

# Gastro Star GrillClean

## Détergent puissant pour grills

Concentré liquide



### Domaine d'utilisation :

- Pour l'élimination manuelle des résidus de friture et de grillade tenaces dans les barbecues, friteuses, sauteuses basculantes et fours dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Utilisable pour toutes les surfaces en acier et acier inoxydable.
- Ne convient pas pour l'aluminium et les surfaces peintes.

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 et l'hygiène en cuisine sont prévus pour interagir et assurer une efficacité optimale.

Le codage couleur systématique facilite l'utilisation et évite l'intervention des produits.

### Caractéristiques particulières :

- Hautement concentré
- Dissout même les saletés tenaces brûlées et carbonisées, sans frotter
- Agit aussi rapidement sur les surfaces froides

### Dosage :

Appliquer le concentré ou une solution d'application diluée (jusqu'à 100 ml de Gastro Star GrillClean par litre) sur les éléments à nettoyer. Laisser d'abord refroidir les appareils et surfaces chauffés : la température doit être inférieure à 70 °C.

En fonction du degré d'encrassement, laisser agir le détergent pendant 5 minutes maximum. Rincer ensuite la saleté détachée à l'eau claire.

En cas d'incrustations particulièrement tenaces, renouveler l'application ou frotter avec une brosse ou un grattoir.

Des températures de surface trop élevées et des temps d'action trop longs peuvent entraîner une décoloration des surfaces en acier inoxydable et doivent donc être évités.

Veuillez respecter les instructions de nettoyage des fabricants des appareils.

## Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour usage professionnel.
- La solution d'application Gastro Star GrillClean doit être entièrement rincée à l'eau.
- Pour un dosage et une utilisation économiques et contrôlés, des aides au dosage et à l'application manuelles telles que des pompes et dispositifs verseurs pour bidons ainsi que des pulvérisateurs sont disponibles. N'hésitez pas à nous contacter.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !

## Données techniques :

Valeur pH	env. 13,9 (100 ml/l, déterminée en eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	< 50 mPa s (concentré, 20 °C)
Densité	1,3 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Composants :

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

## 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 : 3 ans. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole .

Le stockage dans les contenants d'origine fermés peut entraîner des variations de couleur. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés du produit à l'utilisation.

## Avertissements et consignes de sécurité :

Les informations relatives à la sécurité et à l'environnement figurent dans les fiches de données de sécurité UE. Celles-ci sont disponibles sur [www.gastro-star.eu](http://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 emballages complètement vidés et fermés. En ce qui concerne l'élimination des résidus de produit, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3293/3-1 Date : 06/2019