

## Gastro Star K 2



### Saurer Klarspüler

Flüssigkonzentrat

#### Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläser-, Geschirr- und Gerätespülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Geeignet für Gläser, Geschirr, Bestecke und Gerätschaften aus Glas, Porzellan, Kunststoff, Edelstahl und Aluminium.
- Gastro Star K 2 benetzt das Spülgut gleichmäßig und garantiert eine schnelle und fleckenfreie Trocknung.
- Speziell für den Hartwasserbereich entwickelt.
- Auch besonders gut für schlecht benetzbare Spülgutteile aus Kunststoff wie z.B. Mehrwegbecher, Transportkisten, Tablets und Clochen einsetzbar.

Gastro Star K 2 vermeidet in Kombination mit dem Reiniger Gastro Star FR 45 bzw. Gastro Star FR 8700 auch bei hartem Wasser (über 14 °d) eine Verkalkung der Maschine und erzielt ein gutes Spülergebnis. Für optimale Resultate ist voll- oder teilentsalztes bzw. enthärtetes Wasser zu verwenden.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das Gastro Star-Programm: Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirr-

spülen, die Vorreinigung und die Umfeldhygiene sind optimal aufeinander abgestimmt. Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

#### Besondere Eigenschaften:

- Sichert eine gute Trocknung auch von schwer benetzbaren Materialien.
- Vermeidet Kalkausfällung bei Hartwassereinsatz.
- Hochkonzentriert und sparsam im Verbrauch.

#### Dosierung:

0,1 bis 0,4 ml/l über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Material des Spülgutes und der Wasserqualität.

Maschinen und Dosiersysteme müssen für den laufenden Einsatz von Gastro Star K 2 geeignet sein (säurebeständig).

#### Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur Befüllung von eingebauten Reinigerbehältern in der Spülmaschine sind Kanisterausgießer erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

- Vor Produktwechsel Behälter und Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen.
- Zur Erzielung optimaler Spülergebnisse empfehlen wir die Einhaltung der aktuellen DIN-Vorgaben (DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen ([www.akggs.de](http://www.akggs.de)).
- Tritt eine Verkalkung der Maschine auf, so ist diese mit dem Entkalker Gastro Star EK zu beseitigen. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen ist die Installation einer geeigneten Anlage zur Wasseraufbereitung empfehlenswert.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!


## Technische Daten:

pH-Wert	4,3 - 3,6 (0,1 - 0,4 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Viskosität	< 50 mPas (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	ca. 1,05 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG- Detergenzienverordnung 648/2004:  
< 5 % Phosphonate  
15 - 30 % nichtionische Tenside  
außerdem Konservierungsmittel  
(Chloromethylisothiazolone/  
Methylisothiazolone)

## Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 °C bis max. 30 °C lagern. Vor Frost schützen. Bei sachgemäßer Lagerung 3 Jahre lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol .

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original verschlossenen Gebinden zu Farbschwankungen kommen. Die anwendungstechnischen Eigenschaften werden dadurch nicht beeinflusst.

## Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter [www.gastro-star.eu](http://www.gastro-star.eu) in der Rubrik „Service-Downloads“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 3139/3-1 Stand: 03/2021