

Catalogue No.

20604-2427

2427 洗剤使用マップ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

81 棚・作業台

82 洗浄ボックス・
洗浄ラック

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

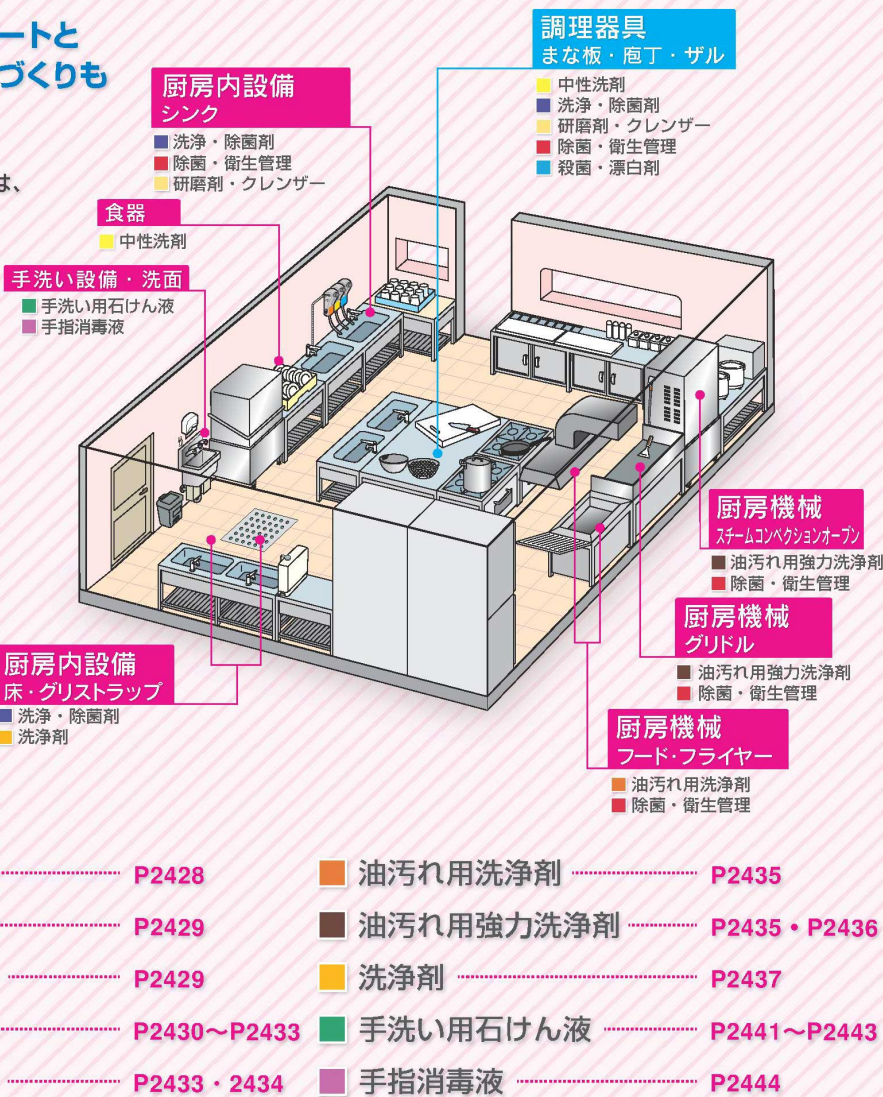
86 清掃・衛生用品

79 店舗備品・
インテリア

80 店舗備品・
防災用品

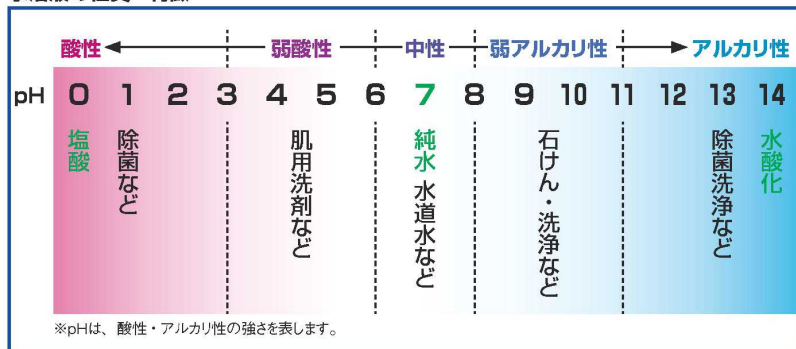
食の安全・安心のサポートと ともに、衛生的なお店づくりも サポートいたします。

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、2023年9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。