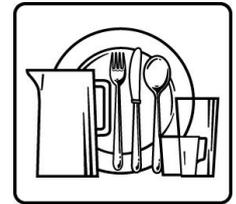


GASTRO STAR PR Ultra



Grund-Reiniger

Pulver

Einsatzbereich:

Für die Grundreinigung bei starken Verschmutzungen wie z.B. Stärke und Eiweiß

- auf Geschirrtellen in gewerblichen Geschirrspülmaschinen und im Tauchverfahren in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Auch einsetzbar zur Unterstützung der Reinigungsleistung in der Geschirrspülmaschine bei hartnäckigen Geschirrverschmutzungen und zur Grundreinigung der Geschirrspülmaschine selbst.
- Geeignet für Geschirr und Besteck aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl.
- Für Aluminium, Eloxal, Leichtmetalllegierungen und Silber nicht 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:

- Bedarfsgerechte Verwendung in der Maschine und im Tauchverfahren möglich
- Besonders schnelle Schmutzlösekraft gegenüber schwer entfernbaren und angebackenen Speiserückständen
- Hervorragende stärkelösende Wirkung

Dosierung:

Geschirgrundreinigung in der Geschirrspülmaschine:

Dosierung in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad:

Verschmutzung	g/l
leicht	10
sehr stark	30

Nach der Dosierung ist ein Spülzyklus zeitnah zu starten, um eine gute Auflösung des Reinigers zu ermöglichen.

Bei Tankgeschirrspülmaschinen nach ca. 5 Spülgängen nachdosieren.

Bei Mehrtankspülanlagen sollte der Reiniger in den ersten Waschtank gegeben werden, um eine gute Nachspülung sicher zu stellen.

Bei Eintankgeschirrspülmaschinen ist je nach Nachspüleistung eine erneute Reinigung der Geschirrtelle in der frisch befüllten Maschine erforderlich, um ein komplettes Entfernen des Reinigers GASTRO STAR PR Ultra von den Geschirrtellen zu gewährleisten.

Der Gebindedeckel kann auch als Messbecher genutzt werden. Das Füllvolumen beträgt ca. 45 g.

Geschirrgrundreinigung im Tauchverfahren:

Mit 20 g/l GASTRO STAR PR Ultra ist in Heißwasser eine Anwendungslösung herzustellen. Dazu erst das Wasser vorlegen, anschließend den GASTRO STAR PR Ultra zu geben und ggf. umrühren, um den Reiniger komplett aufzulösen. Geschirrtteile ca. 15 min in die Lösung einlegen und anschließend die Teile in die Geschirrspülmaschine geben.

Bedarfsweise Zugabe in die Geschirrspülmaschine zur Unterstützung der Reinigungsleistung:

Der Reiniger GASTRO STAR PR Ultra sollte maximal in einer Konzentration von 1 g/l zum üblicherweise verwendeten Reiniger in der Geschirrspülmaschine eingesetzt werden, um eine gute Nachspülung und streifenfreies Abtrocknen der Geschirrtteile zu gewährleisten.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- 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 Ultra-Anwendungslösung ist vollständig mit Frischwasser 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	ca. 12,3 – 12,9 (10 – 30 g/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Titrierfaktor	0,10 nach GASTRO STAR Titrieranleitung

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:

- < 5 % nichtionische Tenside
- 15-30 % Phosphate

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °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 3172/2-2 Stand 08/2014