

業務用

除菌洗剤

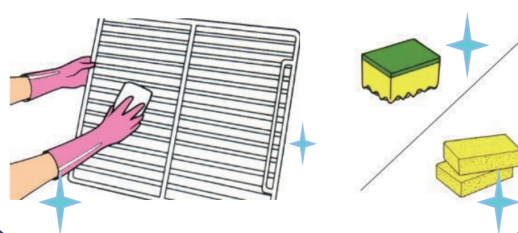
無りん

サニテート K-S



用途

- 調理機器類、食品加工機器類の洗浄・除菌
- 床、腰板などの洗浄・除菌
- スポンジやたわしの除菌



2kg × 4本(段ボール入り)

特長

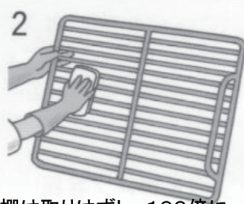
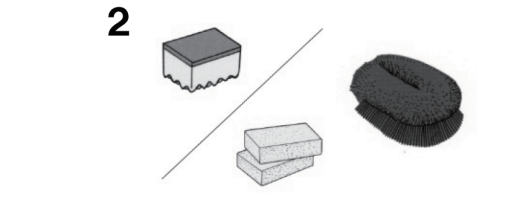
- 調理器具類、食品加工機器類を**洗浄と除菌が同時に**できます。
- 泡立ちがよく洗浄力があり、短時間でも強い除菌力を発揮します。
- 次亜塩素酸を含まず、安全性の高い除菌成分を使用していますので、不快臭、刺激臭がありません。
- 金属腐食が少なく、機械・器具を傷めません。
- 減容容器の採用により、ゴミの量を大幅に削減できます。

業務用除菌洗浄剤

サニテートK-S

成分／界面活性剤(高級アルコール系(非イオン)、第四級アンモニウム塩系)、安定化剤
液性／中性
標準使用濃度／1.0% (標準希釈倍率／100倍)
荷姿／2kg×4(外装段ボール入り)

サニテートK-Sの主な使用方法

対象物	目的	希釈倍率	使用方法
調理機器 調理設備 など	洗浄 除菌	100倍	1 100倍にうすめた サニテートK-S溶液をつくる。 2 棚は取りはずし、100倍に うすめたサニテートK-S溶液 をつけたダスターでよくふく。 3 庫内も100倍にうすめた サニテートK-S溶液をつけた ダスターでよくふく。
スポンジ たわし	除菌	100倍	1 100倍にうすめた サニテートK-S溶液をつくる。 2 汚れを落したスポンジをサニテートK-S溶液に 漬け込んでください。

サニテートK-Sの除菌試験結果

所定濃度の「サニテートK-S」10mLに各種細菌液(約 10^7 cfu/mL)を0.1mL接種し、25°Cで5分間接触後の、試験液中の試験菌を判定。

細菌種	希釈濃度	判定	菌の対数減少値
グラム陰性桿菌	100倍 (1.0%)	—	>4
グラム陽性球菌	100倍 (1.0%)	—	>4

※すべての菌を除菌するわけではありません

(衛生微生物研究センター調べ)

[判定]

＋：菌が生育

－：菌が検出せず(検出限界値：10cfu/

■お問合せ先は

ライオンハイジーン株式会社

本社：〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28

TEL 03(6739)9050(大代表) <https://www.lionhygiene.co.jp/>

●このパンフレットは2023年4月現在のものです。

一部商品仕様等に変更がある場合がございますが、ご了承ください。

無断転載禁止! 他の印刷物やWEBサイトなどでの無断使用を禁じます。