

Gastro Star FR 300



Détergent universel

Concentré liquide

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-verres professionnels dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Convient pour tous les types de vaisselle et de couverts en verre, en porcelaine, en plastique, en aluminium et en acier inoxydable.
- Grâce au chlore actif, il élimine efficacement les résidus incrustés de café et de thé, d'autres colorants et tous types de résidus alimentaires légèrement incrustés.
- Tester au préalable sur les objets en aluminium anodisé et en alliages de métaux légers. Peut ternir l'argent dans des cas exceptionnels.

Gastro Star FR 300 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 1. Si la dureté de l'eau est supérieure à 10 °d, préférer le liquide de rinçage Gastro Star K 2.

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'interversion des produits.

Propriétés particulières :

- Élimine les résidus alimentaires de toutes sortes.
- Offre un niveau d'hygiène accru grâce à d'excellents résultats de nettoyage
- Particulièrement efficace contre les résidus de thé et de café.

Dosage :

Au moyen de systèmes de dosage automatiques en fonction du degré d'encrassement et de la qualité de l'eau :

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

Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour usage professionnel.
- Des dispositifs verseurs pour bidons sont disponibles pour le remplissage des réservoirs de détergent intégrés dans le

lave-vaisselle. N'hésitez pas à nous contacter.

- Avant tout changement de produit, rincer à l'eau le réservoir et le système de dosage ainsi que les tuyaux d'aspiration.
- 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 FR 300 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 :

Valeur pH	env. 13,5 - 14 (concentré, 20 °C)
Conductivité	3,0 mS/cm (4 ml/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Densité	environ 1,4 g/cm ³ (20 °C)
Facteur de titrage	1,03 selon l'échelle de titrage Gastro Star

Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :
< 5 % d'agents blanchissants à base de chlore
15 à 30 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre -10 °C et 25 °C. Protéger de la lumière directe du soleil. Durée de conservation en cas de stockage conforme : 1 an. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole .

Au fil du temps, des variations de couleur peuvent survenir lors du stockage dans des conditionnements d'origine. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés techniques 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. Celles-ci sont disponibles sur www.gastro-star.eu à la rubrique « Service-Téléchargements ».

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. En ce qui concerne l'élimination de produit restant, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3131/3-1 Date : 02/2021