

Agent moussant PressurePro, alcalin RM 58

Élimine les dépôts de graisse, d'huile et de protéines les plus tenaces ainsi que les résidus alimentaires sur le carrelage, les carreaux et dans les conteneurs. Durées de contact prolongées grâce à la couche de mousse.

pH 13

sous forme concentrée



Made in Germany



Propriétés

- Détergent doux pour le nettoyage haute pression à la mousse.
- Dissout l'huile, la graisse et les résidus d'aliments
- Respectueux des matériaux
- Produit une couche de mousse persistante
- Se rince facilement.
- Facilement biodégradable conformément à la directive européenne n°648/2004
- Séparation très rapide des phases aqueuse et huileuse dans le séparateur d'huile (facilite la séparation = ASF)
- Sans NTA

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Nettoyeur haute pression avec buse mousse
- Pulvérisateurs
- manuel

Usage et secteur d'application

Agriculture	Laiteries, Nettoyage régulier
Industrie agro-alimentaire	Nettoyage des surfaces
Hôtels, restaurants, cantines	Nettoyage des surfaces
Commerces	Murs, tuiles
Entreprises de transport, Exploitants d'autobus	Containers alimentaires

Caractéristiques techniques

Conditionnements	Unité d'emballage	Références
20 l	1 Pièce(s)	6.295-100.0

Utilisation

Nettoyeurs haute pression

- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Température d'utilisation : 1-60°C
- Nettoyer l'objet
- Laissez tremper.
- Temps de réaction 1-5 minutes, en fonction du degré de salissure
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Nettoyeur haute pression avec buse mousse

- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Température d'utilisation : 1-60°C
- Nettoyer l'objet
- Laissez tremper.
- Temps de réaction 1-5 minutes, en fonction du degré de salissure
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Pulvérisateur

- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper.
- Temps de réaction 1-5 minutes, en fonction du degré de salissure
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

manuel

- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- Nettoyer l'objet
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.



Indications particulières

- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.
- Pour le nettoyage de surfaces sensibles aux alcalins, faire un test au préalable
- Ne pas laisser sécher la solution sur la surface
- En intérieur, appliquer le produit en basse pression et assurer une ventilation suffisante.
- Stockez à l'abri du gel

Mises en garde et recommandations de sécurité selon les Directives CE

- Mention d'avertissement Danger
- H290 Peut être corrosif pour les métaux
- H314 Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux
- P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.
- P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.
- P310 Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON/un médecin.
- P303 + P361 + P353 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau [ou se doucher].
- P405 Garder sous clef.
- P501a Éliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation locale/régionale/nationale/internationale.

Plus d'informations

- Fiche de données de sécurité

Dosage et rendement

Conditionnement	Méthode de nettoyage	Dosage	Type de salissures	Rendement
1000 ml	Pulvérisateurs	4 - 6 %	moyen	185 m ²
1000 ml	Nettoyeurs haute pression	1 - 2 %	Fort	67 m ²
1000 ml	Nettoyeur haute pression avec buse mousse	4 - 10 %	Fort	22 m ²
1000 ml	manuel	10 %	moyen	25 m ²