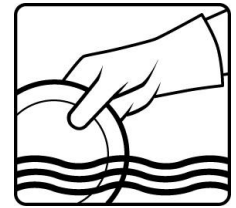


GASTRO STAR CitroClean



Universal-Spülmittel für Geschirr, Oberflächen und Geräte

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für die manuelle Reinigung von Geschirr, Arbeitsgeräten und Arbeitsflächen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Mit guter Schmutzlösekraft, entfernt wirkungsvoll Lebensmittelreste aller Art.
- Für Gegenstände aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl und andere empfindliche Oberflächen wie z.B. lackierte Flächen und Aluminium geeignet.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das GASTRO STAR-Programm:

Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirrspülen, die Vorreinigung und die Umfeldhygiene sind optimal aufeinander abgestimmt.

Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

Besondere Eigenschaften:

- Sehr anwenderfreundlich, da kein Gefahrstoff, nicht ätzend und nicht reizend
- Materialfreundlich und universell einsetzbar
- Mit frischem Citrusduft

Dosierung:

0,4 ml/L GASTRO STAR CitroClean in das Wasser geben und das Spülgut bzw. die zu säubernden Flächen damit reinigen. Die maximale Anwendungstemperatur beträgt 40 °C.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung sind manuelle Dosier- und Anwendungshilfen wie z. B. Kanisterpumpen und Zumischgeräte erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
- Die GASTRO STAR CitroClean-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

Technische Daten:

| | |
|------------|--------------------------------|
| pH-Wert | ca. 5,3 (Konzentrat, 20 °C) |
| Viskosität | > 500 mPas (Konzentrat, 20 °C) |
| Dichte | 1,0 g/cm ³ (20 °C) |

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % nichtionische Tenside, amphotere Tenside
5 - 15 % anionische Tenside
außerdem Duftstoffe (Limonene),
Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.
Vor Frost schützen. Bei sachgemäßer Lagerung 3 Jahre lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol ☞.

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original verschlossenen Gebinden zu Farbschwankungen kommen. Die anwendungstechnischen Eigenschaften werden dadurch nicht beeinflusst.

Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter www.gastro-star.eu in der Rubrik „Service-Downloads“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 3473/2-1 Stand: 07/2019