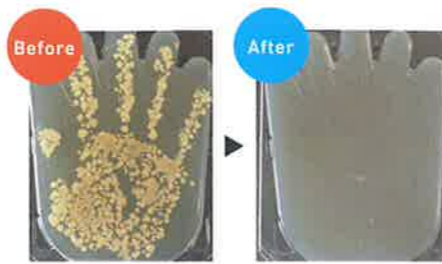


KOWA CLEAN KCL

■殺菌効果

菌種	次亜塩素酸ナトリウム		コア・クリーンKCL	
	初発菌数	処理直後	初発菌数	処理直後
黄色ブドウ球菌	2.5×10 ⁶	<10	2.5×10 ⁶	<10
MRSA	2.6×10 ⁶	<10	2.6×10 ⁶	<10
サルモネラ菌	1.2×10 ⁶	<10	1.2×10 ⁶	<10
腸炎ビブリオ	1.4×10 ⁶	<10	1.4×10 ⁶	<10
大腸菌	2.8×10 ⁶	<10	2.8×10 ⁶	<10



水道水で30秒洗浄

KOWA CLEANで15秒洗浄

※被験物質:次亜塩素酸ナトリウム(200mg/kg) / コア・クリーンKCL(70mg/kg)
 (財)食品薬品センター調べによる

■仕様

名称	電解次亜水生成装置 コア・クリーンKCL	
型式	KCL-20K	
給水	原水水质	水道法水质基準適合 ※原水の硬度100ppmの場合は、軟水器が必要です。
	動水圧範囲	0.17Mpa~0.75Mpa(推奨 0.2MPa以上) 注)0.75Mpaを超える場合は必ず外部減圧弁を取付けること
	原水水温	5~30℃
使用条件	使用環境	屋内に限る、換気設備(換気用ファン)があること
	温度・湿度	5~30℃、85%以下(凍結、結露なきこと)
電源	定格電圧	単相AC100V 50/60Hz
	定格入力電流	2.8A
	定格消費電力	280W
	電源コード	長さ:2.7m、プラグ:2P(漏電保護プラグ、アース線付)
取水(止水)方式	手動バルブによる先止め、または、装置内電磁弁による元止め	
生成水の物性・生成量	pH7.5以上、有効塩素濃度は下記より選択	
	40±10mg/kg	16.0±2.0L/分
	70±20mg/kg	9.0±1.5L/分
	100±25mg/kg	6.4±1.0L/分
200±40mg/kg	3.2±0.5L/分	
形状寸法 W×D×H	270×300×350(mm)、突起部含まず	
装置重量	約12(kg)	
添加液タンク(別売品)	外付け:10L(食塩投入量 5kg)、50L(食塩投入量 25kg)	
運転方式	連続式(先止め式)	
	指定量生成式:設定範囲10~1,000L 自動貯水式(機能拡張基板が必要です)	
付属品	取水ホース(2m)、ホースバンド(2個)、ホースニップル(1個)、分岐チーズ 食塩水タンク給水ホース、クロール試験紙、取扱説明書、保証書	
オプション機能 (機能拡張基板が必要です)	pH調整機能(別売品のpH調整ユニットが必要です)	
	軟水器再生時自動停止機能(別売品の軟水器接続インターフェースが必要です)	
	自動貯水機能(別売品の貯水タンク「フロートスイッチ付」が必要です)	

