

# GASTRO STAR K 3



## Gläser-Klarspüler

Flüssigkonzentrat

### Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläserspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Geeignet für Trinkgläser aller Art, auch mit Dekor.
- Für eine schnelle und fleckenfreie Trocknung der Gläser bei gleichzeitiger Vermeidung von Geruchsbildung.
- Speziell für den Weichwasserbereich.
- Bei hartem oder salzreichem Wasser sowie bei hohen Ansprüchen an fleckenfreies Aussehen der Gläser muss eine Aufbereitung des Wassers durch eine Teil- oder Vollentsalzung erfolgen.

GASTRO STAR K 3 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser und dem Reiniger GASTRO STAR FR 30 optimale Spülergebnisse. Steht kein Weichwasser zur Verfügung und beträgt die Wasserhärte mehr als 7 °d ist der Reiniger GASTRO STAR FR 45 in Verbindung mit dem 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:

- Sorgt für strahlenden Glanz und streifenfreie Gläser
- Sparsam im Verbrauch
- Der Schaum gezapfter Biere bleibt erhalten

### Dosierung:

0,1 – 0,4 ml/l über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit von der Glas- und Wasserqualität.

### 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 Geschirr spülen ([www.akggs.de](http://www.akggs.de)).

- 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.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

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 3140/2-2 Stand: 07/2014

## Technische Daten:

pH-Wert	ca. 4,6 – 3,8 (0,1 – 0,4 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C))
Viskosität	< 10 mPa·s (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	1,0 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:  
5 - 15 % nichtionische Tenside, außerdem Konservierungsmittel (Methylchloroisothiazolinone/ Methylisothiazolinone)

## Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.  
Vor Frost schützen.

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

## Gefahren und Sicherheitshinweise:

GASTRO STAR K 3 ist kein Gefahrstoff gemäß CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008.

Weitere 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.