

# Gastro Star K 2



## Liquide de rinçage acide

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.
- Convient pour le verres, la vaisselle, les couverts et les ustensiles en verre, en porcelaine, en plastique, en acier inoxydable et en aluminium.
- Gastro Star K 2 mouille uniformément les objets à laver et garantit un séchage rapide et sans taches.
- Spécialement développé pour les eaux dures.
- Également particulièrement indiqué pour les objets en plastique difficilement mouillables tels que les gobelets réutilisables, les caisses de transport, les plateaux et les cloches.

Associé aux détergents Gastro Star FR 45 ou Gastro Star K 8700, Gastro Star K 2, il prévient l'entartrage de la machine et permet un bon résultat de lavage même avec une eau de dureté supérieure à 14 °d. Pour un résultat optimal, utiliser de l'eau entièrement ou partiellement déminéralisée ou de l'eau adoucie.

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.

### Caractéristiques particulières :

- Assure un séchage efficace même de matériaux difficilement mouillables.
- Prévient les précipités calcaires en cas d'eau dure.
- Hautement concentré et d'usage économique.

### 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. Les machines et systèmes de dosage doivent être adaptés à l'utilisation courante de Gastro Star K 2 (résistants à l'acidité).

## Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour usage professionnel.
- Des dispositifs verseurs pour bidons sont disponibles pour le remplissage des réservoirs de détergent intégrés. 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) 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](http://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. !

## Données techniques :

Valeur pH	env. 4,3 – 3,6 (0,1 – 0,4 ml/l, déterminé en eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	< 50 mPa s (concentré, 20 °C)
Densité	1,05 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :  
< 5 % phosphonates, 15-30 % tensioactifs non ioniques, ainsi qu'agents de conservation (chloromethylisothiazolinone / methylisothiazolinone)

## 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 3139/3-1 Date : 03/2021