Dissolvant graisse et protéines PressurePro RM 731

Élimine même les traces les plus tenaces de graisse, de protéines, d'huile et de suie, sur les sols, les plans de travail, les machines, etc. (convient particulièrement au secteur agroalimentaire). Simple d'utilisation et respectueux des matériaux. Se rince sans laisser de résidus.

pH 13.1
sous forme concentrée



Made in Germany

NTA-free

Propriétés

- Détergent haute pression efficace
- Dissout les salissures dues à l'huile et à la graisse ainsi que les souillures minérales tenaces
- Convient au nettoyage des surfaces en acier inoxydable et en céramique
- Nettoyage actif à toutes les plages de températures
- Se rince sans laisser de résidus
- 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

Usage et secteur d'application

Agriculture	Laiteries
Industrie agro-alimentaire	Nettoyage des surfaces
Hôtels, restaurants, cantines	Nettoyage des surfaces
Commerces	Nettoyage des surfaces

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateurs
- manuel

Caractéristiques techniques

Conditionnements	Unité d'emballage	Références
5 l	1 Pièce(s)	6.295-402.0

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller :

Dissolvant graisse et protéines PressurePro RM 731, 0.011-673.0, 2025-12-21

Utilisation

Nettoyeurs haute pression
- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Nettoyer l'objet
- Laissez tremper.
- Temps de réaction maximum : 1 minute
- 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 maximum : 1 minute
- 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.
- Ne pas laisser sécher la solution sur la surface
- Ne vaporisez pas sur des surfaces chaudes.
- Éviter le surdosage.

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	Nettoyeurs haute pression	1 – 6 %	Fort	67 m²
1000 ml	Pulvérisateurs	1 – 6 %	moyen	1110 m²
1000 ml	manuel	1 – 6 %	moyen	250 m²

Dissolvant graisse et protéines PressurePro RM 731, 0.011-673.0, 2025-12-21