

オゾン水並の殺菌力で大量生成が可能な殺菌水です。
保存も可能で循環水として殺菌が可能です。

電解次亜水生成装置

FEクリーン水

FEクリーン水の特長

FEクリーン水は、殺菌・除菌に加え、
脱臭・漂白の効果もあります

FEクリーン水とは、低濃度の食塩水を無隔膜で電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウムを主成分とするアルカリ性の水溶液です。厚生労働省より、食品添加物である「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈液と同等であるとの確認を得ており、食品の殺菌・洗浄に使用できます。

● 食材を傷めない

弱アルカリ性なので食材への影響が少なく、洗浄後のすすぎが簡単です。

● 強力な除菌効果

野菜や肉・魚などの殺菌、調理器具や加工機械に付着した細菌を洗浄・除菌します。

● 汚れやニオイも除去

ニオイのもとになる汚れや雑菌を除去することで、消臭効果を発揮します。

● 人と環境にやさしい

pHがほぼ中性で低濃度のため、手荒れの心配もありません。原料は水と食塩なので、環境にもやさしい。

● 安定した濃度

一定濃度で生成され、今までのように希釈する手間がいりません。

● 大容量の生成量

ワンタッチ操作で常に新鮮な電解次亜水が生成できます。
毎分10ℓの生成量のため、水道水感覚でたっぷり使うことができます。

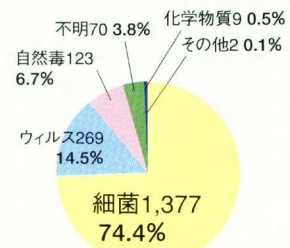
● 経済的

ランニングコストは1ℓあたりわずか0.3円

水道水:205円/ℓ、食塩:95円/kg、電力:1.2円/kWhを使用した場合



食中毒の原因の約3/4は
細菌によるものです



病原因物質別食中毒発生状況
病原因物質別食中毒発生状況:平成14年
(厚生労働省)より作成

食中毒防止の
基本3原則

細菌をつけない

細菌を増やさない

細菌をやっつける

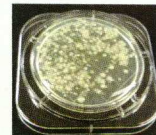
FEクリーン水で
食中毒対策

■ FEクリーン水の殺菌効果

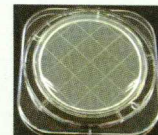
試験結果 (財団法人日本食品分析センター1998年6月9日)

試験菌	生菌数 (/ml)			
	開始時	15秒後	1分後	10分後
大腸菌 (O-157:H7)	5.0×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
大腸菌	6.2×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
サルモネラ	4.1×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
黄色ブドウ球菌	3.6×10 ⁶	20	10以下	10以下
腸炎ビブリオ	1.6×10 ⁶	9.8×10 ⁵	10以下	10以下

フードスタンプによる社内データ(シンク壁面)



洗剤で洗浄後24時間経過



FEクリーン水で除菌後24時間経過



製造元

旭調理機株式会社

〒583-0884
大阪府羽曳野市野76-6
TEL 0729-39-6151
FAX 0729-55-3831
URL <http://a-asahi.com>
MAIL info@a-asahi.com

野菜殺菌洗浄機

スクリータイプ野菜洗浄機

カット野菜を洗浄・搬送するのに最適なスクリータイプの野菜洗浄機です。スライサーから直接投入して、洗浄・殺菌（注1）搬送が可能です。コンパクトで移動が可能のため、小ロットの作業に最適です。バブリング機能とシャワー噴射で高い洗浄効果を発揮します。

連続運転が可能です

スクリー式野菜洗浄機の特徴はなんとと言ってもコレ！スライサーと接続しての、連続運転が可能。切った野菜を運びながら洗浄・殺菌。この行程が1台で可能です。通常のバケットタイプに比べ、高速での運転が可能です。

高耐久を誇るSUS304配管・架台

洗浄ノズルはSUS304配管仕様で高耐久仕様になっていますので、洗剤やサビによる腐食の心配がありません。また、架台ベース部にはSUS304を使用。湿度の高い水回りでの高耐久を実現しました。



機器設置風景

洗浄物や作業性に合わせて自由に設定できるコンベヤー速度

スクリーの回転速度の変更はダイヤルを変えるだけで簡単に変更可能です。速度も無段階に設定が可能。洗浄物の種類に合わせて変更が可能です。また、インバーター過負荷検知機能によりモーターの安全性も確保しています。

