

業務用

食器洗浄機用洗浄剤

無りん

クリーンカット **B**

※この洗浄剤は、医薬用外劇物ではありません

特長

- 漂白剤配合。茶しぶの付着や黄ばみから食器を守ります。
- ガラスをスッキリ仕上げます。
- 環境にやさしい無りんです。
- 洗浄力が高く、デリケートな食器も洗えます。

茶しぶの付着や
黄ばみから食器を守ります。



〈23kg〉

グリーンカット B

液体

無りん

非劇物
タイプ



酸性タイプと 併用不可
目に注意
子供に注意



必ず換気
マスク・
手袋着用

まぜるな

危険

塩素系

- 酸性タイプの製品と一緒に使う(まぜる)と塩素ガスが出て危険です。
- 液が目に入ったら、すぐ水で洗ってください。
- お子様の手にふれないようにしてください。
- 必ず換気をよくしてご使用下さい。

この洗浄剤は、医薬用外劇物ではありません。



〈荷姿〉
23kgポリ容器

使用方法

- 洗浄剤供給装置の吸入パイプを洗浄液に入れる。
- 洗浄機が作動すると必要量の洗浄剤が自動的に洗浄タンク内に供給される。
- 洗浄機が正常に作動していることを確認して使用すること。

使用上の注意

- 作業時は必ず保護メガネ、および炊事用ゴム手袋を着用する。
- キャップを開けるとき液が飛び出す恐れがある。また、容器を移動するときはキャップをしっかり閉める。緩んでいると、液が跳ねて目や皮膚に付く恐れがある。
- 他の薬剤・洗浄剤等とはまぜない。
- 他の容器に移し替えて使用しない。
- 使い終わった容器はよく洗ってから処理する。
- 業務用食器洗浄機以外には使用しない。
- 子供の手の届かないところに保管する。
- アルミ・銅・うろし塗りの食器の洗浄はさける。
- すすぎを十分に行うこと。すすぎが不十分な場合、食器を損傷する恐れがある。
- 高温や直射日光をさけて保管する。

応急処置

- 万一、有害な塩素ガスを吸い込んだときは、直ちに患者を風通しの良い場所に非難させ安静にした後に医師の診断を受ける。手当てが遅れると生命にかかわる恐れがある。
- 目に入った場合、直ちに流水で15分以上洗い流す(コンタクトレンズは外す)。その後、速やかに医師の診断を受ける。手当てが遅れると失明する恐れがある。
- 万一飲みこんだ場合、直ちに多量の水、牛乳や生卵を飲ませる(意識のない場合には口から何も与えない)。無理に吐かせないで、速やかに医師の診断を受ける。濃い液を多量に飲みこんだ場合、手当てが遅れると生命にかかわることがある。
- 液が皮膚についた場合、直ちに多量の水で十分に洗い流す(液が付着した衣服は直ちに脱ぎ、水で充分洗い流す)。手当てが遅れると炎症を起こす恐れがある。
- 使用中、目にしみたり、せき込んだり、気分が悪くなった時は、使用をやめてその場から離れ、洗眼、うがいをする。

品名 / 業務用食器洗浄機用洗浄剤(アルカリ性)
成分 / 水酸化ナトリウム、水酸化カリウム、
カルボン塩酸、塩素系漂白剤
標準使用濃度 / 0.10~0.30%(推奨濃度0.15~0.25%)
(汚れや水質に応じた洗浄濃度でご使用下さい。)

Cleanliness Policy

ライオンハイジーンは清潔で衛生的な厨房作りを
AAAシステムで提案します。

スリーエー

AAAシステムとは、清潔で衛生的な厨房作りのためには、次の3要素の追求と実践が基本です。
ライオンハイジーンのスリーエーシステムはお客様のニーズや状況にあわせて、3要素の追求と実践を行うカスタム化サービスシステムです。

Analysis

詳細な調査により洗浄方法や被洗物の状況を把握し、汚れや細菌の状況・発生プロセスなどを徹底分析します。

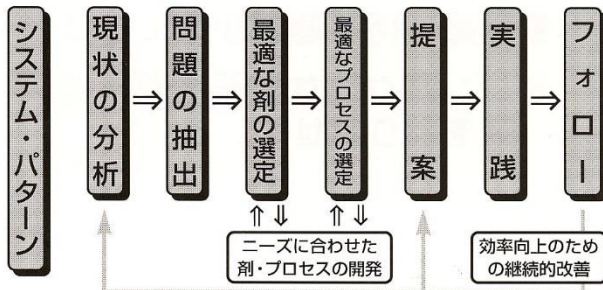
Adaptation

厨房環境や固有の条件に最適な洗浄剤と使用方法、最適なプロセスを選定し提案します。

Advancement

清潔で衛生的な洗浄環境の定着・維持とコスト効率向上のためにフォロー体制を整え、コンサルティング・技術開発を行います。

システムは状況に応じ柔軟な組み合わせができます。



●取り扱い店

ライオンハイジーン株式会社