

Gastro Star PR Ultra



Grund-Reiniger

Pulver

Einsatzbereich:

- Für die Grundreinigung von stark verschmutzten Geschirrtteilen (z. B. mit Stärke und Eiweiß) in gewerblichen Geschirrspülmaschinen und im Tauchverfahren in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Auch einsetzbar zur Unterstützung der Reinigungsleistung in der gewerblichen Spülmaschine bei hartnäckigen Geschirrverschmutzungen und zur Grundreinigung der gewerblichen Spülmaschine selbst.
- Ebenso für die Reinigung von Fritteusen und zur Abflussreinigung einsetzbar.
- Geeignet für Geschirr und Besteck aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl.
- Für Aluminium, Eloxal, Leichtmetalllegierungen und Silber nicht geeignet.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das Gastro Star-Programm: Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirrspülen, die Vorreinigung und die Umfeldhygiene sind optimal aufeinander abgestimmt. Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

Besondere Eigenschaften:

- Bedarfsgerechte Verwendung in der Spülmaschine und im Tauchverfahren möglich.
- Besonders schnelle Schmutzlösekraft gegenüber schwer entfernbaren und angebackenen Speiserückständen.
- Hervorragende stärke- und eiweißlösende Wirkung.

Dosierung:

Grundreinigung von Geschirrtteilen in gewerblichen Spülmaschine:

Dosierung in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad:

Verschmutzung	Dosierung in g/l
leicht	10
sehr stark	30

Nach der Dosierung zeitnah einen Spülzyklus starten, um eine gute Auflösung des Reinigers zu ermöglichen.

Bei Tankspülmaschinen nach ca. 5 Spülgängen nachdosieren.

Bei Mehrtankspülanlagen sollte der Reiniger in den ersten Waschtank gegeben werden, um eine gute Nachspülung sicher zu stellen.

Bei Eintankspülmaschinen ist je nach Nachspüleistung eine erneute Reinigung der Geschirrtteile in der frisch befüllten Spülmaschine erforderlich, um ein komplettes Entfernen des Reinigers Gastro Star PR Ultra von den Geschirrtteilen zu gewährleisten.

Grundreinigung von Geschirrtteilen im Tauchverfahren:

Mit 20 g/l Gastro Star PR Ultra in Heißwasser eine Anwendungslösung herstellen. Dazu erst das Wasser vorlegen, anschließend den Gastro Star PR Ultra zu geben und ggf. umrühren, um den Reiniger komplett aufzulösen. Geschirrtteile ca. 15 min in die Lösung einlegen und anschließend die Teile in die Spülmaschine geben.

Unterstützung der Reinigungsleistung in der gewerblichen Spülmaschine:

Der Reiniger Gastro Star PR Ultra sollte maximal in einer Konzentration von 1 g/l zum üblicherweise verwendeten Reiniger in der Spülmaschine eingesetzt werden, um eine gute Nachspülung und streifenfreies Abtrocknen der Geschirrtteile zu gewährleisten.

Fritteusenreinigung:

Mit einer Konzentration von 10 g/l Gastro Star PR Ultra in Heißwasser eine Anwendungslösung herstellen. Dazu die Fritteuse mit Wasser füllen, Gastro Star PR Ultra hinzugeben und ggf. umrühren, um den Reiniger komplett aufzulösen. Nach einer kurzen Einwirkzeit gründlich mit Wasser nachspülen.

Abflussreinigung:

30 g/l Gastro Star PR Ultra in kalten bis warmen Wasser auflösen. Die so erstellte Anwendungslösung in den Abfluss geben und dort für max. 1 Stunde einwirken lassen. Danach den Abfluss mit ausreichend Wasser durchspülen.

Der Gebindedeckel kann auch als Messbecher genutzt werden. Das Füllvolumen beträgt ca. 45 g.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur Erzielung optimaler Spülergebnisse empfehlen wir die Einhaltung der aktuellen DIN-Vorgaben (DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen (www.akggs.de).
- Die Gastro Star PR Ultra-Anwendungslösung ist vollständig mit Frischwasser abzuspülen.

- Tritt eine Verkalkung der Maschine auf, so ist diese mit dem Entkalker Gastro Star EK zu beseitigen. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen ist die Installation einer geeigneten Anlage zur Wasseraufbereitung empfehlenswert bzw. eine höhere Dosierung des Reinigers zu wählen und auf eine korrekte Nachdosierung zu achten.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen.

Technische Daten:

pH-Bereich	12,3 - 12,9 (10 - 30 g/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Titrierfaktor	0,10 nach Gastro Star Titrieranleitung


Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:

< 5 % nichtionische Tenside

15 - 30 % Phosphate

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 °C bis max. 30 °C lagern. Deckel nach Entnahme wieder schließen! Produkt kann durch Feuchtigkeit verklumpen und an Wirksamkeit verlieren. Bei sachgemäßer Lagerung 2 Jahre lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol .

Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter www.gastro-star.eu in der Rubrik „Service-Downloads“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 3172/3-1 Stand 05/2021