

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

FOOD HYGIENE



10VE1131

AVAILABLE FORMAT

4x4L | KIT

PHYSICAL PROPERTIES

Appearance	Liquid
Color	Clear
Odour	Odourless
pH	13.5 (Conc.)
Solubilité	Water soluble
Flash Point	NA
Density	1.12 g/ml
Flammability	Non-flammable

ENVIRONMENTAL BENEFITS

- Organic components readily biodegradable.
- Does not contain NPEs, NTAs or EDTA.
- Contains no substances classified as Carcinogenic, Mutagenic or Reprotoxic (CMR).

LEGISLATION / HOMOLOGATION

WHMIS Regulated

CFIA approved for use in designated food processing areas.

For use in designated commercial, industrial, institutional, and food preparation areas, only.

Do not store in food processing or food storage areas.

ACTIVE INGREDIENTS

Water; potassium and sodium hydroxide; dipropylene glycol methyl ether; D-glucose, decyl octyl ethers.

ADHERENT OVEN CLEANER

MULTI-GEL is a powerful adherent degreaser; designed for cleaning ovens and other heavily soiled kitchen equipment. It adheres to surfaces and effectively removes greases and carbonized deposits. Ideal for stainless steels, ceramics and other hard surfaces. Avoid contact with soft metals (eg. aluminum). MULTI-GEL can be used on both hot and cold surfaces.

BENEFITS

- Exceptional at degreasing cooked and carbonized fats
- Surface adherence properties maximizes contact times, and degreasing efficiencies while rubbing with scouring pad
- Concentrated formula for economical use
- Can be used on both hot and cold surfaces

DILUTION

REGULAR CLEANING	1 partie pour 4 parties d'eau
HEAVY CLEANING	1 partie pour 2 parties d'eau

USES INSTRUCTIONS

CONVENTIONAL AND CHICKEN OVENS

1. For optimal results, preheat oven to 80 °C.
2. Remove solid residues with a scraper.
3. With a spout bottle or a brush, apply MULTI-GEL hot water solution (dilution ratio 1:1). Leave to act for 5 to 10 minutes for hot surfaces; and 15 to 30 minutes for cold surfaces. Times vary with degree of cleaning required.
4. Rub with a scouring pad.
5. Wipe with a damp cloth to remove all residues, and rinse surfaces thoroughly with potable water.

FOR FRYER CLEANING

1. Close the fryer and allow the oil to cool; then drain the fryer.
2. Scrape the interior walls and remove all oil and solid residues.
3. Fill the fryer with hot water to oil level, add a solution of 1 litre MULTI-GEL diluted in 20 litres water. Start the fryer and boil for 20 minutes with the baskets in. Turn off the fryer and cool.
4. Scrub the interior surfaces with a long handle brush, or pad. Rub and rinse the baskets in the sink.
5. Drain the fryer and rinse the inside with a bucket of fresh water. Repeat rinse three times. Make sure the fryer is completely dry before filling with oil.

CLEANING GRILLS AND HOT PLATES

1. While the grill is hot, remove carbonized residues with a stiff scraper. Reduce temperature to around 160 °C, and rinse plate with room temperature water.
2. Apply diluted MULTI GEL solution (1 part per 4 parts water) over the entire surface of the baking sheet in an "S" pattern. Leave on for 1 to 2 minutes.
3. Scrub the surface with a scouring pad. Add Multi Gel solution as needed.
4. Remove the soiled solution using a squeegee, or a scraper, pulling it towards the fat drawer. Clean the drawer. Thoroughly rinse the surface with potable water.
5. Neutralize with a vinegar solution (1 part in 9 parts water).
6. Apply a thin layer of vegetable oil to the cooking surface.

* Rinse all surfaces that had prior contact with food.

NOTICE

Information and recommendations regarding this product are presented in good faith. However no guarantees are associated with the data presented in this document, and no such guarantees should be interpreted from the information and expected results presented. We do not assume any liability for damage, loss or injury, direct or indirect, related to the use of this

Révision: 06 2020