

業務用 食器洗浄機用液体洗浄剤

<濃縮タイプ>



Dishwasher detergent

食器洗浄機用 洗浄剤

ecoセーフは「中性タイプ」で「環境にも配慮」

保管から廃棄まで

取扱やすさを徹底追求!

- ・保管しやすい(濃縮タイプ)
- ・識別しやすい(液色が淡緑色)
- ・交換しやすい(5kgサイズで運びやすい)
- ・廃棄しやすい(ゴミ量削減 環境配慮)
- ・管理しやすい(成分は労働安全衛生法に非該当)



専用ラックをご使用ください
(詳しくは営業担当にお問い合わせください)

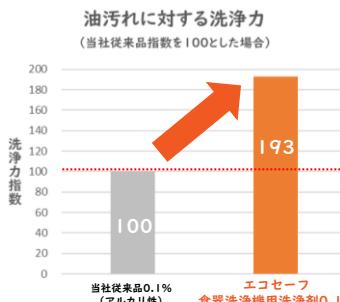
特長

- ①中性タイプで扱いやすく、油汚れに優れた洗浄力※1を発揮します。
- ②包装資材の樹脂量削減で環境に配慮。コンパクトに廃棄※2できます。
- ③濃縮タイプなので交換頻度が少なく※3なります。
- ④硬水地域でもスケール付着を抑制します。

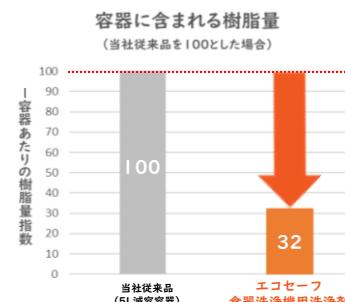
さらに、低泡性なので食器洗浄機の洗浄前の浸漬剤としてもご使用頂けます。
浸漬洗浄すると酵素のチカラでデンプン汚れもスッキリ除去できます。

※1:当社従来品(アルカリ性)との比較 ※2:当社従来品(5L減容容器使用製品)と比較 ※3:当社従来品(汎用タイプの食器洗浄機用液体洗浄剤)と比較

特長① 高い油脂洗浄力!※1



特長② 樹脂量を約68%削減!※2



樹脂量削減イメージ



業務用 Dishwasher detergent

食器洗浄機用 洗浄剤

A

濃縮

中性

液体

前浸漬



目に注意



子供に注意



マスク・手袋着用

品名／業務用食器洗浄機用洗浄剤

成分／カルボン酸塩、ホスホン酸塩、酵素

性状／液体（中性）

用途／自動食器洗浄機を使用した食器、器具類の洗浄

自動食器洗浄機前の食器、器具類の浸漬洗浄

標準使用濃度／

食器洗浄機で使用：0.05～0.25%

（推奨濃度0.10～0.25%）

浸漬洗浄で使用：0.08%～0.15%

荷姿／10kg（段ボール、フィルム容器）※5kg×2袋



使用方法

<食器洗浄機で使用する場合>

- 洗浄剤供給装置の吸入パイプを洗浄剤容器に入れる。●洗浄機を作動させると必要な量の洗浄剤が自動的に洗浄タンクに内に供給される。濃度設定は専門の技術員が行う。

- 洗浄機が正常に作動していることを確認して使用する。

<浸漬洗浄で使用する場合>

- 約40℃～60℃のお湯に本品を入れ、食器類を15～30分くらい（汚れのひどい時は少し長めに）浸漬した後、食器洗浄機にて洗浄するか流水でこすり洗いする。

使用上の注意

- 取扱い時は必ず炊事用手袋、マスク、保護メガネを着用する。●飛散したミスト、液を吸い込んだり、目に入らないように注意する。●使用後は手をよく洗う。●キャップを開けるとき液が飛び出す恐れがある。また、容器を移動するときは、キャップをしっかりと閉める。緩んでいると、液が跳ねて目や皮ふに付く恐れがある。●他の薬剤・洗浄剤等とは絶対に混ぜない。●他の容器に移し替えない。●使い終わった容器はよく洗ってから処理する。

- 用途外に使用しない。●うるし塗りの食器の洗浄は避ける。●すぎすぎを充分に行うこと。すぎすぎが不充分な場合、食器を損傷する恐れがある。●直射日光にあたる場所や40℃以上の高温になる場所に保管しない。●子供や認知症の方などによる、誤飲、誤使用、その他の事故を防ぐため、保管場所に注意する。●内袋を横倒しせず専用ラックに乗せ、平滑な場所で使用する。●製品の交換、専用ラックにセットする際、内袋の取扱いに注意する。●製品を横倒ししない。●産業廃棄物業者に委託し廃棄する。●本剤は飲みものではありません。

応急処置

- 受診時は、安全データシート（SDS）または商品を持参する。●吸入した場合、直ちに患者を風通しの良い場所に移動させ、安静にする。気分が悪い場合は、医師の診断を受ける。

- 皮ふについた場合、直ちに大量の水で充分に洗い流す。（液が付着した衣服や靴などは、直ちに脱ぐ。本剤が付着した衣類は、そのまま再着用しない）。異常がある時は、医師の診断を受ける。●目に入った場合、こすらずに直ちに流水で15分以上洗い流す。（洗眼後、コンタクトレンズは外せる場合には外す。）速やかに医師の診断を受ける。●飲み込んだ場合、無理に吐かせず口をすぎ、多量の水または牛乳を飲ませる。（意識のない場合には、口から何も与えない。）速やかに医師の診断を受ける。●作業中に洗浄機からのしぶきが皮ふに付いた場合、直ちに流水で充分に洗い流す。手当が遅れると炎症を起こす恐れがある。

Cleanliness Policy

ライオンハイジーンは清潔で衛生的な厨房作りを
AAA システムで提案します。

AAA システムとは、

清潔で衛生的な厨房作りのためには、次の3要素の追求と実践が基本です。

スリーエー

Analysis

詳細な調査により洗浄方法や被洗物の状況を把握し、汚れや細菌の状況・発生プロセスなどを徹底分析します。

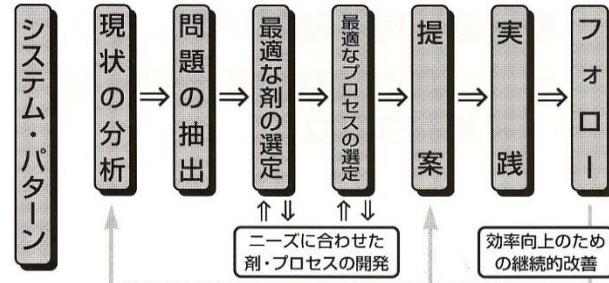
Adaptation

厨房環境や固有の条件に最適な洗浄剤と使用方法、最適なプロセスを選定し提案します。

Advancement

清潔で衛生的な洗浄環境の定着・維持とコスト効率向上のためにフォローバック体制を整え、コンサルティング・技術開発を行います。

システムは状況に応じ柔軟な組み合わせができます。



●取り扱い店

ライオンハイジーン株式会社

本 社 〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28 TEL.03(6739)9050