

Gastro Star CP 100



Détergent puissant

Poudre

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-vaisselles professionnels dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles
- Compatible avec les couverts et la vaisselle en porcelaine à décors dans et sous la glaçure, en matière plastique et en acier inoxydable.
- Élimine efficacement les résidus alimentaires incrustés de toute sorte, en particulier les résidus tenaces d'amidon et de protéines fortement incrustés ainsi que les résidus de café et de thé incrustés.
- Ne convient pas pour l'aluminium, l'aluminium anodisé et les alliages légers.

Gastro Star CP 100 garantit des résultats de lavage optimaux lorsqu'il est utilisé avec de l'eau entièrement ou partiellement déminéralisée et associé au liquide de rinçage Gastro Star K 2. En l'absence d'eau douce et si la dureté de l'eau est supérieure à 14 °d, procéder à un traitement approprié de l'eau.

Pour optimiser l'hygiène des cuisines, nous recommandons d'utiliser l'intégralité de la gamme Gastro Star : ses détergents et produits de rinçage pour le lavage de la vaisselle en machine, le prétraitement et l'hygiène de l'environnement de travail sont prévus pour interagir et assurer une efficacité optimale.

Le codage couleur systématique facilite l'utilisation et évite l'intervention des produits.

Propriétés particulières :

- Utilisation économique via l'appareil de dosage de produits pulvérulents
- Élimine efficacement les résidus alimentaires de toute sorte
- Particulièrement efficace contre les résidus de thé et de café.

Dosage :

Le dosage de Gastro Star CP 100 a lieu via l'appareil de dosage compact weigomatic®. Suivant le degré de salissure et la qualité de l'eau, le dosage est le suivant :

Dureté totale en °d	Dureté totale en mmol/l	g/l
< 8,4	< 1,5	1 – 2
8,4 à 14	1,5 à 2,5	2 – 3

Le système de dosage compact weigomatic® PD peut être raccordé aussi bien à l'eau froide qu'à l'eau chaude pour le dosage de Gastro Star CP 100.

Un prédosage lors du remplissage du lave-vaisselle n'est en règle générale pas nécessaire, et il est déconseillé pour des raisons technico-sécuritaires notamment en cas de périodes d'immobilité prolongées entre le prédosage et le post-dosage.

Nous recommandons de laisser la cartouche dans le système avant la mise en service, jusqu'à ce qu'elle se soit entièrement vidée. L'enlèvement et la réutilisation de cartouches partiellement vides peuvent perturber le fonctionnement. Pour des raisons de protection au travail également, les cartouches en partie vidées ne doivent pas être remises en place dans le système et continuer d'être utilisées.

Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour usage professionnel.
- Pour des résultats de lavage optimaux, nous recommandons de respecter les exigences actuelles des normes DIN (DIN 10510 à 10512 et DIN 10522) et de tenir compte des informations du cercle de travail sur le lavage de la vaisselle à des fins professionnelles (« Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen », www.akggs.de).
- La solution d'application Gastro Star CP 100 doit être entièrement rincée à l'eau.
- En cas d'entartrage de la machine, les dépôts calcaires sont à retirer à l'aide du détartrant Gastro Star EK. Pour éviter les dépôts calcaires, il est recommandé de mettre en place une installation de traitement de l'eau adaptée ou d'augmenter le dosage du détergent et de veiller à faire l'appoint correctement.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !

Données techniques :

pH	(déterminé en eau déminéralisée, 20 °C) 1 – 3 g/l : env. 11,9 – 12,8
Facteur de titrage	0,16

Composants :


Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :

> 30 % de phosphates

< 5 % d'agents blanchissants à base de chlore, d'hydrocarbures aliphatiques

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 25 °C.

S'il est exposé à l'humidité, le produit risque de s'agglomérer et de perdre de son efficacité. Durée de conservation en cas de stockage conforme: 1 an. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole .

Indications de risques et de sécurité :

Les informations relatives à la sécurité et à l'environnement figurent dans les fiches de données de sécurité CE. Celles-ci sont disponibles sur www.gastro-star.eu dans la rubrique Téléchargements de service.

En cas d'utilisation conforme, le produit ne présente aucun risque au sens des directives applicables dans l'industrie alimentaire.

Éliminer seulement les conditionnements complètement vidés et fermés. Élimination de produit restant : voir la fiche de données de sécurité.

MB 3153/3-1 Date : 03/2021