

# Gastro Star UniClean

Détergent universel  
ultrapuissant

Concentré liquide



## Domaine d'utilisation :

- Pour le lavage manuel des surfaces et des ustensiles dans la gastronomie, l'hôtellerie, les entreprises de restauration (traiteurs) et les cuisines professionnelles ainsi que dans les boulangeries et les boucheries.
- Retire les dépôts de salissure et de graisse tenace présents sur les rayonnages, les hottes aspirantes, filtres à graisse, placards et plans de travail ainsi que sur les récipients et les ustensiles en acier nickel chrome.
- Convient pour les surfaces et les ustensiles en verre, en porcelaine, en plastique et en acier inoxydable.
- Faire un essai préalable pour l'aluminium, l'aluminium anodisé et les alliages légers.

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'intervention des produits.

## Propriétés particulières :

- Puissant pouvoir dégraissant également en présence de salissures tenaces
- Utilisation universelle.
- Réglage respectueux des matériaux

## Dosage :

Suivant l'encrassement, appliquer dilué ou non sur les surfaces à nettoyer, laisser agir quelques minutes puis rincer abondamment les salissures détachées à l'eau fraîche.

Pour le nettoyage quotidien ou les salissures légères : 0,5 – 2 % (5 – 20 ml/l)

Pour éliminer des dépôts tenaces de saleté et de graisse :

1 – 10 % (10 – 100 ml/l)

La température d'utilisation maximale du produit est de 70 °C.

## Recommandations d'utilisation :

- Uniquement pour usage professionnel.
- Pour un dosage et une utilisation économiques et contrôlés, des aides au dosage et à l'application manuelles telles que des pompes pour bidons sont disponibles. N'hésitez pas à nous contacter.

- Lors de son utilisation, il convient de ne pas laisser Gastro Star UniClean sécher entièrement sur les surfaces.
- La solution d'application Gastro Star UniClean doit être entièrement rincée à l'eau.
- Respecter les consignes du fabricant des filtres lors du nettoyage des filtres à graisse.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc. !

## Données techniques :

pH	11,6 – 12,8 (5 – 100 ml/l, déterminé en eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	< 100 mPa·s (concentré, 20 °C)
Densité	1,1 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Composants :

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

< 5 % de tensioactifs non ioniques,  
5 – 15 % de tensioactifs anioniques,  
agents odorants (limonène)

## Consignes de stockage :

Conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0 °C et 30 °C. Protéger de la lumière directe du soleil. En cas de températures inférieures à 5 °C, le produit peut devenir trouble, mais il redevient clair après réchauffement. Durée de conservation en cas de stockage conforme: 2 ans. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole ☞.

Au fil du temps, le stockage dans les conditionnements d'origine fermés peut entraîner une modification de la couleur. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés du produit à l'utilisation.

## 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](http://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 3145/3-1 Date : 05/2021