

Gastro Star PR Ultra

Basisreiniger

Poeder

Toepassingsgebied:

- Voor de basisreiniging van zwaar vervuilde vaat (bijv. met zetmeel en eiwit) in professionele vaatwassers en in het dompelproces in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Ook te gebruiken ter ondersteuning van de reinigingsprestaties van de professionele vaatwasser bij hardnekkige vaatvervuiling en voor grondige reiniging van de professionele vaatwasser zelf.
- Ook geschikt voor het reinigen van frituses en afvoeren.
- Geschikt voor vaat en bestek van glas, porselein, kunststof en roestvrij staal.
- Niet geschikt voor aluminium, geanodiseerd aluminium, lichte metaallegeringen en zilver.

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:

- Kan worden gebruikt in vaatwassers en in een dompelbad zoals vereist.
- Bijzonder snel vuiloplossend vermogen tegen moeilijk te verwijderen en aangekoekte voedselresten.



- Uitstekende zetmeeloplossende werking.

Dosering:

Voor de basisreiniging van vaat in professionele vaatwassers:

Dosering afhankelijk van de mate van vervuiling:

| Vervuiling | Dosering in g/l |
|------------|-----------------|
| licht | 10 |
| zeer sterk | 30 |

Na het doseren moet er snel een spoelcyclus worden gestart om de reiniger goed op te lossen.

Bij tankvaatwassers na ca. 5 spoelbeurten bijvullen.

Bij multitankspoelsystemen moet de reiniger aan de eerste wastank worden toegevoegd om een goede spoeling te garanderen.

In het geval van enkelvoudige vaatwassers kan het, afhankelijk van de naspoelprestatie, nodig zijn om de vaat opnieuw te reinigen in de net gevulde vaatwasser om ervoor te zorgen dat de Gastro Star PR Ultra-reiniger volledig uit de vaat wordt verwijderd.

Voor de basisreiniging van vaat in een dompelbad:

Bereid een gebruiksooplossing voor met 20 g/l Gastro Star PR Ultra in warm water. Voeg hiervoor eerst het water toe, voeg dan de Gastro Star PR Ultra toe en roer indien nodig om de reiniger volledig op te lossen. Laat de vaat ca. 15 minuten in de oplossing weken en plaats de vaat vervolgens in de vaatwasser.

Ter ondersteuning van de reinigingsprestaties in professionele vaatwassers:

Het vaatwasmiddel Gastro Star PR Ultra moet worden gebruikt in een maximale concentratie van 1 g/l ten opzichte van het gangbare vaatwasmiddel in de vaatwasser om een goede spoeling en streeploos drogen van de vaat te garanderen.

Reiniging van friteuses:

Bereid een gebruiksooplossing voor met een concentratie van 10 g/l Gastro Star PR Ultra in warm water. Vul hiervoor de friteuse met water, voeg dan de Gastro Star PR Ultra toe en roer indien nodig om de reiniger volledig op te lossen. Na een korte inwerktijd grondig met water naspoelen.

Reiniging van een afvoer:

Los 30 g/l Gastro Star PR Ultra op in koud tot warm water. Giet de gemaakte oplossing vervolgens in de afvoer en laat deze daar gedurende ca. 1 uur inwerken. Spoel de afvoer daarna met voldoende water door.

Het deksel van de container kan ook als maatbeker worden gebruikt. Het vulvolume bedraagt ca. 45 g.

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 Ultra moet in zijn geheel met schoon 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 | 12,3 - 12,9 (10 - 30 g/l bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C) |
| Titreerfactor | 0,10 conform de titreerhandleiding van Gastro Star |

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:
< 5 % niet-ionische tensiden
15 - 30 % fosfaten

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C. Deksel na het uitnemen van het product sluiten! Het product kan onder invloed van vocht klonteren en aan werkzaamheid inboeten. Bij juiste opslag 2 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 3172/3-1 Versie 05/2021