

Catalogue No.

20604-2434

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

2434

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。

厨房環境にあわせて色々な設置パターンができます。



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

壁面設置にオススメ

①電解水生成装置
WOX-40WA

ページコード	商品コード	価格
3-2434-0101	2108420	¥518,000

- 食材・器具殺菌に作業現場に最適
- 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
- 場所を取らないコンパクトボディ
- 様々なウイルス・細菌に有効な酸性電解水

■仕様

外形寸法 (mm)	285×145×H335
酸性電解水生成流量	約4.0ℓ/分以下
有効塩素濃度	20～60mg/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

卓上、カウンター下設置にオススメ

②電解水生成装置
WOX-40WA-R

ページコード	商品コード	価格
3-2434-0201	2108430	¥588,000

- リモートコントロール方式抽出でスペースの取れない場所でも取付可能
- 食材・器具殺菌に作業現場に最適
- 非接触センサー抽出により衛生的
- 食塩水の電気分解により低コスト、1リットル約0.5kg
- 様々なウイルス・細菌に有効な酸性電解水

■仕様

外形寸法 (mm)	285×145×H335
酸性電解水生成流量	約4.0ℓ/分以下
有効塩素濃度	20～60mg/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

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、
白物のせんい製品(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・柄物せんい、メラミン、漆器



③アルボース 漂白・除菌剤 キレネス 4kg

ページコード	商品コード	価格
3-2434-0301	4622300	¥3,400

アルカリ性 塩素系(10%)
食品添加物
使用量(目安):まな板・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

④殺菌・漂白剤 ジヤノック

ページコード	商品コード	価格
5kg 3-2434-0401	0791000	¥3,400
20kg 3-2434-0402	8462880	¥7,000

アルカリ性 次亜塩素酸ナトリウム5～6%
食品添加物殺菌剤
使用量(目安):300倍希釈
●調理器具やふきんの殺菌・漂白や野菜・果物の除菌、消毒



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
(5)1.5kg 3-2434-0501	0117100	¥440
(6)5kg 3-2434-0601	0117000	¥1,400

アルカリ性 塩素系(6%)
食品添加物 殺菌剤
使用量(目安):野菜・果物・食器類/水10ℓに200ml
ふきん・おしぼり/水10ℓに600ml
厨房器具・食器・排水溝/水10ℓに1000ml

⑦業務用複合洗剤 植物園 10ℓ

ページコード	商品コード	価格
3-2434-0701	0982600	¥6,900

カートン外寸:250×250×H235
弱アルカリ性洗剤
使用量(目安):水1ℓに200ml
●ミネラルをタップリ含んだ洗剤です。
●お米、野菜、果物等にこびりついた農薬を洗い落とすことも、ちゅうん、石油やヘドロ等に汚染された魚介類(とくにしじみやあさり)を洗うのに、最も適した洗剤です。
●手荒れやアトピーの原因となる石油系界面活性剤は一切含まれません。
●コロイド粒子の作用とウーロン茶エキスの配合により、強力な洗浄力を発揮します。

その野菜、安心して食べられますか?

⑧ベントレーオーガニック
ベジタブルウォッシュ

ページコード	商品コード	価格
3-2434-0801	8738800	¥2,200

原材料:水、リンゴ酸、乳酸、クエン酸、アロエ粉末
●100%自然界の原料を使用した洗浄液。直接野菜や果物を洗うことでサルモネラ菌、大腸菌やリステリアなど食中毒の原因となる菌などを99.9%除去できる他、水洗いでは除去できない農薬や肥料なども洗い落とすことができます。
●シンクまたはボールに水をはり、製品を2プッシュ(水約2ℓに対し)、30秒程度水の中でじゃぶじゃぶと洗ったら、最後に水で軽くすすいでください。

水洗いだけでは落とせない有害物質や
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!

⑨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
3-2434-0901	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回程振り出し)
●水に溶かすことでpH12以上の強アルカリ水となり、このアルカリの力で表面に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強力に除菌することが可能です。
●農産物の原因菌やワタリアリの繁殖を防ぐため、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

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9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。