

Dissolvant graisse et proteines PressurePro RM 731

Elimine les salissures les plus tenaces de graisse, proteines, huile et suie, sur les sols, surfaces de travail, machines etc. (particulierement indique dans le secteur alimentaire). Facile a utiliser et doux pour les materiaux. Se rince sans laisser de residu.

pH 13.1

Sous forme concentrée











Propriété:

- Détergent haute pression efficace
- Elimine les souillures tenaces d'huile, de graisse et les souillures minérales
- Convient pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable et en céramique
- Efficace à toutes les températures.
- Lavages propres sans résidu
- Facilement biodégradable conformément à la directive européenne n°648/2004
- ASF = assure une séparation très rapide des phases aqueuse et huileuse dans le séparateur d'huile et favorise ainsi le respect des exigences légales
- Sans NTA

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateurs
- manuel

Applications

griculture	Laiteries
dustrie agro-alimentaire	Nettoyage des sur

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

Caractéristiques techniques

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



Application

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

- Diluez le détergent avec de l'eau selon le dosage indiqué
- 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

- Diluez le détergent avec de l'eau selon le dosage indiqué
- 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 %	Grossières	67 m²
1000 ml	Pulvérisateurs	1 - 6 %	Moyennes	1110 m²
1000 ml	manuel	1 - 6 %	Moyennes	250 m ²