

# 業務用 アルコール製剤

調理器具・機械・施設の除菌と食品の品質保持に（食品添加物）

## Teepol<sup>®</sup> プロセンテ 除菌用アルコール



5L



1L



15kg

**火気厳禁**  
第四類アルコール類  
危険等級Ⅱ 水溶性



### アルコール濃度75% (67.9w/w%) の 強力な除菌力！

#### 特長1 即効かつ強力な除菌力

- ▶ アルコールと配合添加物の相乗効果により、食品や機械・器具類に付着した微生物に対してすばやく強力な除菌効果を発揮します。

#### 特長2 食器・機械・器具にも安全の無臭

- ▶ 食品添加物のアルコール製剤ですので、食品にも安心してご使用いただけます。  
また、液性（pH）を手荒れや機械・器具類の腐食を起こしにくい中性域に調整しています。

#### 特長3 作業性

- ▶ スプレーボトルは1Lの扱いやすいサイズです。  
スプレー後、水洗いは不要です。

#### 特長4 経済性

- ▶ 1L・5L・15kgタイプをご用意しました。  
空になった1Lスプレーボトルに詰め替えるとお得です。

#### 特長5 機能性・環境性の高い容器

- ▶ 5Lタイプの容器は、焼却時に燃焼カロリーが低く、使用後に手で簡単につぶしてプラスチックゴミとして廃棄できる環境性を考慮したソフトボトルです。



#### 用途

- ▶ 調理器具・機械類・調理設備などの除菌（包丁・まな板・調理台・冷蔵庫・食品加工機など）

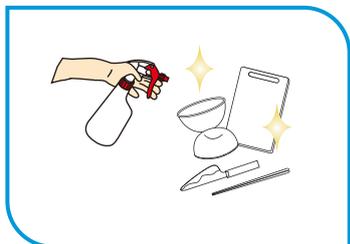
※樹脂・塗料・ワックスなどでコーティングされた面や、樹脂・ゴム・皮革・木・紙製品に使用する場合、変質することがあるので確かめてから使用する。

- ▶ 食品の品質保持

# プロセnte 除菌用アルコール

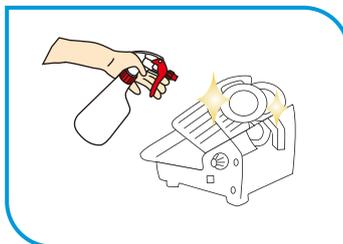
## 使用方法

調理器具を除菌する場合



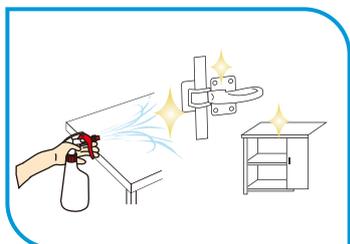
乾燥後スプレーする。

調理機械を除菌する場合



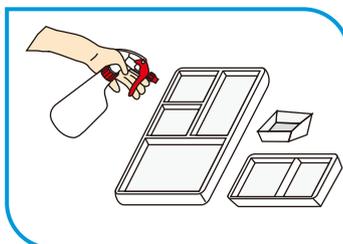
乾燥後スプレーする。

調理設備を除菌する場合



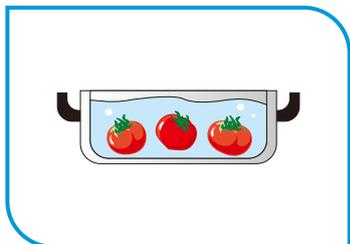
スプレーする。

弁当・惣菜容器を除菌する場合

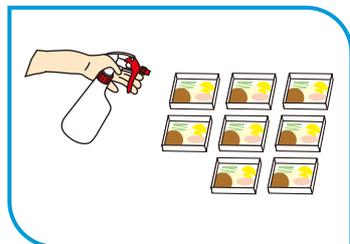


盛りつけ直前にスプレーする。

食品・食材を除菌する場合

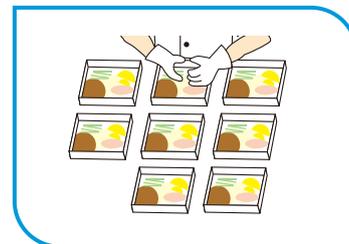


「どぶ漬け」の場合は、食品を原液に30～60秒浸漬する。



スプレーする。

または



練り込む。

## 商品仕様

品名	プロセnte除菌用アルコール	荷姿	1L×12本/ケース	5L×3本/ケース	15kg/缶
液性	中性	サイズ	ボトル：88×88×高さ250 (mm) ケース：411×310×高さ271(mm)	ボトル：230×130×高さ272(mm) ケース：425×249×高さ307(mm)	缶：238×238×高さ350(mm)
成分	エタノール(67.9%)、グリセリン脂肪酸エステル(0.35%)、グリセリン(0.05%)、リンゴ酸ナトリウム(0.03%)、乳酸(0.01%)、精製水(31.66%)	商品コード	T34820	T34841	T34822
		バーコード	ボトル：4981538348207 ケース：0104981538348206	ボトル：4536735178449 ケース：14536735178446	缶：4981538348221
		積段数	8段	8段	

## シーバイエス株式会社

●本社/〒231-0023 横浜市中区山下町22番地(山下町SSKビル)  
お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280 FAX.045-640-2216

■お問い合わせ・ご用命は…

大切な場所には、きっと。