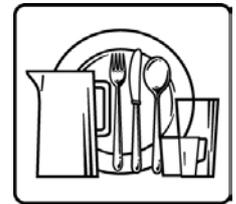


GASTRO STAR FR 40



Gläser- und Bistro-Reiniger

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläserspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie Bäckereien und Metzgereien.
- Entfernt zuverlässig Reste von Getränken wie Säfte, Bier, Wein, Cocktails, etc. sowie Kaffee- und Teeverschmutzungen. Beseitigt optimal Lippenstift und andere Fettrückstände.
- Geeignet für Gläser, Geschirr und Besteck aus Porzellan, Edelstahl und Kunststoff.
- Auch für Aluminium geeignet. Bei Eloxal und Leichtmetalllegierungen ist eine Vorprüfung durchzuführen.
- Speziell für entsalztes und weiches Wasser.

GASTRO STAR FR 40 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K1 optimale Spülergebnisse.

Bei Weichwasser mit einer Restwasserhärte bis 8,4 °d empfehlen wir die Kombination mit dem Klarspüler GASTRO STAR K 2. Beträgt die Wasserhärte mehr als 8,4 °d ist der Reiniger GASTRO STAR FR 45 in Verbindung mit dem Klarspüler GASTRO STAR K 2 zu bevorzugen.

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:

- Ausgewogenes Verhältnis zwischen Dekorschonung und Reinigungskraft
- Mit geruchsneutraler Oxi-Kraft für gutes Entfernen von Tee- und Kaffeeverschmutzungen
- Sehr gut abspülbar für fleckenfreie Ergebnisse

Dosierung:

Über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und der Wasserqualität:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	ml/l
< 8,4	< 1,5	1,5 - 2

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 40-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. GASTRO STAR FR 45 in Verbindung mit dem Klarspüler GASTRO STAR K 2 zu verwenden.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

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 3148/2-2 Stand: 07/2014

Technische Daten:

pH-Wert	> 13 (Konzentrat, 20°C)
Leitfähigkeit	2,2 mS/cm (4 ml/l in VE-Wasser, 22 °C)
Dichte	1,4 g/cm ³ (20 °C)
Titrierfaktor	0,61 nach GASTRO STAR Titrieranleitung

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG- Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % Polycarboxylate, Bleichmittel auf Chlorbasis,
5-15 % Phosphate

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 25 °C lagern. Vor Frost schützen.

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original verschlossenen Gebinden zu Farbschwankungen