

# Gastro Star FR 30

## Glazenreiniger

Voor professionele glazenspoelmachines



### Toepassingsgebied:

- Voor professionele glazenspoelmachines in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens.
- Geschikt voor alle soorten drinkglazen, ook met decoraties.
- Verwijdert effectief resten van dranken zoals sappen, bier, wijn, cocktails, enz. alsmede lippenstift en vingerafdrukken.
- Met name geschikt voor ontzout en zacht water.
- Gastro Star FR 30 is ontwikkeld in nauwe samenwerking met toonaangevende fabrikanten van glazenspoelmachines.

In combinatie met volledig of gedeeltelijk ontzout zacht water en het naspoelmiddel Gastro Star K 3 garandeert Gastro Star FR 30 een optimaal reinigingsresultaat. Is er geen zacht water beschikbaar en bedraagt de waterhardheid meer dan 8,4 °d, dan wordt het naspoelmiddel Gastro Star FR 45 in combinatie met het naspoelmiddel Gastro Star K 2 aanbevolen.

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:

- Effectieve verwijdering van drankresten en lippenstift.
- Met optimale bescherming van glazen en decoraties.
- Laat geen geur achter op het glas (vrij van actief chloor).

### Dosering:

Het doseren gebeurt via automatische doseerapparatuur. De dosering bedraagt 1,5 - 2 g/l, afhankelijk van de vervuilingsgraad.

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

## Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- Voor het vullen van de ingebouwde vaatwasmiddelreservoirs in de vaatwasser zijn er schenkers beschikbaar. Neem hiervoor contact op met uw verkoop- of servicepartner.
- 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](http://www.akggs.de)) in acht te nemen.
- De gebruiksoptlossing van Gastro Star FR 30 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 kalkafzettingen te voorkomen, adviseren wij de installatie van een geschikte inrichting voor de voorbehandeling van water resp. het gebruik van Gastro Star FR 45 in combinatie met het naspoelmiddel Gastro Star K 2.
- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.


## Technische gegevens:

pH-waarde	14 (concentraat), 20 °C
Geleidingsvermogen	ca. 2,3 mS/cm (4 ml/l in volledig ontzilt water, 22 °C)
Dichtheid	ca. 1,3 g/cm <sup>3</sup> , 20 °C
Viscositeit	ca. 3 mPas (bij 20 °C)
Titreefactor	1,21 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. 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 3130/3-1 Versie: 02/2021