

## Gastro Star K 2



### Zuur naspoelmiddel

Vloeibaar concentraat

#### Toepassingsgebied:

- Voor professionele glazenspoelmachines, vaatwasmachines en spoelmachines voor apparatuur in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Geschikt voor glazen, vaat, bestek van apparatuur van glas, porselein, kunststof, roestvrij staal en aluminium.
- Gastro Star K 2 bevochtigt het vaatwerk gelijkmatig en garandeert een snel en vlek vrij droogresultaat.
- Speciaal ontwikkeld voor gebruik met hard water.
- Ook uiterst geschikt voor moeilijk te bevochtigen vaatwerk van kunststof, zoals bakers voor meermalig gebruik, transportkranen, dienbladen en stopen.

Gastro Star K 2 in combinatie met het reinigingsmiddel Gastro Star FR 45 of Gastro Star FR 8700 voorkomt verkalking van de machine, zelfs bij hard water (meer dan 14 °d) en zorgt voor een goed spoelresultaat. Voor een optimaal resultaat kunt u het beste volledig of gedeeltelijk onthard water resp. onthard water gebruiken.

Voor optimale hygiëne in de keuken adviseren wij het Gastro Star-programma: de reinigings- en spoelmiddelen voor de machinale vaatwas,

de voorreiniging en de omgevingshygiëne zijn optimaal op elkaar afgestemd. De systematische kleurcodering vereenvoudigt de toepassing en voorkomt verwarring.

#### Bijzondere eigenschappen:

- Zorgt voor een goed droogresultaat, ook bij moeilijk te bevochtigen materialen.
- Voorkomt kalkneerslag bij het gebruik van hard water.
- Zeer geconcentreerd en zuinig in gebruik.

#### Dosering:

0,1 tot 0,4 ml/l met automatische doseerapparatuur, afhankelijk van het materiaal van het vaatwerk en de waterkwaliteit.

Machines en doseersystemen moeten geschikt zijn voor het doorlopende gebruik van Gastro Star K 2 (zuurbestendig).

#### Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- Voor het vullen van de ingebouwde vaatwasmiddelreservoirs in de vaatwasser zijn er schenkers beschikbaar. Neem contact met ons op.

- Voordat u de producten vervangt, het reservoir en het doseersysteem inclusief zuigslangen met water doorspoelen.
- Om optimale reinigingsresultaten te bereiken adviseren wij om de actuele DIN-specificaties (DIN 10510 tot 10512 en DIN 10522) en de informatie van de werkgroep 'Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen' ([www.akggs.de](http://www.akggs.de)) in acht te nemen.
- 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.
- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.


## Technische gegevens:

pH-waarde	4,3 - 3,6 (0,1 - 0,4 ml/l, bepaald in volledig onthardt water, 20 °C)
Viscositeit	< 50 mPas (concentraat, 20 °C)
Dichtheid	ca. 1,05 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

## Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:  
< 5 % fosfonaten  
15 - 30 % niet-ionische tensiden  
bovendien conserveringsmiddelen (chloormethylisothiazolinon/ methylisothiazolinon)

## Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C. Tegen vorst beschermen. 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](http://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 3139/3-1    Versie : 03/2021