

Gastro Star

FR 8400

Détergent universel

Concentré liquide



Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-vaisselles professionnels dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles.
- Élimine efficacement les résidus alimentaires incrustés de toute sorte ainsi que les résidus de café et de thé et d'autres colorants.
- Ne convient pas pour l'aluminium, l'aluminium anodisé et les alliages légers.
- Tester au préalable sur l'argenterie.

Gastro Star FR 8400 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. En l'absence d'eau douce et si la dureté de l'eau est supérieure à 10 °d, procéder à un traitement de l'eau approprié ou préférer le détergent Gastro Star FR 8700 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 :

- Élimine efficacement les résidus et les salissures tenaces de tout type pour une propreté hygiénique.
- Particulièrement adapté à la vaisselle à café et à thé.
- Offre une haute sécurité en matière d'hygiène grâce à d'excellentes performances de nettoyage

Dosage :

Le dosage s'effectue via des systèmes de dosage automatiques. Suivant le degré de salissure et la qualité de l'eau, le dosage est de 2 – 4 g/l :

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 (DIN 10510 à 10512 et DIN 10522).
- La solution d'application Gastro Star FR 8400 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 8700 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. 11,6 – 12,4 (2 – 4 ml/l)
Conductivité	4,3 mS/cm (4 ml/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Densité	1,3 g/cm ³
Viscosité	env. 4 mPa·s (à 20 °C)
Facteur de titrage	0,72

Au fil du temps, un changement de couleur peut survenir lors du stockage dans des conditionnements d'origine fermés. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés techniques d'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 dans la rubrique Téléchargements de 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 3133/3-1 Stand: 01/2021

Composants :

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

< 5 % d'agents blanchissants à base de chlore
15-30 % de phosphates

Consignes de stockage :

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