



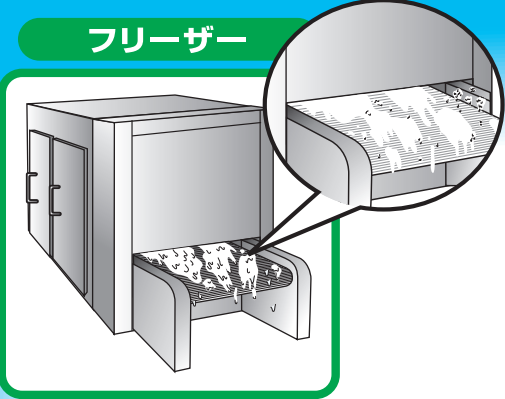
食品加工機器用フォーム洗浄・除菌剤

# カアロ ワイドフォーム

## 低腐食タイプ

業務用

アルミ、銅等の食品加工機器の発泡洗浄に



特長 1

**アルミや銅製などの食品加工機器に使えます**  
金属の腐食防止効果に優れ、ステンレス、アルミ、銅等の加工機器に幅広く使えます。

特長 2

**優れた洗浄力**  
油脂、タンパク質等の汚れに効果のあるアルカリ性の洗浄剤です。医薬用外劇物ではありません。

特長 3

**スケールが付きにくい**  
ケイ酸塩を含んでいません。スケールの発生が少なく、機器の白化が抑えられます。

特長 4

**洗浄と同時に除菌ができる**  
除菌成分として塩素系漂白成分配合。  
※注意:酸性洗剤と混合すると有害な塩素ガスが発生し、危険なので一緒に使わないでください。

特長 5

**つぶせる容器の採用で、ゴミ容量の削減に貢献します。**

# クリアロン ワイドフォーム

## 低腐食タイプ

### 洗浄効果

●食品汚れに優れた洗浄力を発揮

クリアロン ワイドフォーム  
低腐食タイプ

市販品  
サンプルA



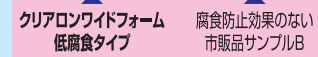
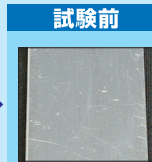
【評価法】

モデル汚れ:ステンレス板に焼き付けた菜種油  
洗浄剤濃度:2%  
洗浄剤塗布10分、すすぎ、乾燥後の状態

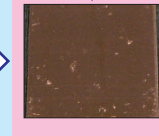
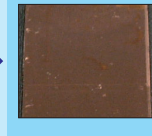
### 腐食防止効果

●アルミや銅に対する腐食性が低い

アルミ板



銅板



クリアロンワイドフォーム  
低腐食タイプ

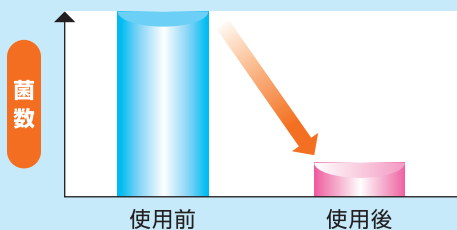
腐食防止効果のない  
市販品サンプルB

【評価法】

洗浄剤濃度:5%  
【噴霧後10分保持/すすぎ】を100回繰り返した後の試験片表面の状態

### 除菌効果

●洗浄と同時に除菌ができる



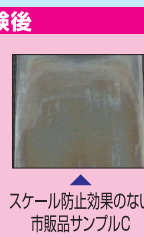
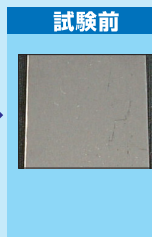
【評価法】

クリアロンワイドフォーム低腐食タイプ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)

### スケール防止効果

●繰り返し使用してもスケールが付きにくい

ステンレス板



クリアロンワイドフォーム  
低腐食タイプ

スケール防止効果のない  
市販品サンプルC

【評価法】

洗浄剤濃度:5%  
【噴霧後10分保持/すすぎ】を100回繰り返した後の試験片表面の状態

※2009年 花王調べ

### 使用方法

●10~30倍に希釈した液を、専用の発泡機により噴霧する。10~15分静置後、充分に水洗いする。

### 使えないもの

●ニスやペンキの塗装面 ●水がしみ込む材質、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、保護手袋、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閉める。●他の薬剤、洗浄剤とは混ぜない。●必ず換気をよくして使用する。●一度に大量に使ったり、続けて長時間使わない。●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行い、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。

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 低腐食タイプ	4.5kg 4本	個 290×209×144 4.6g 梱 313×440×303 19.5kg	4 901301 503695

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