

食品添加物(殺菌料)の有効塩素濃度約50mg/kg (ppm)の次亜塩素酸水を生成*

*KEW-A010-2A50

電解水生成装置は、株式会社 東芝からライセンスを受けたものです。



操作パネル部

■主な仕様

品名・形名		KEW-A010-2A50	KEW-A010-2A35	KEW-A010-3A30
生成水量	酸性水	約3.0L/分		約5.0L/分
	アルカリ性水	約0.5L/分(共通)		
酸性水 (次亜塩素酸水)	有効塩素濃度 ^{※1}	約50mg/kg (ppm)	約35mg/kg (ppm)	約30mg/kg (ppm)
	pH ^{※1}	2.7~6.5 ^{※2} (共通)		
アルカリ性水(pH) ^{※1}		9.0~13.0(共通)		
製品寸法		幅309mm×奥行162mm×高さ345mm		
製品重量		約9.3kg(乾燥重量)		
定格電圧		AC単相100V		
定格周波数		50/60Hz		
定格電力		約150W		
使用条件	設置環境	周囲温度0~35℃、湿度70%以下(結露なきこと)		
	給水圧力	給水温度 ^{※1} 5~35℃		
	給水水質	0.15~0.35MPa		
	塩	公共水道水質基準、硬度1ppm以下、または純水(RO水)		
電解方式		特級精製塩(NaCl)純度99.9%以上		
電解方式		2隔壁3室型		
塩水供給方式		外部塩水タンクよりホースにて供給(塩水を作り、塩水供給ホースを接続)		
生成水温度		生成水の温度は、給水の温度および使用環境温度による		
電解セル交換目安		約2,000時間(電解運転時間)または約3年		
安全装置		電解ヒューズ 6A		
周辺機器		軟水器(オプション)が必要(原水硬度が1ppm以上の場合) [※] 純水(RO水)使用時は不要です。		

※1 水道水の水温、水質により電解性能が低下したり、pH値が出ない場合があります。このような場合には、浄水器等による水処理が必要になることがありますので、金澤工業(株)お客様ご相談センターにご相談ください。

※2 食品添加物指定次亜塩素酸水は、pH5以下の生成水で使用することが必要です。

●仕様は製品改良のため、予告なく変更することがあります。

保守メンテナンスについて/主な消耗品の電解セルの寿命(目安)は約2000時間または約3年ですので、定期的なメンテナンス(部品交換等)が必要です。

注)商品の使用にあたり保守サービスが必要になります。保守サービス体系、価格に関してはお問い合わせください。

本製品は医療機器ではありません。



安全に関するご注意

- 生成した水は飲み物ではありませんので、飲用しないでください。●塩素アレルギーの方はご注意ください。
- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。
- このカタログに掲載の製品は日本国内仕様です。

金澤工業株式会社

〒306-0226 茨城県古河市女沼1663番地
 電話 0280(92)3030(代) FAX 0280(92)3035
<https://kanazawakogyo.co.jp/>

●カタログに記載された仕様、デザインは、設計変更その他の理由によりお断りなく変更させていただくことがあります。

お買上は親切とサービスをお届けする当店で

このカタログの記載内容は2021年10月現在のものです。

アクアプリータ

電解水生成装置

選べる流量&
選べる有効塩素濃度

ノロウイルスも撃退!
「電解水」が食材・食品の安全を守ります

金澤工業の電解水生成装置は、厚生労働省の次亜塩素酸水(電解水)の成分規格に対応しています。

水と塩から電気分解してつくられる酸性電解水(次亜塩素酸水)と、アルカリ性電解水。二つの電解水は、それぞれの特長を持ち、便利でカンタンにお使いいただけます。食品添加物(殺菌料)[※]として指定されている酸性電解水(次亜塩素酸水)は、飲食店の厨房や給食センター、食品の調理加工施設などで、ご利用いただいています。

食品添加物(殺菌料)[※]の有効塩素濃度約50mg/kg (ppm)の次亜塩素酸水を生成します。
(KEW-A010-2Aの場合)

強い殺菌力

食材に付着している、さまざまな細菌やウイルスに有効です。

確かな即効性

高い殺菌活性を持ち、瞬時に効果を発揮します。

高い安全性

残留性がなく、肌への刺激が少ない、安全性の高い水です。



KEW-A010



※ 食品添加物指定次亜塩素酸水は、pH5以下の生成水で使用することが必要です。



電解水生成装置 金澤工業 **検索**

より詳しい情報は Web サイトをご覧ください。
<https://kanazawakogyo.co.jp/>

酸性電解水は、食材を洗ってすすぐだけで、高い殺菌効果を発揮!

