



Hot Stuff Gel^{MC}

SERVICE ALIMENTAIRE nettoyant pour surfaces de cuisson et fours

FICHE TECHNIQUE

Emballage Code

4 x 946 ml (4 x 32 oz US) 1920210001

2 x 4 L (2 x 1.06 US gal) 1920278002

Description:

HOT STUFF GEL est un puissant nettoyant en gel, conçu de façon à désincruster le gras et les aliments brûlés de l'équipement de cuisine, dont la cuisinière, la friteuse et les surfaces de cuisson.

Mode d'emploi:

PORTEZ DES GANTS LORSQUE VOUS MANIPULEZ HOT STUFF GEL.

SURFACES DE CUISSON: 1. Faire chauffer la surface de cuisson à 80°C (176°F) puis fermer. 2. Vaporiser généreusement HOT STUFF GEL. 3. Couvrir la spatule d'un linge humide et gratter la solution grasse en l'éliminant dans la gouttière de la plaque de cuisson. 4. Essuyer avec un linge humide. 5. Bien rincer avec de l'eau potable et essuyer pour sécher. 6. Appliquer une fine couche d'huile de cuisson pour prévenir la formation de rouille.

FOURS INDUSTRIELS: 1. Vaporiser HOT STUFF GEL directement sur les parois du four, les grilles et la fenêtre. 2. Laisser agir de 5 à 15 minutes. Les taches rebelles peuvent nécessiter un léger récurage à l'aide d'un tampon de nylon. 3. Bien rincer avec de l'eau potable.

FRITEUSES: 1. Égoutter complètement. 2. Retirer l'excès de gras en grattant ou en lavant au jet d'eau. 3. Remplir la friteuse d'eau jusqu'à 10 cm (4 pouces) du rebord et ajouter 1 mesure de HOT STUFF GEL pour 25 à 40 mesures d'eau. 4. Faire bouillir pendant 30 minutes. 5. Gratter la saleté tant que le contenu est encore tiède. 6. Égoutter et rincer abondamment à l'eau chaude. 7. Bien rincer à l'eau potable avant de réutiliser.

PRODUIT CERTIFIÉ 

Précautions pour établissements alimentaires:

L'équipement et les surfaces qui sont en contact direct avec les aliments doivent être rincés avec de l'eau potable après avoir été nettoyés avec ce produit. Éviter la contamination des aliments pendant l'utilisation. Ne pas remettre dans les lieux de transformation ou d'entreposage des aliments.

Pour de plus amples informations, consulter www.avmor.com

Sécurité:

SANTÉ	3
INFLAMMABILITÉ	0
RÉACTIVITÉ	0
PROTECTION PERSONNELLE	X
X =	Voir FS
0 =	Négligeable
1 =	Bas
2 =	Modéré
3 =	Élevé
4 =	Extrême

Note:

Les relevés présentés ci-haut sont basés sur des expériences et informations que nous croyons de source fiable. Cependant, nous ne pouvons garantir les performances obtenues, ou les résultats, l'application dudit produit variant selon les conditions propres aux laboratoires et autres endroits hors de notre contrôle. Nous ne pouvons garantir que l'usage décrit ci-haut n'enfreindra pas certains brevets déjà existants.

Propriétés physiques:

Apparence	gel clair
Couleur	incolore
Odeur	inodore
Gravité spécifique	1.125 – 1.135
pH (1% sol./eau)	12.0 – 13.0
Indice de refraction (% Brix)	18.0 – 22.0%
Viscosité	1900 – 2600 cps



Avmor Itée
950, Michelin, Laval, Québec, Canada H7L 5C1
Tél.: (450) 629-3800 Fax: (450) 629-4355
www.avmor.com courriel: clientservice@avmor.com

Une compagnie
enregistrée ISO