# KARCHER

# **Détergent actif PressurePro, acide RM 25**

Détergent acide pour nettoyage haute pression en profondeur, destiné au secteur sanitaire et à l'industrie agroalimentaire. Élimine les dépôts de calcaire, rouille, tartre, graisse et albumine.

**pH 0.2** sous forme concentrée













# **Propriétés**

- Détergent haute pression efficace
- Dissout les salissures importantes dues au calcaire, à la rouille, à la graisse, aux protéines, au tartre de bière et de lait
- Respectueux des matériaux
- Nettoyage actif à toutes les plages de températures
- Facilement biodégradable conformément à la directive européenne n°648/2004
- Separation très rapide des phases aqueuse et huileuse dans le separateur d'huile (facilite la séparation = ASF)
- Sans NTA

# Application

- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateurs

# Usage et secteur d'application

Agriculture	Nettoyage de conteneurs, Laiteries
Entreprise de propreté	Sanitaires
Industrie agro-alimentaire	Containers alimentaires
Hôtels, restaurants, cantines	Sanitaires
Municipalités	Sanitaires
Entreprises de transport, Exploitants d'autobus	Containers alimentaires

# Caractéristiques techniques

Conditionnements	Unité d'emballage	Références
2.5	4 Pièce(s)	6.295-588.0
10	1 Pièce(s)	6.295-113.0
20	1 Pièce(s)	6.295-420.0
200	1 Pièce(s)	6.295-421.0



#### Utilisation

#### **Nettoyeurs haute pression**

- Mélanger le détergent et l'eau
- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Température : 1-80°C
- Nettoyer l'objet
- Laissez tremper.
- Temps de réaction 1-5 minutes, en fonction du degré de salissure
- Rincer la surface 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
- Température : 1-80°C
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper.
- Temps de réaction 1-5 minutes, en fonction du degré de salissure
- 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.
- Rincer les machines eau chaude avec de l'eau froide 2 minutes minimum.
- Stockez à l'abri du gel
- Dans les zones sanitaires ou alimentaires, il est recommandé d'utiliser alternativement un détergent alcalin et acide pour empêcher le développement de bactéries inertes.

# 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.
- Z 20 Contient but-2-yne-1,4-diol. Peut produire une réaction allergique.

#### Plus d'informations

■ Fiche de données de sécurité

# Dosage et rendement

Conditionnement	Méthode de nettoyage	Mélange	Dosage	Type de salissures	Rendement
1000 ml	Nettoyeurs haute pression	1+3	0.5 - 10 %	moyen	530 m²
1000 ml	Pulvérisateurs		25 %	Fort	44 m²