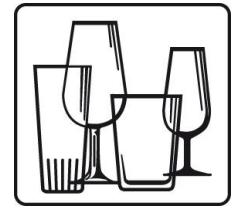


GASTRO STAR K 3



Gläser-Klarspüler

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläserspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Geeignet für Trinkgläser aller Art, auch mit Dekor.
- Für eine schnelle und fleckenfreie Trocknung der Gläser bei gleichzeitiger Vermeidung von Geruchsbildung.
- Speziell für den Weichwasserbereich.
- Bei hartem oder salzreichem Wasser sowie bei hohen Ansprüchen an fleckenfreies Aussehen der Gläser muss eine Aufbereitung des Wassers durch eine Teil- oder Vollentsalzung erfolgen.

GASTRO STAR K 3 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser und dem Reiniger GASTRO STAR FR 30 optimale Spülergebnisse. Steht kein Weichwasser zur Verfügung und beträgt die Wasserhärte mehr als 7 °d ist der Reiniger GASTRO STAR FR 45 in Verbindung mit dem Klarspüler GASTRO STAR K 2 zu bevorzugen.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das GASTRO STAR-Programm: Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirrspülen, die Vorreinigung und die Umfeldhygiene sind optimal aufeinander abgestimmt. Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

Besondere Eigenschaften:

- Sorgt für strahlenden Glanz und streifenfreie Gläser
- Sparsam im Verbrauch
- Der Schaum gezapfter Biere bleibt erhalten

Dosierung:

0,1 – 0,4 ml/l über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit von der Glas- und Wasserqualität.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur Befüllung von eingebauten Reinigerbehältern in der Spülmaschine sind Kanisterausgießer erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
- Vor Produktwechsel Behälter und Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen.
- Zur Erzielung optimaler Spülergebnisse empfehlen wir die Einhaltung der aktuellen DIN-Vorgaben (DIN 10510 bis 10512 und DIN10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirr spülen (www.akggs.de).

- Tritt eine Verkalkung der Maschine auf, so ist diese mit dem Entkalker GASTRO STAR EK zu beseitigen. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen ist die Installation einer geeigneten Anlage zur Wasseraufbereitung empfehlenswert.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

Technische Daten:


pH-Wert	ca. 4,6 – 3,8 (0,1 – 0,4 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Viskosität	< 10 mPas (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	1,0 g/cm ³ (20 °C)

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:

5 - 15 % nichtionische Tenside
außerdem Konservierungsmittel
(Chloromethylisothiazolone/
Methylisothiazolone)

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.
Vor Frost schützen. Bei sachgemäßer Lagerung 3 Jahre lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol .

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original verschlossenen Gebinden zu Farbschwankungen kommen. Die anwendungstechnischen Eigenschaften werden dadurch nicht beeinflusst.

Gefahren- und Sicherheitshinweise:

GASTRO STAR K 3 ist kein Gefahrstoff gemäß CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008.

Weitere Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den EG-Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter www.gastro-star.eu in der Rubrik „Service/Downloads“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 3140/2-3 Stand: 06/2019