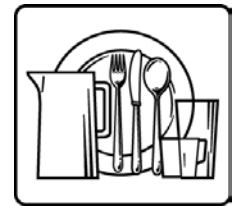


GASTRO STAR

K 4



Spezial-Klarspüler

Für gewerbliche Spülmaschinen

Hochkonzentriert, besonders schaumdämpfend

Einsatzbereich:

- Für gewerbliche Gläser-, Geschirr- und Gerätespülmaschinen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche.
- Geeignet für Gläser, Geschirr, Bestecke und Gerätschaften aus Glas, Porzellan, Kunststoff, Edelstahl und Aluminium.
- Die schaumdämpfende Wirkung verhindert unerwünschte Schaumbildung und gewährleistet die volle Reinigungsleistung im Spülprozess.
- GASTRO STAR K4 benetzt das Spülgut gleichmäßig und garantiert eine optimale Trocknung, ohne Schlieren und ohne Streifen. Lediglich schwer benetzbare Kunststoffe erfordern spezielle Klarspüler, wie z.B GASTRO STAR K 2.
- Besonders geeignet für den Weichwasserbereich. Bei harten oder sehr salzreichen Betriebswässern können Streifen und Schlieren auftreten, weil die nach dem Trocknen auf den Oberflächen verbleibenden Salze auf dunklem Untergrund sichtbar sind. Bei Wasserhärten über 3 °d¹ wird eine Wasseraufbereitung empfohlen. Um fleckenfreie Ergebnisse zu erzielen, ist eine Entsalzung des Wassers erforderlich.

¹ Gemäß den Empfehlungen der Arbeitsgemeinschaft „Verband Gewerbliches Geschirrspülen (VGG)“

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:

- hochkonzentriert, mit besten Benetzungseigenschaften
- pH-neutral, universell einsetzbar
- besonders schaumdämpfend, ein Plus u.a. in Gerätespülmaschinen

Dosierung:

0,2 – 0,6 ml/l über automatische Dosiergeräte in Abhängigkeit vom Material des Spülgutes und der Wasserqualität dem Klarspülwasser zu geben.

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 (DIN 10510 bis 10512 und DIN10522) sowie die Beachtung der Informationen der Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Geschirr spülen (www.vgg-online.de).
- 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.
- Nicht mit den Konzentraten anderer Produkte mischen. Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen.

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den EG-Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter www.drweigert.de 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 3147/2-3 Stand: 09/2014

Technische Daten:

| | |
|------------|--------------------------|
| pH-Wert | ca. 5,7 (0,2 - 0,6 ml/l) |
| Viskosität | < 50 mPa·s |
| Dichte | 1,05 g/cm ³ |

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG- Detergenzienverordnung 648/2004: < 5 % anionische Tenside, 5 - 15 % nichtionische Tenside; außerdem Konservierungsmittel (Quaternium 15)

Lagerhinweise:

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

Während der Lagerung können unter Umständen Farbschwankungen des Produktes auftreten.
Dies hat keinen Einfluss auf die Qualität.