

業務用 食品添加物 殺菌料
塩素系漂白剤 次亜塩素酸ナトリウム6%

殺菌・漂白用

サニタイザー



5L



専用コック



専用計量カップ

ふきん、まな板の除菌漂白に
ショーケース・作業台などの除菌にも
確かな効果を発揮します。

特長1 確実な除菌効果

▶ 微生物に対し、確実に除菌効果を発揮するようにpHをコントロールしています。

特長2 優れた安全性

▶ 厳しい品質管理により、優れた安全性を保ちます。

特長3 低コスト

▶ 300倍希釈以上と低コストでご使用になれます。

特長4 機能性・環境性の高い容器

▶ 5Lタイプの容器は、焼却時に燃焼カロリーが低く、使用後に手で簡単につぶしてプラスチックゴミとして廃棄できる環境性を考慮したソフトボトルです。



用途

▶ 野菜・果物の殺菌に
ふきんの漂白・除菌に
まな板の漂白・除菌に

サニタイザー

サニタイザーは、スーパーマーケットの食品加工室・食品工場・レストラン・ホテルの厨房など、微生物が繁殖しやすい場所のサニテーションに確実な効果を発揮します。

使用方法 ※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具（保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等）を着用してください。
※ご使用前に必ずラベルに表示されている「使用上の注意」をよくお読みください。

ふきんの除菌漂白



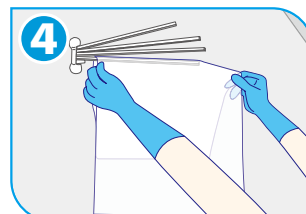
1 バケツ等に300倍希釈液をつくる。



2 洗浄後のふきんを約10分間浸漬する。



3 流水で充分すすぐ。

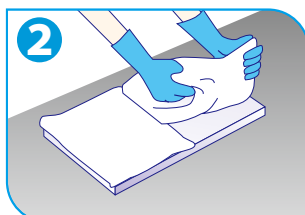


4 脱水、乾燥させる。

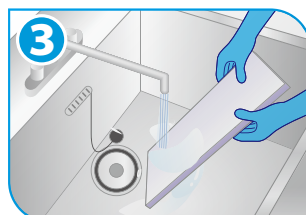
まな板の除菌漂白



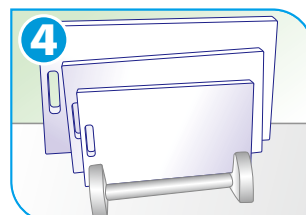
1 300倍希釈液にふきん等を浸す。



2 まな板の表面全体を希釈液に浸したふきん等で覆う。(約30分)



3 約30分後、流水で充分にすすぐ。

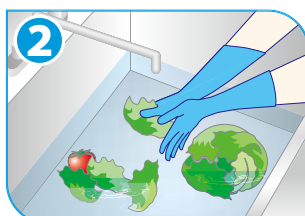


4 よく水を切り、清潔な場所に立てかけておく。

野菜・果物の除菌



1 シンク等に600倍希釈液をつくる。



2 約5～10分間浸漬する。



3 流水で十分にすすぐ。

商品仕様

品名	サニタイザー
液性	アルカリ性
成分	次亜塩素酸ナトリウム (6%)
荷姿	5L×3本/ケース
サイズ	ボトル：230×130×高さ272 (mm) ケース：425×249×高さ307 (mm)

商品コード	2T34931
バーコード	ボトル：4536735182323 ケース：14536735182320
積段数	8段

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)と有毒な塩素ガスが出て**危険**。●目に入ったらすく水で洗う。●必ず換気して使用する。●子供の手に触れないように注意する。

付属品



シーバイエス株式会社

●本社 / 〒231-0023 横浜市中区山下町22番地(山下町SSKビル)
お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280 FAX.045-640-2216

■お問い合わせ・ご用命は…

大切な場所には、きっと。