

Gastro Star K 3



Środek nabłyszczający do płukania szkła

Płynny koncentrat

Obszar zastosowania:

- Do zmywarek przemysłowych w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych i profesjonalnych kuchniach, a także piekarniach i masarniach.
- Odpowiedni do zastawy szklanej wszelkiego rodzaju, również z dekoracją.
- Do szybkiego i bez zacieków suszenia szkła, zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.
- Opracowany specjalnie do stosowania w miękkiej wodzie.
- W przypadku twardej wody, jak również w przypadku wysokich wymagań co do wyglądu szkła bez plam, woda musi być uzdatniana poprzez częściową lub całkowitą demineralizację.

Gastro Star K 3 gwarantuje optymalne rezultaty zmywania w połączeniu z wodą całkowicie lub częściowo zdemineralizowaną oraz środkiem myjącym Gastro FR 30.

Jeżeli miękka woda nie jest dostępna, a twardość wody przekracza 7°d, należy zastosować środek myjący Gastro Star FR 45 w połączeniu ze środkiem nabłyszczającym do płukania Gastro Star K 2.

W celu zapewnienia optymalnej higieny w kuchni polecamy program Gastro Star odpowiednio dobrane środki myjące i nabłyszczające do maszynowego zmywania naczyń, mycia

wstępnego i higieny otoczenia. Kodowanie barwne ułatwia korzystanie i pozwala uniknąć pomyłek.

Szczególne właściwości:

- Nadaje szklanym naczyniom połysk bez smug
- Ekonomiczny w użyciu
- zapewnia stabilność piany przy nalewaniu piwa

Dozowanie:

0,1 do 0,4 ml/l przez automatyczne urządzenia dozujące w zależności od rodzaju szkła i jakości wody.

Wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- Do napełnienia wbudowanych pojemników na środek myjący w zmywarce dostępne są systemy do napełniania kanistrów. Należy się z nami skontaktować.
- Przed zmianą produktu należy przepłukać wodą pojemniki i system dozujący wyłącznie z węzami zasysającymi.

- W celu uzyskania optymalnych rezultatów zmywania zalecamy aktualnych specyfikacji DIN (DIN 10510 do 10512 i DIN 10522) oraz informacji grupy roboczej (www.akggs.de).
- Jeśli na urządzeniu pojawi się kamień, należy go usunąć za pomocą środka odkamieniającego Gastro Star EK. Aby uniknąć osadzania się kamienia, zaleca się zainstalowanie odpowiedniego systemu uzdatniania wody.
- Nie mieszać z innymi produktami.
- Nie przelewać produktu do innych pojemników, butelek itp.!


Dane techniczne:

Wartość pH	4,6–3,8 (0,1–0,4 ml/l, określona w wodzie demineralizowanej, 20°C)
Lepkość	<10 mPas (koncentrat, 20°C)
Gęstość	ok. 1,0 g/cm ³ (20°C)

Skład:

Zawartość składników według Rozporządzenia w sprawie detergentów WE 648/2004: 5–15% niejonowe środki powierzchniowo czynne

Magazynowanie:

Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu w temperaturze od 0°C do maks. 30°C. Chronić przed zamrożeniem. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 3 lata od daty produkcji. Data ważności produktu jest podana na etykiecie za symbolem .

W trakcie magazynowania produktu w oryginalnie zamkniętych opakowaniach może wystąpić zmiana koloru. Nie ma to wpływu na właściwości użytkowe produktu.

Rodzaje zagrożeń i środki ostrożności:

Gastro Star K 3 nie jest niebezpieczny według Rozporządzenia CLP (WE) Nr 1272/2008.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska znajdują się w kartach charakterystyki. Są one dostępne na stronie www.gastro-star.eu w części „Pliki do pobrania”.

Jeżeli produkt używany jest zgodnie z zaleceniami, nie stanowi zagrożenia w rozumieniu dyrektywy dot. przetwórstwa spożywczego.

Zamknięte opakowania należy usuwać jako odpady tylko po całkowitym opróżnieniu. Usuwanie resztek produktu według zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki.

MB 3140/3-1 Stan: 07/2022