

Gastro Star CitroClean



Agent de lavage universel pour
vaisselle, surfaces et appareils

Concentré liquide

Domaine d'utilisation :

- Pour le lavage manuel de la vaisselle, des outils de travail et des plans de travail dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Détache efficacement les résidus alimentaires de tous types grâce à son grand pouvoir de dissolution de la saleté.
- Convient pour les objets en verre, en porcelaine, en plastique et en acier inoxydable ainsi que pour d'autres surfaces sensibles telles que les surfaces peintes et l'aluminium.

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 pré-lavage 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.

Caractéristiques particulières :

- Très facile à utiliser car non dangereux, non corrosif et non irritant.
- Utilisation universelle et compatibilité avec de nombreux matériaux.
- Parfum citron rafraîchissant.

Dosage :

Verser 0,4 ml de Gastro Star CitroClean par litre d'eau et nettoyer les objets ou les surfaces avec la solution obtenue. La température d'utilisation maximale est de 40 °C.

Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour usage professionnel.
- Pour un dosage et une utilisation économiques et contrôlés, des aides au dosage et à l'application manuelles telles que des pompes pour bidons et des dilueurs sont disponibles. N'hésitez pas à nous contacter.
- La solution d'application Gastro Star CitroClean doit être entièrement rincée à l'eau.

- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !

Données techniques :

Valeur pH	env. 5,3 (concentré, 20 °C)
Viscosité	> 500 mPa s (concentré, 20 °C)
Densité	1,0 g/cm ³ (20 °C)

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

Éliminer seulement les emballages complètement vidés et fermés. En ce qui concerne l'élimination des résidus de produit, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3144/3-1 Date : 09/2019

Composants :


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

< 5 % tensioactifs non ioniques Tensioactifs amphotères),

5 - 15 % tensioactifs anioniques, ainsi qu'agents odorants (limonène), agents de conservation (Sorbate de potassium)

Stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 30 °C.

Protéger du gel. Valable 3 ans dans les conditions de stockage recommandées. Utilisable jusque: voir la date indiquée sur l'étiquette, après le symbole .

Le stockage dans les contenants d'origine fermés peut entraîner des variations de couleur. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés du produit à l'utilisation.

Avertissements et consignes de sécurité :

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