

Gastro Star FR 6100



Intensieve reiniger

Vloeibaar concentraat

Toepassingsgebied:

- Voor professionele vaatwasmachines in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Verwijdert effectief alle soorten aangedroogde etensresten, in het bijzonder sterk aangedroogde hardnekkige zetmeel- en eiwitresten alsmede licht aangedroogde koffie- en theeresten en andere vlekken.
- Geschikt voor vaat en bestek van glas, porselein, kunststof en roestvrij staal.
- Niet geschikt voor aluminium, ook geëloxeerd, en lichte metaallegeringen. Bij voorwerpen van zilver dient eerst een test te worden uitgevoerd.
- Speciaal ontwikkeld voor gebruik met zacht en middelhard water.

In combinatie met volledig of gedeeltelijk onthard alsmede onthard of zacht water en het naspoelmiddel Gastro Star K 1 garandeert Gastro Star FR 6100 een optimaal reinigingsresultaat. Bedraagt de waterhardheid meer dan 10 °d, dan raden wij de combinatie met het naspoelmiddel Gastro Star K 2 aan. Bij een waterhardheid hoger dan 14 °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:

- Zeer alkalisch, voor een intensieve reinigende werking
- Met geurneutrale oxi-kracht voor het verwijderen van koffie- en theeresten
- Gaat de opbouw van zetmeelresten tegen

Dosering:

Via automatische doseerapparaten afhankelijk van de vervuilingsgraad en de waterkwaliteit:

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

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 (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 6100 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	12 (2 - 4 ml/l in volledig ontzilt water, 20 °C)
Geleidingsvermogen	ca. 5 mS/cm (4 ml/l in volledig ontzilt water, 22 °C)
Dichtheid	ca. 1,3 g/cm ³ (20 °C)
Titreerfactor	0,47 conform de titreerhandleiding van Gastro Star


Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:

< 5 % chloorhoudende bleekmiddelen, polycarboxylaten, fosfonaten

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij -15 °C tot maximaal 25 °C. Tegen zonlicht beschermen.

Bij juiste opslag 1 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 3132/3-1 Versie: 03/2020