



ELITE

7816

Concentrated liquid hand dishwashing detergent, for pots & pans and dishes in general



ELITE is used to efficiently clean pots, pans and dishes manually. For food plant use and other food services such as: restaurants, cafeterias, catering services, supermarkets.

ADVANTAGES

- Extra-foaming liquid detergent.
- Remarkable degreasing action.
- Efficiently emulsifies vegetable oils and animal fats.
- Easy to rinse.
- Does not leave a residual film on the dishes.
- Economical.
- Phosphate-free.

INSTRUCTIONS OF USE

Preparing the cleaning solution: Start by filling the sink halfway up with hot water, then add the **ELITE** product, and finish by topping off the sink with hot water.

For dishwashing: Use 10 to 40 ml of **ELITE** detergent (depending on how greasy the dishes are) per 10 litres of hot water.

For pots & pans: Use 15-50ml of **ELITE** detergent (depending on how greasy the pots & pans are) per 10 litres of hot water.

Rinsing: Rinse the dishes using clean water.

Important note: All surfaces subject to food contact must be thoroughly rinsed with potable water after use of this product.

PACKAGING

Case of 4 x 3.8 litres (1 US gallon).

18.9 litre pail (5 US gallons).

CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES

pH at 1/1000 (25 °C/77 °F): 7.0 - 7.5

pH as is (25 °C/77 °F): 7.0 - 8.5

Specific gravity (25 °C/77 °F): 1.030 - 1.040

Viscosity (25 °C/77 °F): 400 cps

Stability: stable at normal warehousing conditions

Physical properties: green transparent liquid

Odour: citrus

LEGISLATION

Regulated by WHMIS.

Material safety data sheet available.

Product approved for use in the Canadian food processing industry.



ELITE

7816

**Détergent liquide concentré
pour le lavage manuel de la vaisselle,
des chaudrons et casseroles**



ELITE est utilisé pour nettoyer efficacement chaudrons, casseroles et vaisselle en général. Pour utilisation dans l'industrie alimentaire et les services alimentaires tels que restaurants, cafétérias, traiteurs et supermarchés.

AVANTAGES

- Très moussant.
- Pouvoir dégraissant remarquable.
- Émulsifie efficacement les huiles et graisses végétales et animales.
- Facile à rincer.
- Ne laisse pas de film résiduel sur la vaisselle.
- Économique à l'usage.
- Sans phosphates.

MODE D'EMPLOI

Préparation de la solution nettoyante : Dans un premier temps, mettre de l'eau chaude dans l'évier jusqu'à la moitié de sa capacité, ajouter le produit **ELITE** et compléter en remplissant l'évier d'eau chaude.

Pour le lavage de la vaisselle : Utiliser 10 à 40 ml de détergent **ELITE** par 10 litres d'eau chaude selon l'importance des gras.

Pour le lavage des chaudrons et casseroles : Utiliser 15 à 50 ml de détergent **ELITE** par 10 litres d'eau chaude selon l'importance des gras.

Rinçage : Rincer la vaisselle à l'eau claire.

Important : Toutes surfaces sujettes au contact direct avec la nourriture doivent être bien rincées à l'eau potable après l'usage de ce produit.

EMBALLAGE

Caisse de 4 x 3,8 litres (1 gallon É.-U.).

Seau de 18,9 litres (5 gallons É.-U.).

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

pH à 1/1000 (25 °C/77 °F) : 7,0 - 7,5

pH concentré (25 °C/77 °F) : 7,0 - 8,5

Poids spécifique (25 °C/77 °F) : 1,030 - 1,040

Viscosité (25 °C/77 °F) : 400 cps

Stabilité : stable des conditions normales d'entreposage

Aspect physique : liquide vert transparent

Odeur : agrumes

LÉGISLATION

Réglementé par le SIMDUT.

Fiche signalétique disponible.

Produit autorisé pour utilisation dans l'industrie alimentaire au Canada.



ELITE

7816

Detergente líquido concentrado para el lavado manual de vajilla, ollas y cacerolas



ELITE es un detergente líquido de alta espuma que limpia eficazmente ollas, cacerolas y vajilla en general. Para uso en la industria alimenticia e industria de servicios afines tales como restaurantes, cafeterías, servicios de comida, supermercados.

VENTAJAS

- *Detergente de alta espuma.*
- *Alto poder desengrasante.*
- *Remueve en forma eficaz aceites y grasas vegetales y animales.*
- *No deja película residual en la vajilla.*
- *Uso económico.*
- *Sin fosfatos.*

INSTRUCCIONES DE USO

Preparación de la solución limpiadora: Primeramente, llenar la pileta con agua caliente hasta la mitad de su capacidad, agregar el producto **ELITE** y completar llenando la pileta con agua caliente.

Para lavar la vajilla: Usar de 10 a 40 ml de detergente **ELITE** por 10 litros de agua caliente según la cantidad de grasa.

Para lavar ollas y cacerolas: Usar de 15 a 50 ml de detergente **ELITE** por 10 litros de agua caliente según la cantidad de grasa.

Enjuague: Enjuagar la vajilla con agua limpia.

Importante: Todas las superficies en contacto directo con los alimentos deben enjuagarse muy bien con agua potable después del uso de este producto.

EMBALAJE

Caja de 4 x 3,8 litros (1 galón EE.UU.).

Cubo de 18,9 litros (5 galones EE.UU.).

PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS

pH al 1/1000 (25 °C/77 °F): 7,0 - 7,5

pH concentrado (25 °C/77 °F): 7,0 - 8,5

Peso específico (25 °C/77 °F): 1,030 - 1,040

Viscosidad (25 °C/77 °F): 400 cps

Estabilidad: estable en condiciones normales de almacenamiento

Aspecto físico: líquido verde transparente

Olor: cítricos

LEGISLACIÓN

Reglamentado por el SIMDUT.

Hoja de datos de seguridad del material disponible.

Producto autorizado para ser usado en la industria alimentaria en Canadá.