ポンプやモーターもしっかりガード

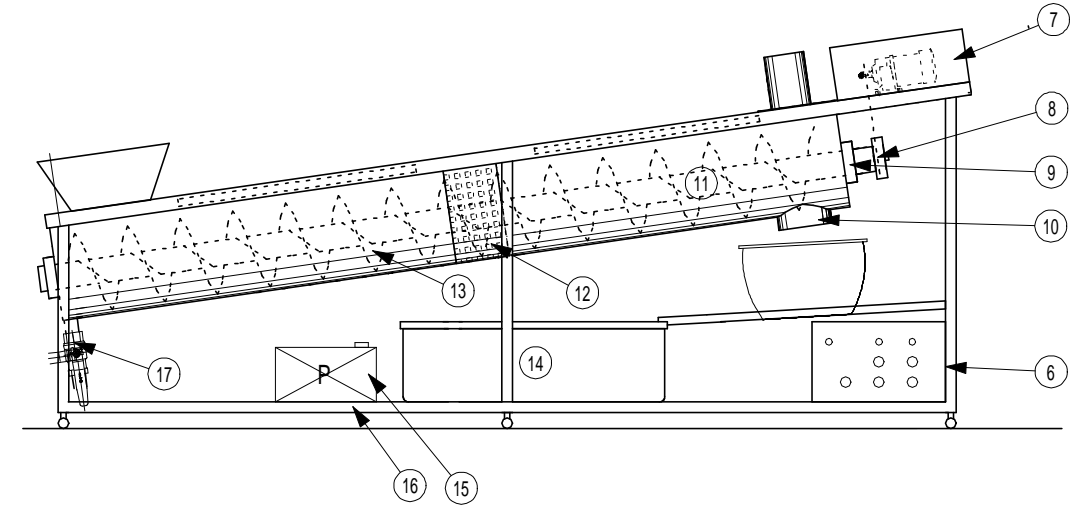
本体操作盤内には内蔵ブレーカーを設置。各ポンプ・モーターには過電流保護回路を標準で装備。ポンプやモーターの焼損事故も安心です。また、ポンプモーター・駆動モーターは標準で全閉屋外タイプを使用、万が一の水掛かりにも安心です。



その他の野菜洗浄（オゾン水洗浄機・バブリングシンク他）

各部の名称と運転フロー

- ホッパー
- フタ
- シャワーノズル
- 殺菌水シャワー
- 排気ダクト
- 電気BOX
- 駆動モーター
- 駆動スプロケット
- 軸受け
- 取り出し口
- メインシャフト
- 洗浄水分離排水口
- 搬送スクリー
- タンク
- 洗浄用ポンプ
- 本体架台
- 排水バルブ



スライサーによりカットされた野菜をホッパーに投入する。

投入された野菜は搬送スクリーにより攪拌されながら取り出し口方向へ上昇移動。

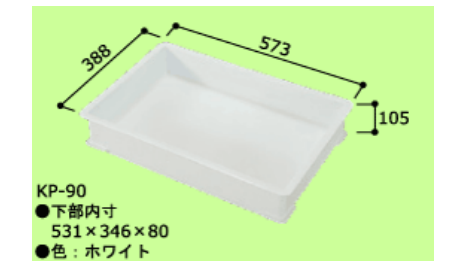
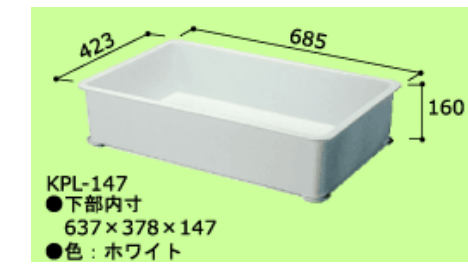
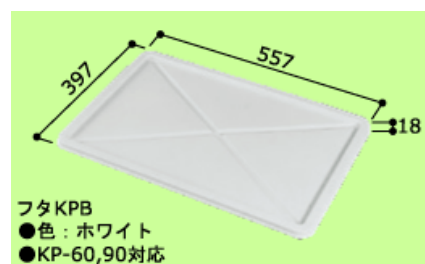
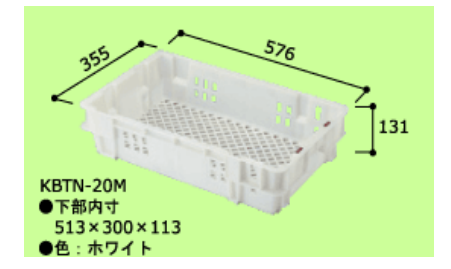
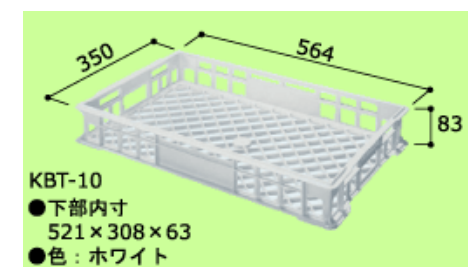
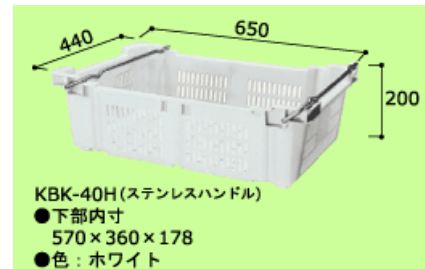
タンクの水を洗浄ポンプにて吸い込み、洗浄シャワーより噴射する。

洗浄・殺菌された野菜は取り出し口より排出される。

殺菌水（オゾン水等）を接続の場合は殺菌水シャワー部より洗浄後の野菜に殺菌水をシャワーする。殺菌水はより洗浄タンクに回収又はそのまま排水される。

通常洗浄水は分離排水口よりタンクに回収される。

HACCPツールに！抗菌コンテナ



上記以外にも多数取りそろえております。