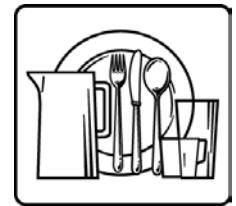


GASTRO STAR

K 1



pH-neutraler 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 K1 benetzt das Spülgut gleichmäßig und garantiert eine optimale Trocknung, ohne Schlieren und ohne Streifen.
- Besonders geeignet für den Weichwasserbereich.

Bei harten oder sehr salzreichen Betriebswässern können Streifen und Schlieren auftreten, weil die nach dem Trocknen auf den Oberflächen verbleibenden Salze auf dunklem Untergrund sichtbar sind. Um fleckenfreie Ergebnisse zu erzielen, ist eine Entsalzung des Wassers erforderlich.

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:

- universell einsetzbar für Gläser, Geschirr und Gerätschaften
- für strahlendes und glänzendes Geschirr
- Besonders materialschonend

Dosierung:

0,1 bis 0,4 ml/l über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Material des Spülgutes und der 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 (z.B. DIN 10510 bis 10512 und DIN10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen (www.AKGGG.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!
- Bei schwer benetzbaren Kunststoffen empfehlen wir den Klarspüler GASTRO STAR K 2.

Technische Daten:

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|
| pH-Wert | 6,5 – 6,0 (0,1 – 0,4 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C) |
| Viskosität | ca. 5 mPa·s (bei 20 °C) |
| Dichte | 1,0 g/cm ³ (20 °C) |

Inhaltsstoffe:

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

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:

GASTRO STAR K 1 ist kein Gefahrstoff gemäß CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008.

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.

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

MB 3138/2-2 Stand: 09/2014