

## Gastro Star FR 40



### Détergent pour verres et bistrots

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.
- Retire de manière fiable les résidus de boissons telles que les jus, la bière, le vin, les cocktails, etc., ainsi que salissures dues au café et au thé. Nettoie de manière optimale le rouge à lèvres et les autres résidus gras.
- Compatible avec les verres, la vaisselle et les couverts en porcelaine, en acier inoxydable et en plastique.
- Convient également pour l'aluminium. Faire un essai préalable pour l'aluminium anodisé et les alliages légers.
- Spécialement destiné à l'eau déminéralisée et douce.

Gastro Star FR 40 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 résiduelle de l'eau douce est inférieure à 8,4 °d, nous recommandons une utilisation avec le liquide de rinçage Gastro Star K 2. 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 :

- Compromis équilibré entre le ménagement des décors et l'efficacité de nettoyage
- Met à profit la puissance de l'oxygène actif (inodore) pour bien éliminer les résidus de café et de thé
- Se rince très bien pour des résultats sans tache

#### 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	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. 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](http://www.akggs.de))
- La solution d'application Gastro Star FR 40 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	> 13 (concentré, 20 °C)
Conductivité	2,2 mS/cm (4 ml/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Densité	1,4 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)
Facteur de titrage	0,61 selon l'échelle de titrage Gastro Star

## Composants :

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

## Consignes de stockage :

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

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 ».

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 3148/3-1 Version : 01/2021