

アルカリ性

塩素系

除菌

無リン

アルミ対応

医薬用外劇物に該当しません

SaniPlan 業務用 加工器具用
アルカリ性洗浄剤(塩素系)

浸漬洗浄剤 LA

しつこい汚れも 浸け置きで解決

食品工場ではアルミ製機器類が多く使われています。
腐食しやすいアルミにも安心してお使いいただけます。



20kg

特長

がんこな汚れを分解

アルカリ剤と塩素のダブル効果で肉や卵のタンパク質・油脂を分解、洗浄します。

アルミにかかっても大丈夫

トレーやバットなど、工場内はアルミでできたものがたくさん使われています。
本品はアルミを腐食させにくいので、材質を気にせず、どんどん洗浄できます。

※アルミに対する影響は、洗浄条件・洗浄頻度に依存します。

原液および高濃度での使用は避け、使用量の目安(10~100倍希釈)に従い、ご使用ください。

PRTR 対象物質を含みません

本品は医薬用外劇物に該当しません。また、PRTR対象物質を含みません。排水の規制を気にせずにお使い頂けます。

※排水のpHについてはご注意ください。



用途・使用量の目安

用途	食品加工機器装置、部品の浸漬洗浄・除菌
使用量の目安	1~10% (希釈方法・洗浄方法は裏面へ)

商品データ

品名	サニプラン 浸漬洗浄剤LA 20kg
荷姿	20kg(ポリ容器)
商品寸法	185mm×355mm×422mm
商品コード	235102
JANコード	4975657410297

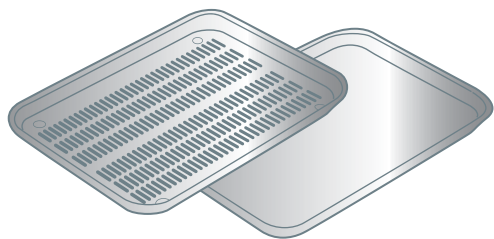
成分表示など

液性	アルカリ性
成分	アルカリ剤(水酸化ナトリウム)、ケイ酸塩、次亜塩素酸ナトリウム、界面活性剤(アルキルアミノオキシド)

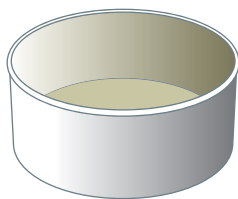
寸法は幅×奥行×高さを設計値で記載しています。
商品の外観・表示については予告なく変更することがあります。

タンパク質を多く含む汚れに効果大きい!

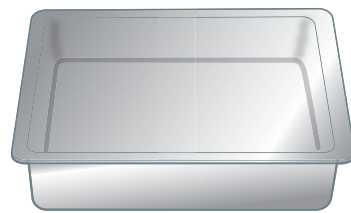
それは塩素成分を中心に、タンパク質を分解するからです。このような用具、器具におすすめです。



畜産加工／調理用具(トレー)
(肉タンパク)



ケーキ製造／ケーキ型
(卵タンパク)



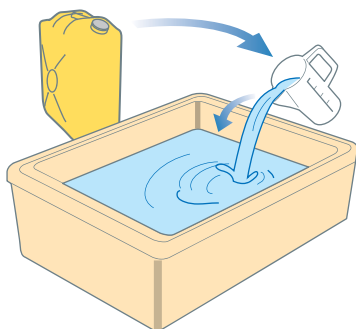
水産加工／調理器具(バット)
(魚タンパク)

使用方法

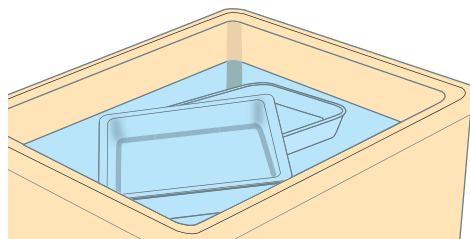
⚠️ 必ず炊事用手袋を着用してください! 

浸漬洗浄(1~10%)

希釈方法



1



浸漬槽を用意し、洗浄剤を1~10%に薄める。

対象物をそのまま漬け置きする。

2



1時間程度で取り出し、ブラシでこすり洗う。

3



流水でよくすすぐ。

⚠️ 使用上の注意

●用途以外に使用しない。●他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。●必ず単独で使用する。酸性タイプの製品や排水口のヌメリ取り剤、食酢、アルコール、生ゴミ等と混ぜないようにする。有害な塩素ガスが発生して危険。●熱湯で使用しない。●ガスが発生するので、動物性のハケ、ブラシ等を使用しない。●銅や銅合金、真鍮、鉄およびスズ製の物品の洗浄、接液を避ける。●アルミニウムの材質によっては腐食する場合があるので、目立たない部分で試してから使用する。●漆器の洗浄を避ける。●傷んだフッ素コートははげることがあるので、目立たないところに薄めた液を用いて変色等がおきないことを確かめたうえで使用する。●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。

お問い合わせは・・・

BBOEAC

 株式会社 **ニイタカ**

〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10

☎06-6395-2717