

Gastro Star FR 65



Détergent spécial avec formule de protection de l'aluminium

Concentré liquide

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-ustensiles professionnels dans les boulangeries et boucheries ainsi que dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles.
- Particulièrement compatible avec tous les types d'appareils et d'ustensiles de travail très sales mis en œuvre pour préparer des repas tels que les récipients, jattes, plaques à pâtisserie, récipients d'étals, tablettes, casseroles, poêles, la vaisselle et les couverts en aluminium, acier inoxydable, plastique et porcelaine.
- Élimine efficacement les résidus de graisse, d'amidon, de protéine et de pâte.
- Tester au préalable sur les objets en aluminium anodisé.

Gastro Star FR 65 garantit des résultats de lavage optimaux lorsqu'il est associé au liquide de rinçage Gastro Star K 4 et utilisé avec de l'eau adoucie ou douce, entièrement ou partiellement déminéralisée. Si la dureté de l'eau est supérieure à 10 °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 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'interversion des produits.

Propriétés particulières :

- Grand respect des matériaux, spécialement destiné à l'aluminium.
- L'effet antimoussant empêche la formation indésirable de mousse et garantit ainsi l'intégralité du pouvoir détergent pendant le processus de lavage.
- Contient des substances actives spéciales pour un bon pouvoir dispersif également en présence de fortes salissures introduites.

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	3 – 4
8,4 – 14	1,5 – 2,5	4 – 6

Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour un 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 65 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	11,4 – 12,1 (2 - 4 ml/l dans de l'eau déminéralisée, 20 °C)
Conductivité	env. 4,0 mS/cm (6 ml/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Densité	environ 1,4 g/cm ³ (20 °C)
Facteur de titrage	0,85 selon l'échelle de titrage Gastro Star

Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :
< 5 % de tensioactifs amphotères
15 à 30 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 et 30 °C. Craint le gel à partir de -5 °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, 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 3134/3-1 Date : 05/2021