

## Gastro Star FR 65



### Spezial-Reiniger mit Alu-Schutzformel

Flüssigkonzentrat

#### Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gerätespülmaschinen in Bäckereien und Metzgereien sowie Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche.
- Besonders geeignet für alle Arten von Gerätschaften und stark verschmutzten Arbeitsutensilien, die zur Speisenzubereitung zum Einsatz kommen, wie z.B. Behälter, Schüsseln, Backbleche, Auslagebehälter, Tablett, Töpfe, Pfannen, Geschirr und Bestecke aus Aluminium, Edelstahl, Kunststoff und Porzellan.
- Entfernt wirkungsvoll Fett-, Stärke-, Eiweiß- und Teigrückstände.
- Bei Gegenständen aus eloxiertem Aluminium ist eine Vorprüfung durchzuführen.

Gastro Star FR 65 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem sowie enthärtetem oder weichem Wasser und dem Klarspüler Gastro Star K 4 optimale Spülergebnisse. Bei Wasserhärten über 10 °d sollte eine Wasser-aufbereitung vorgenommen werden.

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:

- Hoher Materialschutz speziell für Aluminium
- Mit schaumdämpfender Wirkung, verhindert unerwünschte Schaumbildung und gewährleistet die volle Reinigungsleistung im Spülprozess.
- Enthält spezielle Wirkstoffe für ein gutes Dispergiervermögen auch bei hohem Schmutzeintrag.

#### Dosierung:

Über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und der Wasserqualität:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	Dosierung in ml/l
< 8,4	< 1,5	3 - 4
8,4 - 14	1,5 - 2,5	4 - 6

#### 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 (z.B. 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 65-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. 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	11,4 - 12,1 (2 - 4 ml/l, in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Leitfähigkeit	ca. 4,0 mS/cm (6 ml/l, in vollentsalztem Wasser, 22 °C)
Dichte	ca. 1,4 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)
Titrierfaktor	0,85 nach Gastro Star Titrieranleitung

## Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:

< 5 % amphotere Tenside

15 - 30 % Phosphate

## Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 °C bis max. 30 °C lagern. Frostempfindlich ab -5 °C. 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](http://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 3134/3-1 Stand: 05/2021