

# GASTRO STAR UniClean



## Hochleistungs- Universalreiniger

Flüssigkonzentrat

### Einsatzbereich:

- Für die manuelle Reinigung von Oberflächen und Geräten in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie Bäckereien und Metzgereien.
- Entfernt hartnäckige Schmutz- und Fettablagerungen von Regalen, Dunstabzugshauben, Fettfiltern, Schränken und Arbeitsflächen sowie Behältern und Geräten aus Chromnickelstahl.
- Für Oberflächen und Geräte aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl geeignet.
- Bei Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen ist eine Vorprüfung durchzuführen.

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:

- Intensive Fettlösekraft auch bei starken Verschmutzungen  
Universell einsetzbar  
materialschonende Einstellung

### Dosierung:

Je nach Verschmutzung unverdünnt oder verdünnt auf die zu reinigenden Flächen auftragen, einige Minuten einwirken lassen und anschließend den gelösten Schmutz mit reichlich Frischwasser abspülen.

Zur täglichen Reinigung bzw. bei leichten Verschmutzungen: 0,5 - 2 % (5 - 20 ml/l)

Bei starken Schmutz- und Fettablagerungen: 1 - 10 % (10 - 100 ml/l)

Die maximale Anwendungstemperatur des Produktes beträgt 70 °C.

### Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung sind manuelle Dosier- und Anwendungshilfen wie z. B. Kanisterpumpen erhältlich. Bitte Sie uns an.
- GASTRO STAR UniClean sollte bei der Anwendung nicht vollständig auf den Oberflächen antrocknen.
- Die GASTRO STAR UniClean-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.

- Bei der Reinigung von Fettfiltern sind die Hinweise des Filterherstellers zu beachten.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

### Technische Daten:

pH-Bereich	11,6 – 12,8 (5 – 100 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Viskosität	< 100 mPa·s (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	1,1 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

### Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:

< 5 % nichtionische Tenside,  
5 - 15 % anionische Tenside,  
außerdem Duftstoffe (Limonene)

### Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.  
Vor direktem Sonnenlicht schützen. Bei Temperaturen unter 5 °C kann eine Eintrübung auftreten, die sich bei Erwärmung wieder auflöst.

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](http://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 3145/2-5 Stand: 09/2014