

Gastro Star K 4

Speciaal naspoelmiddel

Vloeibaar concentraat



Toepassingsgebied:

- Voor professionele glazenspoelmachines, vaatwasmachines en spoelmachines voor apparatuur in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens.
- Geschikt voor glazen, vaat, bestek van apparatuur van glas, porselein, kunststof, roestvrij staal en aluminium.
- De schuimremmende werking voorkomt ongewenste schuimvorming en garandeert een optimale reinigende werking tijdens het reinigingsproces.
- Gastro Star K 4 bevochtigt het vaatwerk gelijkmatig en garandeert een optimaal droogresultaat, zonder vegen en zonder strepen. Speciale naspoelmiddelen, zoals Gastro Star K 2, zijn alleen nodig voor moeilijk te bevochtigen kunststoffen.
- Speciaal geschikt voor zacht water. Bij hard of zeer zoutrijk water kunnen strepen of vegen ontstaan, omdat de zouten, die na het drogen op het oppervlak achterblijven, zichtbaar zijn op een donkere ondergrond. Bij een waterhardheid van meer dan 3 °d¹ wordt een waterbehandeling aangeraden. Voor het bereiken van een vlek vrij resultaat dient het water eerst te worden ontzout.

¹ Conform de adviezen van de werkgroep 'Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen' (AK GGS)

Voor optimale hygiëne in de keuken adviseren wij het Gastro Star-programma: de reinigungs- 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:

- hooggeconcentreerd, met optimale bevochtigingseigenschappen;
- pH-materiaal, universeel inzetbaar;
- zeer schuimdempend, een voordeel in o.a. spoelmachines voor apparatuur.

Dosering:

0,2 - 0,6 ml/l aan het spoelwater toevoegen met automatische doseerapparatuur, afhankelijk van het materiaal van het vaatwerk en de waterkwaliteit.

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 'Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Geschirrspülen' (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 met concentraten van andere producten mengen. Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.


Technische gegevens:

pH-waarde	6,4 (0,2 - 0,6 ml/l, bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C)
Viscositeit	< 50 mPas (concentraat, 20 °C)
Dichtheid	ca. 1,0 g/cm ³ (20 °C)

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:
< 5 % a-ionische tensiden, polycarboxylaten
5 - 15 % niet-ionische tensiden
bovendien conserveringsmiddelen (2-octyl-2H-isothiazool-3-on, N- (3-aminopropyl)-N-dodecylpropan-1,3-diamine, reactiemassa uit 5-chloor-2-methyl-4-isothiazool-3-on [EG-nr. 247-500-7] en 2-methyl-4-isothiazool-3-on [EG-nr. 220-239-6] (3:1))

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C. Tegen vorst beschermen. Bij juiste opslag 2 jaar houdbaar. Te gebruiken tot: zie opdruk op het etiket achter het symbool .

Tijdens de opslag kunnen in sommige gevallen verkleuringen van het product optreden. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit.

Gevaar- en veiligheidsinstructies:

U vindt veiligheids- en milieu-informatie in de veiligheidsinformatiebladen. Deze zijn beschikbaar op 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 3147/3-1 Versie : 01/2021