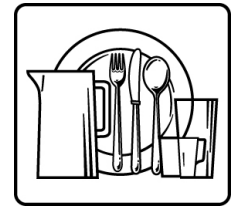


# GASTRO STAR FR 6100



## Intensiv-Reiniger

Flüssigkonzentrat

### Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Geschirrspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Entfernt wirkungsvoll angetrocknete Speisereste aller Art, insbesondere stark angetrocknete, hartnäckige Stärke- und Eiweißrückstände sowie leicht angetrocknete Kaffee- und Teerückstände und andere Farbstoffe.
- Geeignet für Geschirr und Besteck aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl.
- Für Aluminium, auch eloxiert, und Leichtmetalllegierungen nicht geeignet. Bei Gegenständen aus Silber ist eine Vorprüfung durchzuführen.
- Speziell für weiches und mittelhartes Wasser entwickelt.

GASTRO STAR FR 6100 garantiert in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem sowie enthärtetem oder weichem Wasser und dem Klarspüler GASTRO STAR K1 optimale Spülergebnisse. Beträgt die Wasserhärte mehr als 10 °d empfehlen wir die Kombination mit dem Klarspüler GASTRO STAR K2. Bei Wasserhärten über 14 °d sollte eine Wasseraufbereitung vorgenommen werden.

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:

- Hochalkalisch, für intensive Reinigungskraft
- Mit geruchsneutraler Oxi-Kraft zum Entfernen von Kaffee- und Teerückständen
- Wirkt dem Aufbau von Stärkebelägen entgegen

### Dosierung:

Über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und der Wasserqualität:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	ml/l
< 8,4	< 1,5	2 - 3
8,4 - 14	1,5 - 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 (z.B. DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen ([www.AKGGGS.de](http://www.AKGGGS.de)).
- Die GASTRO STAR FR 6100-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!

## Technische Daten:


pH-Wert	12 (2 - 4 ml/l in vollentsalztem Wasser, 20°C)
Leitfähigkeit	ca. 5 mS/cm (4 ml/l in vollentsalztem Wasser, 22 °C)
Dichte	ca. 1,3 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)
Titrierfaktor	0,47 nach Gastro Star Titrieranleitung

## Inhaltsstoffe:

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

## Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei -15 bis max. 25 °C lagern. Vor Sonnenlicht schützen.

Bei sachgemäßer Lagerung 1 Jahr lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol .

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 Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter [www.gastro-star.eu](http://www.gastro-star.eu) in der Rubrik „Service-Downloads“ 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 3132/2-4 Stand: 03/2020