

meiji

排水管・グリーストラップ用バイオ洗浄剤



予防も
できる

ビーエヌクリーン®

業務用

厨房の水回りで、このようなお悩みがある方におすすめです!

掃除が大変・手間

外注コストが高い



臭い

すぐ詰まる、ぬめり
溜まる
浮いてくる

汚い

解決!
時短
アイテム

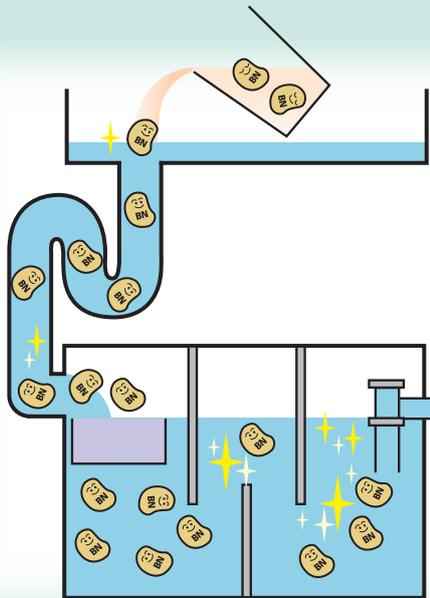
シンク～排水管・グリーストラップまで **じわじわ綺麗に** & 悪臭解消



<製品：液剤5L / 箱>

主成分はBN菌

- ・安全性確認済
- ・ヒトや環境に優しく安心
- ・排水システムの善玉菌



使い方はカンタン

排水口 or 側溝から
希釈して流すだけ

化学品との違い

継続使用で予防効果も!
ずっと綺麗&臭わない

続けることが大事!

使用を止めてしまうと、
効果が出なくなり、症状が
ぶり返してしまいます

グリーストラップ スカムや汚れ、臭いを改善!



4週間
継続後



排水管 つまりやヌメリ、臭いを改善!



2週間
継続後



新たな
発生も
予防!

愛されて25年、
多くの厨房で選ばれています!

- ◎ 飲食店
- 中食(弁当、総菜)
- フードサービス(給食、学食、社食)
- 病院、福祉施設、ホテル、ほか
- 食品工場、大型商業施設

使用方法は、裏面をご覧ください。

★変化が体感頂ける目安期間
臭い: 1~2週間程、汚れ: 2~3週間程
(規模感・状況によって変わりますが、継続使用により、効果は増大していき、予防にも繋がります。)

詳しくはこちら

bn-clean.jp





ただ
流すだけ!

ビーエヌクリーン®

使い方はカンタン! だから続けられる

使用例<調理場厨房の排水管・グリーストラップ>

製品使用量	使用方法	投入場所	使用頻度	所要時間	作業時間帯
※ 100~200mL/日	希釈液を作成し、 流し込む	排水口 or 側溝 <small>(排水管やグリーストラップの上流)</small>	毎日	約 5 分	営業終了時の 清掃後

※汚れ具合によって、多めの使用量をお勧めします(特に肉やラーメン由来の汚れが主の場合)。
この数値は、一般的な飲食店グリーストラップのサイズ100~200Lを想定した量です。
それ以上の大型グリーストラップの場合、サイズに合わせた多めの量をお勧めします。

準備するもの



①『ビーエヌクリーン®』
…製品



②計量カップ
…MAX200mL 測れるもの



③バケツ or 空容器
…希釈液作成用、容量 5L 以上



④ぬるま湯
…30~40°Cが望ましい

<使用手順>簡単 3ステップ

STEP 1 はかる

①を②で定量はかり、③に入れる。



STEP 2 水分を加える

“ぬるま湯”をおよそ5~10Lたす。



STEP 3 流し込む

排水口や側溝から、全て一気に流し込む。



注意事項、補足

i)【希釈】	希釈作業は、 使用直前に都度実施 し、希釈液の事前作成・放置・保管は控えてください。
ii)【保管】	使用後は、 蓋をしっかりと締め 、なるべく温度の上がらない場所に保管してください。
iii)【併用】	殺菌剤・消毒剤はなるべく併用を避ける事が望ましいです。 どうしても使用する場合は、先に殺菌剤・消毒剤等を使用し、なるべく時間を空けてから、 『ビーエヌクリーン®』を最後に流し込んでください。 (除菌剤・抗菌剤との併用は可能です。)
iv)【pH・温度】	中性域 (pH5.5~9.0程)・ぬるま湯 (25~45°C程)でより効果的に働きます。 (一過性であれば、強酸・強アルカリ・冷水・熱湯の流入も大丈夫です。)

取扱店