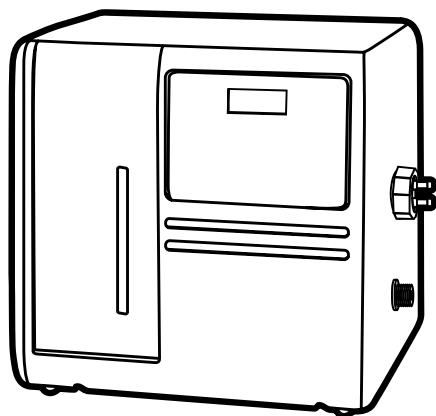


でんかいすいせいせいそうち
電解水生成装置

食品衛生関連用品

水道水に少量の食塩を添加し、電気分解して洗浄除菌水を生成する装置です。

電解水生成装置 [でんかいすいせいせいそうち]



特長

洗浄剤を使わずに殺菌洗浄できます。

※食材・金属部品は洗浄後、水道水ですすいでください。



電解水生成装置	強酸性電解水 次亜塩素酸の殺菌力により、MRSA などの耐性菌やサルモネラ、大腸菌 (O-157) などの食中毒菌に強い殺菌効果があります。 即効性がありますが、効果後はすぐ失活します。 ●残留性が少なく、手荒れがしにくいです。 ●食品添加物として認可され安全です。 ●従来使用していた殺菌剤の使用量を削減します。 用途 … 殺菌 対象 … 手洗い・食材・器具・床	器具や手洗いなどに幅広く使用したい時や「洗浄水」と「殺菌(除菌)水」をそれぞれ使用したい時に。
	強アルカリ性電解水 洗剤と同じ成分を含み、タンパク汚れ、ヌメリ、血合い、油汚れなどを洗い落とす効果があります。 ●包丁・まな板・バットなどの調理器具から、床、側溝まで、幅広く洗浄水として利用可能です。 ●洗剤使用量を削減します。 用途 … 洗浄 対象 … 器具・床	
	電解次亜水 通常、殺菌剤として使われている「次亜塩素酸ナトリウム」の水溶液と同じです。 電解次亜水は設定した希釈倍率で生成され、強い殺菌効果があります。じわじわと持続的に効果を発揮します。 用途 … 殺菌 対象 … 器具・食材・床	

注意…飲用ではありません。

ココミテ
COCO MITE

●電解水生成装置は、有隔膜式と無隔膜式の2つの方式があるので注意してください。

有隔膜方式

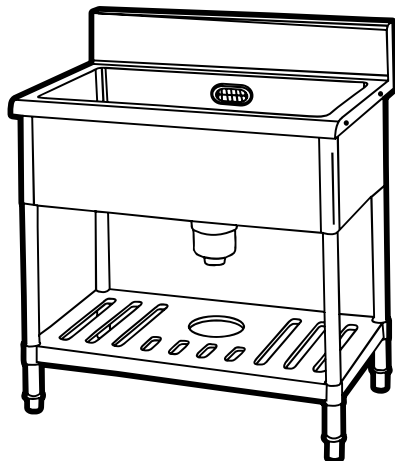
強電解水生成装置と呼ばれ、「強酸性電解水」と「強アルカリ性電解水」の2種の水が生成されます。

無隔膜方式

電解次亜水生成装置と呼ばれ、「電解次亜水」のみを生成します。

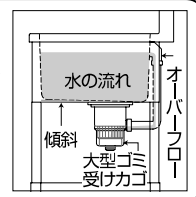
手洗いや食器・食材を洗う時に使用する台です。

ステンレス流し台 [すてんれすながしだい]

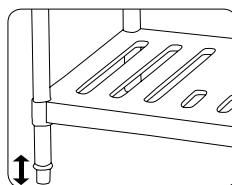


●水の流れ

槽に水を溜める時、槽から水が溢れないようにする役割を持っています。



●レベル調整用アジャスター付きのため、高さの調整ができます。



厨房工場などでの手洗いや食器・食材を洗う時に。



SUS304 と SUS430 の特長

ステンレス鋼とは、13%以上のクロムを含んだ鋼のことで、大別して SUS430 系(18%Cr)と SUS304 系(18%Cr+8%Ni)があります。SUS304 ステンレスは SUS430 ステンレスよりさらに耐食性を向上させるために、Ni(ニッケル)を8%添加した高級ステンレスです。

● SUS304 と SUS430 の特性比較

◎：よりすぐれている ○：優れている

鋼種	特性	耐食性	耐久性	清潔性	メンテナンス性	強度	耐熱性	靱性
SUS304		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
SUS430		○	○	○	○	○	○	○

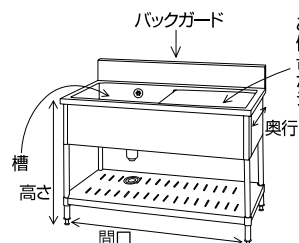
● 各種食品に対する耐食性試験結果 (25℃ 150h)

