

## Gastro Star K 4

### Liquide de rinçage spécial

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.
- Compatible avec les verres, la vaisselle, les couverts et les ustensiles en verre, en porcelaine, en plastique, en acier inoxydable et en aluminium.
- L'effet antimoussant empêche la formation indésirable de mousse et garantit ainsi l'intégralité du pouvoir détergent pendant le processus de lavage.
- Gastro Star K 4 mouille uniformément les objets à laver et garantit un séchage optimal, sans traînées ni traces. Seules les matières plastiques difficile à mouiller requièrent des liquides de rinçage spéciaux, par exemple Gastro Star K 2.
- Particulièrement compatible avec une utilisation avec des eaux douces. En cas d'utilisation avec une eau de traitement dure ou à teneur en sels très élevée, des traînées et traces peuvent apparaître car les sels subsistant sur les surfaces après le séchage deviennent visibles sur un fond sombre. Avec des duretés de l'eau supérieures à 3 °d<sup>1</sup>, un traitement de l'eau est recommandé. Pour des résultats sans tâches, une déminéralisation de l'eau est nécessaire.

<sup>1</sup> Conformément aux recommandons du cercle de travail sur le lavage de la vaisselle à des fins professionnelles (« Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen », AKGGS)

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'interversion des produits.

#### Propriétés particulières :

- hautement concentré, avec d'excellentes propriétés de mouillage.
- pH neutre, utilisation universelle.
- réduit particulièrement la mousse, un avantage notamment dans les lave-ustensiles.

#### Dosage :

par litre d'eau de rinçage, rajouter 0,2 à 0,6 ml/l via des systèmes de dosage automatiques en fonction du matériau des objets à laver et de la qualité 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 (DIN 10510 à 10512 et DIN 10522) et de tenir compte des informations du groupe de travail sur le lavage de la vaisselle à des fins professionnelles (« Arbeitsgemeinschaft 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 les concentrés d'autres produits. Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc.

## Données techniques :

Valeur pH	6,4 (0,2 – 0,6 ml/l, déterminée en eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	< 50 mPas (concentré, 20 °C)
Densité	environ 1,0 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :

< 5 % de tensioactifs anioniques, polycarboxylates  
5 – 15 % de tensioactifs non ioniques  
et agents de conservation (2-octyle-2H-isothiazol-3-one, N-(3-aminopropyle)-N-dodécylpropane-1,3-diamine, masse réactive composée de 5-chlore-2-méthyl-4-isothiazolin-3-one [N° CE 247-500-7] et 2-méthyl-4-isothiazolin-3-one [n° CE 220-239-6] (3:1))

## 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 : 2 ans. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole .

Pendant le stockage et selon les circonstances, la couleur du produit peut fluctuer. Cela n'a pas d'influence sur sa qualité.

## Indications de risques et de sécurité :

Les informations relatives à la sécurité et à l'environnement figurent dans les fiches de données de sécurité. 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 conditionnements complètement vidés et fermés. En ce qui concerne l'élimination de produit restant, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3147/3-1 Date : 01/2021