

Catalogue No.

20511-2255

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

2255 洗剤使用マップ

81 棚・作業台

82 洗浄ラック・バスボックス・

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

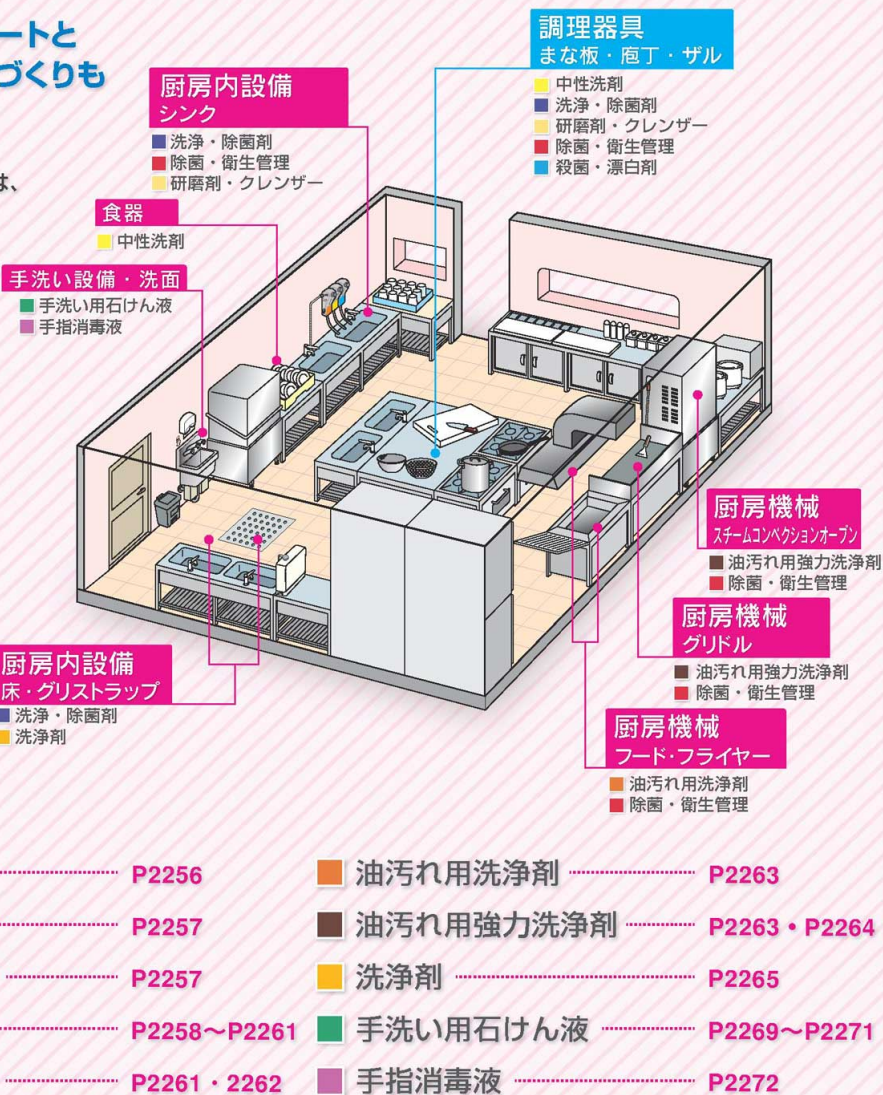
86 清掃・衛生用品

79 店舗備品・インフラ

80 店舗備品・防災用品

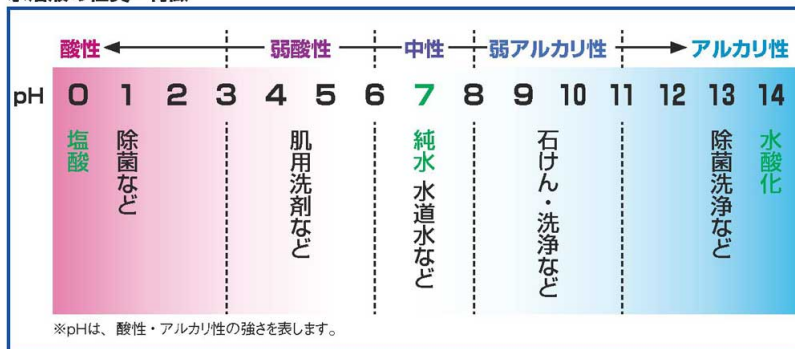
食の安全・安心のサポートとともに、衛生的なお店づくりもサポートいたします。

お客様の「食」に対するニーズは、おいしさやメニューの豊富さ、健康への配慮だけでなく、「食」を取り巻く空間が衛生的であることが求められています。安心感と快適な印象のためにホール・厨房の清潔さは欠かせません。



酸性	細菌がこの酵素を分解します。強い酸性はタイルを傷めます。手肌に刺激を受けます。
中性	長時間の使用でも手肌に優しい。洗浄力が低め。
アルカリ性	タンパク質や油汚れに強い効果。アルミや天然ゴムを傷めます。ぬるぬるしたり、肌荒れの原因に。

水溶液の性質・特徴



●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。