○：腐食なし ×：腐食発生

食品	鋼種	SUS304	SUS430
しょうゆ		×	×
ソース		○	×
トマトケチャップ		○	○
マヨネーズ		×	×
野菜ジュース		○	○
食酢(酸度4.2%)		○	○
食酢 + 1% NaCl		○	×

ココミテ
COCO MITE

- 本体材質は SUS430 か SUS304 のどちらが必要かを確認してください。
- 台付シンク / 水切付シンクの場合、左右のどちらに台がくるか、水切がくるかを確認してください。
- バックガードの有無を確認してください。
- サイズ(間口×奥行×高さ)(mm)を確認してください。

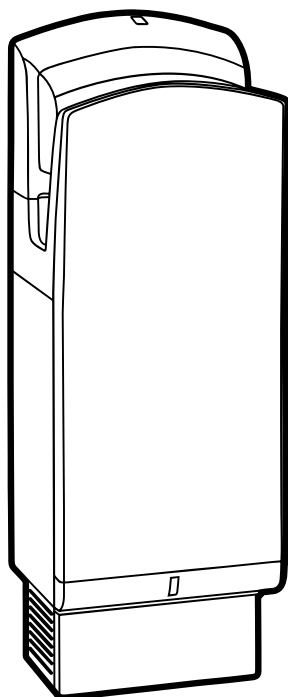


この台の部分に傾斜がなければ台付シンク、傾斜があれば水切付シンクです。

- 排水ホースが付属していないのもありますので確認してください。

手洗い後、温風で素早く衛生的に手を乾かします。

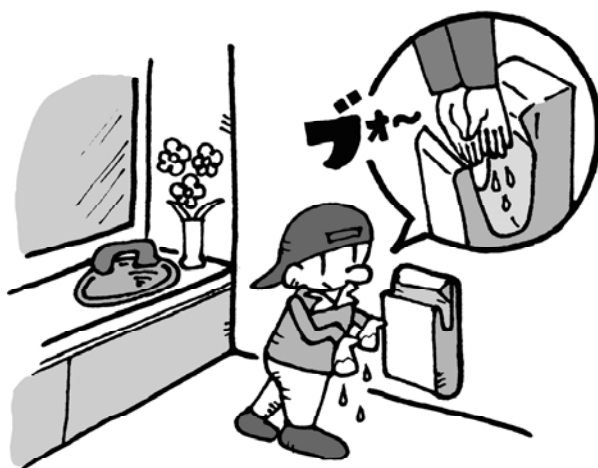
ハンドドライヤー



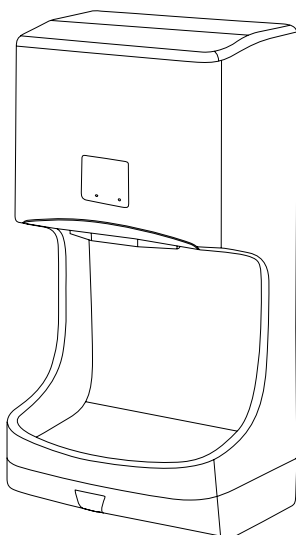
特長

手洗い後、両面ジェット温風で手を乾かす非接触タイプなので衛生的です。

紙ゴミゼロで環境面と空間の快適性が向上します。



ハンドドライヤーミニタイプ



特長

上からのジェット温風で、手を乾かします。
狭い場所に設置することができます。



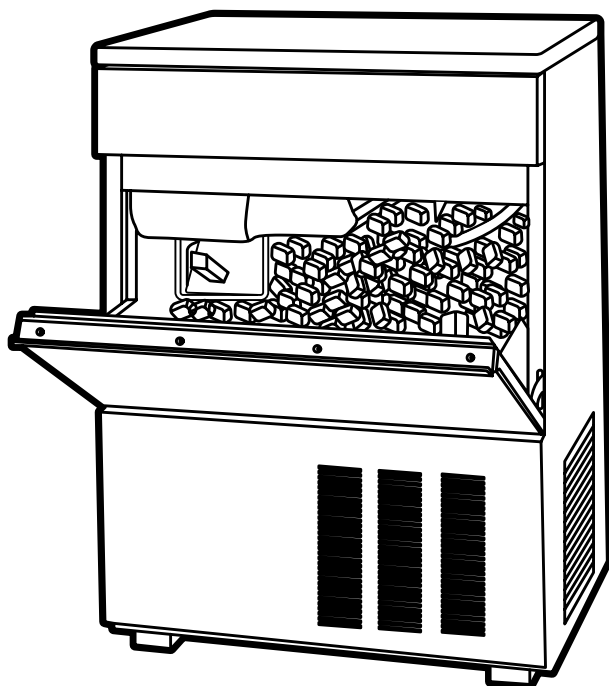
飛び散る水滴も、
大きな水受けで
ガッチリキャッチ。

ココミテ COCO MITE

- 設置場所を考えて、設置形態を確認してください。
(壁掛け、スタンド設置)
- 衛生性(抗菌加工がなされているか、アルコール清掃ができる耐アルコール樹脂か)を確認してください。
- 乾燥スピード(秒)やランニングコスト(消費電力)(W)、温風用のヒーターの有無などを確認してください。

