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



Made in Germany

NTA-free

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

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

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateurs

Caractéristiques techniques

Conditionnements	Unité d'emballage	Références
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

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :

Détergent actif PressurePro, acide RM 25, 0.011-133.0, 2025-01-02

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
- 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 %	Moyennes	530 m²
1000 ml	Pulvérisateurs		25 %	Grossières	44 m²

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :