

食品加工機器用フォーム除菌洗剤



# クリアン ワイドフォーム

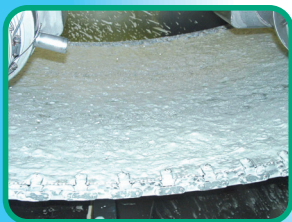
業務用

複雑な機構で人手では洗にくい食品加工機器に

シャリクーラー



スライサー



ネットコンベア



充填ライン

特長

1

## 食品加工機器用の泡洗剤

食品加工機器に泡スプレーで散布し、後すすぎ流すだけ。  
ブラッシング洗浄より時間を大幅に短縮し、作業効率を向上できます。

特長

2

## 優れた洗浄力

米飯ライン等のデンプン汚れ・肉スライサー・豆腐ライン等のタンパク・油汚れなど、  
食品からくるしつこい汚れをしっかり落とします。それでいて、**医薬用外劇物ではありません。**

特長

3

## 洗浄と同時に除菌ができる

除菌成分として第4級アンモニウム塩配合。非塩素系ですので、刺激臭がありません。

特長

4

## ゴミ容量を削減できる

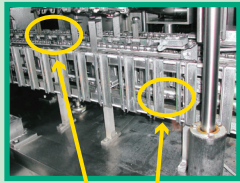
使い終わった容器は小さくたたんで廃棄できるバグインボックス式。  
段ボールを加工室へ持込まない専用コンテナもあります。

## 洗浄・除菌効果

### 優れた洗浄力

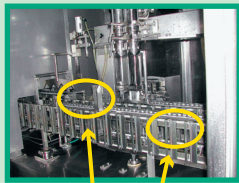
食品からくるしつこい汚れをしっかり落とします。

洗浄前



汚染

洗浄後

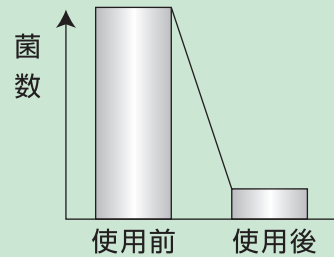


清浄

- 試験方法：タンパク質汚れ発色試験法
- 試験機器：充填ライン

### 洗浄と同時に除菌ができる

除菌成分として第4級アンモニウム塩配合。

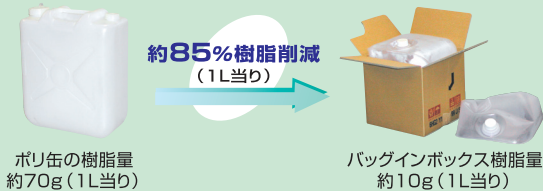


- クリアロンワイドフォーム使用前後で一般細菌の菌数変化を測定。(試験はモデル系で実施)

## 容器ごみの削減

### バッグインボックス採用

バッグインボックス採用により、容器ごみを削減します。



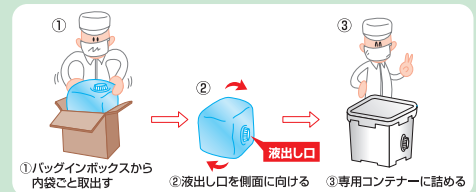
### 専用コンテナ方式

#### 専用コンテナ



ネジコミック(大)をご使用ください。

- 段ボールを加工室へ持込まない専用コンテナもあります。
- 加工室へ持込みの際、専用コンテナへ移替えることで、紙粉対策も万全です。



※2009年 花王調べ

## 使い方・注意事項

### 使い方

- ①10~30倍に希釈した液を専用の発泡機により散布する。



- ②10~15分静置後、充分に水洗いする。

### 注意事項

(使えないもの)

- アルミニウム、銅、真ちゅう、亜鉛、錫の金属製品 ●ニスやペンキの塗装面
- 水がしみこむ材質、水洗いできない製品や場所

使用上の注意

- 作業時は必ず保護メガネ、炊事用手袋、マスクを着用する。●用途外に使用しない。●キャップを開ける時に液が飛び出すおそれがある。又、容器を移動する時はキャップをしっかりと閉める。●他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。●換気をよくして使用する。●垂れた液が身体にかかるため、真上に向かって散布しない。●飛び散った液が身体にかからないように、散布は対象箇所からできるだけ離れておこない、ブラシ等でこする時も液がはねないように注意する。●食品には使用しない。●他の容器に移し替えて使用しない。●使い終わった容器はよく洗ってから処理する。●子供の手の届かないところに保管する。

応急処置

- 液が目に入った時は、こすらず直ちに流水で15分以上洗い流す。痛みや異常がなくても直後に必ず眼科医の診断を受ける。手当が遅れると失明のおそれがある。●万一飲み込んだ場合、直ちに多量の水、牛乳や生卵を飲ませる。無理に吐かせないで速やかに医師の診断を受ける。●液が皮ふについた場合、直ちに多量の水で充分に洗い流す。(液が付着した衣服や靴は直ちに脱ぐ。) 手当が遅れると炎症をおこすことがある。異常が残る場合は皮膚科医の診断を受ける。●気分が悪くなった時は、使用を中止する。異常が残る場合は医師の診断を受ける。

品名	目付 梱内容	サイズ(mm)・重量 (高さ×幅×奥行)	JANコード
クリアロン ワイドフォーム	15kg 1個	梱 298×274×274 15.8kg	4 901301 052650

クリアロンは花王の商標です。

特約店

花王プロフェッショナル・サービス株式会社



〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3

☎03(5630)7141