

食品に触れても安全な 鉄サビ除去液 BF4-22

調理器具や食品用の加工機械にも使える

特 徴

- 鉄をはじめ、銅・真鍮・アルミの変色にも使えます。
- 食品が直接触れる器具や部品などにも安心。
- 水増しができるので、大きな部品にも対応します。
- 除去できなくなるまで、捨てずに繰り返し使えます。

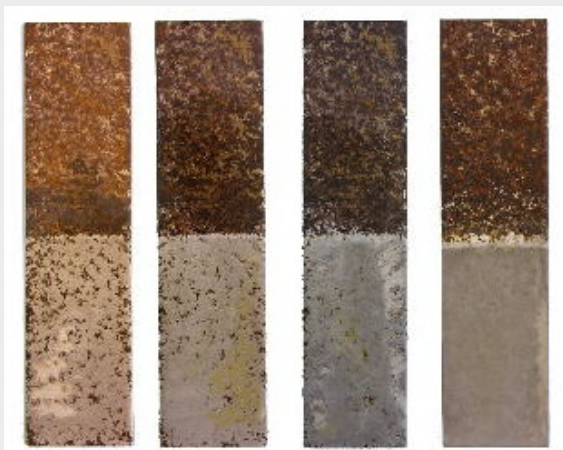
用 途

- 食品用の加工機械や調理器具のクリーナーとして。
- 大きな部品や長尺製品を 浸け置きだけでサビ除去。
- 冷却装置の循環水に混ぜて、配管内のサビ取りに。
- サビで固着したねじ部品を緩めて外したいとき。

※必ず事前にテストをしてください。

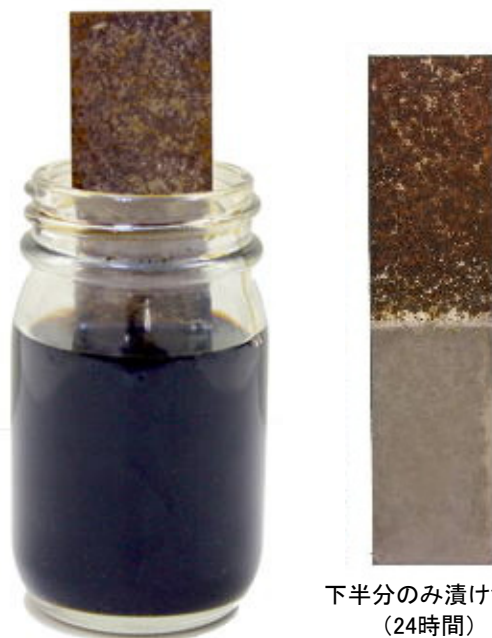
■使用方法

1. サビが完全に浸かるぐらいの液量を準備します。
水道水で7倍まで水増しても大丈夫ですが、サビ除去の速度は遅くなります。
2. サビが取れるまでそのまま放置します。
軽いサビは約30分、重度のサビは一晚浸け置きします。
サビが除去できていない場合は、さらに続けます。
(水で薄めた場合、より時間がかかります)
3. 水道水でよくすすぎ、水分を拭き取り乾燥させます。



10分後 20分後 1時間後 24時間後

鉄サビ除去試験(漬け置き)



下半分のみ漬け置き
(24時間)

| 仕 様 | |
|------|------------------------|
| 主成分 | 植物酸 |
| 対象物 | 鉄の赤サビ 銅・真鍮・アルミなどの変色 |
| 容量 | 4リットル・19リットル |
| 色 | コーヒー色 |
| 除去方法 | 漬け置き |
| 適応規格 | RoHS・REACH |

お問い合わせは

タニムラ株式会社

クリーン資材部

〒630-8144 奈良県奈良市東九条町116番地 TEL 0742-506-506

URL: <http://www.tanimura.biz/>

E-mail: info@tanimura.biz

Copyright tanimura corp. All rights reserved.