

SaniPlan(サニプラン)は食品工場用各種洗浄剤のブランドです。

アルカリ性

医薬用外劇物

粉末タイプ

水酸化ナトリウム
75%配合

SaniPlan 業務用 大型ゆで麺槽用洗浄剤

ゆで麺槽洗浄剤 GX

より速い 汚れ落としを

強いアルカリ効果で、ゆで麺槽やバケットの汚れを素早く落とします。作業時間短縮を期待できます。



5kg×4

特長

アルカリの効果で汚れ落ちが速い

蓄積した汚れをすばやく落とします。洗浄時間が短縮できます。

溶解性が良く、作業しやすい

70℃以下で溶解しますので、煮沸洗浄までの加熱段階で投入できます。また一剤タイプなので投入作業が楽です。

ゆで麺槽内での中和作業もOK

ゆで麺槽内で酸による中和が可能です。

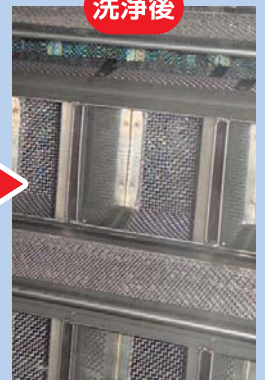
※洗浄液はpHが高いので、排水時に中和が必要です。中和作業は発熱を伴いますので、高温時はさけてください。

※保管中に、まれに中身・袋が茶色く変色する場合がありますが、品質上および使用上の問題はありません。

洗浄前



洗浄後



使用洗浄剤 ゆで麺槽洗浄剤GX

使用条件 洗浄剤0.5%溶液で2時間煮沸した。

用途・使用方法

用途 ゆで麺槽のスケール除去
使用方法 ゆで麺槽容量に対して0.5~2.0%

成分表示など

性状 粉末:アルカリ性
成分 水酸化ナトリウム、炭酸塩、リン酸塩、カルボン酸塩、界面活性剤(非イオン系)、安定化剤

商品データ

品名 サニプラン ゆで麺槽洗浄剤GX 5K×4
荷姿 5kg(袋)×4/ケース
商品寸法 290mm×50mm×370mm
ケース寸法 349mm×249mm×265mm
積載可能段数 3段
商品コード 281201
JANコード 4975657410228
ITFコード 14975657410225

⚠ 使用上の注意

●作業時には保護メガネ、保護面、ゴム製保護手袋、保護衣、保護長靴を着用してください。●高温洗浄を行う場合は、洗浄液の飛散に注意する。高温の洗浄液がかかると火傷・炎症をおこす●他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。●用途以外に使用しない。●アルミニウム、銅、真鍮、白木、竹、繊維等の製品に使用しない。●使用にあたっては、製品容器に記載の「使用上の注意」と「使用方法」を必ず読んでお使いください。

寸法は幅×奥行(厚さ)×高さを設計値で記載しています。商品の外観・表示については予告なく変更することがあります。

BBOEAC

お問い合わせは・・・



〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10
☎06-6395-2717