

Gastro Star FR 45



Détergent « Plus » pour verres et bistrots

Concentré liquide

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-verres et lave-vaisselles 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 la vaisselle et les couverts en verre, porcelaine, plastique et acier inoxydable, ainsi que pour les verres sans décor.
- Élimine efficacement les résidus de boissons de tous types ainsi que les résidus légèrement incrustés d'aliments, de café et de thé. Nettoie efficacement le rouge à lèvres et les autres résidus gras.
- Spécialement développé pour une utilisation avec des duretés d'eau supérieures à 14 °d (dureté totale).
- Ne convient pas pour l'aluminium, y compris anodisé, et les alliages légers. Tester au préalable sur l'argenterie.

Utilisé conjointement avec le liquide de rinçage Gastro Star K 2, Gastro Star FR 45 prévient l'entartrage de la machine et permet un bon résultat de lavage même avec une eau de dureté supérieure à 14 °d. Pour un résultat optimal, procéder à un traitement de l'eau préalable.

Pour optimiser l'hygiène en cuisine, 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 en cuisine sont prévus pour interagir de manière optimale. Le codage couleur systématique facilite l'utilisation et évite l'intervention des produits.

Propriétés particulières :

- Efficacité optimale y compris avec une eau dure.
- Empêche efficacement les dépôts calcaires dans la machine et sur la vaisselle.
- Produit universel pour lave-verres et lave-vaisselles frontaux, à capot et à passage manuel.

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	Dosage en 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 45 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	14 (concentré, 20 °C)
Conductivité	2,1 mS/cm (4 ml/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Densité	environ 1,2 g/cm ³ (20 °C)
Facteur de titrage	0,79 selon l'échelle de titrage Gastro Star

Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :
< 5 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 30 °C. Protéger du gel. Durée de conservation en cas de stockage conforme :
2 ans. 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 fermés. 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-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. En ce qui concerne l'élimination de produit restant, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3381/3-1 Date : 04/2021