

オゾンの力で除菌と脱臭 環境と人にやさしく より高機能 より多くの人に より便利に





飲食店厨房でオゾン水除菌を! 食材や調理器具をオゾン水で洗浄

食中毒

(嘔吐・下痢の症状を引き起こす)

カンピロバクター菌の感染

(ギランバレー症候群を引き起こす可能性がある)



調理方法に注意(十分な加熱等)

ゾン水で洗浄!

1mg/Lの濃度・約5秒の接触にて除菌が可能

水と酸素が原料のオゾン水は、薬品ではないため大変使いやすい除菌水です!

備蓄や調達の必要がない。

すすぎ等の必要がない。

②くりんは水道水をオゾン水にする機械です。

- ●調理作業前に洗浄タンクに溜めたオゾン水の中に野菜や果物、魚介類を つけ、洗浄・除菌・脱臭をします。
- ●調理中、または調理後は厨房機器や床壁面側溝の洗浄除菌・脱臭・ヌメリ 取りに用います。
- ●岩盤浴や温泉など、塩素が使用できない施設でのオゾン水を利用した衛 生管理ができます。

主な使用先:

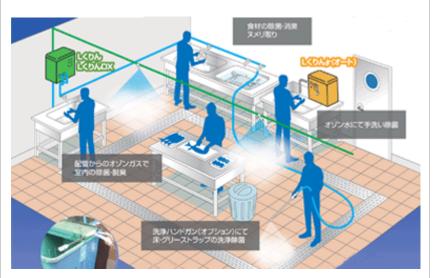
厨房・小規模複数の衛生管理が必要な部屋・温泉・岩盤浴 など



②くりんは安心して、おいしいものを供給する為の健康生成器。

先止めタイプのため、本体から分岐させて複数の 蛇口を設置したり、洗浄ガンに接続したりして、 様々な用途での洗浄除菌が可能となりました。





●水冷方式

安定した濃度と水量(5.5L~16.5L/分)で長時間供給でき、常に変わらない除菌・脱臭をします。

●先止め方式

ホースや洗浄ガンなどの取り扱いが可能になり、使用範囲が広くなりました。

●設置場所を選びません

蛇口があれば、どんな場所でも水道感覚でオゾン水が使用できます。

●コンパクトボディ

コンパクトボディなうえ移動用キャリー付きでどこにでも簡単に運べます。

●環境にやさしい(塩素・次亜塩素フリー)

塩素や薬品を使わず除菌・脱臭します。使用後は酸素と水に分解し、まったく残留性がありません。

for USE

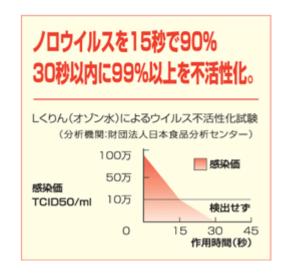
・手洗い

·野菜·食材の除菌

・農薬の分解

・まな板・包丁の除菌

・床やシンクのヌメリや臭い取り



- ·小型水冷式(特許取得)
- ・最大 301/分のオゾン水
- ・0.15 円/Iは除菌水としては No.1 の安さ・ノロウィルス、
- O-157 も確実シャットアウト
- ・原料は水と空気(酸素)だけ
- ・オゾン水濃度計(UV 式)機能・HACCP 対応
- ・リーズナブルに簡単メンテナンス



オゾン水量	オゾン水蛇口目安	オゾン水濃度	オゾンガス	消費電力
16.5L/分	2~3 ヶ所	0.6~1.2mg/l	-	33W(AC100V)
外形寸法	オゾン水濃度計	重量	キャリー(移動)セット	-
W300 × D200 × H350	-	12kg	可(オプション)	-

仕様用途で選べる充実の ② くりんシリーズ





