

## Gastro Star K 3



### Naspoelmiddel voor glazen

Vloeibaar concentraat

#### Toepassingsgebied:

- Voor professionele glazenpoelmachines in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Geschikt voor alle soorten drinkglazen, ook met decoraties.
- Voor een snel en vlek vrij droogresultaat van glazen, zonder een geur achter te laten.
- Speciaal voor zacht water.
- Bij hard of zoutrijk water en wanneer glazen beslist vlek vrij moeten zijn, dient een voorbehandeling van het water te worden uitgevoerd middels een gedeeltelijke of volledige ontzouting.

In combinatie met volledig of gedeeltelijk ontzout zacht water en het reinigingsmiddel Gastro Star FR 30 garandeert Gastro Star K 3 een optimaal reinigingsresultaat. Is er geen zacht water beschikbaar en bedraagt de waterhardheid meer dan 7 °d, dan wordt het naspoelmiddel Gastro Star FR 45 in combinatie met het naspoelmiddel Gastro Star K 2 aanbevolen.

Voor optimale hygiëne in de keuken adviseren wij het Gastro Star-programma: de reinigings- en spoelmiddelen voor de machinale vaatwas, de voorreiniging en de milieuhygiëne zijn optimaal op elkaar afgestemd. De systematische kleurcodering vereenvoudigt de toepassing en voorkomt verwarring.

#### Bijzondere eigenschappen:

- Zorgt voor een stralende glans en streepvrije glazen
- Zuinig in gebruik
- Het schuim van getapt bier blijft behouden

#### Dosering:

0,1 - 0,4 ml/l met automatische doseerapparatuur, afhankelijk van de kwaliteit van de glazen en het water.

#### Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- Voor het vullen van de ingebouwde vaatwasmiddelreservoirs in de vaatwasser zijn er schenkers beschikbaar. Neem contact met ons op.
- Voordat u de producten vervangt, het reservoir en het doseersysteem inclusief zuigslangen met water doorspoelen.
- Om optimale reinigingsresultaten te bereiken, adviseren wij om de actuele DIN (DIN 10510 tot 10512 en DIN 10522) en de informatie van de werkgroep 'Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen' ([www.akggs.de](http://www.akggs.de)) in acht te nemen.

- Als er verkalking van de machine optreedt, moet deze worden verwijderd met de Gastro Star EK-ontkalker. Om kalkafzettingen te voorkomen, adviseren wij de installatie van een geschikte inrichting voor de voorbehandeling van water.
- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.


## Technische gegevens:

pH-waarde	4,6 - 3,8 (0,1 - 0,4 ml/l, bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C)
Viscositeit	< 10 mPas (concentraat, 20 °C)
Dichtheid	ca. 1,0 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:  
5 - 15 % niet-ionische tensiden

## Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C.  
Tegen vorst beschermen. Bij juiste opslag 3 jaar houdbaar. Te gebruiken tot: zie opdruk op het etiket achter het symbool .

Tijdens de opslag kunnen in de oorspronkelijke gesloten vaten kleurverschillen optreden. Dit heeft geen invloed op de eigenschappen met betrekking tot het gebruik van het product.

## Gevaar- en veiligheidsinstructies:

Gastro Star K 3 is geen gevaarlijke stof volgens de CLP-verordening (EG) nr. 1272/2008.

Verdere veiligheids- en milieu-informatie vindt u in de EG-veiligheidsinformatiebladen. Deze zijn beschikbaar op [www.gastro-star.eu](http://www.gastro-star.eu) in de rubriek 'Service/Downloads'.

Bij reglementair gebruik is het product onschadelijk in de zin van de toepasselijke richtlijnen voor de verwerking van voedingsmiddelen.

Vaten alleen volledig geleegd en gesloten verwijderen. Afvoer van productresten: zie veiligheidsgegevensblad.

MB 3140/3-1    Versie : 10/2021