

RM 57 Pianowy środek czyszczący, neutralny

Środek pianowy o delikatnym działaniu do mycia lekkich zabrudzeń olejowych, tłuszczowych i białkowych. Stabilna warstwa piany zwiększa efekt czyszczenia i łatwo się spłukuje.

pH 6.7
w koncentracji



Własności

- Pianowy środek do wysokociśnieniowego czyszczenia
- Rozpuszcza olej, tłuszcz i zabrudzenia mineralne
- Szczególnie łagodny do powierzchni dzięki neutralnej formule
- Tworzy długotrzymujący się dywan pianowy
- Bardzo dobre właściwości
- Wolny od tensydów zgodnie z EEC 648/2004
- Szybkie oddzielanie oleju i wody w separatorze oleju (łatwa separacja = asf)
- Wolny od NTA

Zastosowanie

- Urządzenia wysokociśnieniowe
- Czyszczenie wysokociśnieniowe z dyszą pianową
- Urządzenia spryskujące
- ręcznie

Obszar zastosowań

Rolnictwo	Czyszczenie kuchni przemysłowych, Czyszczenie stajni
Przemysł spożywczy	Czyszczenie powierzchni
Hotele, gastronomia, catering	Czyszczenie kuchni gastronomicznych
Handel detaliczny	Czyszczenie powierzchni

Dane techniczne

Rozmiar opakowania	Opakowanie	Numer katalogowy
20 l	1 szt.	6.295-178.0

Zastosowanie

Urządzenia wysokociśnieniowe

- Ustawić dozowanie i temperaturę na urządzeniu
- 1-40°C temperatura procesu
- Wyczyścić obiekt
- Pozostawić do namoknięcia.
- Czas reakcji 1-5minut, w zależności od stopnia zabrudzenia.
- Wypłukać czystą wodą
- W przemyśle spożywczym po wyczyszczeniu dokładnie spłukać wodą pitną

Czyszczenie wysokociśnieniowe z dyszą pianową

- Ustawić dozowanie i temperaturę na urządzeniu
- 1-40°C temperatura procesu
- Wyczyścić obiekt
- Pozostawić do namoknięcia.
- Czas reakcji 1-5minut, w zależności od stopnia zabrudzenia.
- Wypłukać czystą wodą
- W przemyśle spożywczym po wyczyszczeniu dokładnie spłukać wodą pitną

Urządzenia spryskujące

- Połączyć produkt z odpowiednią dawką świeżej wody.
- Powierzchnię dokładnie spryskać środkiem
- Pozostawić do namoknięcia.
- Czas reakcji 1-5minut, w zależności od stopnia zabrudzenia.
- Wypłukać czystą wodą
- W przemyśle spożywczym po wyczyszczeniu dokładnie spłukać wodą pitną

ręcznie

- Połączyć produkt z odpowiednią dawką świeżej wody.
- Wyczyścić obiekt
- Wypłukać czystą wodą
- W przemyśle spożywczym po wyczyszczeniu dokładnie spłukać wodą pitną

Środki ostrożności

- W przemyśle spożywczym wypłukać po czyszczeniu wodą pitną
- Przeprowadzić test w niewidocznym miejscu.
- Nie pozostawiać roztworu czyszczącego do wyschnięcia.
- Pracować tylko pod niskim ciśnieniem i przy dobrej wentylacji
- Chronić przed zamarzaniem.

Ostrzeżenia i wytyczne dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Ostrzeżenie
- H315 Działa drażniąco na skórę.
- H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.
- P280 Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.
- P264 Dokładnie umyć po użyciu.
- P305 + P351 + P338 W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać.
- P310 Natychmiast skontaktować się z OŚRODKIEM ZATRUĆ/lekarzem.
- P332 + P313 W przypadku wystąpienia podrażnienia skóry: Zasięgnąć porady/zgłosić się pod opiekę lekarza.
- P302 + P352b W PRZYPADKU KONTAKTU ZE SKÓRĄ: Umyć dużą ilością wody i mydła.

Dalsze informacje

- Karta charakterystyki substancji niebezpiecznej (MSDS)

Dozowanie i wydajność

Zawartość	Metoda czyszczenia	Dozowanie	Rodzaj zabrudzeń	Wydajność
1000 ml	Urządzenia wysokociśnieniowe	1 - 2 %	średni	67 m ²
1000 ml	Czyszczenie wysokociśnieniowe z dyszą pianową	3 - 10 %	średnio mocny	22 m ²
1000 ml	Urządzenia spryskujące	10 %	lekki	110 m ²
1000 ml	ręcznie	10 %	lekko-średni	25 m ²