

自動おしぼり機専用

# 除菌液

SOD-J100

大腸菌・・食中毒の原因となる菌。

病原菌大腸 O-157・・食品に付着し 8℃の低温でも増殖する。

緑膿菌・・床ずれで膿んでくる原因の菌。

レジオネラ菌

サルモネラ菌

メチシリン耐性黄色

ブドウ球菌 MRAS

白癬菌

上記の菌にも有効です。

穀物エキス  
複合界面活性剤  
pH5.0 ~ 5.4  
2L(2L×2本)  
計量カップ1個付  
高い安全性  
消臭効果  
抗菌効果  
無色透明

除菌液約50ccを入れる希釈タイプ。  
水タンク2500ccに対し



## 使用方法

おしぼり機、水タンク容量2500ccに対し、除菌液30cc~50ccを入れて、ご使用されると、水量調節により異なりますが、2本で水タンク約80~130回分にてご利用いただけます。

