

業務用 食器洗浄機用乾燥仕上剤

乾燥効率アップ! (無りん)

ドライット



5L



10L

特長1 乾燥効率アップ

- ▶ 食器に付着する水滴を界面活性剤の表面張力を低下させ、乾燥効率 (ウォーター・スポットの低減) を高める。

特長2 衛生的

- ▶ ウォーター・スポットを防止するので、タオリング作業が少なるなり、衛生的。(雑菌の2次感染防止)

特長3 中性

- ▶ 中性であるので配管を腐食することがない。

特長4 食品添加物

- ▶ 使用原料は、全て可食成分又は食品添加物である。

用途

- ▶ 自動食器洗浄機を使用した食器、器具類の乾燥仕上げ用

ドライット

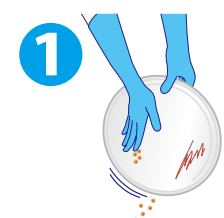
ドライットは、食器の乾燥を高めるために開発された食器洗浄機専用の乾燥剤で、使用される原料は全て食品添加物で構成されており、優れた乾燥効果を発揮します。

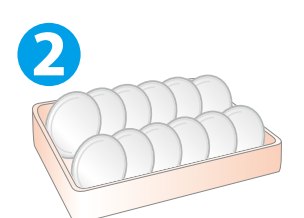
使用方法

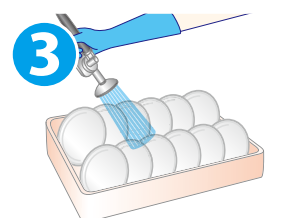
標準使用濃度 : 0.005 ~ 0.02% (水質・汚れにより濃度調整が必要になります。)

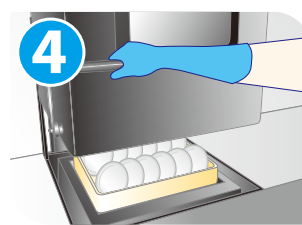
- ▶ 洗浄機が正常に作動していることを確認してご使用ください。
- ▶ 弊社指定の供給装置でご使用ください。
- ▶ 濃度調整は、弊社担当者にご相談ください。

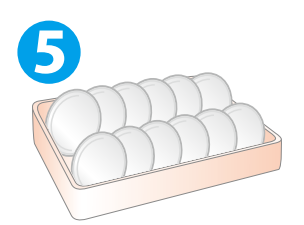
食器洗浄オペレーション

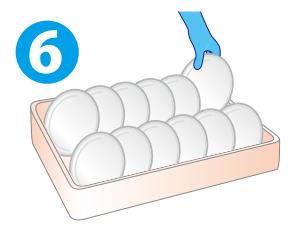
- 

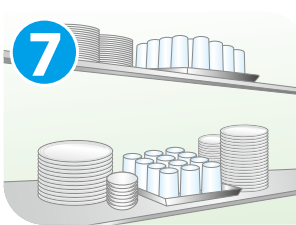
1. スクラッピング
食器の残菜をかき落とす。米飯、スープ等が乾燥した初期は浸漬する。
- 

2. ラッキング
同じ大きさの食器をまとめラックに入れる。
- 

3. プレリンス
スプレーで小さな残菜を洗い流す。
- 

4. 洗浄
食器洗浄機で洗浄する。
洗浄温度：60～65℃
すすぎ温度：80～85℃
- 

5. 乾燥
洗浄した皿、グラス等を乾燥させる。
- 

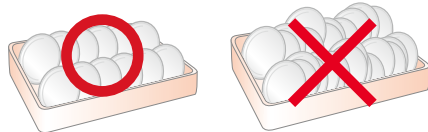
6. 仕分け
皿、グラス等は、汚れが残っていないかを点検し整理する。汚れが残っているものは再洗する。
- 

7. 収納
乾燥後、所定の位置に収納する。

衛生的に洗浄していただくためのノウハウ

▶ ラッキングは？

同じ大きさの食器をまとめてラックに入れます。グラス類は専用ラックに下向きにして入れてください。また、より効果的に洗浄していただくために、前浸漬を行ってください。



▶ 洗浄温度、すすぎ温度は？

洗浄温度：60～65℃
すすぎ温度：80～85℃

商品仕様

商品名	ドライット	荷姿	10L	荷姿	5L×2/ケース
液性	中性	サイズ	245×175×高さ305 (mm)	サイズ	ケース：276×224×高さ332 (mm) ボトル：204×126×高さ315 (mm)
成分	ソルビタン脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール	商品コード	T26243	商品コード	T262410
		バーコード	4981538262435	バーコード	ケース：4981538262411 ボトル：14981538262418
				積段数	6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。