

# Gastro Star PR Ultra



## Détergent de base

Poudre

### Domaine d'utilisation :

- Pour le nettoyage intensif de pièces de vaisselle fortement souillées (amidon et protéines, par exemple) en lave-vaisselles professionnels et en mode trempage dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Également utilisable pour soutenir le pouvoir détergent dans les lave-vaisselles professionnels en présence de salissures tenaces sur la vaisselle et pour le nettoyage intensif des lave-vaisselles professionnels.
- Utilisable également pour le nettoyage des friteuses et des canalisations.
- Compatible avec la vaisselle et les couverts en verre, en porcelaine, en plastique et en acier inoxydable.
- Ne convient pas pour l'aluminium, l'aluminium anodisé, les alliages légers et l'argent.

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 pré-lavage 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'intervention des produits.

### Propriétés particulières :

- Possibilité d'une utilisation adaptée aux besoins dans les lave-vaisselles et en mode trempage.
- Pouvoir dégraissant particulièrement rapide pour les résidus alimentaires incrustés et difficiles à retirer.
- Excellent pouvoir de décollement de l'amidon.

### Dosage :

#### Nettoyage intensif de la vaisselle en lave-vaisselle professionnel :

Dosage en fonction du degré d'encrassement :

Encrassement	Dosage en g/l
léger	10
très intense	30

Après le dosage, il faut lancer un cycle de lavage sans tarder pour permettre une bonne dissolution du détergent.

Rajouter du produit après env. 5 lavages dans les lave-vaisselles à réservoir.

Sur les installations de lavage à plusieurs réservoirs, il convient de verser le détergent dans le premier réservoir de lavage pour pouvoir assurer un bon rinçage.

Sur les installations de lavage à réservoir unique, il faut procéder, suivant la capacité de rinçage, à un nouveau lavage des pièces de vaisselle dans le lave-vaisselle qui vient juste d'être rempli afin de garantir l'élimination complète du détergent Gastro Star PR Ultra sur les pièces de vaisselle.

#### Nettoyage intensif de la vaisselle en mode trempage :

Préparer une solution d'application en versant 20 g/l de Gastro Star PR Ultra dans de l'eau chaude. Pour ce faire, préparer d'abord l'eau puis ajouter Gastro Star PR Ultra et remuer le cas

échéant pour dissoudre entièrement le détergent. Déposer les pièces de vaisselle environ 15 min. dans la solution puis les transférer dans le lave-vaisselle.

### **Pour renforcer le pouvoir détergent dans les lave-vaisselles professionnels :**

Il convient d'utiliser le détergent Gastro Star PR Ultra dans le lave-vaisselle à une concentration maximale de 1 g/l en plus du détergent habituellement utilisé afin de garantir un bon rinçage et un séchage des pièces de vaisselle sans traînées.

### **Nettoyage de friteuses :**

Préparer une solution d'application avec un concentration de 10 g/l de Gastro Star PR Ultra dans de l'eau chaude. Pour ce faire, remplir la friteuse avec de l'eau puis ajouter Gastro Star PR Ultra et, si nécessaire, remuer pour dissoudre entièrement le détergent. Après une brève durée d'action, rincer abondamment à l'eau.

### **Nettoyage de canalisations :**

Dissoudre 30 g/l de Gastro Star PR Ultra dans de l'eau froide à chaude. Verser la solution d'application ainsi préparée dans la canalisation et laisser agir pendant 1 heure maximum. Rincer ensuite la canalisation avec suffisamment d'eau.

Le bouchon du bidon peut également servir de gobelet de dosage. Sa contenance est d'environ 45 g.

### **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](http://www.akggs.de)).
- La solution d'application Gastro Star PR Ultra 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	12,3 – 12,9 (10 – 30 g/l, déterminé en eau déminéralisée, 20 °C)
Facteur de titrage	0,10 selon l'échelle de titrage Gastro Star

### **Composants :**

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 : < 5 % de tensioactifs non ioniques  
15 à 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. Celles-ci sont disponibles sur [www.gastro-star.eu](http://www.gastro-star.eu) à la rubrique « Service-Téléchargements ».

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. En ce qui concerne l'élimination de produit restant, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3172/3-1 Date 05/2021