



微酸性次亜塩素酸水生成装置
KOWA CLEAN 20
コア・クリーン20



日本電解水協会会員

除菌・殺菌の水。コンパクトになって新登場!

KOWA CLEAN 20

コア・クリーン 20

仕様

●予告なしに仕様など変更することがありますのでご了承ください。

名称	コア・クリーン20(KC-2000)	
形状(W×D×H)	270×80×270(mm)	※取水管含む奥行140mm
重量	約2.8kg	
電源	AC100V 50/60Hz	
定格電流	0.6A(消費電力:32W)	
給水	作動水圧	0.1~0.75MPa(推奨0.2MPa以上)
	水温	5~35℃
生成水量	2.0L/分	
有効塩素濃度	20±10mg/kg	
生成水pH	5.0~6.5	
添加液	使用添加液	専用添加液
	タンク容量	250mL
	生成量	250mLの添加液で殺菌料を約200L生成
運転方法	ハンドセンサー	非接触式:標準10秒/1回(10~120秒の範囲で設定可)
	生成量指定	手動操作:標準10L(1~100Lの範囲で設定可)
別売品	専用添加液	1Lボトル×4本入り、または、10Lコンテナ
	その他	壁掛けキット、据置スタンド、クロール試験紙(10~50ppm)

コア・クリーン20による殺菌力

(財)食品薬品安全センター-薬研研究所
N-13-00270による

[処理時間]細菌芽胞:30分/他微生物:1分
[数値]すべて1mLあたりの生菌数(CFU/mL) 有効塩素濃度:15mg/L,pH6.0

試験菌	初発菌数	60秒後
腸管出血性大腸菌(E.coli)	1.4×10 ⁶	<10
サルモネラ菌(S.enterica)	1.2×10 ⁶	<10
黄色ブドウ球菌(S.aureus)	1.4×10 ⁶	<10
メチシリン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)	2.1×10 ⁶	<10
緑膿菌(P.aeruginosa)	7.8×10 ⁵	<10
黒かび(C.cladosporioides)	1.2×10 ⁴	2.8×10 ⁴
セレウス菌(芽胞)(B.cereusu)	1.3×10 ⁵	(30分後)<10

コア・クリーン20による
ネコカリシウイルスに対する不活化効果

有効塩素濃度:15mg/L,pH5.9

試験品	作用時間		LRV*
	0(初期)	30秒	
コア・クリーン20生成水		<6.3	>5.1
陰性対照(PBS)	9.7×10 ⁵	8.4×10 ⁵	0.1

試験ウイルス:ネコカリシウイルス(ノロウイルス代替) (財)北里環境科学センターによる
供試ウイルス原液の感染価:3.5×10⁶TCID₅₀/mL
感染価単位:TCID₅₀/mL
検出限界値:6.3TCID₅₀/mL ※LRV=log₁₀(初期感染価÷30秒間作用後の感染価)

OPTION



■手洗いユニット

SIZE:W600×D530×H1,185

施設の玄関口など給排水設備のない場所でも給排水タンクが内蔵されている手洗いユニットを据え置くだけで工事不要で簡単にご利用いただけます。

※ペーパーホルダー付

■専用添加液

1L×4本入り



■専用添加液
10Lコンテナ

■お問い合わせ

〒915-0052
福井県越前市矢放町4-7

松原産業株式会社



TEL(0778)22-0848
FAX(0778)24-4790

本社・工場取得

■発売元

株式会社 コアテック

www.kowa-tec.co.jp/
〒780-0053 高知県高知市駅前町1-8 第7駅前観光ビル6F
Tel 088-802-6801 Fax 088-802-6803
Mail sales@kowa-tec.co.jp

