KÄRCHER

Agent moussant PressurePro, acide RM 59

Élimine aisément les pellicules et les dépôts importants comme le calcaire, la rouille, la graisse, les protéines, le tartre de bière et de lait sur le carrelage, les carreaux et les conteneurs. Couche de mousse particulièrement stable sur toutes les surfaces.

pH 1.8 sous forme concentrée











Propriété:

- Détergent doux pour le nettoyage haute pression à la mousse.
- 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
- Produit une couche de mousse persistante
- Se rince facilement.
- 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
- Nettoyeur haute pression avec buse mousse
- Pulvérisateurs
- manue

Usage et secteur d'application

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

Caractéristiques techniques

Conditionnements	Unité d'emballage	Références
20	1 Pièce(s)	6.295-192.0



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
- 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
- Rincer abondamment les carrelages, joints et métaux avec de l'eau froide
- 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 Cl

- Mention d'avertissement Danger
- H290 Peut être corrosif pour les métaux
- H315 Provoque une irritation cutanée
- H318 Provoque de graves lésions des yeux
- P264 Se laver soigneusement après manipulation.
- P280a Porter des gants de protection / un équipement de protection des yeux / un équipement de protection du visage
- P302 + P352a EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: Laver abondamment à l'eau.
- 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
- P310 Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON/un médecin.
- P332 + P313 En cas d'irritation cutanée: consulter un médecin.

Plus d'informations

■ Fiche de données de sécurité

Conditionnement	Méthode de nettoyage	Dosage	Type de salissures	Rendement
1000 ml	Nettoyeurs haute pression	1 - 2 %	Fort	67 m²
1000 ml	Nettoyeur haute pression avec buse mousse	3 - 10 %	Fort	22 m²
1000 ml	Pulvérisateurs	6 %	moyen	185 m²
1000 ml	manuel	10 %	moyen	25 m²