

| | | |
|------------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20692-2474 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

除菌・漂白剤 **2474**

酸性電解水生成装置

- 食品殺菌に特化したWOXシリーズは殺菌力の高い次亜塩素酸を多く含む酸性電解水を注出します。
- 小形ながらも最大4.0ℓ/分の注出能力で野菜やフルーツなど、さまざまな食品殺菌に利用可能です。



①電解水生成装置
WOX-50WB

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|----------|
| 6-2474-0101 | 2108421 | ¥628,000 |

●食材・器具殺菌に作業現場に最適です。
●食塩水の電気分解により低コスト、1リットル約0.5kg
●非接触センサー抽出により衛生的です。
●場所を取らないコンパクトボディです。
●様々なウイルス・細菌に有効な酸性電解水を生成します。
●壁面設置タイプです。

■仕様

| | |
|----------------|--------------|
| 外形寸法 (mm) | 285×145×H335 |
| 酸性電解水生成流量 | 約5.0ℓ/分以下 |
| 有効塩素濃度 | 10～60mg/kg |
| 電解水pH | 約5.0以下 |
| 消費電力 (50/60Hz) | 単相100V 170W |
| 本体重量 | 7kg |



*食品殺菌に使用する場合はpH5.0以下、有効塩素濃10～60ppmであることを確認してください。

調理用具【食器、まな板、ふきんなど】【野菜・果物】

殺菌・除菌・漂白剤



使用できるもの
プラスチック(メラミン以外)、ガラス、陶磁器、白物のせいの製品(木綿、麻、ポリエステル、アクリル、レーヨン、キュプラ)



使用できないもの
色物・柄物せいの、メラミン、漆器



②アルボス 漂白・除菌剤
キレネ 4kg

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 6-2474-0201 | 4622300 | ¥3,400 |

アルカリ性 塩素系(10%)
食品添加物
使用量(目安):マナ板・ふきん/500倍希釈
排水溝・ゴミバケツ/500倍希釈
野菜・果物/1,000倍希釈



③殺菌漂白剤
ジアンノック

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------------------|---------|--------|
| 5kg 6-2474-0301 | 0791010 | ¥3,400 |
| 10kg B/B 6-2474-0302 | 8462882 | ¥3,500 |

アルカリ性、次亜塩素ナトリウム5～6%
食品添加物殺菌料
使用量(目安):300倍希釈
●調理器具やお皿の殺菌・漂白や野菜・果物の除菌・消毒に選んでいます。



④⑤ライオン 塩素系・除菌漂白剤
ニューブリーチ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---------------------|---------|--------|
| ④ 1.5kg 6-2474-0401 | 0117100 | ¥440 |
| ⑤ 5kg 6-2474-0501 | 0117000 | ¥1,400 |

アルカリ性 塩素系(6%)
食品添加物 殺菌料
使用量(目安):野菜・果物・食器類/水10ℓに20ml
ふきん・おしぼり/水10ℓに50ml
厨房器具・食器・排水溝/水10ℓに100ml



⑥アルボス 野菜果物洗浄剤
アルベジ 20kg

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------------|---------|---------|
| 19148 6-2474-0601 | 2303650 | ¥44,000 |

中性・無香料
使用量(目安):0.01%～0.1%の濃度でご使用ください。
●野菜・果物の洗浄に特化した製品です。
●低泡性なので、機械洗浄にもおすすめです。
●食品衛生法の規格に準拠しています。
※食品添加物ではありません。



⑦食品洗浄剤
ホタックスクリーン100g HO-01

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 6-2474-0701 | 4432600 | ¥1,200 |

アルカリ性(天然のホタテ貝殻カルシウム100%)
使用量(目安):水1ℓに約1g(5回振り出し)
●水に溶かすことでPh.12以上の強アルカリ水となり、このアルカリ力によって付着している残留農薬を除去し、食中毒の原因菌やウイルスを効率的に除去することができます。
●腐敗の原因菌やバクテリアの繁殖を防ぐため、食材の鮮度を長持ちさせる効果もあります。
●食品添加物としても使用されているため、安心してご使用頂けます。
●使用例:野菜・果物、お米、魚介類、肉類
●その他の使用例:キッチンまわりの除菌・洗浄、洗濯

水洗いだけでは落としきれない有害物質や
食中毒の原因となる菌・ウイルスを除去!
食材の鮮度も長持ち!

●このカタログに掲載されている価格は、2026年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。