

飲食店の衛生管理は 電解水におまかせ!!



除菌電解水給水器
@除菌660
PREMIUM



衛生管理のお悩みを
電解水がサポートします。

詳しくはこちらまで



山中木村
YAMANAKA MOKUZAI

〒630-0101

奈良県生駒市高山町8297-1

TEL: 0743-78-1754

FAX: 0743-78-8080

用途に合わせてご利用ください

酸性電解水 除菌 消臭

次亜塩素酸の力により高い除菌力があります。

ふきんの浸漬除菌／厨房の除菌／臭いの軽減

アルカリ性電解水 洗浄

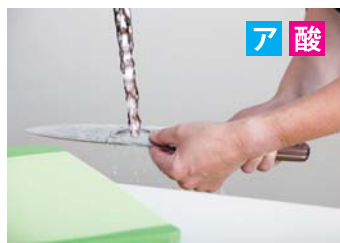
高い洗浄力でタンパク質や油脂の汚れを強力に洗浄。

側溝の環境改善／機械洗浄／テーブルの清掃等

厨房



ア酸



ア酸



酸



酸

対象物が濡れていても効果を発揮する酸性電解水は厨房でも活躍。作業台の清掃、除菌や生ゴミの消臭に。

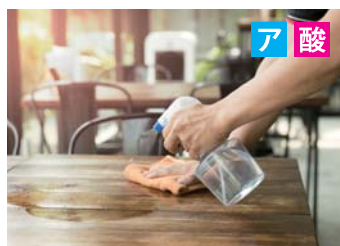
電解生成した次亜塩素酸水[※]は、食品添加物殺菌剤の指定をうけています。LES miniでは食材の除菌にもご利用いただけます。

[※]食品を除菌する場合はpHと有効塩素濃度が食品添加物(次亜塩素酸水)の規格基準(微酸性次亜塩素酸水:pH5.0~6.5、有効塩素濃度10~80mg/kg)の範囲内でご利用ください。その場合、最終食品の完成前に水道水ですすぐ等し、電解水を除去してください。

店舗



ア酸



ア酸

アルカリ性電解水がたんぱく質や油脂汚れを分離分解。その後、酸性電解水が様々な菌を除菌。効率的に洗浄を行います。

その他



酸



酸

よく触れるところには酸性電解水を使用。布巾やタオルは酸性電解水に漬けてオーバーフローしながら除菌・消臭!

除菌電解水給水器
@除菌660
PREMIUM



酸性電解水



酸性電解水

アルカリ性電解水

酸性電解水に特化した給水器

ハンドセンサーに手をかざすだけで、酸性電解水が出てくる非接触式センサーだから清潔で安心。電解補助液を使った生成で、希釈の手間もなく普段使いの衛生管理に最適です。

@除菌PREMIUM660



本体寸法 [※] ／※突起部等は含まず	W265×D181×H330mm
重量	乾燥重量/約4.0kg
有効塩素濃度 [※]	20~40 mg/kg
電解水pH [※]	pH5.0~6.5
生成量 [※]	約3.5L/min

電解水をもっと身近に

酸性／アルカリ性2つの電解水が生成できるコンパクトな壁掛けタイプ。ハンドセンサー搭載で使いやすさもUP。狭小なスペースにも設置可能で様々なシーンでの活用が期待されます。

LES mini



本体寸法 [※] ／※突起部等は含まず	W313×D162×H500mm
重量	乾燥重量/約15kg
有効塩素濃度 [※]	20~60mg/kg
電解水pH [※]	酸性電解水:pH3.0~5.0 アルカリ性電解水:約pH10.5以上
生成量 [※]	酸性電解水:最大約2.5L/min アルカリ性電解水:最大約2.5L/min

※(原水の水質・水温・水圧等により異なる場合あり)

※(原水の水質・水温・水圧等により異なる場合あり)