

Gastro Star PR 30



Universele reiniger

Poeder

Toepassingsgebied:

- Voor professionele vaatwasmachines in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Verwijdert effectief opgedroogde koffie- en theeresten, andere vlekken en licht aangedroogde etensresten.
- Ook geschikt voor de basisreiniging van vaat in een dompelbad – speciaal voor het verwijderen van hardnekkige looizuur- en verkleuringsresten.
- Geschikt voor vaat en bestek van glas, porselein, kunststof en roestvrij staal.
- Bij voorwerpen van geëloxeerd aluminium en lichte metaallegeringen dient eerst een test te worden uitgevoerd.

In combinatie met volledig of gedeeltelijk onzout alsmede onthard of zacht water en het naspoelmiddel Gastro Star K 1 garandeert Gastro Star PR 30 een optimaal reinigingsresultaat. Bij een waterhardheid boven 10 °d wordt 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:

- Bijzonder effectief bij thee- en koffieresten.
- Geschikt voor alle soorten vaat, ook aluminium.
- Biedt een betere hygiëne door uitstekende reinigingsprestaties.

Dosering:

In professionele vaatwasmachines:

Dosering afhankelijk van de vervuilingsgraad en de waterkwaliteit:

Totale hardheid in °d	Totale hardheid in mmol/l	Dosering in g/l
< 8,4	< 1,5	2
8,4 - 14	1,5 - 2,5	2 - 3
> 14	> 2,5	3 - 4

Na het doseren dient een spoelcyclus te worden gestart om het tankwater goed te laten circuleren. Na ca. 5 spoelbeurten bijvullen.

Voor de handmatige basisreiniging van vaat tijdens een dompelbad:

Bereid een gebruiksooplossing voor met 20 g/l Gastro Star PR 30 in warm water. Laat de vaat en apparatuur max. 15 minuten in de oplossing weken en plaats de vaat vervolgens in de vaatwasser.

Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- 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) in acht te nemen.
- De gebruiksooplossing van Gastro Star PR 30 moet na afloop in zijn geheel met water worden afgespoeld.
- Als er verkalking van de machine optreedt, moet deze worden verwijderd met de Gastro Star EK-ontkalker. Om kalkaanslag te voorkomen is het raadzaam een geschikt systeem voor waterbehandeling te installeren of de dosering van de reiniger te verhogen en te zorgen voor een correcte bijvulling.
- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.


Technische gegevens:

pH-bereik	11,1 - 11,8 (2 - 4 g/l, in volledig ontzilt water, 20 °C)
Geleidingsvermogen	4,6 mS/cm (4 g/l, in volledig ontzilt water, 22 °C)
Titreerfactor	0,34 conform de titreerhandleiding van Gastro Star

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:
< 5 % chloorhoudende bleekmiddelen
> 30 % fosfaten

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 25 °C.
Deksel na het uitnemen van het product sluiten!
Het product kan onder invloed van vocht en door klontering aan werkzaamheid inboeten. Bij juiste opslag 3 jaar houdbaar. Te gebruiken tot: zie opdruk op het etiket achter het symbool .

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 3135/3-1 Versie : 04/2021