

Gastro Star K 1



Liquide de rinçage à pH neutre

Concentré liquide

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-verres, les lave-vaisselles et les lave-ustensiles professionnels dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Compatible avec les verres, la vaisselle, les couverts et les ustensiles en verre, en porcelaine, en plastique, en acier inoxydable et en aluminium.
- Gastro Star de K 1 mouille uniformément les objets à laver et garantit un séchage optimal, sans traînées ni traces.
- Particulièrement compatible pour une utilisation avec des eaux douces.

En cas d'utilisation avec une eau de traitement dure ou à teneur en sels très élevée, des traînées et traces peuvent apparaître car les sels subsistant sur les surfaces après le séchage deviennent visibles sur un fond sombre. Pour des résultats sans tâches, une déminéralisation de l'eau est nécessaire.

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 :

- Utilisation universelle pour les verres, la vaisselle et les ustensiles.
- Pour une vaisselle brillante et éclatante de propreté.
- Particulièrement respectueux des matériaux.

Dosage :

0,1 à 0,4 ml/l via des systèmes de dosage automatiques en fonction du matériau des objets à laver et de la qualité de l'eau.

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).
- 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.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !
- Pour les plastiques difficiles à mouiller, nous recommandons le liquide de rinçage Gastro Star K 2.

Données techniques :

Valeur pH	6,5 – 6,0 (0,1 - 0,4 ml/l, déterminé dans de l'eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	env. 5 mPas (20 °C)
Densité	1,0 g/cm ³ (20 °C)

Composants :

Composants pour détergent conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 : < 5 % phosphonates, polycarboxylates
15 – 30 % de tensioactifs non ioniques
et agents de conservation
(Chloromethylisothiazolinone / methylisothiazolinone)

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 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 ☞.

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 :

Gastro Star K 1 n'est pas une substance dangereuse selon le règlement CLP (CE) N° 1272/2008.

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.

D'autres 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 ».

MB 3138/3-1 Date : 03/2021