

業務用 食器洗浄機用洗浄剤 <中性タイプ>

# 中性 クリーンカット

## 特長

- 中性タイプなので排水時のpHが気になりません。
- 硬水地域でもスケール付着を抑制します。
- 酵素のチカラでデンプン汚れもスッキリ除去できます。
- 油汚れにも優れた洗浄力を発揮します。
- 低泡性なので浸漬剤としてもご使用いただけます。



20kg入り

品名／業務用食器洗浄機用洗浄剤  
成分／カルボン酸塩、ホスホン酸塩、酵素  
性状／液体(中性)  
用途／食器、器具類の洗浄  
標準使用濃度／<食器洗浄機用>0.15~0.25%  
<浸漬用>0.08~0.15%  
(水10Lに8~15ml)

### 使用方法

<食器洗浄機用として使用する場合>

- 洗浄剤供給装置の吸入パイプを洗浄剤容器に入れる。
- 洗浄機を作動させ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。濃度設定は当社技術員が行う。
- 洗浄機が正常に作動していることを確認して使用する。

<浸漬用として使用する場合>

- 約40~60℃のお湯に本品を入れ、食器類を15~30分くらい(汚れのひどい時は少し長めに)浸漬した後、食器洗浄機にて洗浄するか、流水でこすり洗います。



目に注意



子供に注意



マスク・手袋着用

● 取り扱い店

ライオンハイジーン株式会社