

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



10VE1131

FORMAT DISPONIBLE

4x4L | KIT

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence

Couleur

Odeur Inodore

pH 13.5 (Conc.)

Solubilité Soluble dans l'eau

Point d'éclair NA

Inflammabilité Ininflammable

AVANTAGES ENVIRONNEMENTAUX

- Composantes organiques Facilement biodégradables.
- Ne contient pas de NPE, NTA ou EDTA.
- Ne contient aucune substance classifiées cancérogènes, mutagènes ou reprotoxiques (CMR)

LEGISLATION / HOMOLOGATION

Réglémenté par le SIMDUT

Approuvé par l'ACIA aux fins d'utilisation dans les lieux de préparation d'aliments.

Pour usage commercial, institutionnel, industriel et dans les établissements de préparation alimentaires.

Ne pas entreposer dans une zone de traitement ou de stockage des aliments.

INGRÉDIENTS ACTIFS

Eau; Hydroxyde de potassium; Éther de dipropylène glycol et de méthyle; Ethers octylo-decyles(C8-C10) du D-glucose; Hydroxyde de sodium

NETTOYANT À FOURS ADHÉRENT

MULTI-GEL est un dégraissant adhérent puissant conçue pour le nettoyage des fours et autres équipements de cuisine lourdement souillée. Il adhère aux surfaces et déloge efficacement la graisse et les dépôts carbonisés. Idéal pour l'acier inoxydable, la céramique et autres surfaces dures. Éviter de mettre en contact avec les métaux doux (ex. aluminium). MULTI-GEL s'utilise aussi bien sur des surfaces froides que chaudes.

AVANTAGES

- Pouvoir dégraissant exceptionnel sur les gras cuits et carbonisés
- Formule adhérente améliorant le temps de contact et l'efficacité dégraissante tout en réduisant le récurage
- Formule concentré économique à l'utilisation
- S'utilise aussi bien sur des surfaces froides que chaudes

DILUTION

NETTOYAGE RÉGULIER	1 partie pour 4 parties d'eau
NETTOYAGE LOURD	1 partie pour 2 parties d'eau

INSTRUCTION D'UTILISATION

FOURS CONVENTIONNELS ET FOURS À POULET

1. Pour des résultats optimaux, pré-chauffer le four à 80°C.
2. Enlever les résidus solides avec un grattoir.
3. Avec une bouteille à bec verseur ou un pinceau, appliquer généreusement la solution 50% MULTI-GEL et 50% d'eau chaude. Selon le degré de souillure, laisser agir 5 à 10 minutes pour les surfaces chaudes et 15 à 30 minutes pour les surfaces froides.
4. Frotter avec un tampon à récurer.
5. Essuyer avec un linge humide pour enlever tous les résidus et rincer à fond les surfaces à l'eau potable.

NETTOYAGE DES FRITEUSES

1. Fermer la friteuse et laisser refroidir l'huile et procéder à la vidange de la friteuse.
2. Gratter les parois intérieures et enlever tous les résidus d'huile et de solides.
3. Remplir la friteuse d'eau chaude au niveau de l'huile, ajouter une solution de 1 litre de MULTI-GEL dans 20 litres d'eau et mettre la friteuse en marche, faire bouillir pendant 20 minutes avec les paniers à l'intérieur. Éteindre la friteuse et laisser refroidir.
4. Frotter les surfaces intérieures avec une brosse a manche long ou tampon. Frotter et rincer les paniers dans le lavabo.
5. Vidanger la friteuse, rincer l'intérieur à l'aide d'un seau d'eau fraîche. Rincer à trois reprises. Assurez-vous que la friteuse soit complètement sèche avant de la remplir d'huile.

NETTOYAGE DE GRILLS ET PLAQUES DE CUISSON

1. Tandis que la plaque est chaude, gratter à l'aide d'un grattoir rigide pour enlever les résidus carbonisés. Réduire la température à environ 160°C et rincer la plaque avec de l'eau à la température de la pièce
2. Appliquer la solution MULTI GEL dilué à 1 partie pour 4 parties d'eau sur toute la surface de la plaque de cuisson en motif de "S". Laisser agir pendant 1 à 2 minutes.
3. Frotter la surface avec un tampon à récurer. Ajouter de la solution GRILL au besoin.
4. Enlever la solution souillée à l'aide d'une raclette ou du grattoir à lame en tirant le tout vers le tiroir de gras.
5. Neutraliser avec une solution de 1 partie de vinaigre dans 9 parties d'eau.
6. Appliquer une mince couche d'huile végétale sur la surface de cuisson.

*Rincer les surfaces en contact avec les aliments

AVIS

Les informations et les recommandations concernant ce produit sont des données de bonne foi. Les conditions d'utilisation étant hors de notre contrôle, aucune garantie explicite ou implicite n'est jamais faite. Nous n'assurons aucune responsabilité de dommage, perte ou blessure, directe ou indirecte, liée à l'utilisation de ce produit.

Révision: 06 2020