

食品加工機器用 発泡除菌洗剤

リッチフォーム MF604



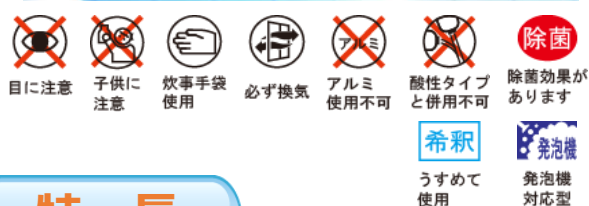
用途

入り組んだラインや分解しづらい
食品加工機器、床、壁などの
発泡機による洗浄。

成分表示等

成分	水酸化ナトリウム、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系)、界面活性剤(アルキルアミノオキッド)、安定化剤、リン酸塩
性状	液体(アルカリ性)
標準使用濃度	5~20% (標準希釈倍率 5~20倍)

(※非劇物です。)



特長

- ▶ 次亜塩素酸ナトリウム配合で、洗浄と除菌が同時にできます。特に、豆腐、ハム、ソーセージ、鶏卵加工機に付着するタンパク質汚れに優れた洗浄力を発揮します。
- ▶ きめ細かく、豊かな泡で、手の届きにくい場所もキレイに、スッキリ洗い上げます。

品名	内容量	寸法(mm)	重量	個装材質
リッチ フォーム MF-604	20kg	幅 265 高さ 395 奥行 265	21.4kg	ボトル:PE キャップ:PE ラベル:PP

発泡洗浄で清掃を効率的・効果的に

●発泡洗浄とは・・・

洗浄剤をムース(泡)にして汚れを分解・浮き上がらせる洗浄方法です。
分解困難な加工機器、ブラシの届かない設備の、もっとも有効な洗浄手段として食品工場において広くご使用いただいております。

●発泡洗浄の特長

【ランニングコスト】

洗浄剤をムース状(泡)にすることにより、広い面積を少量の洗浄液で洗えます。

【泡質】

洗浄液がムース状でかいるため、垂直面にぴったりくっつき、汚れとの接触時間が長く保てるため、効率的に洗浄できます。

【すすぎ性】

すすぎ性の良い界面活性剤を使用しているため、洗浄後のすすぎが簡単になります。
水の使用量も軽減できます。

使用方法



- 1 発泡洗浄機にリッチフォームMF604を投入し、水で5～20倍に希釈します。
- 2 発泡洗浄機で洗浄対象物にまんべんなく噴霧します。
- 3 流水でよくすすぎます。

※. 酸性物質との混合は、有毒な塩素ガスを発生し、危険ですのでおやめください。

発泡機のラインナップ

○タンク容量：10ℓ

○タンク容量：18ℓ

○タンク容量：60ℓ



スプレーイングシステムス
ジャパン社製

10リットル発泡機V2



スプレーイングシステムス
ジャパン社製

18リットル発泡機V2



DiBo社製
フォームディスペンサー

! 使用上の注意

- 作業時は、必ず保護メガネ、および炊事用ゴム手袋を着用する。
- 体調の優れない方は使用しない。
- 作業場所は換気を充分に行う。
- 他の薬剤・洗浄剤とは絶対に混ぜない。
特に酸性物質との混合は塩素ガスを発生し、生命にかかわる場合があるので、絶対に避ける
- 他の容器に移し替えて使用しない。
- 用途以外には使用しない。
- 冷暗所に保管する。
- 薄めた液を長時間保存すると変質することがあるので使用の都度薄める。

※別途 0.2MPa 程度の圧縮エアが必要です。

ライオンハイジーン株式会社

〒130-0013 東京都墨田区錦糸1-2-1 TEL03(5819)7770(代)

札幌	〒060-0001	札幌市中央区北一条西7-1-1	TEL.011(207)7824
仙台	〒980-0811	仙台市青葉区一番町3-3-20	TEL.022(222)8250
東京	〒130-0013	東京都墨田区錦糸1-2-1	TEL.03(5819)6667
名古屋	〒460-0003	名古屋市中区錦2-3-4	TEL.052(220)6760
大阪	〒541-0057	大阪市中央区北久宝寺町3-6-1	TEL.06(7739)8425
福岡	〒814-0001	福岡市早良区百道浜2-3-8	TEL.092(852)5918

●取り扱い店