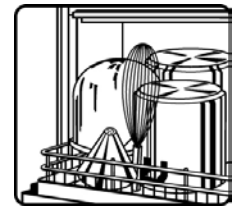


GASTRO STAR PR 65



Spezial-Reiniger mit Alu-Schutzformel

Pulver

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gerätespülmaschinen in Bäckereien und Metzgereien sowie in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche.
- Besonders geeignet für alle Arten von Gerätschaften und stark verschmutzten Arbeitsutensilien, die zur Speisenzubereitung zum Einsatz kommen, wie z.B. Behälter, Schüsseln, Backbleche, Auslagebehälter, Tablett, Töpfe, Pfannen, Geschirr und Bestecke aus Aluminium, Edelstahl, Kunststoff und Porzellan.
- Entfernt wirkungsvoll Fett-, Stärke-, Eiweiß- und Teigrückstände.
- Bei Gegenständen aus eloxiertem Aluminium ist eine Vorprüfung durchzuführen.

GASTRO STAR PR 65 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem sowie enthärtetem oder weichem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K 4 optimale Spülergebnisse. Bei Wasserhärten über 10 °d sollte eine Wasseraufbereitung vorgenommen werden.

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:

- Hoher Materialschutz speziell für Aluminium
- Die schaumdämpfende Wirkung verhindert unerwünschte Schaumbildung und gewährleistet die volle Reinigungsleistung im Spülprozess.
- Enthält spezielle Wirkstoffe für ein gutes Dispergiervermögen auch bei hohem Schmutzeintrag.

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 - 3
8,4 - 14	1,5 - 2,5	3 - 4

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

Um eine Überbelastung der Reinigungslauge zu vermeiden, sollten grobe Reste aus Behältern und Töpfen durch manuelle Vorreinigung entfernt werden.

Für die manuelle Reinigung im Tauchverfahren: Mit 20 g/l GASTRO STAR PR 65 ist in Heißwasser eine Anwendungslösung herzustellen. Geschirrtteile und Geräte max. 15 min einlegen.

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 65-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!

Lagerhinweise:

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

Deckel nach Entnahme wieder schließen! Produkt kann durch Feuchtigkeit verklumpen und 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 3137/2-2 Stand: 08/2014

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 11,8 – 12,2 (3 – 5 g/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C))
Leitfähigkeit	ca. 4,2 mS/cm (4 g/l in VE-Wasser, 22 °C)
Titrierfaktor	0,37 nach GASTRO STAR Titrieranleitung

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß
EG- Detergenzienverordnung 648/2004:
5 - 15 % nichtionische Tenside,
> 30 % Phosphate