

Gastro Star FR 65

Speciale reiniger met
aluminiumbeschermende
formule

Vloeibaar concentraat

Toepassingsgebied:

- Voor professionele spoelmachines voor apparatuur 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.
- 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 FR 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:

Met automatische doseerapparatuur, afhankelijk van de vervuilingsgraad en de waterkwaliteit:

Totale hardheid in °d	Totale hardheid in mmol/l	Dosering in ml/l
< 8,4	< 1,5	3 - 4
8,4 - 14	1,5 - 2,5	4 - 6

Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- Voor het vullen van de ingebouwde reinigingsreservoirs in de vaatwasser zijn schenktuiten voor jerrycans verkrijgbaar. Neem contact met ons op.
- Voordat u de producten vervangt, het reservoir en het doseersysteem inclusief aanzuigslangen met water ontspoelen.
- 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 FR 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	11,4 - 12,1 (2 - 4 ml/l, in volledig ontzilt water, 20 °C)
Geleidingsvermogen	ca. 4,0 mS/cm (6 ml/l, in volledig ontzilt water, 22 °C)
Dichtheid	ca. 1,4 g/cm ³ (20 °C)
Titreerfactor	0,85 conform de titreerhandleiding van Gastro Star


Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:

< 5 % amfotere tensiden

15 - 30 % fosfaten

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C. Vorstgevoelig bij -5 °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.

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 3134/3-1 Versie : 05/2021