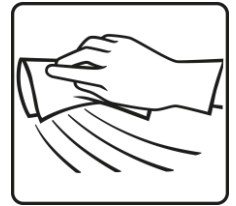


GASTRO STAR QuickDis



Alkoholisches Schnelldesinfektionsmittel

Gebrauchsfertige Lösung

Einsatzbereich:

- Für die schnelle Desinfektion von vorgereinigten Arbeitsflächen und Geräten (z.B. Schneidbretter und Aufschnittmaschinen) in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und in der Profi-Küche.
- Flächen und Gegenstände müssen gegen Alkohol beständig sein. Für Acrylglas nicht geeignet.
- Auch zur Anwendung im Dr. Weigert Vliestuchspender neoform wipes RTF geeignet

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:

- Kein Nachspülen erforderlich, da rückstandsfreie Abtrocknung
- Begutachtete bakterizide, levurozide und fungizide Wirkung (nach EN 1276, EN 1650, EN 13697) - für eine optimale Hygienesicherheit

- Auch wirksam gegen behüllte Viren (begrenzt viruzid, inkl. Grippeviren, HIV, HBV, HCV) und gegen Noroviren (nach EN-Norm gutachterlich bestätigt)
- Die Anwendung im Dr. Weigert Tuchspendersystem neoform wipes RTF erfüllt die Anforderungen der aktuellen VAH-Empfehlung³

Dosierung:

GASTRO STAR QuickDis unverdünnt auf die gereinigten, trockenen Flächen bzw. Geräte benetzend auftragen und mit einem sauberen Einmalwisch Tuch abwischen. Je nach Temperatur und gewünschter Desinfektionsleistung die in der nachfolgenden Tabelle genannten Einwirkzeiten einhalten. Nach Ablauf der erforderlichen Einwirkzeit und Abtrocknung können die Arbeitsflächen ohne Nachspülen mit Frischwasser sofort wieder benutzt werden.

Die Anwendungshinweise für den Einsatz im neoform wipes RTF Vliestuchspender entnehmen Sie bitte dem Merkblatt neoform wipes RTF. Die getränkten neoform wipes sind bei sachgemäßem Verschließen des Spendersystems 28 Tage verwendbar.

Es ist darauf zu achten, dass GASTRO STAR QuickDis aufgrund des Alkoholgehaltes nicht in zu großen Mengen (höchstens 50 ml pro m² auf die zu behandelnde Fläche und maximal 100 ml pro m² Raumgrundfläche aufbringen) ausgebracht wird. Bitte die Gefahren- und Sicherheitshinweise gründlich lesen und beachten!

Vor der Anwendung von GASTRO STAR QuickDis empfehlen wir für die Vorreinigung der Flächen und Geräte GASTRO STAR UniClean.

Inhaltsstoffe:

Wirkstoffe in 100 g:
35,0 g Propan-1-ol, 25,0 g Ethanol

	vorgereinigte Bereiche 20 °C	vorgereinigte Bereiche 10 °C
Bakterizide und levurozide Wirksamkeit	unverdünnt, 15 s	unverdünnt, 15 s
Fungizide Wirksamkeit	unverdünnt, 3 min	-
Begrenzt viruzide Wirksamkeit	unverdünnt, 15 s	-
Wirksamkeit gegen Noroviren (MNV) ¹	unverdünnt, 2 min	-

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei einer Temperatur zwischen -15 und max. 25 °C lagern.

Bei sachgemäßer Lagerung 3 Jahre lagerfähig.
Verwendbar bis: Siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol ☒.

Gefahren und Sicherheitshinweise:

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.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- *Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.*
- Generell empfiehlt sich, bei manuellen Arbeiten mit Desinfektionsmitteln, Handschuhe zu tragen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung sind manuelle Dosier- und Anwendungshilfen, wie z.B. Sprüher erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

1 nach der europäischen Norm EN 14476 mit murinem Norovirus (MNV) geprüft

2 Informationen zum IHO (Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz) und zur IHO-Desinfektionsmittelliste siehe www.iho-desinfektionsmittelliste.de

3 Empfehlung zur Kontrolle kritischer Punkte bei der Anwendung von Tuchspendersystemen im Vortränkensystem für die Flächendesinfektion (Hyg Med 2012; 37-11)

MB 3296/2-5 Stand: 07/2019

Gutachten:

Aufgenommen in der IHO-Desinfektionsmittelliste.² Die desinfizierende Wirksamkeit wurde gutachterlich bestätigt. Gutachten stellen wir auf Wunsch gern zur Verfügung.

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 7 (unverdünnt, 20 °C)
Dichte	ca. 0,9 g/cm ³ (20 °C)
Flammpunkt	27 °C nach DIN 22719