

Gastro Star EK



Ontkalker

Vloeibaar concentraat

Toepassingsgebied:

- Voor professionele vaatwasmachines, glazenspoelmachines en spoelmachines voor apparatuur in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Ook geschikt voor het ontkalken van vaatwerk van glas, porselein, kunststof en roestvrij staal alsmede van kook- en heetwaterketels.
- Verwijdert kalkafzettingen en aangekoekte vet- en eiwitresten alsmede roestaanslag.
- Niet geschikt voor aluminium, eloxaal en lichtmetaallegeringen.

Voor optimale hygiëne in de keuken adviseren wij het Gastro Star-programma: de reinigings- en spoelmiddelen voor de machinale vaatwas en de milieuhygiëne zijn optimaal op elkaar afgestemd. De systematische kleurcodering vereenvoudigt de toepassing en voorkomt verwarring.

Bijzondere eigenschappen:

- Zeer geconcentreerd en snelwerkend.
- Weinig schuimvorming en geurneutraal.
- Zeer materiaalvriendelijk

Dosering:

Voor het ontkalken van professionele vaatwasmachines:

De reinigerdosering uitschakelen en machine opnieuw vullen met schoon water. Afhankelijk van de graad van verkalking 10 tot 100 ml/l Gastro Star EK toevoegen en na het verwarmen van het tankwater max. 30 minuten laten circuleren. Tankwater afvoeren en de machine met schoon water naspoelen.

Voor het ontkalken van vaat en glazen:

- **Machinaal:** De reinigerdosering uitschakelen en machine opnieuw vullen met schoon water. Afhankelijk van de graad van verkalking 10 tot 100 ml/l Gastro Star EK toevoegen. Vaatwerk tijdens normaal programmaverloop reinigen. Na 5 spoelbeurten bijvullen.
- **Handmatig:** 100 ml in 1 l warm water oplossen en het vaatwerk hier 10 tot 30 minuten in laten weken. Het vaatwerk vervolgens grondig met schoon water of in de machine naspoelen. De inwerktijd mag niet langer duren dan 1 uur.

Aanwijzingen voor het gebruik:

- Houdt rekening met de zuurbestendigheid van het vaatwerk, de machine en de afvoerleidingen! Niet langer laten inwerken dan absoluut noodzakelijk is! Afvoerleidingen van eterniet en gietijzeren buizen zijn niet geschikt. In dat geval moet

de vloeistof die wordt afgevoerd eerst worden geneutraliseerd.

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- De gebruiksooplossing van Gastro Star EK moet na afloop in zijn geheel met water worden afgespoeld.
- Voor een zuinige en gecontroleerde dosering kunnen handmatige doseer- en gebruikshulpmiddelen, zoals jerrycanpompen, worden gebruikt. Neem contact met ons op.
- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.

Technische gegevens:

pH-waarde	1 (concentraat, 20 °C)
Viscositeit	< 50 mPas (concentraat, 20 °C)
Dichtheid	ca. 1,4 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 gelegeerd en gesloten verwijderen. Afvoer van productresten: zie veiligheidsgegevensblad.

MB 3141/3-1 Versie : 05/2021


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.

Vorstgevoelig bij -15 °C. Bij juiste opslag 3 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.