業務用の氷を作る機械です。

製氷機 [せいひょうき]



特長

飲食店やスーパーなど食品関係の会社で食品を冷やす業務用の氷を作ります。また工場や研究所などでも使います。

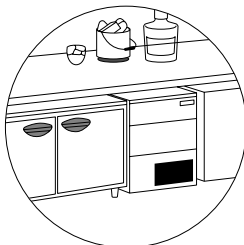
電源と給水の接続を行うと、自動的に製氷します。



収納サイズについて

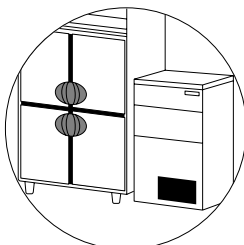
アンダーカウンタータイプ

壁面にピッタリ設置でき、カウンタート下へスッキリ収納が可能です。また、天板を作業スペースとしても使用できます。



バーチカルタイプ

貯氷庫一体型。小～中規模までお店のスペースに応じてお選びいただけます。氷の取り出しが容易な縦型タイプです。



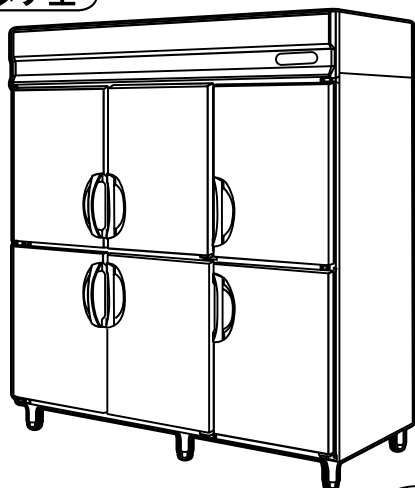
ココミテ COCO MITE

- 製氷能力(kg/日)を確認してください。
- 電源(V)を確認してください。(単相100V 又は三相 200V)
- 設置場所のスペースと本体寸法(幅×奥行×高さ)(mm)を確認してください。
- 設置場所には「給水設備」「排水設備(トレイは不可)」が必ず必要なので確認してください。
- 搬入費が必要なので搬入条件をメーカーに確認してください。

飲食物や薬品、サンプルなどを低温で保存する機械です。

冷凍・冷蔵庫 [れいとう・れいぞうこ]

タテ型



特長

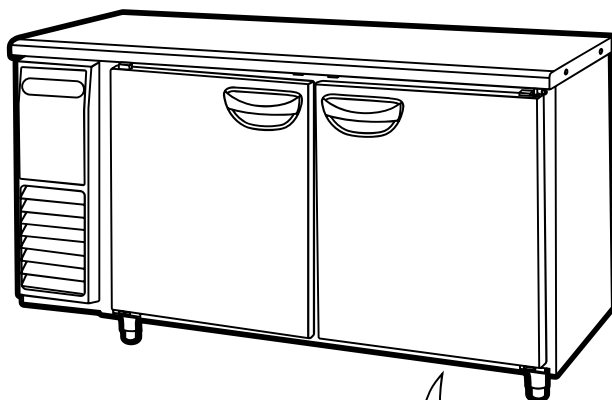
- ・厨房にて食品などの低温保存に使用します。工場や研究施設などでは薬品やサンプルなどの低温保存に使用します。
- ・家庭用の保冷庫に比べ保存できる量が多く温度調整も細やかです。飲食店やスーパーマーケットなどで食品の保存などに使われる大型の冷蔵庫は「業務用」と言われ外見は銀色が主です。「薬用」や「メディカル」と言われるタイプは、有効内容積が業務用に比べ小さいものが多いですが、薬品の保管に適したよりシビアな温度管理ができるタイプです。

大容量の保管に便利な縦型です。

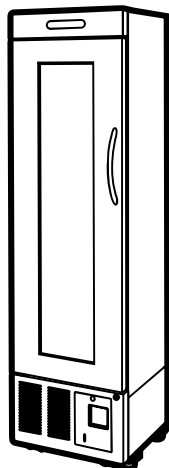
長く使うにはフィルター清掃が必要です。



ヨコ型



薬品用



作業台も兼ねる横型です。スペースの有効利用ができます。

薬品の保管に適した温度管理ができます。

ココミテ
COCO MITE

- 有効内容積(ℓ)を確認してください。
- 設置場所のスペースと本体寸法(幅×奥行×高さ)(mm)を確認してください。
- 保冷するものによって業務用か薬品用かを確認してください。
- 使用電源(V)を確認してください。(単相100V 又は三相 200V)
- 搬入費が必要なので搬入条件をメーカーに確認してください。