

Gastro Star CP 140



Intensieve reiniger

Poeder

Toepassingsgebied:

- Voor professionele vaatwasmachines in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens.
- Geschikt voor vaat en bestek van porselein, roestvrij staal, glas en kunststof.
- Verwijdert effectief alle soorten etensresten. Ook aangedroogde, aangebakken of moeilijk te verwijderen resten worden geweekt, opgelost en gedispergeerd.
- Niet geschikt voor aluminium, eloxaal en lichtmetaallegeringen.

In combinatie met volledig of gedeeltelijk onthout zacht water en het naspoelmiddel Gastro Star K 2 garandeert Gastro Star CP 140 een optimaal reinigingsresultaat. Is er geen zacht water beschikbaar en bedraagt de waterhardheid meer dan 14 °d, dan dient een passende waterbehandeling te 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:

- Economisch verbruik via het weigomatic compact-doseerapparaat
- Intensieve formule tegen sterke verontreinigingen
- Met ontschuimende werking

Dosering:

De dosering van Gastro Star CP 140 loopt via het weigomatic® compact-doseerapparaat. Afhankelijk van de vervuiling en de waterkwaliteit bedraagt de dosering:

Totale hardheid in °d	Totale hardheid in mmol/l	Dosering in g/l
< 8,4	< 1,5	1 - 2
8,4 tot 14	1,5 tot 2,5	2 - 3

Het weigomatic compact-doseerapparaat dient voor de dosering van Gastro Star CP 140 op koud water te worden aangesloten. Voordoseren tijdens het vullen van de vaatwasser is veelal niet noodzakelijk en wordt om veiligheidsredenen in het bijzonder afgeraden bij een lange stilstandtijd tussen voor- en nadoseren.

We raden aan de cartouche in het doseerapparaat te laten zitten totdat deze volledig leeg is. Het tussentijds verwijderen en opnieuw gebruiken van de aangebroken cartouche kan tot storingen leiden.

Ook vanwege de arbeidsveiligheid mogen aangebroken cartouches niet opnieuw in het systeem worden geplaatst en weer in gebruik worden genomen.

Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- Om optimale reinigingsresultaten te bereiken, adviseren wij om de actuele DIN (bijv. 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 CP 140 moet na afloop in zijn geheel worden afgespoeld.
- Als er verkalking van de machine optreedt, moet deze worden verwijderd met de Gastro Star EK-ontkalker. Om kalkafzettingen te voorkomen, adviseren wij de installatie van een geschikte inrichting voor de voorbehandeling van water 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	12,5 - 12,8 (1 - 3 g/l bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C)
Titreerfactor	0,14 conform de titreerhandleiding van Gastro Star

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen
overeenkomstig EG-detergentiaverordening
648/2004:

< 5 % niet-ionische tensiden

> 30 % fosfaten

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C. 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 gelegeerd en gesloten verwijderen. Afvoer van productresten: zie veiligheidsgegevensblad.

MB 3152/3-1 Versie : 03/2021