

## 業務用 食器洗浄機用乾燥仕上剤

乾燥効率アップ！（無りん）

Nu Du DRI

# ニューデュドライ



10L

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。

### 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くなるなり、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剤

# ニューデュドライ

## 使用方法

標準使用濃度 : 0.01 ~ 0.02% (水質・汚れにより濃度調整が必要になります。)

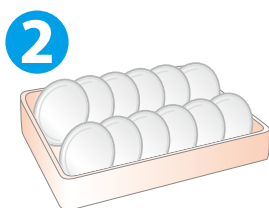
- ▶ 洗浄機が正常に作動していることを確認してご使用ください。
- ▶ 弊社指定の供給装置でご使用ください。
- ▶ 濃度調整は、弊社担当者にご相談ください。

## 食器洗浄オペレーション

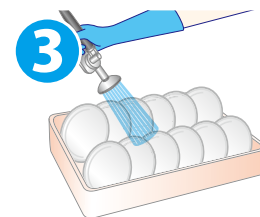
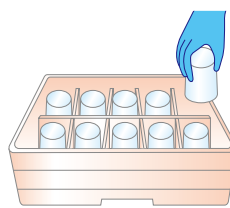
※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具(保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等)を着用してください。  
※ご使用前に必ず製品ラベルの「使用上の注意」等をよくお読みください。



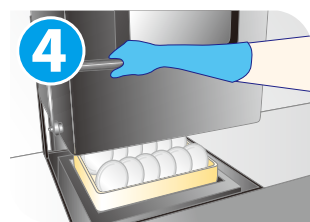
**1. スクラッピング**  
食器の残菜をかき落とす。米飯、スープ等が乾燥した初期は浸漬する。



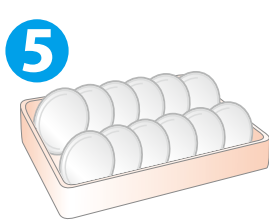
**2. ラッキング**  
同じ大きさの食器をまとめてラックに入れる。



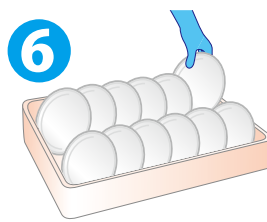
**3. プレリンス**  
スプレーで小さな残菜を洗い流す。



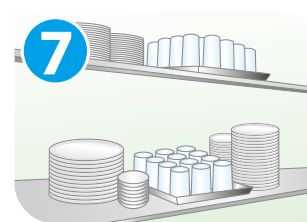
**4. 洗浄**  
食器洗浄機で洗浄する。  
洗浄温度: 60~65℃  
すすぎ温度: 80~85℃



**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。

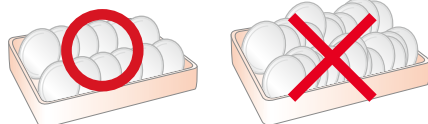


**7. 収納**  
乾燥後、所定の位置に収納する。

## 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	ニューデュドライ	荷姿	10L	バーコード	4981538262527
液性	中性	サイズ	375×249×高さ308 (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	T26252		

## 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。