

グリストラップのイヤ～な**悪臭**を**徹底消臭!!**  
**泡のチカラ**で油を封じ込め、らくらく除去清掃!



# Dr. Greast

## ドクターグリスト

**油を下水に流さないで!**  
**グリストラップの「法令順守」!**



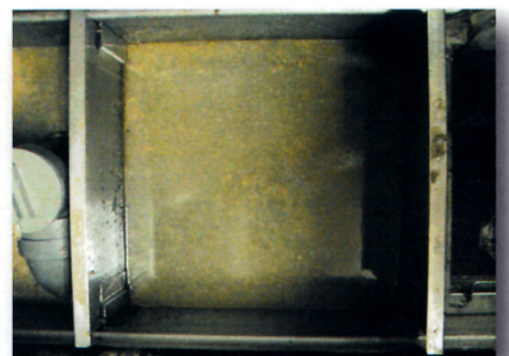
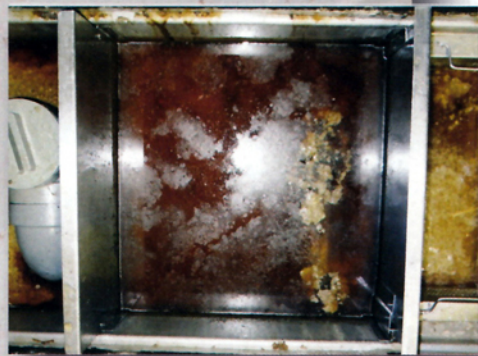
**衛生管理**

**分離除去**

**悪臭カット**

**害虫発生防止**

**たんぱく分解酵素**





# 多くの飲食店が抱える「グリストラップ」への悩み

## その1 悪臭

### 「悪臭」への悩み

- その不快感から、清掃するアルバイトの「定着率」が悪い。
- 客席に「悪臭」が漂ってるんじゃないかと、いつも不安だ。
- 悪臭をなくす為だけに、「高額な設備」は入れられない。

## その2 清掃

### 「清掃」への悩み

- 臭いがひどくて、清掃がどうしても「おろそか」になってしまう。
- 合成界面活性剤（液体洗剤）で乳化（エマルジョン化）するのは「違法性」があるので、使いたくない。
- 機材・機械は費用が高いし、「違法性」があるので使いたくない。

## その3 害虫

### 「害虫」への悩み

- その「悪臭」からゴキブリ、ハエ、蚊、ネズミが寄って来て困る。
- 小バエがグリストラップに幼虫を産み、成虫となり店内に広がる。
- 害虫が「客席」の方に出てるんじゃないかと、いつも不安だ。
- 料理に虫が入っていないか？ いつも不安だ。

## その4 衛生

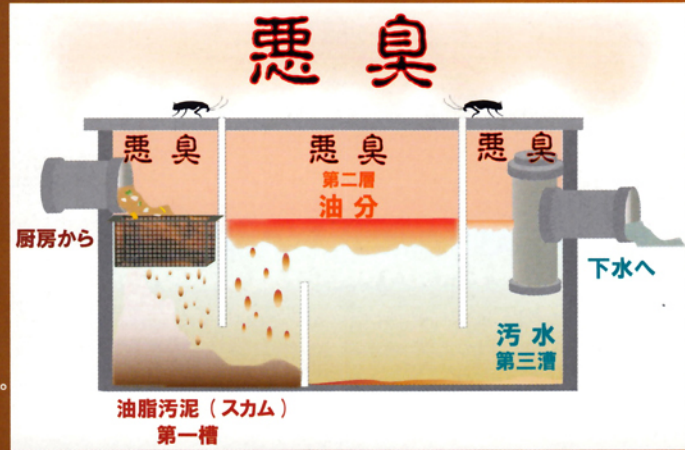
### 「衛生」への悩み

- グリストラップ内の清掃をおこたると「うじ虫」や「大腸菌群」悪臭から、「ネズミ」が夜中に調理器具の上を走り回る。
- 害虫がもたらす菌で、食中毒を引き起こすのではないかと不安だ。

## その5 詰まり

### 「配管の詰まり」への悩み

- 清掃をおこたると、排水管が「油脂」で詰まって污水が「逆流」して厨房の床が污水だらけ。乾くと「雑菌」「食中毒菌」が飛散するので、いつまでも不安だ。
- 排水管が「油脂」で詰まり、緊急で高圧清掃業者を手配するが、足元を見られて、割高な金額を言い渡される。営業時間に間に合わなくなるので、仕方なく了承するしかない。



