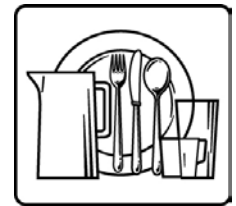


GASTRO STAR PR 30



Universal-Reiniger

Pulver

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Geschirrspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie Bäckereien und Metzgereien.
- Entfernt wirkungsvoll angetrocknete Kaffee- und Teerückstände, andere Farbstoffe sowie leicht angetrocknete Speisereste.
- Auch zur Grundreinigung von Geschirrtteilen im Tauchverfahren geeignet – speziell zum Entfernen hartnäckiger Gerbstoff- und Farbrückstände.
- Geeignet für Geschirr und Besteck aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl.
- Bei Gegenständen aus eloxiertem Aluminium und Leichtmetalllegierungen ist eine Vorprüfung durchzuführen.

GASTRO STAR PR 30 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem sowie enthärtetem oder weichem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K 1 optimale Spülergebnisse. Beträgt die Wasserhärte über 10 °d ist der 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:

- Besonders wirksam gegen Tee- und Kaffeerückstände
- Geeignet für alle Arten von Geschirr, auch Aluminium
- Ermöglicht eine besondere Hygienesicherheit

Dosierung:

In Spülmaschinen:
Dosierung in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und der Wasserqualität:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	g/l
< 8,4	< 1,5	2
8,4 - 14	1,5 – 2,5	2 - 3
> 14	> 2,50	3 - 4

Nach der Dosierung ist ein Spülzyklus zu starten, um das Tankwasser gut umzuwälzen.
Nach ca. 5 Spülgängen nachdosieren.

Für die manuelle Reinigung im Tauchverfahren:
Mit 20 g/l GASTRO STAR PR 30 ist in Heißwasser eine Anwendungslösung herzustellen.
Geschirrtteile und Geräte max. 15 min einlegen.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- 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 DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen (www.akggs.de).
- Die GASTRO STAR PR 30-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.
- 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 bzw eine höhere Dosierung des Reinigers zu wählen und auf eine korrekte Nachdosierung zu achten.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

Technische Daten:

pH-Bereich	11,1 – 11,8 (2 - 4 g/l, in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Leitfähigkeit	4,6 mS/cm (4g/l in VE-Wasser, 22 °C)
Titrierfaktor	0,34 nach GASTRO STAR Titrieranleitung

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG- Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % Bleichmittel auf Chlorbasis,
> 30 % Phosphate

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 25 °C lagern.
Deckel nach Entnahme wieder schließen! Produkt kann durch Feuchtigkeit und Verklumpen an Wirksamkeit verlieren.

Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den EG-Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter www.gastro-star.eu in der Rubrik „Service“ 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 3135/2-2 Stand: 08/2014