

Gastro Star FR 30

Détergent pour verres

Détergent liquide

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-verres professionnels dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles.
- Compatible avec les verres de table de tous types, y compris avec décor.
- Retire efficacement les résidus de boissons telles que les jus, la bière, le vin, les cocktails, etc., ainsi que le rouge à lèvres et les traces de doigts.
- Compatible de préférence avec l'eau déminéralisée et douce.
- Gastro Star FR 30 a été développé en étroite collaboration avec les principaux fabricants de lave-verres.

Gastro Star FR 30 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 3. En l'absence d'eau douce et si la dureté de l'eau est supérieure à 8,4 °d, préférer le détergent Gastro Star FR 45 associé au 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 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 :

- Retirer efficacement les résidus de boisson et le rouge à lèvres
- Formulé pour une protection exceptionnelle des verres et décors
- Les verres conservent une odeur neutre étant donné l'absence de chlore actif.

Dosage :

Le dosage s'effectue via des systèmes de dosage automatiques. Le dosage est de 1,5 – 2 ml/l selon le degré d'encrassement.

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

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. Veuillez consulter votre partenaire commercial et de service.
- 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 30 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 et d'utiliser Gastro Star FR 45 associé au liquide de rinçage Gastro Star K 2.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !

Données techniques :

Valeur pH	env. 14 (concentré), 20 °C
Conductivité	2,3 mS/cm (4 ml/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Densité	1,3 g/cm ³ , 20 °C
Viscosité	env. 3 mPa·s (à 20 °C)
Facteur de titrage	1,21

Composants :

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

< 5 % de tensioactifs amphotères

15 – 30 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 30 °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 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 3130/3-1 Date : 02/2021