「グリストラップ（阻集器）」は、業務用の厨房からの排水として「污水に混合された油」や「生ゴミのかす」を下水道に直接、流すのではなく、一時的に溜めておく設備の事です。食品加工場など料理を提供する、厨房を持つ全ての「飲食業」に関わる業種への設置が義務となりました。（第1674号）

ところが、この「グリストラップ」。実際の現場では、「適切な管理」がされてなかったり、不適切な処理方法がなされていたりと、大変苦労されています。

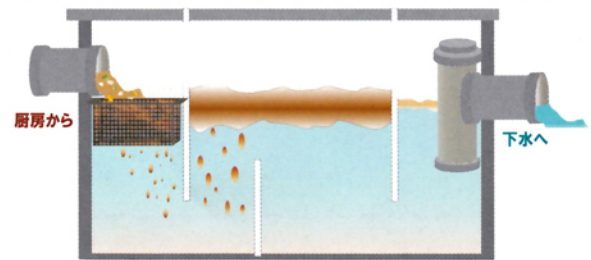
## Dr.Greast ドクターグリストとは？

Dr.Greast（ドクターグリスト）は、グリストラップ（3層）の場合蓋（フタ）を開けて、水溶液をグリストラップに直接入れて下さい。グリストラップ内の「排油」を泡で包み込み、泡の中で酵素のチカラを利用し、違う脂質の組成に変化させます。また、污水に含まれる「生ごみ臭」「魚臭」や「腐敗臭」も分解（消臭）致します。専門業者によるバキューム清掃、または、ご自身で清掃した後、【スカム（油脂汚泥）がない状態】に投入するのが理想です。

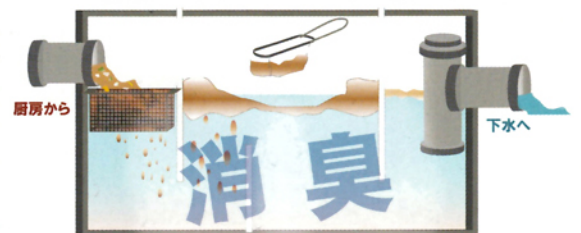
日常管理として、Dr.Greast（ドクターグリスト）を添加しますと、トラップ内の油が「ふわふわした綿状（層）」の様に固形化します。

清掃方法としては、通常行うような「物理的除去」ですので、全く下水道には負荷をかけません。Dr.Greast（ドクターグリスト）を添加すると、悪臭は、ほぼ気にならないレベルになっていますので、どなたでも「頻繁に」除去清掃出来るようになります。これにより、害虫も寄って来なくなります。清掃方法は綿状の固形物を処理して頂ければ結構です。

泡で「油脂汚泥」「油分」を包み込んで「分離」と「固形化」



固形化された「スカム（汚泥・油脂）」は専用ネット（スパチュラ）で物理的除去



悪臭がなくなるので、らくらく清掃！

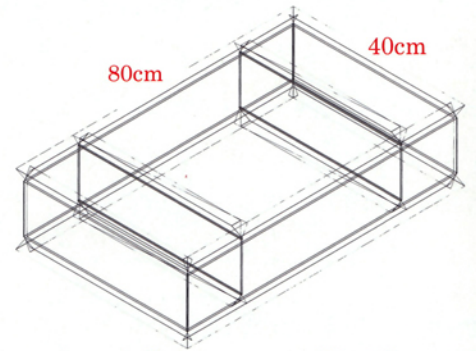


【添加量の目安】

添加量は、その店舗の内容によって大きく変わります。「食種（中華料理・和食料理・カフェ等）」「1日の食数」「グリストラップの形状」「清掃頻度」等で違いますが「目安」としては下記です。

グリストラップの内寸：「横」×「縦」×「3%～5%」

油を多く使用する食種の大型レストランの場合、グリストラップも大型のモデルが設置されていると思います。しかし、悪臭を放ち、除去清掃の対象となるのは上部の「油脂層」と下部の「スカム層(汚泥層)」のみですので、「立方」ではなく、「平方」で計算します。大型レストランでも「3%」からお試しいただき、効果が薄いと感じましたら徐々に添加量を増やして調整して下さい。「添加量」を増やすと「効果性」も上がります。



例：(グリストラップ内寸)  
 $(80 \times 40) \times (3\% \sim 5\%) = 96g \sim 160g$



※左図は付属の樹脂製スプーン

大きじ1杯で「約50g」ですので、この場合(96g～160g)「2杯～3杯」程度が目安となります。正確には、スプーン摺り切り(すりきり)では、「47g程度」しかございません。少し多めの「大きじ1杯」「50g」で計算して下さい。



