

業務用 食器洗浄機用乾燥仕上剤

乾燥効率アップ! (無りん)

イージーストック 洗浄機用リンス



2kg

食器の乾燥を高めるために開発された食器洗浄機専用の乾燥剤で、使用される原料は全て食品添加物で構成されており、優れた乾燥効果を発揮します。

特長1 乾燥効率アップ

- ▶ 食器に付着する水滴を界面活性剤の表面張力を低下させ、乾燥効率 (ウォーター・スポットの低減) を高める。

特長2 衛生的

- ▶ ウォーター・スポットを防止するので、タオリング作業が少なくなるなり、衛生的。(雑菌の2次感染防止)

特長3 中性

- ▶ 中性であるので配管を腐食することがない。

特長4 食品添加物

- ▶ 使用原料は、全て可食成分又は食品添加物である。

用途

- ▶ 自動食器洗浄機を使用した食器、器具類の乾燥仕上げ剤

洗浄機用リンス

使用方法

標準使用濃度 : 0.01 ~ 0.02% (水質・汚れにより濃度調整が必要になります。)

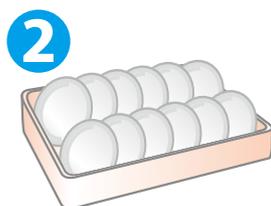
- ▶ 洗浄機が正常に作動していることを確認してご使用ください。
- ▶ 弊社指定の供給装置でご使用ください。
- ▶ 濃度調整は、弊社担当者にご相談ください。

食器洗浄オペレーション

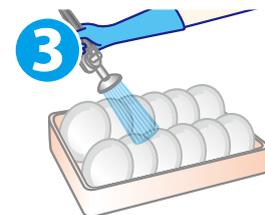
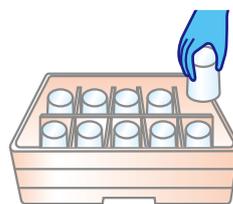
※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具(保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等)を着用してください。
 ※ご使用前に必ず製品ラベルの「使用上の注意」等をよくお読みください。



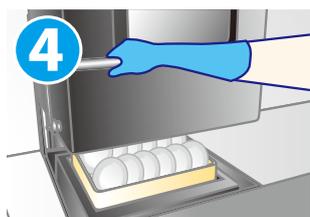
1. スクラッピング
 食器の残菜をかき落とす。米飯、スープ等が乾燥した初期は浸漬する。



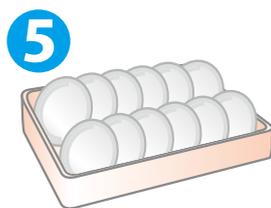
2. ラッキング
 同じ大きさの食器をまとめラックに入れる。



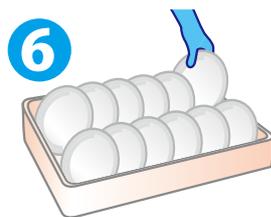
3. プレリンス
 スプレーで小さな残菜を洗い流す。



4. 洗浄
 食器洗浄機で洗浄する。
 洗浄温度: 60~65℃
 すすぎ温度: 80~85℃



5. 乾燥
 洗浄した皿、グラス等を乾燥させる。



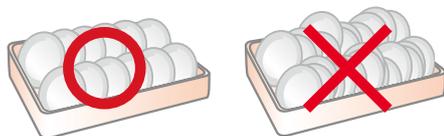
6. 仕分け
 皿、グラス等は、汚れが残っていないかを点検し整理する。汚れが残っているものは再洗する。



7. 収納
 乾燥後、所定の位置に収納する。

衛生的に洗浄していただくためのノウハウ

▶ **ラッキングは?**
 同じ大きさの食器をまとめてラックに入れます。グラス類は専用ラックに下向きにして入れてください。また、より効果的に洗浄していただくために、前浸漬を行ってください。



▶ 洗浄温度、すすぎ温度は?

洗浄温度: 60~65℃
 すすぎ温度: 80~85℃

商品仕様

| | | | | | |
|-----|--------------------------------------|-------|--|-------|---|
| 商品名 | イーjistock 洗浄機用リンス | 荷姿 | 2kg | バーコード | ボトル: 4981538280477 ケース: 14981538280474 |
| 液性 | 中性 | サイズ | ボトル: 140×100×高さ272 (mm) ケース: 333×298×高さ307 (mm) | | |
| 成分 | ソルビタン脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール | 商品コード | T28047 | | |

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...

ENDRESS 日本エンドレス株式会社

【本社】 〒175-0081 東京都板橋区新河岸2-7-7エンドレスビル

TEL 03-5383-6777

FAX 03-5997-6800 E-mail info@endress.co.jp

【仙台営業所】 〒981-3201 宮城県仙台市泉区泉ヶ丘2-15-11
 TEL 022-371-8887 FAX 022-371-8886

URL <https://www.endress.co.jp>

大切な場所には、きっと。

