

## Gastro Star K 3



### Liquide de rinçage pour verres

Concentré liquide

#### Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-verres 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 de table de tous types, y compris avec décor.
- Pour un séchage rapide et sans tache des verres tout en évitant l'apparition d'odeurs.
- Spécialement développé pour les eaux douces.
- En présence d'eau dure ou riche en sels, ainsi que d'exigences poussées quant à l'absence totale de taches sur les verres, l'eau doit subir une déminéralisation partielle ou complète.

Gastro Star K 3 garantit des résultats de lavage optimaux lorsqu'il est utilisé avec de l'eau entièrement ou partiellement déminéralisée et associé au détergent Gastro Star FR 30. En l'absence d'eau douce et si la dureté de l'eau est supérieure à 7 °d, préférer le détergent Gastro Star FR 45 associé au liquide de rinçage Gastro Star K 2.

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 prétraitement 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'interversion des produits.

#### Propriétés particulières :

- Confère aux verres une brillance étincelante et exempte de stries
- Économique à l'emploi
- Permet de conserver la mousse de la bière.

#### Dosage :

Au 0,1 – 0,4 ml/l, via des systèmes de dosage intégrés, en fonction de la qualité des verres et de la dureté 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](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	4,6 – 3,8 (0,1 – 0,4 ml/l, déterminé en eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	< 10 mPas (concentré, 20 °C)
Densité	env. 1,0 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 : tensioactifs non ioniques 5 – 15 %

## Consignes de 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 ☞.

Au fil du temps, le stockage dans les conditionnements d'origine fermés peut entraîner une modification de la couleur. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés du produit à l'utilisation.

## Indications de risques et de sécurité :

Gastro Star K 3 n'est pas une substance dangereuse selon le règlement CLP (CE) N° 1272/2008.

D'autres 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 / Téléchargements ».

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. Élimination de produit restant : voir la fiche de données de sécurité.

MB 3140/3-1 Date: 10/2021