



MULTI GEL

NETTOYANT À FOUR CONCENTRÉ CONCENTRATED OVEN CLEANER

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES PHYSICAL PROPERTIES

Apparence	Liquide
Appearance	Liquid
Couleur	Clear
Color	Clair
Odeur	Inodore
Odor	Odorless
pH	13.5 (Conc.)

DESCRIPTION

MULTI-GEL est un nettoyant puissant concentré qui s'applique surtout aux fours et équipements de cuisine. 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 de fours froides que chaudes.

MULTI-GEL is a powerfull cleaner used mainly on ovens and kitchen equipments. It sticks on the surfaces and dislodge the grease and carbon deposits easily. Ideal for stainless steel, ceramics and other hard surfaces. Avoid contact of soft metals (e.g. aluminium). MULTI-GEL can be applied on hot or cold surfaces.

FORMATS DISPONIBLES

4L / KIT UNITE

LEGISLATION / HOMOLOGATION

Réglementé par le SIMDUT
Regulated by WHMIS

APPROUVÉ PAR L'ACIA AUX FINS D'UTILISATION DANS
LES LIEUX DE PRÉPARATION DES ALIMENTS.

CFIA APPROVED FOR USE IN THE FOOD PROCESS
AREA.

DOSAGE

Travaux léger: 1 partie MULTI-GEL/ 4 partie d'eau

Travaux lourd: 1 partie MULTI-GEL/ 2 partie d'eau

Light soil: 1 part MULTI-GEL / 4 parts water

Heavy soil: 1 part MULTI-GEL / 2 parts water

INSTRUCTION

Avec un vaporisateur, asperger abondamment les surfaces avec une solution 50% MULTI-GEL, 50% d'eau chaude. Pour un nettoyage à chaud {65-80 °C (150-180 °F)}, essuyer avec un linge humide. Pour les surfaces froides, laisser agir 5 à 10 minutes.

Using a sprayer, heavily coat the surface with a solution 50% MULTI-GEL, 50% hot water. For hot cleaning {65-80 °C (150-180 °F)}, wipe with a humid cloth. For cold surface, let act 5 to 10 minutes.

NOTE

POUR USAGE INSTITUTIONNEL, INDUSTRIEL ET DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ALIMENTAIRES SEULEMENT.
NE PAS ENTREPOSER DANS UNE ZONE DE TRAITEMENT OU DE STOCKAGE DES ALIMENTS.

FOR COMMERCIAL, INDUSTRIAL AND FOOD PREPARATION AREA USE ONLY.
DO NOT STORE IN FOOD PROCESSING OR FOOD STORAGE AREA.

GROULX ROBERTSON VENUS

12480 boul. Industriel, Pointe-aux-Trembles, Qc Canada H1B 5M5
Tel. 514.645.2293 • 800.570.2293 • Fax 514.645.9941
info@groulxrobertson.com / www.groulxrobertsonvenus.com