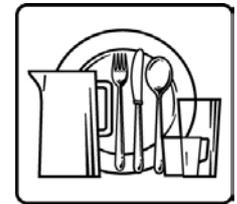


GASTRO STAR FR 8700



Universal Hygiene-Reiniger “PLUS“

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Geschirrspülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Geeignet für Geschirr und Besteck aus Porzellan, Kunststoff, Glas und Edelstahl.
- Entfernt wirkungsvoll angetrocknete Speisereste aller Art sowie Kaffee- und Teerückstände und andere Farbstoffe.
- Speziell für den Hartwasserbereich über 14 °d geeignet.
- Für Aluminium, Eloxal, und Leichtmetalllegierungen nicht geeignet.

GASTRO STAR FR 8700 vermeidet in Kombination mit dem Klarspüler GASTRO STAR K2 auch bei hartem Wasser (über 14 °d) eine Verkalkung der Maschine und erzielt ein gutes Spülergebnis.

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:

- Vermeidet in Kombination mit dem Klarspüler GASTRO STAR K 2 auch bei hartem Wasser (über 14 °d GH) eine Verkalkung der Maschine und des Geschirrs
- Ermöglicht besondere Hygienesicherheit
- Gutes Entfernen von Tee- und Kaffeerückständen

Dosierung:

Über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und der Wasserqualität:

Gesamthärte in °d	Gesamthärte in mmol/l	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 (z.B. DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522) sowie die Beachtung der Informationen des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen (www.AKGGS.de).
- Die GASTRO STAR FR 8700-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	ca. 11,8 (3 ml/l in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Leitfähigkeit	4,3 mS/cm (4 ml/l in vollentsalztem Wasser, 22 °C)
Dichte	1,4 g/cm ³ (20 °C)
Titrierfaktor	0,94 nach Gastro Star Titrieranleitung

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG- Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % Bleichmittel auf Chlorbasis,
15-30 % Phosphate

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 25 °C lagern.
Vor direktem Sonnenlicht und vor Frost schützen.
Beschränkte Lagerzeit durch langsamen Abbau des Aktivchlorgehaltes.

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 3151/2-1 Stand: 09/2014