

Catalogue No.

20633-2428

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

2428

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
4-2428-0101	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
4-2428-0201	2108430	¥588,000

- リモートコントローラー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



③アルボース 漂白・除菌剤 キレーネ 4kg

ページコード	商品コード	価格
4-2428-0301	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 ジアンノック

ページコード	商品コード	価格
5kg 4-2428-0401	0791000	¥3,400
10kg 4-2428-0402	8462881	¥3,500

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
⑤1.5kg 4-2428-0501	0117100	¥440
⑥5kg 4-2428-0601	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



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
4-2428-0701	0982600	¥6,900

カードン外寸:250×250×H235
弱アルカリ性洗剤
使用量(目安):水1ℓに2ml
●ミネラルをたっぷり含んだ洗剤です。
●お水や、野菜、果物等にこびりついた農薬を洗い落とすことはもちろん、
石臼やペ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を一切含みません。
●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。



⑧アルボース 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 4-2428-0801	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。

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!



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
4-2428-0901	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
強力に破壊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

●このカタログに掲載されている価格は、2024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。