

FOOD

Service & Solution

SARAYA

Food Hygiene

สนับสนุนและส่งเสริมความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยอาหาร

ผลิตภัณฑ์ขจัดคราบไขมัน

Degreaser FII

ประเภทด่าง
โปรดระมัดระวังในการใช้งาน





**สำหรับเครื่องจักรปรุงอาหารร้อน
ระบบระบายอากาศพื้น หรือระบบ
ระบายน้ำ**

ทำความสะอาดคราบประเภทโปรตีน คราบไขมัน
ได้อย่างดีเยี่ยม เช่นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
ไม่มีส่วนผสมของฟอสฟอรัส

5 kg

ข้อบ่งใช้

วัตถุประสงค์	อัตราเจือจาง	วิธีใช้งาน
พื้น, ระบบระบายน้ำ	20 ~ 40 เท่า	ขัดด้วยแปรงขัดพื้น แล้วล้างน้ำ
เครื่องจักรปรุงอาหารร้อน เช่น หม้อทอด		นำชิ้นส่วนที่ถอดได้ออก ถูด้วยโซ้ขัดชุบน้ำยาแล้วฉีดล้างด้วยน้ำ ส่วนตัวเครื่องหลังจากขัดน้ำยาแล้ว เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำให้สะอาด
ระบบระบาย อากาศ		ทำความสะอาดด้วยโซ้ขัด แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำให้สะอาด แช่ไว้ในน้ำยาที่เจือจางด้วยน้ำร้อน 10 นาที ทำความสะอาด ด้วยโซ้ขัด แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำให้สะอาด
แผ่นผ้าพลาสติก	100 ~ 400 เท่า	ใช้ผ้าชุบน้ำยาเช็ดคราบออก

※ กรณีเป็นคราบที่สกปรกมาก ให้ใช้น้ำยาเข้มข้นไม่ต้องเจือจาง ทั้งใช้สักรูแล้วจึงขัดถูด้วยแปรง

ข้อควรระวังในการใช้งาน



ขวดสำหรับเติม



ส่วนประกอบ

Sodium Lauryl Ether Sulfate,
Linear Alkylbenzene Sulfonate,
Sodium salt, Sodium Hydroxide

มาตรฐาน



Soft Bottle 5kg

คู่มือการใช้ Degreaser F II

ข้อควรระวังในการใช้งาน !

- ※ กรุณาสวมใส่ถุงมือก่อนใช้งานทุกครั้ง !
- ※ กรุณาใส่แว่นตาป้องกันก่อนใช้งานทุกครั้ง !
- ※ กรณีที่น้ำยากระเด็นโดนผิวหรือเข้าตาให้รีบล้างด้วยน้ำสะอาดปริมาณมากและนำส่งโรงพยาบาลอย่างรวดเร็ว !



น้ำยาดีกรีเซอร์
เอฟ 2

วิธีการใช้

น้ำยาประเภทออกฤทธิ์เป็นด่าง สำหรับทำความสะอาดคราบไขมัน เช่น บริเวณหัวเตาแก๊ส พื้น และอื่นๆ

เลือกใช้ความเข้มข้นของน้ำยาตามลักษณะของคราบสกปรกใช้ได้ทั้งแบบไม่เจือจาง (น้ำยาล้วน) หรือเจือจางจนถึง 40 เท่า เทน้ำยาลงในขวดสเปรย์แบบฟอง แล้วฉีดพ่นลงบนบริเวณที่ต้องการทำความสะอาด



ถ้วยตวง

20 เท่า = 25 mL
40 เท่า = ประมาณ 12 mL
80 เท่า = ประมาณ 6 mL



คราบไขมันบนเตาแก๊ส
(น้ำยาล้วน – เจือจาง 20 เท่า)



คราบมันสกปรกที่ฝังตัวแน่นบนแผ่นกรองของเครื่องดูดควัน
(น้ำยาล้วน – เจือจาง 20 เท่า)



ทำความสะอาดพื้น
(เจือจาง 40 เท่า)



ทำความสะอาดกระจก
(เจือจาง 80 เท่า)

