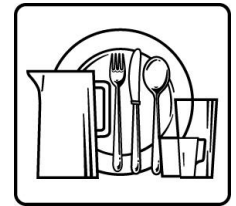


GASTRO STAR FR 45



Gläser- und Bistro-Reiniger „PLUS“

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläser- und Geschirrspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie Bäckereien und Metzgereien.
- Geeignet für Geschirr und Besteck aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl sowie Trinkgläser ohne Dekor.
- Entfernt wirkungsvoll Getränke- und Speiserückstände aller Art sowie leicht angetrocknete Speise-, Kaffee- und Teerückstände. Beseitigt wirkungsvoll Lippenstift und andere Fettrückstände.
- Speziell entwickelt für die Verwendung bei Wasserhärten über 14 °d (Gesamthärte).
- Für Aluminium, auch eloxiert, und Leichtmetalllegierungen nicht geeignet. Bei Gegenständen aus Silber ist eine Vorprüfung durchzuführen.

GASTRO STAR FR 45 vermeidet in Kombination mit dem Klarspüler GASTRO STAR K 2 auch bei hartem Wasser (über 14 °d) eine Verkalkung der Maschine und erzielt ein gutes Spülergebnis. Für optimale Resultate ist eine entsprechende Aufbereitung des Wassers vorzunehmen.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das GASTRO STAR-Programm: Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirrspülen, die Vorreinigung und die Küchenhygiene sind optimal aufeinander

abgestimmt. Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

Besondere Eigenschaften:

- auch bei Einsatz von Hartwasser voll wirksam
- verhindert zuverlässig Kalkablagerungen in der Maschine und auf dem Spülgut
- universeller Einsatz für Gläser-, Fronttür-, Hauben- und Korbdurchschubmaschinen

Dosierung:

Über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und der Wasserqualität:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	Dosierung in ml/l
8,4 - 14	1,5 - 2,5	2 - 3
> 14	> 2,5	3 - 4

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 (DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen (www.akggs.de)
- Die GASTRO STAR FR 45-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!

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 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 3381/2-1 Stand: 12/2015

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 14 (Konzentrat, 20 °C)
Leitfähigkeit	2,1 mS/cm (3 ml/l in VE-Wasser, 22 °C)
Dichte	1,2 g/cm ³ (20 °C)
Titrierfaktor	0,79 nach GASTRO STAR Titrieranleitung

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % Phosphonate

Lagerhinweise:

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