

# Gastro Star EK



## Détartrant

Concentré liquide

### Domaine d'utilisation :

- Pour détartrer les lave-verres, les lave-vaisselles et les lave-ustensiles professionnels dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Convient également pour détartrer les pièces de vaisselle en verre, porcelaine, plastique et acier inoxydable ainsi que les chaudrons et bouilloires.
- Retire les résidus calcaires, les résidus de graisse et de protéine accumulés ainsi que les dépôts de rouille.
- Ne convient pas pour l'aluminium, l'aluminium anodisé et les alliages légers.

Pour optimiser l'hygiène des cuisines, nous recommandons le programme Gastro Star : ses détergents et produits de rinçage pour le lavage de la vaisselle en machine et l'hygiène en cuisine sont parfaitement accordés entre eux. Le codage couleur systématique facilite l'utilisation et évite l'intervention des produits.

### Propriétés particulières :

- Hautement concentré et à action rapide
- Peu moussant et inodore
- Bonne compatibilité avec les matériaux

### Dosage :

#### Détartrage du lave-vaisselle :

Éteindre le système de dosage du détergent et remplir la machine d'eau fraîche. Suivant le degré d'entartrage, ajouter 10 à 100 ml/l de Gastro Star EK et faire circuler l'eau du réservoir 30 minutes max. après l'avoir faite chauffer. Vidanger l'eau du réservoir et rincer la machine à l'eau fraîche.

#### Détartrage de la vaisselle et des verres :

**en machine :** éteindre le système de dosage du détergent et remplir la machine d'eau fraîche. Suivant le degré d'entartrage, ajouter 10 à 100 ml/l de Gastro Star EK. Laver les objets dans le cadre d'un programme de lavage normal. Rajouter du produit après 5 lavages.

**à la main :** dissoudre 100 ml dans 1 l d'eau bien chaude et laisser les pièces de vaisselle reposer 10 à 30 minutes dedans. Ensuite, rincer soigneusement les pièces à l'eau claire ou les rincer en machine. La durée d'action ne devrait pas dépasser 1 heure.

## Recommandations d'utilisation :

- Il faut toujours veiller à la résistance à l'acide des objets à laver, de la machine et des conduits d'évacuation. Ne pas laisser agir plus longtemps que ce qui est absolument nécessaire ! Les conduites d'évacuation en Eternit ou en fonte ne sont pas compatibles et exigent une neutralisation préalable de la solution à évacuer.
- Uniquement pour usage professionnel.
- La solution d'application Gastro Star EK doit être entièrement rincée à l'eau.
- Pour un dosage et une utilisation économiques et contrôlés, des aides manuelles au dosage et à l'application telles que des pompes pour bidons sont disponibles. N'hésitez pas à nous contacter.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !

## Données techniques :

Valeur pH	1 (concentré, 20 °C)
Viscosité	< 50 mPa s (concentré, 20 °C)
Densité	env. 1,4 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Composants :

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

- < 5 % de tensioactifs non ioniques
- > 30 % de phosphates

## Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 30 °C. Craint le gel à partir de -15 °C. Durée de conservation en cas de stockage conforme: 3 ans. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole ⏳.

Au fil du temps, le stockage dans les conditionnements d'origine fermés peut entraîner une modification de la couleur. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés du produit à l'utilisation.

## 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](http://www.gastro-star.eu) à la rubrique « Service-Downloads ».

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 3141/3-1 Date : 01/2021