

Gastro Star K 2



Kwaśny środek nabłyszczający do płukania

Płynny koncentrat

Obszar zastosowania:

- Do przemysłowych zmywarek do szkła i naczyń w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych i profesjonalnych kuchniach, a także piekarniach i masarniach.
- Odpowiedni do szkła, naczyń, sztućców przyborów kuchennych, porcelany, plastiku, stali nierdzewnej i aluminium.
- Gastro Star K 2 równomiernie zwilża naczynia i gwarantuje szybkie suszenie bez plam.
- Opracowany specjalnie do stosowania w twardej wodzie.
- Nadaje się również szczególnie do słabo zwilżalnych przedmiotów z tworzyw sztucznych, takich jak kubki wielokrotnego użytku, skrzynki transportowe, tace i pokrywy.

W połączeniu ze środkiem myjącym Gastro Star FR 45, Gastro Star FR 8700 lub Gastro Star FR K 2 zapobiega osadzeniu się kamienia w zmywarce nawet w twardej wodzie (powyżej 14°d) i zapewnia dobre rezultaty zmywania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać wody zdemineralizowanej lub zmiękczonej.

W celu zapewnienia optymalnej higieny w kuchni polecamy program Gastro Star odpowiednio dobrane środki myjące i nabłyszczające do maszynowego zmywania naczyń, mycia wstępnego i higieny otoczenia. Kodowanie barwne ułatwia korzystanie i pozwala uniknąć pomyłek.

Szczególne właściwości:

- Zapewnia dobre suszenie nawet trudno zwilżalnych materiałów.
- Zapobiega wytrącaniu się kamienia w przypadku używania twardej wody.
- Wysoce skoncentrowany i ekonomiczny w użyciu.

Dozowanie:

0,1 do 0,4 ml/l przez automatyczne urządzenia dozujące w zależności od rodzaju materiału, z jakiego wykonane są myte przedmioty, i jakości wody.

Zmywarki i systemy dozowania muszą być przystosowane do ciągłego stosowania Gastro Star K 2 (kwasoodporne).

Wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- Do napełnienia wbudowanych pojemników na środek myjący w zmywarce dostępne są systemy do napełniania kanistrów. Należy się z nami skontaktować.
- Przed zmianą produktu należy przepłukać wodą pojemniki i system dozujący włącznie z węzami zasysającymi.
- W celu uzyskania optymalnych rezultatów zmywania zalecamy przestrzeganie aktualnych specyfikacji DIN (DIN 10510 do 10512 i DIN 10522) oraz informacji podanych przez grupę roboczą (www.akggs.de).
- Jeśli na urządzeniu pojawi się kamień, należy go usunąć za pomocą środka odkamieniającego Gastro Star EK. Aby uniknąć osadzania się kamienia, zaleca się zainstalowanie odpowiedniego systemu uzdatniania wody.
- Nie mieszać z innymi produktami.
- Nie przelewać produktu do innych pojemników, butelek itp.!

Dane techniczne:

Wartość pH	4,3–3,6 (0,1–0,4 ml/l, określona w wodzie demineralizowanej, 20°C)
Lepkość	<50 mPas (koncentrat, 20°C)
Gęstość	ok. 1,05 g/cm ³ (20°C)

Skład:

Zawartość składników według Rozporządzenia w sprawie detergentów WE 648/2004: <5% fosfoniany, 15–30% niejonowe środki powierzchniowo czynne, ponadto środek konserwujący (chlorometyloizotiazolinon/ metyloizotiazolinon)

Magazynowanie:

Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu w temperaturze od 0°C do maks. 30°C. Chronić przed zamrożeniem. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 3 lata od daty produkcji. Data ważności produktu jest podana na etykiecie za symbolem 🕒.

W trakcie magazynowania produktu w oryginalnie zamkniętych opakowaniach może wystąpić zmiana koloru. Nie ma to wpływu na właściwości użytkowe produktu.

Rodzaje zagrożeń i środki ostrożności:

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska znajdują się w kartach charakterystyki. Są one dostępne na stronie www.gastro-star.eu w części „Pliki do pobrania”.

Jeżeli produkt używany jest zgodnie z zaleceniami, nie stanowi zagrożenia w rozumieniu dyrektywy dot. przetwórstwa spożywczego.

Zamknięte opakowania należy usuwać jako odpady tylko po całkowitym opróżnieniu. Usuwanie resztek produktu według zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki.

MB 3139/3-1 Stan: 07/2022