



予備浸漬用中性洗剤 酵素系中性浸漬剤



液状
中性

PRTR制度対応品

低起泡性

食器洗浄機使用前の 予備洗浄 (つけおき) に。

洗浄機のみでは落としにくい
でんぶん・タンパク汚れもすっきり洗浄!



※デンプン分解酵素: アミラーゼ、タンパク質分解酵素: プロテアーゼ

使用量の目安 ▶ 2000倍



480mL



5kg

環境
対応
減容器器

特長

1 でんぶん汚れに強い!

サラヤ酵素系中性浸漬剤は天然洗浄成分ソホロとデンプン分解酵素(アミラーゼ)の相乗効果で特にでんぶん汚れをよく落とします。

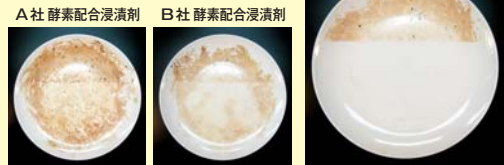
ソホロとは、醤油や味噌と同じ発酵のプロセスで酵母がうみだす生分解性、安全性がともに優れた天然の洗浄成分です。

浸漬後のでんぶん汚れ洗浄結果

【試験方法】でんぶん汚れを付着させた皿を下半分のみ、それぞれの洗剤を調製した液に5分間浸漬させ、その後、自動洗浄機で洗浄を行った。その後、検出液を用いて、残留したでんぶん汚れを発色させた。

サラヤ

酵素系中性浸漬剤



2 油汚れに対応!

界面活性剤を配合し、油汚れに対応して作業性*に配慮しています。

*浸漬剤が油汚れに対応していないと・・・浸漬しているものを自動洗浄機に移す際、油ですべりやすく、作業しにくい場合があります。

3 タンパク質汚れに対応!

タンパク質分解酵素(プロテアーゼ)を配合しています。

酵素系中性浸漬剤



サラヤの 酵素系中性浸漬剤が解決します!



米飯などの落としにくいでんぷん
汚れをすっきり洗浄したい。



天然洗浄成分ソホロと
デンプン分解酵素(アミラーゼ)の
相乗効果ですっきり洗浄!



洗浄プロセスを合理化したい。



浸漬洗浄を行うことで、
こすり洗いなどの作業を低減!



環境を考えると、アルカリ性より
中性の洗剤に変えたいけれど
洗浄力は落としたいくない。

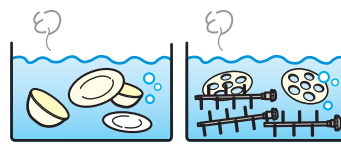


中性でも強い洗浄力!

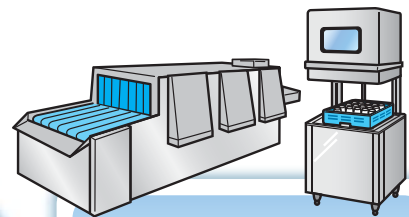
使用方法



水又は湯をシンクなどに張り、本品を
2000倍に薄まるように入れて
ください。(水100Lに対して本品50mL)
※温湯(40℃程度)でのご使用を
おすすめします。



食器や器具などを
10分~20分漬けてください。
※必要に応じて、時間の調整や
こすり洗いをしてください。



食器や器具などを取り出し、
自動洗浄機にて
洗浄してください。
※自動洗浄機にて洗浄を行わ
ない場合は、こすり洗いをし、
よくすすいでください。

品名	内容量 / 規格	1梱入数	商品コード	JANコード
酵素系中性浸漬剤	480mL	10	44930	49-87696-44930-5
	5kg	3	44931	49-87696-44931-2

- 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
- 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
- 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2018年5月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
TEL.06-6797-2525 <https://www.saraya.com/>