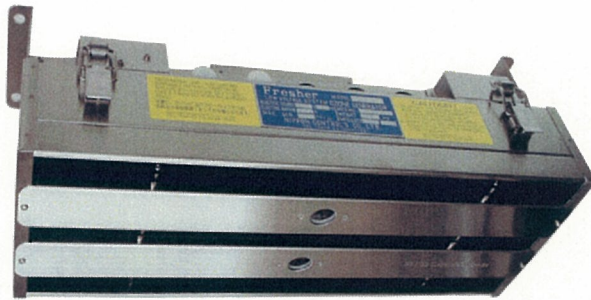


オゾン発生器

OZONIZER

オゾン発生器は、脱臭・殺菌効果の高いオゾンを発生させ、
生鮮食品の鮮度保持に大きな効果を発揮します。
また、長い航海中の食料品のロスも大幅に削減します。



SNR-152



オゾン発生器の6大効果

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. 腐敗防止と鮮度保持に | 2. カビの発生防止に |
| 3. 悪臭の除去と防止に | 4. 香移り防止に |
| 5. 肉類の隅切ロス軽減 | 6. プロビジョン保存効果増大 |

オゾン O_3 とは？

O_3 の化学式の示すように三酸素原子からなる化合物です。

不安定でたえず $O_3 \rightarrow O^- + O_2$ と分解、強力な酸化力を持つ発生期の酸素原子を放出して安定な酸素分子に還ろうとする傾向があります。

この働きは近くに水分や有機物が生るとき著しく、この活性はフッ素について2番目に強力なものです。

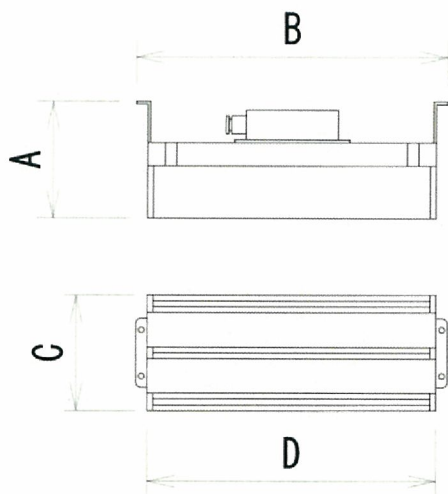
この働きと共に臭いをカバーするマスキング作用があるので、食物の鮮度保持ならびに殺菌浄化悪臭除去にと広く利用されております。

 **NIPPON CONTROL'S CO., LTD.**

本社 : 東京都千代田区内神田1-11-2 幸伸ビル
TEL:03-3294-1831 FAX:03-3291-1602
E-mail:ncc@oak.ocn.ne.jp

関西営業所 : 兵庫県神戸市中央区海岸通2-3-11 昭和ビル
TEL:078-321-5760 FAX:078-321-5761

オゾン発生器仕様書



型 式	SNR-151	SNR-152
オゾン灯	15W×1	15W×2
入 力	30VA	60VA
供給方式	NATURAL CONVECTION方式	
重 量	約 5kg	
外形寸法		
A	200	200
B	544	544
C	122	192
D	504	504

オゾン発生器の選定の目安

冷蔵庫の容量	脱臭をしたい	滅菌をしたい
～30m ³	SNR-151	SNR-152
～60m ³	SNR-152	SNR-152×2

・弊社オゾン発生器の特徴

- 1) 低電圧で作動するオゾン発生器
- 2) 100% R. H. の高湿あるいは低温下でも作動
- 3) 防滴防振構造
- 4) シンプルで故障要因が少ない
- 5) 取付が簡単
- 6) 運転費が安い
- 7) 金属部分は高級ステンレス鋼板を使用

●実際にテストしてみました！

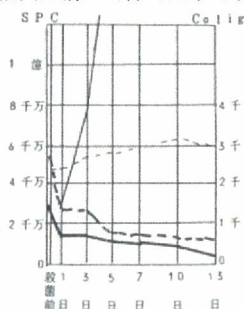
東京都立衛生試験所で鮮度保持の効果テストをした結果、下記のように良好な結果を得ています。

・効 果

1. オゾン発生器を備えていない冷蔵庫と比較し、極めて有効な鮮度保持効果が認められた。
2. 消化器系伝染病菌等により汚染された物はオゾンにより一定時間後死滅する。
3. 冷蔵庫内の浮遊細菌、壁の付着細菌、作業中の細菌汚染にも効果的である。

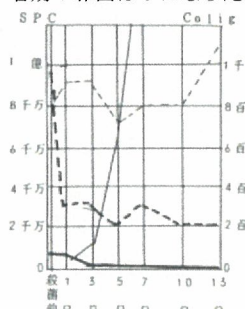
食 肉

細菌は消えて行くだけです。



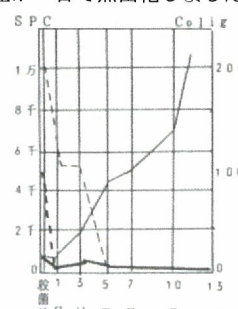
魚 介

著効！雑菌は0になった。



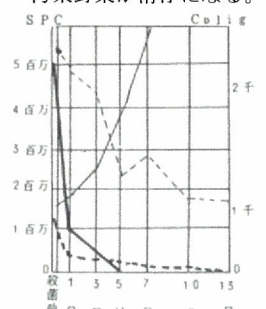
果 物

僅か一日で無菌化しました。



野 菜

汚染野菜が清浄になる。



--- 一般細菌数 — 大腸菌群数 (オゾン 設置付) --- 一般細菌数 — 大腸菌群数 (冷蔵だけ)