さまざまなバックヤードで、新鮮な食材の衛生管理に使われています。

■飲食店



生野菜も安心して洗えます。ニオイ残りも気になりません。

■水産加工場



牡蠣や貝類に付着しているノロウイルスの殺菌に有効です。

■農業施設



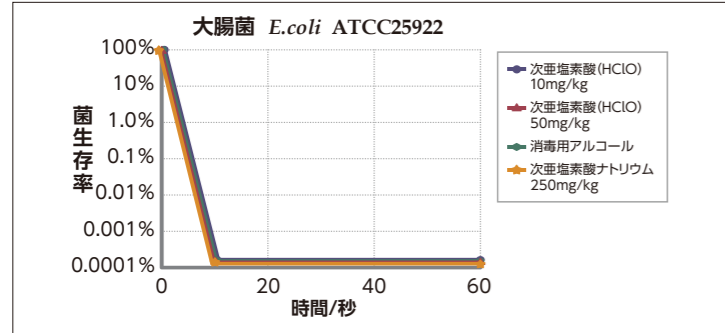
浸して洗っても、残留性がなくオーガニック野菜にも最適。

■食肉加工場



原料肉、加工器具など、多くの作業工程で使われています。

グラム陰性菌(大腸菌)



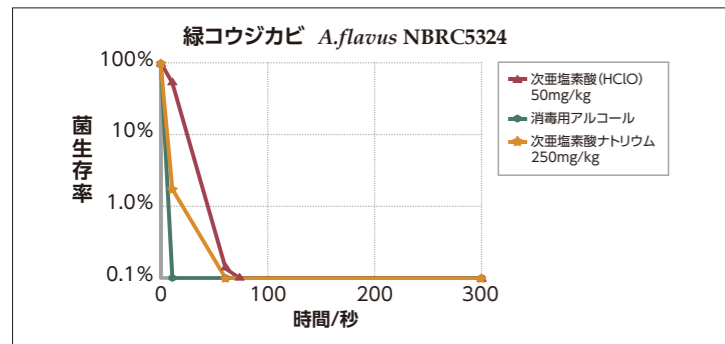
データは、試験管内での試験データです。実際の効果につきましては、お客様にて確認をお願いします。

【細菌、ウイルスの試験方法】

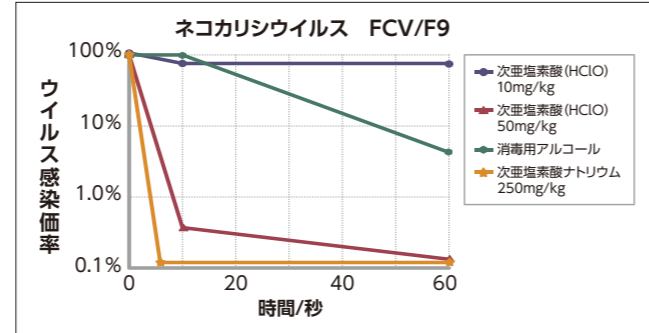
サンプル溶液900μlに菌液(PBS(-)で作成)または保存ウイルス液を100μl添加混合し、10秒、1分、5分、10分後に0.1Nチオ硫酸ナトリウム入り培地にて10倍希釈系列を作成した。この液10μlをそれぞれ適する寒天培地に塗布(ウイルスの場合は感受性細胞に感作後、維持用の培地100μlを添加)、培養させた後コロニー数を測定(ウイルスの場合は細胞変性効果を確認)した。(細菌:初期菌数は10⁸から10⁹CFU/mlとし、次亜塩素酸水処理後の生存率を示す。ウイルス:初期ウイルス感染価TCID₅₀/10ulは10⁶(ネコカリシウイルス)とし、次亜塩素酸水処理後の感染価率を示す。)

●試験依頼先 岩澤篤郎教授*(2016年 東芝作表) (*現 東京医療保健大学大学院教授)

真菌(糸状菌)



エンベロープ無し(ノロウイルス*)



*代替ウイルスのネコカリシウイルスで確認

殺菌効果

ノロウイルス・食中毒対策に!

水と塩と電気で作成する酸性電解水(次亜塩素酸水)は、「有機」「オーガニック」加工食品のJAS規格にも登録された、安全な水です。食材に付着したノロウイルスなど、幅広い細菌やウイルスに有効です。

次亜塩素酸水は即効性があります
細菌に対する効果*1

分類	菌名	生育の有無*2		
		10秒後	30秒後	60秒後
グラム陽性菌	黄色ブドウ球菌			
グラム陰性菌	大腸菌	不検出	不検出	不検出
	サルモネラ			
薬剤耐性菌	MRSA			

