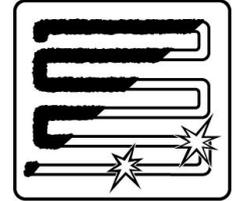


GASTRO STAR EK



Entkalker

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Zur Entkalkung von gewerblichen Geschirr-, Gläser- und Gerätespülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie in Bäckereien und Metzgereien.
- Auch zur Entkalkung von Geschirrtteilen aus Glas, Porzellan, Kunststoff und Edelstahl sowie von Koch- und Heißwasserkesseln geeignet.
- Entfernt Kalkrückstände und eingelagerte Fett- und Eiweißreste sowie Rostablagerungen.
- Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen.

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:

- Hochkonzentriert und schnell wirksam
- Schaumarm und geruchsneutral
- Hohe Materialverträglichkeit

Dosierung:

Entkalken der Spülmaschine:

Die Reinigerdosierung ausschalten und Maschine mit Frischwasser neu befüllen. Je nach Grad der Verkalkung 10 bis 100 ml/l GASTRO STAR EK zufügen und nach dem Erhitzen das Tankwasser max. 30 min umwälzen. Tankwasser ablassen und Maschine mit Frischwasser nachspülen.

Entkalken von Geschirr und Gläsern:

Maschinell: Die Reinigerdosierung ausschalten und Maschine mit Frischwasser neu befüllen. Je nach Grad der Verkalkung 10 bis 100 ml/l GASTRO STAR EK zufügen. Spülgut im normalen Programmdurchlauf spülen. Nach 5 Spülgängen nachdosieren.

Manuell: 100 ml in 1 l heißem Wasser auflösen und Geschirrtteile 10 bis 30 Minuten einlegen.

Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser oder in der Maschine nachspülen. Die Einwirkzeit sollte 1 Stunde nicht überschreiten.

Hinweise zur Anwendung:

- Auf Säurebeständigkeit des Spülgutes, der Maschine und der Abflussleitungen achten! Nicht länger als unbedingt notwendig einwirken lassen! Abflussleitungen aus Eternit und gusseiserne Rohre sind ungeeignet und erfordern eine vorherige Neutralisation der abfließenden Lösung.
- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Die GASTRO STAR EK-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung und Anwendung sind manuelle Dosier- und Anwendungshilfen wie z. B. Kanisterpumpen erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 1 (Konzentrat, 20 °C)
Viskosität	< 50 mPa·s (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	1,4 g/cm ³ (20 °C)

Inhaltsstoffe:

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

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.
Frostempfindlich ab -15 °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.

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 3141/2-2 Stand: 09/2014