

Gastro Star FR 6100



Détergent puissant

Concentré liquide

Domaine d'utilisation :

- Pour les 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.
- Élimine efficacement les résidus alimentaires incrustés de toutes sortes, en particulier les résidus tenaces d'amidon et de protéines fortement incrustés ainsi que les résidus de café et de thé légèrement incrustés et d'autres colorants.
- Compatible avec la vaisselle et les couverts en verre, en porcelaine, en plastique et en acier inoxydable.
- Ne convient pas pour l'aluminium, y compris anodisé, et les alliages légers. Tester au préalable sur l'argenterie.
- Spécialement développé pour les eaux douces et moyennement dures.

Gastro Star FR 6100 garantit des résultats de lavage optimaux lorsqu'il est associé au liquide de rinçage Gastro Star K 1 et utilisé avec de l'eau adoucie ou douce, entièrement ou partiellement déminéralisée. Si la dureté de l'eau est supérieure à 10 °d, nous recommandons une utilisation avec le liquide de rinçage Gastro Star K 2. Si la dureté de l'eau est supérieure à 14 °d, il est recommandé de procéder à un traitement de l'eau.

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'intervention des produits.

Propriétés particulières :

- Fortement alcalin pour une efficacité de nettoyage optimale
- Met à profit la puissance de l'oxygène actif (inodore) pour éliminer les résidus de café et de thé.
- Préviend la formation de dépôts d'amidon.

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 – 3
8,4 – 14	1,5 – 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 (p. ex. 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 6100 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	12 (2 – 4 ml/l en eau déminéralisée, 20 °C)
Conductivité	env. 5 mS/cm (4 ml/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Densité	environ 1,3 g/cm ³ (20 °C)
Facteur de titrage	0,47 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, polycarboxylates, phosphonates

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre -15 et 25 °C.

Protéger de la lumière 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 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 3132/3-1 Version : 03/2020