*1 試験依頼先 実験動物中央研究所

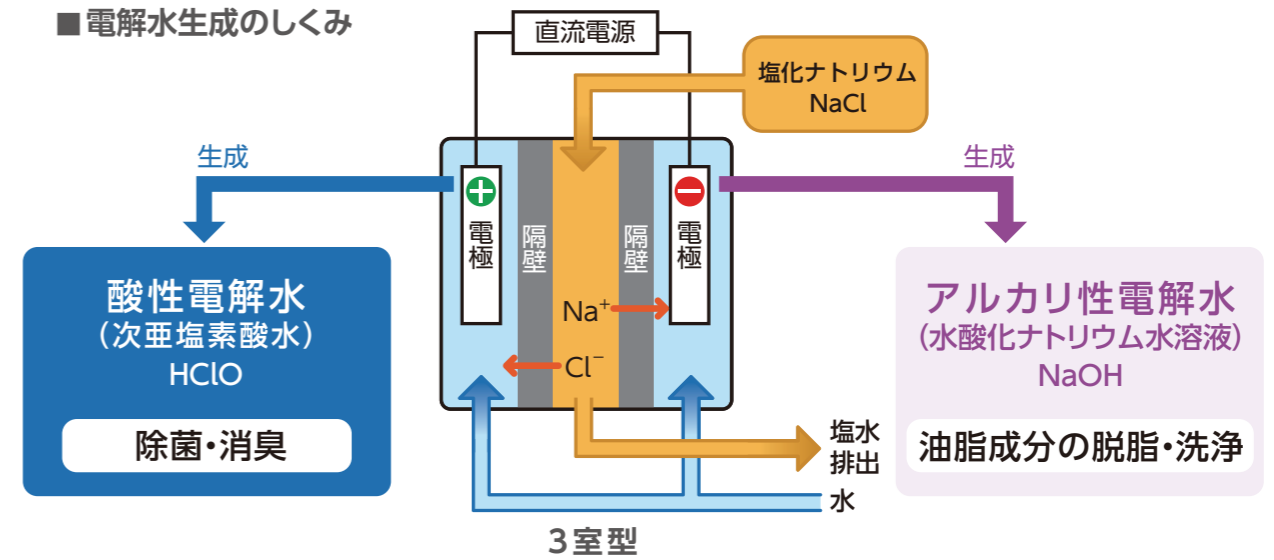
*2 pH3.4、有効塩素濃度60ppmの次亜塩素酸水にて試験

金澤工業はココが違う!! 3室構造の電解水生成装置

金澤工業の電解水生成装置は、3室型電解槽を採用しており、3つの特長があります。

塩(塩化ナトリウム(NaCl)または塩化カリウム(KCl))と水を原料とし、酸性電解水(次亜塩素酸水)と、アルカリ性電解水が生成されます。

■電解水生成のしくみ



Point 1 塩分を含まないから
腐食させにくい

Point 2 水と塩と電気だけで生成
低ランニングコスト

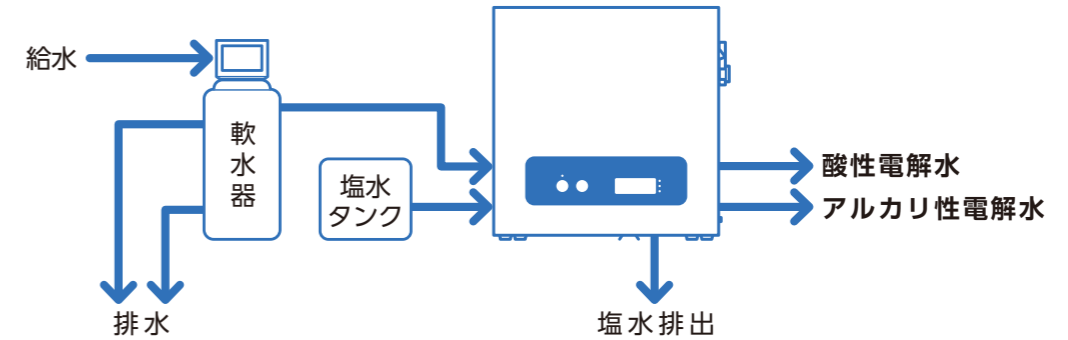
Point 3 アルカリ性電解水を生成
強い洗浄力

不純物、塩分を含まないため、塩分が含まれた次亜塩素酸水と比較し錆の発生が少ないです。

薬品は一切使わず、安心してご使用いただける電解水が水と塩と電気だけで生成できます。

乳化作用で、油脂成分の脱脂・洗浄に利用できるアルカリ性電解水を生成します。

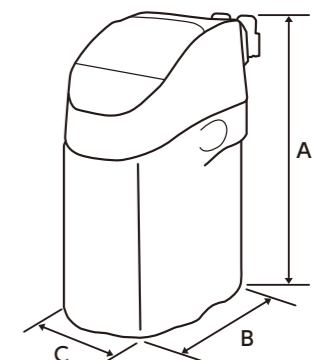
■設置イメージ



■軟水器主な仕様

	MSX-10	MSX-30
標準通水量	4L/分	16L/分
製品重量	約12.5kg	約21.5kg
外形寸法	A	約460mm
	B	約360mm
	C	約205mm

軟水器 MSX-10/MSX-30



外形寸法図(単位:mm)

