

Gastro Star PR 65



Speciale reiniger met
aluminiumbeschermende
formule

Poeder

Toepassingsgebied:

- Voor professionele vaatwasmachines voor toepassingen in bakkerijen en slagerijen, maar ook in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens.
- Bijzonder geschikt voor alle soorten apparatuur en sterk vervuild keukengerei voor de bereiding van gerechten, zoals bakken, schotels, bakplaten, uitstalbakken, dienbladen, kookpannen, braadpannen, vaatwerk en bestek van aluminium, roestvrij staal, kunststof en porselein.
- Verwijdert vet-, zetmeel-, eiwit- en deegresten effectief.
- Ook geschikt voor de basisreiniging van vaat in een dompelbad.
- Bij voorwerpen van geëloxeerd aluminium dient eerst een test te worden uitgevoerd.

In combinatie met volledig of gedeeltelijk onthard alsmede onthard of zacht water en het naspoelmiddel Gastro Star K 4 garandeert Gastro Star PR 65 een optimaal reinigingsresultaat. Bij een waterhardheid hoger dan 10 °d dient een 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:

- Hoge materiaalbescherming, speciaal voor aluminium.
- De schuimremmende werking voorkomt ongewenste schuimvorming en garandeert een optimale reinigende werking tijdens het reinigingsproces.
- Bevat speciale werkzame stoffen voor een goede verspreiding, ook bij een hoge mate van vervuiling.

Dosering:

In professionele spoelmachines voor apparatuur:

Dosering afhankelijk van de vervuilingsgraad en de waterkwaliteit:

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

Na het doseren dient een spoelcyclus te worden gestart om het tankwater goed te laten circuleren. Na ca. 5 spoelbeurten bijvullen.

Om overbelasting van het reinigingsloog te voorkomen, moeten grotere resten uit bakken en pannen worden verwijderd middels een handmatige voorreiniging.

Voor de handmatige basisreiniging van vaat in een dompelbad:

Bereid een gebruiksooplossing voor met 20 g/l Gastro Star PR 65 in warm water. Laat de vaat en apparatuur max. 15 min. in de oplossing weken.

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 65 moet na afloop in zijn geheel met 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-waarde	11,8 - 12,2 (3 - 5 g/l bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C)
Geleidingsvermogen	ca. 4,2 mS/cm (4 g/l, in volledig ontzilt water, 22 °C)
Titreerfactor	0,37 conform de titreerhandleiding van Gastro Star

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:

5 - 15 % niet-ionische tensiden
> 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 gelegeerd en gesloten verwijderen. Afvoer van productresten: zie veiligheidsgegevensblad.

MB 3137/3-1 Versie : 05/2021