

Gastro Star PR 30

Détergent universel

Poudre

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-vaisselles professionnels dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Élimine efficacement des verres, de la vaisselle et des couverts les résidus incrustés de café et de thé, d'autres colorants et les restes de nourriture légèrement incrustés.
- Convient aussi pour le nettoyage intensif de pièces de vaisselle en mode trempage, spécialement formulé pour retirer les résidus tenaces de tanin et de colorant.
- Compatible avec la vaisselle et les couverts en verre, en porcelaine, en plastique et en acier inoxydable.
- Tester au préalable sur les objets en aluminium anodisé et en alliages de métaux légers.

Gastro Star PR 30 garantit des résultats de lavage optimaux lorsqu'il est associé au liquide de rinçage Gastro Star K 1 et utilisé avec de l'eau adoucie ou douce, entièrement ou partiellement déminéralisée. Si la dureté de l'eau est supérieure à 10 °d, préférer le 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. et évite l'interversion des produits.

Propriétés particulières :

- Particulièrement efficace contre les résidus de thé et de café.
- Compatible avec tous types de vaisselle, y compris en aluminium
- Permet un niveau d'hygiène particulièrement sûr

Dosage :

En lave-vaisselles :

Dosage en fonction du degré d'encrassement et de la qualité de l'eau :

Dureté totale en °d	Dureté totale en mmol/l	g/l
< 8,4	< 1,5	2
8,4 – 14	1,5 – 2,5	2 – 3
> 14	> 2,50	3 – 4

Après le dosage, il faut lancer un cycle de lavage pour bien faire circuler l'eau du réservoir.
Rajouter du produit après env. 5 lavages.

Pour le lavage manuel en mode trempage :
Préparer une solution d'application en versant 20 g/l de Gastro Star PR 30 dans de l'eau chaude. Y faire séjourner les pièces de vaisselle et les ustensiles 15 minutes max.

Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour usage professionnel.
- 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 cercle de travail sur le lavage de la vaisselle à des fins professionnelles (« Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen », www.akggs.de).
- La solution d'application Gastro Star PR 30 doit être entièrement rincée à l'eau.
- 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 ou d'augmenter le dosage du détergent et de veiller à faire l'appoint correctement.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !

Données techniques :

pH	11,1 – 11,8 (2 – 4 g/l déterminé dans de l'eau déminéralisée, 20 °C)
Conductivité	4,6 mS/cm (4 g/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Facteur de titrage	0,34 selon l'échelle de titrage Gastro Star

Composants :

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

- < 5 % d'agents blanchissants à base de chlore
- > 30 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 25 °C.
Refermer le couvercle après usage ! S'il est exposé à l'humidité, le produit risque de s'agglomérer et de perdre de son efficacité.
Durée de conservation en cas de stockage conforme: 3 ans. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole ☞.

Indications de risques et de sécurité :

Les informations relatives à la sécurité et à l'environnement figurent dans les fiches de données de sécurité CE. Celles-ci sont disponibles sur www.gastro-star.eu à la rubrique « Service ».

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 3135/3-1 Date : 01/2021