

GASTRO STAR CombiClean



Spezial-Reiniger für Kombidämpfer und Heißluftgeräte

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für die tägliche manuelle als auch für die automatische Reinigung des Garraumes von Kombi-dämpfern und Heißluftgargeräten in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie Bäckereien und Metzgereien.
- Auch zur Reinigung von anderen Gargeräten, Backöfen, Grills, Fritteusen sowie Zubehörteilen von Kombidämpfern und Heißluftgargeräten (Hordengestelle etc.) geeignet.
- Entfernt auch angebrannte Verschmutzungen.
- Für lackierte Flächen oder Aluminium nicht geeignet.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das GASTRO STAR-Programm: Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirrspülen und die Umfeldhygiene sind optimal aufeinander abgestimmt. Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

Besondere Eigenschaften:

- Entfernt auch hartnäckige Verschmutzungen zuverlässig und materialschonend
- Auch verdünnt (10%) sehr ergiebig
- Universell einsetzbar

Dosierung:

Manuelle Reinigung:

Zu reinigende Bereiche mit dem Konzentrat oder einer verdünnten Anwendungslösung (10%ig bzw. 10 ml/l) gründlich benetzen. Die Temperatur der zu reinigenden Flächen sollte 70 °C nicht überschreiten. Je nach Verschmutzungsgrad den Reiniger 15 bis 30 Minuten einwirken lassen. Anschließend mit klarem Wasser ausspülen.

Kombidämpfer mit automatischem Reinigungsprogramm:

GASTRO STAR CombiClean an den dafür vorgesehenen Dosierschlauch anschließen. Die Reinigung erfolgt automatisch über das integrierte Reinigungssystem. Die Dosierung wird automatisch an den jeweiligen Verschmutzungsgrad angepasst.

Bitte die Reinigungsvorschriften des Herstellers des Kombidämpfers beachten.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Die GASTRO STAR CombiClean-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung und Anwendung sind manuelle Dosier- und Anwendungshilfen wie z. B. Kanisterpumpen, Kanisterausgießer und Sprüher erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!
- Vor Produktwechsel Behälter und Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen.

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 3146/2-2 Stand: 09/2014

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 13,1 (100 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Viskosität	< 50 mPa·s (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	1,1 g/cm ³ (20 °C)

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % Phosphonate, nichtionische und amphotere Tenside

Lagerhinweise:

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

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original verschlossenen Gebinden zu Farbschwankungen kommen. Die anwendungstechnischen Eigenschaften werden dadurch nicht beeinflusst.