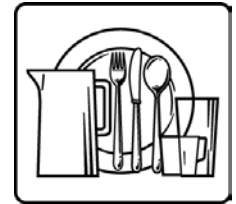


# GASTRO STAR FR 300



## Hygiene -Reiniger

Flüssigkonzentrat

### Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläserspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien..
- Geeignet für alle Arten von Geschirr und Besteck aus Glas, Porzellan, Kunststoff, Aluminium und Edelstahl.
- Entfernt durch die Aktivchlorkomponente wirkungsvoll angetrocknete Kaffee- und Teerückstände und andere Farbstoffe sowie leicht angetrocknete Speisereste aller Art.
- Bei Gegenständen aus eloxiertem Aluminium und Leichtmetalllegierungen ist eine Vorprüfung durchzuführen. Silber kann in Ausnahmefällen anlaufen.

GASTRO STAR FR 300 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K 1 optimale Spülergebnisse. Beträgt die Wasserhärte mehr als 10 °d ist der Klarspüler GASTRO STAR K 2 zu bevorzugen.

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:

- Entfernt Speisereste aller Art
- Für hygienisch einwandfreie Spülergebnisse
- Besonders wirksam gegen Tee- und Kaffeerückstände

### Dosierung:

Über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und der Wasserqualität:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	ml/l
< 8,4	< 1,5	2
8,4 - 14	1,5 – 2,5	2 - 3
> 14	> 2,5	3 - 4

### Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur Befüllung von eingebauten Reinigerbehältern in der Spülmaschine sind Kanisterausgießer erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
- Vor Produktwechsel Behälter und Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen.

- Zur Erzielung optimaler Spülergebnisse empfehlen wir die Einhaltung der aktuellen DIN-Vorgaben (DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen ([www.akggs.de](http://www.akggs.de)).
- Die GASTRO STAR FR 300-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspuhlen.
- Tritt eine Verkalkung der Maschine auf, so ist diese mit dem Entkalker GASTRO STAR EK zu beseitigen. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen ist die Installation einer geeigneten Anlage zur Wasseraufbereitung empfehlenswert bzw. bzw. eine höhere Dosierung des Reinigers zu wählen und auf eine korrekte Nachdosierung zu achten.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

### Technische Daten:

pH-Wert	ca. 13,5 – 14 (Konzentrat, 20 °C)
Leitfähigkeit	3,0 mS/cm (4 ml/l in VE-Wasser, 22 °C)
Dichte	1,4 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)
Titrierfaktor	1,03 nach GASTRO STAR Titrieranleitung

### Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei -10 bis max. 25 °C lagern.  
Vor direktem Sonnenlicht schützen.

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 EG-Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter [www.gastro-star.eu](http://www.gastro-star.eu) in der Rubrik „Service“ 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 3131/2-3 Stand: 07/2014

### Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß  
EG- Detergenzienverordnung 648/2004:  
< 5 % Bleichmittel auf Chlorbasis,  
15 - 30 % Phosphate