① Dr.Greast (ドクターグリスト)を添加



② 水で薄めて泡立てる

①必要な量のDr.Greast (ドクターグリスト)を清掃用バケツに入れます。

②水道で適量の「水」を入れます。大型のグリストラップで、多めのDr.Greast (ドクターグリスト)を入れる時は、「水」も多めで薄めて下さい。

③良くかき混ぜてバケツの中で泡立ってます。

[ 営業終了時 ]



[ 添加中 ]



[ 反応中 ]

全体に行き渡らせ反応させる

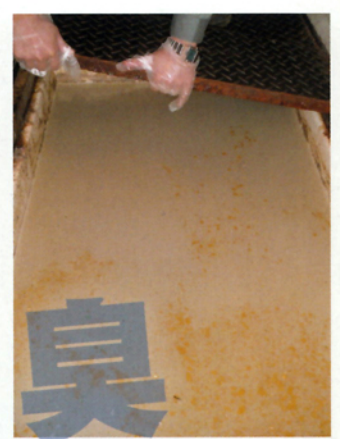


[ 翌日 ]

[ 営業開始時 ]



[ 清掃中 ]



[ 清掃後 ]

「綿状」に固化 & 除去



「営業終了時の厨房清掃」の際に、水で溶いた Dr.Greast（ドクターグリスト）を注入し、次の開店前には「分離」「消臭」が完了しています。これを繰り返していただくとグリストラップ内部清掃の時には、「悪臭」も「苦痛」もなく除去清掃が出来ます。また、悪臭がなくなる事によって悪臭で寄り付く「害虫」もなくなります。例えば、「チョウバエ（はえ）」の幼虫はグリストラップ内のスカム（油脂汚泥）の中にいて、有機物を食べて羽化する事が広く知られています。これらもまとめて「除菌」しますので、衛生管理面でも極めて有効です。もちろん「客席への悪臭が漂って困る」と言うお悩みも解決するでしょう。

注意：Dr.Greast（ドクターグリスト）と微生物を利用した「生分解浄化法」は併用できません。

## 同時発売

セットでご購入いただくと、「かなりお得な価格」です！  
この分解パワー「ラベル」も「レベル」も違う！

### 厨房の

## 油汚れ落とし

特殊クリーニング・プロ業務用

床・グレーチング・配管内・流し・ガスコンロ・レンジまわり・換気扇  
鉄板・天ぷら鍋・食器類・その他調理器具等。厨房における全ての  
「頑固な油汚れ」を一瞬で洗い流す洗浄剤！

（グリストラップ内の油を除去してから行って下さい）

- バケツやシンクに水を貯め、水に対して本製品を「2%」（標準）添加して洗浄水を作して下さい。
- 油汚れのひどい「床・グレーチングの洗浄」等は、弊社で販売しております「Dr.Greast」（ドクターグリスト）と混ぜ合わせて洗浄水を作ると、飛躍的に洗浄力がパワーアップします。
- シンクの場合も、「Dr.Greast」（ドクターグリスト）と本製品の「2%混合洗浄水」を流し、数分間置いてから水で流して下さい。詰まりの原因となる配管内部の油分をすっきりと落とします。
- 換気扇・鉄板・その他頑固な油汚れがこびりついた調理器具は「2%洗浄水」に数分間漬けて下さい。
- 食器洗浄機に入れる場合、「汚れ具合」や「食器洗浄機」の大きさによって、キャップ「2~6杯」程度で調整して下さい。
- テーブルの油を落とす際は、2%洗浄水をスプレーボトルに入れてテーブルに吹きかけて、その後、よく「水拭き」を行って下さい。この場合「Dr.Greast」（ドクターグリスト）は混ぜないで下さい。
- 気温の低下により、固化する事があります。その際は、40℃程度のお湯に20秒~30秒程度つけて温めて下さい。



「Dr.Greast」  
（ドクターグリスト）

容量: 3Kg  
付属スプーン: 60杯分

¥9,800 → ¥8,800

（メーカー希望小売価格）

「法令順守」キャンペーン特価



「厨房の油汚れ落とし」

容量: 1Kg

洗浄水: 50リットル分 (2%計算)

¥2,850

（メーカー希望小売価格）



「Dr.Greast」  
（ドクターグリスト）

＋  
「厨房の油汚れ落とし」

¥12,600 → ¥9,800

（メーカー希望小売価格）

「法令順守」キャンペーン特価



【製造元】

CALFA CHEMICAL

calfa カルファケミカル株式会社

〒230-0051 横浜市鶴見区鶴見中央 1-19-6

TEL: 045-504-1120 FAX: 045-501-0843

WEB: <http://www.calfa.net>

株式会社 トチギ

〒338-0012 埼玉県さいたま市中央区大戸 5-24-16

TEL. 048-832-2578

FAX. 048-831-6082