

Gastro Star UniClean

Krachtige universele reiniger

Vloeibaar concentraat

Toepassingsgebied:

- Voor het handmatig reinigen van oppervlakken in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Verwijdert hardnekkige vuil- en vetophopingen van schappen, afzuigkappen, vetfilters, kasten en werkoppervlakken, evenals van containers en apparaten van chroomnikkelstaal.
- Geschikt voor oppervlakken en apparatuur van glas, porselein, kunststof en roestvrij staal.
- Bij aluminium, geanodiseerd aluminium en lichte metaallegeringen moet voor gebruik een test worden uitgevoerd.

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:

- Intensief vetoplossend vermogen, zelfs bij zware vervuiling
- Universeel toepasbaar
- Materiaalvriendelijke formule

Dosering:

Afhankelijk van de mate van vervuiling verdund of onverdund op de te reinigen oppervlakken aanbrengen, enkele minuten laten inwerken en vervolgens het losgekomen vuil met veel schoon water afspoelen.

Voor dagelijkse reiniging of bij lichte vervuiling: 5 - 20 ml/l (0,5 - 2 %).

Voor zware vuil- en vetophopingen: 10 - 100 ml/l (1 - 10 %).

De maximale gebruikstemperatuur van het product bedraagt 70 °C.

Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- Voor een spaarzame en gecontroleerde dosering kunnen handmatige doserings- en gebruikshulpmiddelen, zoals buspompen, worden gebruikt. Neem contact met ons op.
- Gastro Star UniClean mag tijdens gebruik niet volledig drogen op de oppervlakken.

- De gebruiksooplossing van Gastro Star UniClean moet in zijn geheel met water worden afgespoeld.
- Bij het reinigen van vetfilters moeten de instructies van de filterfabrikant in acht worden genomen.
- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.

Technische gegevens:

pH-bereik	11,6 – 12,8 (5 – 100 ml/l, bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C)
Viscositeit	< 100 mPas (concentraat, 20 °C)
Dichtheid	ca. 1,1 g/cm ³ (20 °C)

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 3145/3-1 Versie : 05/2021

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen
overeenkomstig EG-detergentiaverordening
648/2004:
< 5 % niet-ionische tensiden
5- 15 % a-ionische tensiden
tevens geurstoffen (limonenen).

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C. Tegen zonlicht beschermen. Bij temperaturen onder 5 °C kan vertroebeling optreden, die bij opwarming weer oplost. Bij juiste opslag 2 jaar houdbaar. Te gebruiken tot: zie opdruk op het etiket achter het symbool .

Tijdens de opslag kunnen in de oorspronkelijke gesloten vaten kleurverschillen optreden. Dit heeft geen invloed op de eigenschappen met betrekking tot het gebruik van het product.