

# KÄRCHER

## Détergent actif PressurePro, acide RM 25

Détergent acide pour nettoyage haute pression. Elimine les dépôts de calcaire, rouille, tartre et graisse. Adapté au nettoyage de l'intérieur des conteneurs dans l'industrie alimentaire.

**pH 0.2**

Sous forme concentrée



### Propriétés

- Détergent haute pression efficace
- Elimine efficacement les restes et dépôts de calcaire, rouille, tartre, graisse et albumine.
- Respectueux des matériaux
- Efficace à toutes les températures.
- Tensioactifs biodégradable conformément à la directive européenne CE 648/2004
- Séparation rapide des phases aqueuse et huileuse dans le séparateur d'huile (asf = à séparation facile)
- Sans NTA

### Application

- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateurs

### Applications

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

### Caractéristiques techniques

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

## Application

### 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

- Diluez le détergent avec de l'eau selon le dosage indiqué
- 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 des 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 %	Moyennes	530 m <sup>2</sup>
1000 ml	Pulvérisateurs		25 %	Grossières	44 m <sup>2</sup>