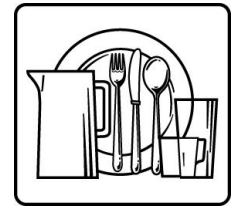


GASTRO STAR FR 8400



Universal Hygiene-Reiniger

Für gewerbliche Geschirr-Spülmaschinen

Flüssiger, hochalkalischer, aktivchlorhaltiger
Reiniger – universell einsetzbar

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Geschirrspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche.
- Entfernt wirkungsvoll angetrocknete Speisereste aller Art sowie Kaffee- und Teerückstände und Farbstoffe.
- Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal, und Leichtmetalllegierungen.
- Bei Gegenständen aus Silber ist eine Vorprüfung durchzuführen.

GASTRO STAR FR 8400 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K1 optimale Spülergebnisse. Steht kein Weichwasser zur Verfügung und beträgt die Wasserhärte mehr als 10 °d ist eine geeignete Wasseraufbereitung vorzunehmen oder der Reiniger GASTRO STAR FR 8700 in Verbindung mit dem Klarspüler GASTRO STAR K2 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 zuverlässig Rückstände und stärkere Verschmutzungen aller Art und sorgt für hygienische Spülergebnisse
- Auch für Kaffee- und Teegeschirr besonders gut geeignet
- Bietet eine erhöhte Hygienesicherheit.

Dosierung:

Die Dosierung erfolgt über automatische Dosiergeräte. Je nach Verschmutzungsgrad und Wasserqualität beträgt die Dosierung 2 - 4 ml/l.

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	ml/l
< 8,4	< 1,5	2 - 3
8,4 - 14	1,5 - 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).
- Die GASTRO STAR FR 8400-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.
- 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. GASTRO STAR FR 8700 in Verbindung mit dem Klarspüler GASTRO STAR K2 zu verwenden.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den EG-Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter 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 3133/3-1 Stand: 08/2014

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 11,6 – 12,4 (2 – 4 ml/l)
Leitfähigkeit	4,3 mS/cm (4 ml/l in vollentsalztem Wasser, 22 °C)
Dichte	1,3 g/cm ³
Viskosität	ca. 4 mPa·s (bei 20 °C)
Titrierfaktor	0,72

Inhaltsstoffe:

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

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei -15 bis max. 25 °C lagern.
Frostempfindlich ab - 15 °C. Beschränkte Lagerzeit durch langsamen Abbau des Aktivchlorgehaltes.

Während der Lagerung können unter Umständen Farbschwankungen des Produktes auftreten.
Dies hat keinen Einfluss auf die Qualität.