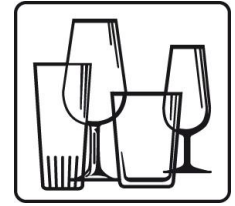


GASTRO STAR FR 30



Gläser-Reiniger

Für gewerbliche Gläser-Spülmaschinen

Flüssiger Reiniger mit ausgezeichnetem Schutz für Gläser und Dekore

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläserspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche.
- Geeignet für Trinkgläser aller Art, auch mit Dekor.
- Entfernt wirksam Reste von Getränken wie Säfte, Bier, Wein, Cocktails, etc. sowie Lippenstift und Fingerabdrücke.
- Vorzugsweise geeignet für entsalztes und weiches Wasser.
- GASTRO STAR FR 30 wurde in enger Zusammenarbeit mit den führenden Herstellern von Gläserspülmaschinen entwickelt.

GASTRO STAR FR 30 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K3 optimale Spülergebnisse. Steht kein Weichwasser zur Verfügung und beträgt die Wasserhärte mehr als 8,4 °d, ist der Reiniger GASTRO STAR FR 45 in Verbindung mit dem Klarspüler GASTRO STAR K2 zu bevorzugen.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das GASTRO STAR-Programm: Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirr-

spülen, die Vorreinigung und die Umfeldhygiene sind optimal aufeinander abgestimmt.

Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

Besondere Eigenschaften:

- Entfernt wirksam Getränke- und Lippenstiftreste
- Mit ausgezeichnetem Schutz für Gläser und Dekore
- Gläser bleiben geruchsneutral, da frei von Aktivchlor

Dosierung:

Die Dosierung erfolgt über automatische Dosiergeräte. Die Dosierung beträgt je nach Verschmutzungsgrad 1,5 – 2 ml/l.

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 fragen Sie Ihren Vertriebs- und Servicepartner.
- 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)
- Die GASTRO STAR FR 30-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 K2 zu verwenden.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 14 (Konzentrat), 20 °C
Leitfähigkeit	2,3 mS/cm (4 ml/l in vollentsalztem Wasser, 22 °C)
Dichte	1,3 g/cm ³ , 20 °C
Viskosität	ca. 3 mPa·s (bei 20 °C)
Titrierfaktor	1,21

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % amphotere Tenside , 15 – 30 % Phosphate

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.
Frostempfindlich ab - 5 °C.

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. Dort können Sie auch Muster-Betriebsanweisungen zu den GASTRO STAR-Produkten abrufen.

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 3130/3-2 Stand: 09/2014