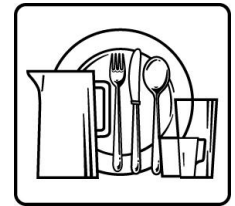


GASTRO STAR CP 140



Intensiv-Reiniger

Pulver

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Geschirrspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche
- Geeignet für Geschirr und Besteck aus Porzellan, Edelstahl, Glas und Kunststoff
- Entfernt Speisereste aller Art. Auch angetrocknete, angebackene oder schwer entfernbare Speisereste werden aufgequollen, abgelöst und dispergiert.
- Für Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen nicht geeignet.

GASTRO STAR CP 140 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K2 optimale Spülergebnisse. Steht kein Weichwasser zur Verfügung und beträgt die Wasserhärte mehr als 14 °d, ist eine geeignete Wasseraufbereitung vorzunehmen.

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:

- Wirtschaftlicher Einsatz über das Pulverdosiergerät
- Intensiv-Formel gegen starke Verschmutzungen
- Mit entschäumender Wirkung

Dosierung:

Die Dosierung von GASTRO STAR CP 140 erfolgt über das weigomatic® PD compact Dosiergerät. Je nach Anschmutzung und Wasserqualität beträgt die Dosierung 1 – 3 g/l:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	g/l
< 8,4	< 1,5	1 - 2
8,4 bis 14	1,5 bis 2,5	2 - 3

Das weigomatic® PD compact-Dosiergerät kann zur Dosierung von GASTRO STAR CP 140 sowohl an Kalt- als auch an Heißwasser angeschlossen werden.

Eine Vordosierung bei Befüllung der Geschirrspülmaschine ist in der Regel nicht erforderlich und wird insbesondere bei längeren Stillstandszeiten zwischen Vordosierung und Nachdosierung aus sicherheitstechnischen Gründen nicht empfohlen.

Wir empfehlen, die Kartusche vor der Inbetriebnahme bis zur vollständigen Entleerung im System zu belassen. Die Entnahme und Wiederverwendung teilentleerter Kartuschen kann zu Störungen führen.

Auch aus Gründen des Arbeitsschutzes dürfen teilentleerte Kartuschen nicht wieder in das System eingesetzt und weiterverwendet werden.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur Erzielung optimaler Spülergebnisse empfehlen wir die Einhaltung der aktuellen DIN-Vorgaben (z.B. DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen (www.AKGGS.de).
- Die GASTRO STAR CP 140-Anwendungslösung ist vollständig 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	12,5 – 12,8 (1 - 3 g/l , bestimmt in vollentsalztem Wasser bei 20 °C)
Titrierfaktor	0,14 nach Gastro Star Titrieranleitung

Inhaltsstoffe:

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

Lagerhinweise:

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

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 3152/2-1 Stand: 08/2014