

# 業務用 アルコール製剤 (除菌・食品添加物)

調理器具・機械類の除菌に

## Teepol<sup>®</sup> アルティ-75



5L



1L



15kg

**GOOD PACKAGING**  
2010包装技術賞(テクニカル包装部門)  
●機能性・ユビド・ガレデザイン後5手  
&  
●環境性・減容化・軽量化  
両立が高く評価されました



専用ノック (別売)

●アルコール濃度75% (67.9w/w%) の強力な  
除菌力!

### 特長 1 即効かつ強力な除菌力

- ▶ アルコールと配合添加物の相乗効果により、食品や機械・器具類に付着した微生物に対してすばやく強力な除菌効果を発揮します。

### 特長 2 食器・機械・器具にも安全の無臭

- ▶ 食品添加物のアルコール製剤ですので、食品にも安心してご使用いただけます。  
また、液性 (pH) を手荒れや機械・器具類の腐食を起こしにくい中性域に調整しています。

### 特長 3 作業性

- ▶ スプレーボトルは1Lの扱いやすいサイズです。  
スプレー後、水洗いは不要です。

### 特長 4 経済性

- ▶ 1L・5L・15kgタイプをご用意しました。  
空になった1Lスプレーボトルに詰め替えるとお得です。

### 特長 5 機能性・環境性の高い容器

- ▶ 5Lタイプの容器は、焼却時に燃焼カロリーが低く、使用後に手で簡単につぶしてプラスチックゴミとして廃棄できる環境性を考慮したソフトボトルです。



### 用途

- ▶ 調理器具・機械類・調理設備などの除菌 (包丁・まな板・調理台・冷蔵庫・食品加工機など)  
※樹脂・塗料・ワックスなどでコーティングされた面や、樹脂・ゴム・皮革・木・紙製品に使用する場合、変質することがあるので確かめてから使用する。
- ▶ 食品の品質保持

**火気厳禁**

第四類アルコール類  
危険等級Ⅱ 水溶性

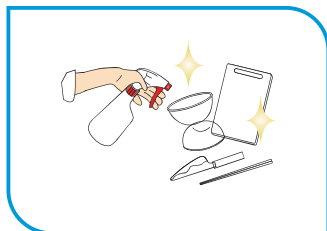


引火性

# アルティール75

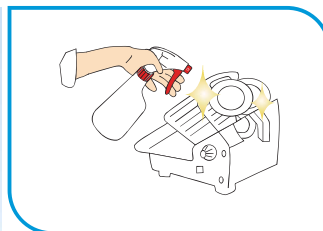
## 使用方法

調理器具を  
除菌する



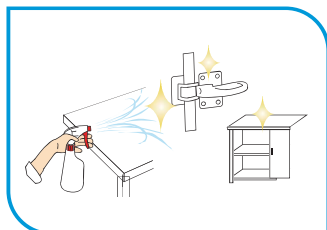
乾燥後スプレーする。

調理機械を  
除菌する



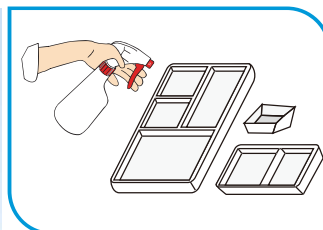
乾燥後スプレーする。

調理設備を  
除菌する



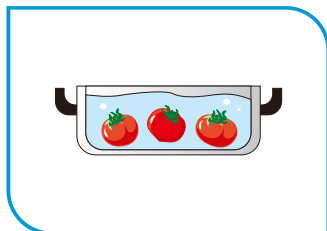
スプレーする。

弁当・惣菜容器を  
除菌する

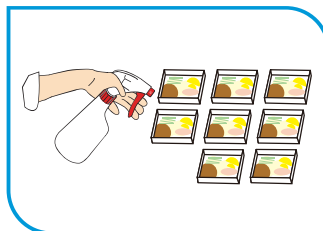


盛りつけ直前にスプレーする。

食品・食材を  
除菌する

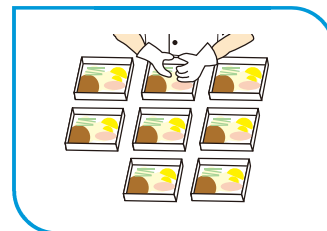


「どぶ漬け」の場合は、食品を原液に30～60秒浸漬する。



スプレーする。

または



練り込む。

## 商品仕様

品名	アルティール75	荷姿	1L×12本/ケース	5L×2本/ケース	15kg/缶
液性	中性	サイズ	ボトル：93×93×高さ252 (mm) ケース：411×310×高さ271(mm)	ボトル：230×130×高さ272(mm) ケース：290×251×高さ295(mm)	缶：238×238×高さ350(mm)
成分	エタノール(67.9%)、グリセリン脂肪酸エステル(0.35%)、グリセリン(0.05%)、リンゴ酸ナトリウム(0.03%)、乳酸(0.01%)、精製水(31.66%)	商品コード	T365000	T36503	T36502
		バーコード	ボトル：4981538365006 ケース：14981538365003	ボトル：4536735178425 ケース：14536735178422	缶：4981538365020
		積段数	8段	8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。

