

濃縮タイプ

油・よごれ落としに
自然と人にやさしい洗剤

エコ・パロール

食器厨房用

SB-KA(強アルカリ)

家庭用品品質表示法に基づく表示			
品名	台所用洗剤	用途	レンジフード、機器、厨房清掃、食器、什器類
成分	脂肪酸系(非イオン)	正味量	500g・1.8Kg・4Kg・18Kg
液状	強アルカリ性	標準使用量	10倍以上希釈

特徴

微生物による分解が促進されやすく、**生分解性97%以上**(日本食品分析センター分析値)で、自然界や排水処理設備に悪影響をもたらすことはありません。

特殊脂肪酸を主原料とした、動植物油脂対象の**食器厨房用油分散洗剤**です。

特にひどい油汚れ落としに最適です。

濃縮タイプです。油汚れの状況により、**水で希釈**(平均3~20倍)して使用します。

剥離浸透性が強く、油脂類を微粒子化して**100%親水性**にすることができます。

分散力も高く油や汚れを微細化することによって、油としての物性を失わせるので、油紋、オイルボールの発生、固化の再生が無く**再付着致しません**。

スポンジやたわしに汚れが付きにくく、排水管や排水処理設備に油の二次汚染による悪影響をもたらしませんし、生分解が良いため**処理水質の改善に寄与**致します。

厨房や食品工場等洗浄後は特有の**油臭の発生を防止**出来ます。

魚類のたんぱく質を分解します。魚の調理後のまな板や包丁等の**生臭みが無くなります**。

洗剤の温度は**40以下で充分**です。

従来の洗剤による洗浄温度迄昇温する必要が有りませんので省エネルギーに成ります。

低泡性であるためすすぎの時間や水量を従来の50%以下の使用量に成りますので、

上下水道量の節約に成ります。

排水処理設備を導入されている場合

配水管、会所、枡、側溝等で油が固化して閉塞することは有りません。

油分離層の汲み取り間隔が長くなります。

原水槽、調整槽でもオイルボールは出来ません。

沈殿分離槽での未消化によるキャリーオーバー現象はありません。

処理能力の改善と処理水質の改善に寄与致します。



物性

非イオン系界面活性剤です。

ほとんど臭いの無い、無色の強アルカリ性洗剤(PH13)です。

ABS、LAS、リン酸塩、砒素、重金属類、メチルアルコール、蛍光増白剤、着色料、環境

ホルモン物質(有機溶剤等)、法律に基づく使用禁止物質は殆んど含んでおりません。

容器の種類

500gポリ容器入・1.8Kgポリ容器入・4Kg減容ボトル入・18Kg缶入

使用上の注意

ポリスチロール・アセテートの容器等は避けてください。
アルミニウム類は洗浄後必ず水洗してください。
使用中目に入った時は流水で目を15分以上洗い流し眼科医の診療を受けて下さい。
使用の際は炊事用手袋、長袖保護衣、マスク、保護メガネ等を着用し、直接皮膚に付着しないようにしてください。使用後はハンドクリームなどで肌の手入れをしてください。
皮膚に付着した場合は、速やかに流水で十分に洗い流してください。
アルカリ液で反応する物質の洗浄はしないで下さい。その材質がアルカリに耐えられるか十分にテストし使用してください。
すすぎは水をかえて2回以上、食器は流水5秒以上して下さい。
幼児のシャボン玉遊びやいたずらに注意し、手の届かない所においてください。
万一飲み込んだ場合は、水を飲ませ吐かせるなどの処置をし医師の診断を受けてください。

保 管

液体そのものは3年以内、容器の性質寿命、保管場所(温度・湿度・日光他)等を考慮すると余り長期の保管はお勧め出来ません。1斗缶の場合6ヶ月をめどとし、それ以上の期間保管する場合腐食しない容器に入替えて下さい。
氷点下で凍結致します。凍結しない様に配慮して下さい。
但し、解凍後良く攪拌すれば性能は変わらず、使用出来ます。
直射日光に当てないで下さい。物性が変わります。

使用方法

Kタイプで落しきれなかったひどい汚れにKAを使用します。
野菜・果物等の食品洗浄には使用しないでください。
一般的に10～20倍希釈液を、十分に攪拌した後使用します。
洗浄対象物により希釈濃度が違いますので、最適希釈濃度を選定して下さい。
(汚れや使用目的に応じて水で3～50倍に希釈してご使用下さい。)
洗浄には、以下の方法があります。
あま絞りにした雑巾で汚れた部分を拭き取ります。
浸漬槽に漬け、雑巾、ウエス、ブラシ、研磨剤付不織布等で手洗いをします。
噴霧器、霧吹き、散布等の方法で直接洗浄液(原液又は希釈液)をかけ対象物により即又は、1～10分位放置した後、ウエス等で拭き取ります。
頑固な汚れに超音波洗浄、高圧洗浄があります。
固まった強力な油汚れも、原液をつければ早く緩みます。
長年に渡り堆積化した油は、スクレパー等で出来るだけ削り取りワイヤーブラシ、たわし、デッキブラシ、モップ等で擦り洗いをして下さい。
洗浄物の数量が多い、手作業では脱脂が難しい、隠れた部分がある等の場合高圧洗浄、超音波洗浄をお勧め致します。
洗浄液の汚れがひどい、浮遊物・沈降物が多く洗浄対象物の表面が汚れていると思われる場合、清水ですすぎ流して下さい。
浮遊物、沈降物が増加した場合、フィルター等で濾過後再使用して下さい。
乾燥時間が必ず必要に成ります。時間短縮するには、温水洗浄、エアブロー、ウエス等による拭き取る方法があります。

用 途(動植物油の除去等)

冷蔵庫・冷凍庫・レンジ・ガス台周り、換気扇周り及びダクト、フライヤー周り、食器棚等の洗浄
床、踏み板、すのこ、壁、腰板、シンクタンク、ショーケース、仕込みバット等の洗浄。
調理器具、ふきん、タオル、まな板、スライサー、ミキサー等の洗浄。

廃液処理(排水処理設備がない場合)

そのまま下水に流せますが、残渣(浮遊物、小さなごみ、きりこ、ノロ等不溶解物)がある場合ウエス、ろ紙等で残渣を除去した後下水に流して下さい。

製造・発売元

エスビーエスプロダクツ

【<http://www.sbs-hp.co.jp>】