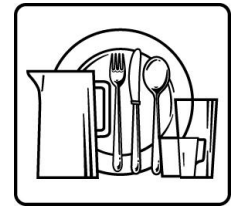


GASTRO STAR K 2



Saurer Klarspüler

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläser-, Geschirr- und Gerätespülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Geeignet für Gläser, Geschirr, Bestecke und Gerätschaften aus Glas, Porzellan, Kunststoff, Edelstahl und Aluminium.
- GASTRO STAR K2 benetzt das Spülgut gleichmäßig und garantiert eine schnelle und fleckenfreie Trocknung.
- Speziell für den Hartwasserbereich entwickelt.
- Auch besonders gut für schlecht benetzbare Spülgutteile aus Kunststoff wie z.B. Mehrwegbecher, Transportkisten, Tablets und Clochen einsetzbar.

GASTRO STAR K 2 vermeidet in Kombination mit dem Reiniger GASTRO STAR FR 45 bzw. GASTRO STAR FR 8700 auch bei hartem Wasser (über 14 °d) eine Verkalkung der Maschine und erzielt ein gutes Spülergebnis. Für optimale Resultate ist voll- oder teilentsalztes bzw. enthärtetes Wasser zu verwenden.

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:

- Sichert eine gute Trocknung auch von schwer benetzbaren Materialien
- Vermeidet Kalkausfällung bei Hartwassereinsatz
- Hochkonzentriert und sparsam im Verbrauch

Dosierung:

0,1 bis 0,4 ml/l über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Material des Spülgutes und der Wasserqualität. Maschinen und Dosiersysteme müssen für den laufenden Einsatz von GASTRO STAR K 2 geeignet sein (säure-beständig).

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 Geschirrspülen (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!

MB 3139/2-2 Stand: 09/2015

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 4,3 – 3,6 (0,1 – 0,4 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Viskosität	< 50 mPa·s (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	1,05 g/cm ³ (20 °C)

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG- Detergenzienverordnung 648/2004: < 5 % Phosphonate, 15-30 % nichtionische Tenside, außerdem Konservierungsmittel (Chloromethylisothiazolone/ Methylisothiazolone)

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.
Vor Frost schützen.

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

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.