

Gastro Star PR 65



Détergent spécial avec formule de protection de l'aluminium

Poudre

Domaine d'utilisation :

- Pour les lave-ustensiles professionnels dans les boulangeries et boucheries ainsi que dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles.
- Particulièrement compatible avec tous les types d'appareils et d'ustensiles de travail très sales mis en œuvre pour préparer des repas tels que les récipients, jattes, plaques à pâtisserie, récipients d'étals, tablettes, casseroles, poêles, la vaisselle et les couverts en aluminium, acier inoxydable, plastique et porcelaine.
- Élimine efficacement les résidus de graisse, d'amidon, de protéine et de pâte.
- Convient également pour le nettoyage intensif de la vaisselle en bain de trempage.
- Tester au préalable sur les objets en aluminium anodisé.

Gastro Star PR 65 garantit des résultats de lavage optimaux lorsqu'il est associé au liquide de rinçage Gastro Star K 4 et utilisé avec de l'eau adoucie ou douce, entièrement ou partiellement déminéralisée. Si la dureté de l'eau est supérieure à 10 °d, il est recommandé de procéder à un traitement de l'eau.

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.

Propriétés particulières :

- Grand respect des matériaux, spécialement destiné à l'aluminium.
- L'effet antimoussant empêche la formation indésirable de mousse et garantit ainsi l'intégralité du pouvoir détergent pendant le processus de lavage.
- Contient des substances actives spéciales pour un bon pouvoir dispersif également en présence de fortes salissures introduites.

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 – 3
8,4 – 14	1,5 – 2,5	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 éviter une pollution excessive de la solution de nettoyage, il faudrait prétraiter manuellement les récipients et casseroles pour les débarrasser des résidus grossiers.

Pour le lavage manuel en mode trempage : Préparer une solution d'application en versant 20 g/l de Gastro Star PR 65 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 65 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 :

Valeur pH	11,8 – 12,2 (3 – 5 g/l déterminé en eau déminéralisée, 20 °C)
Conductivité	env. 4,2 mS/cm (4 g/l en eau déminéralisée, 22 °C)
Facteur de titrage	0,37 selon l'échelle de titrage Gastro Star

Composants :

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

5 – 15 % de tensioactifs non ioniques,
> 30 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 30 °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: 2 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-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. Élimination de produit restant : voir la fiche de données de sécurité.

MB 3137/3-1 Date : 01/2021