東京支店

〒207-0013 東京都東大和市向原4-20-25
Tel 042-512-8105 Fax 042-567-5735

東京ショールーム

〒190-0012 東京都立川市曙町2-34-6 コクーンビル4F
Tel 042-512-8105 Fax 042-512-8106

■製造元

株式会社 コア電子

www.kowa-elt.co.jp/
〒783-0092 高知県南国市田村字若宮乙2040-1
Tel 088-804-6070 Fax 088-804-6077





新時代の衛生管理、食中毒や感染予防対策に、 コア・クリーン20で生成する微酸性電解水の力。

微酸性次亜塩素酸水生成装置
KOWA CLEAN 20
コア・クリーン20



微酸性電解水生成装置 コア・クリーン20で、 安心・安全・ECOな衛生管理。

コアクリーン20で生成する微酸性電解水は、食品の一次汚染や二次汚染など細菌による汚染を水洗いや水拭きで防止できる新しい洗浄除菌水です。

食品加工施設や病院、介護施設での手洗いや食品及び厨房の衛生管理に。人にやさしく、エコロジーな微酸性電解水です。



施設での手洗いや食材・厨房の除菌・殺菌に！ 水で洗浄、微酸性電解水のパワー。



微酸性電解水は食品添加物の殺菌料に指定され、食材の洗浄殺菌にも使用できるので、病院・老健施設・保育園・レストラン・給食センターなどの厨房、食品関連の施設などで優れた衛生管理が行えます。また、0-157やノロウイルスなどの殺菌にも効果的です。



■毎日の手洗いに。



■食材や厨房の洗浄に。



コンパクト・高性能でパワフル！ 簡単操作のコア・クリーン20。

1 据置き／壁掛け

小型軽量なので小スペースで使用できます。



2 非接触で衛生的

ハンドセンサーで開始・停止が行えます。



3 連続生成

1~20.0Lの範囲で設定できます。



微酸性電解水(微酸性次亜塩素酸水)の 除菌力と安全性

手指洗浄

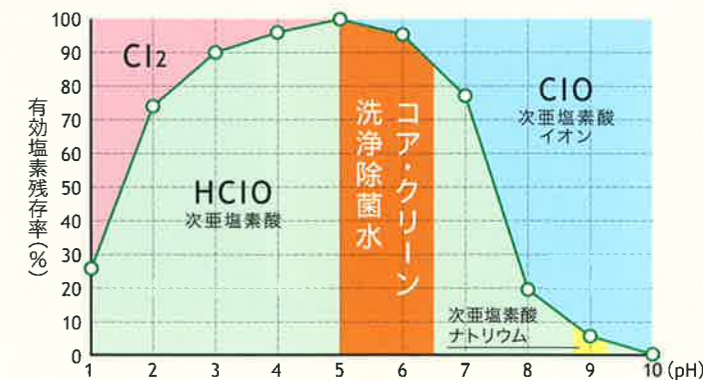
※寒天培地での社内データ



低濃度で強力除菌！

コア・クリーンは主成分である次亜塩素酸(HClO)を含む除菌水を生成します。下図に示すように、除菌水のpHにより次亜塩素酸(HClO)の存在率が異なり、コア・クリーンの洗浄除菌水(90%)は一般的な薬剤の次亜塩素酸ナトリウム(5%)より約18倍の除菌効果があります。すなわち、同じ除菌効果を得るためには次亜塩素酸ナトリウムは高濃度(200ppm)を必要とするのに対し、コア・クリーンは低濃度(10~30ppm)の次亜塩素酸水で除菌効果があります。

コア・クリーンは人・環境にも優しい安心・安全・エコな洗浄除菌水です。



- 強弱酸性: 塩素臭が発生し、臭いやサビが問題に。
- 微酸性: HClOが主体で、低い塩素濃度でも十分な殺菌効果。
- アルカリ性: 殺菌効果を高めるため高濃度使用し、臭いが問題に。

次亜塩素酸水の安全性

人の健康を損なう恐れがないことから、食品添加物として指定されました。
薬食審第0327004号 平成14年3月27日