※仕様は予告なく変更する場合があります。 ※生成水の物性は、原水の水質・水温等により変動します。また、原水の物性により仕様を満足できない場合もあります。

■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



電解次亜水生成装置

KOWA CLEAN KCL

コア・クリーン KCL

- 食品添加物対応
- HACCP対応
- 薬剤不要
- 低ランニングコスト



生成量
18ℓ/分

除菌 殺菌 消臭 洗浄

安全・安心。食塩水からつくる、人・食材・環境にやさしい殺菌洗浄水です。

食材に直接使用できる電解次亜水を水道水のように使って、
様々なシーンで広範囲に食中毒対策・衛生管理に活用できます。

【電解次亜水】原料は、水・塩・電気のみからつくられる食材に直接使用できる、弱アルカリ性の除菌洗浄水です。

幼稚園 病院 老人ホーム 給食施設 レストラン ホテル 等



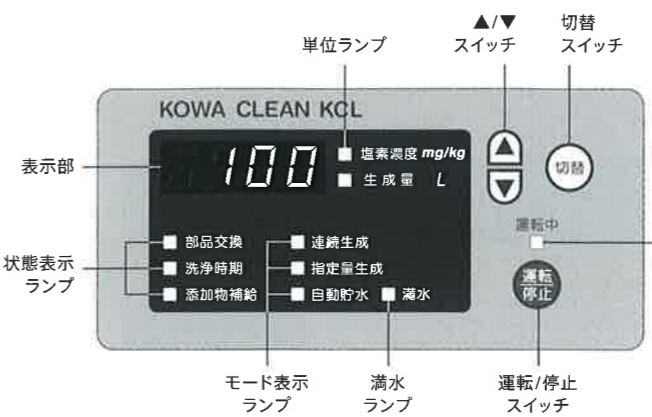
野菜・果実の
洗浄に

清掃に
食器機器、作業台、
床、側溝、壁

調理器具
洗浄に
包丁、まな板など

衛生管理に
(食中毒対策)
布巾、タオル、白衣、
エプロン、長靴など

操作パネル
control panel

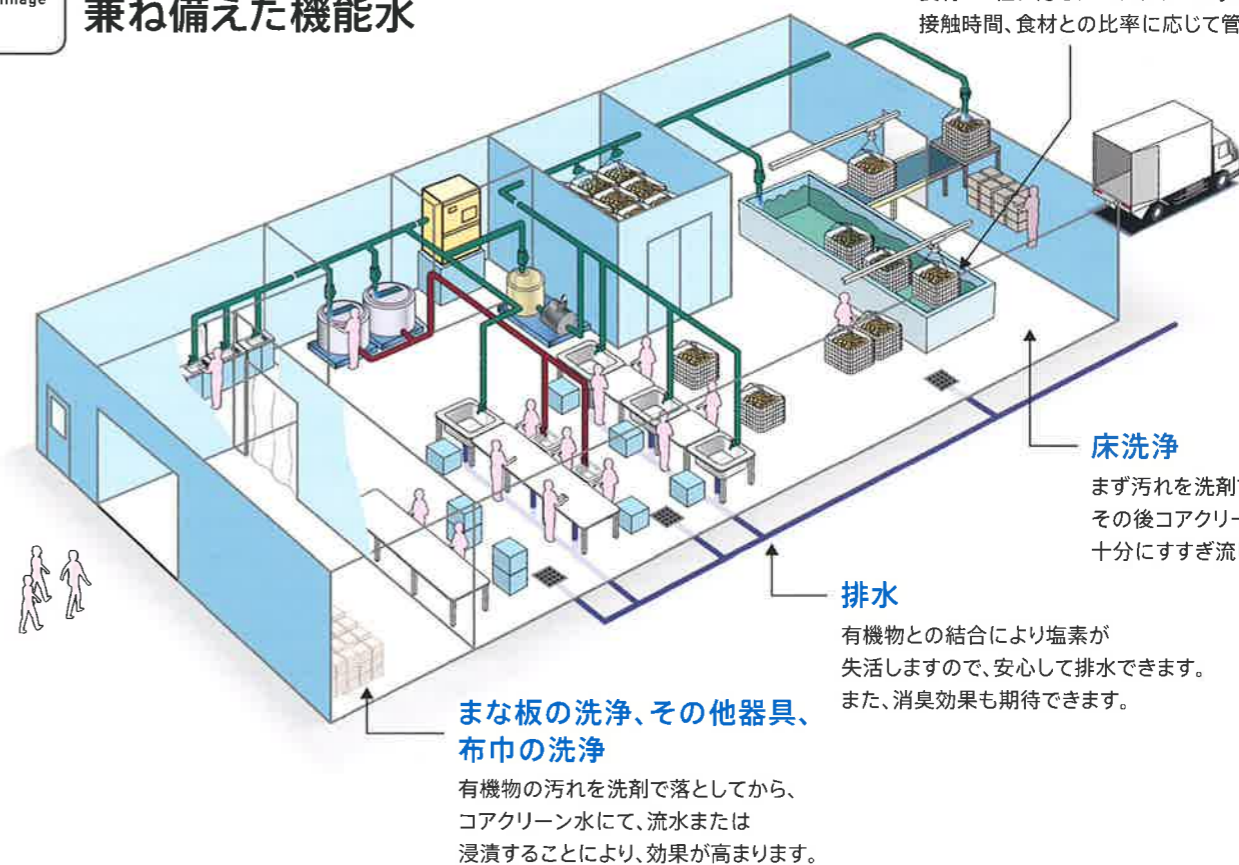


簡単操作で3つのモードに切り替え

- [連続生成] 先止め方式(水栓の開閉で生成/停止)
- [指定量生成] 設定された指定量を生成後停止
- [自動貯水] 貯水タンクの水位により自動生成

イメージ図
reference image

「除菌力」と「使いやすさ」を
兼ね備えた機能水



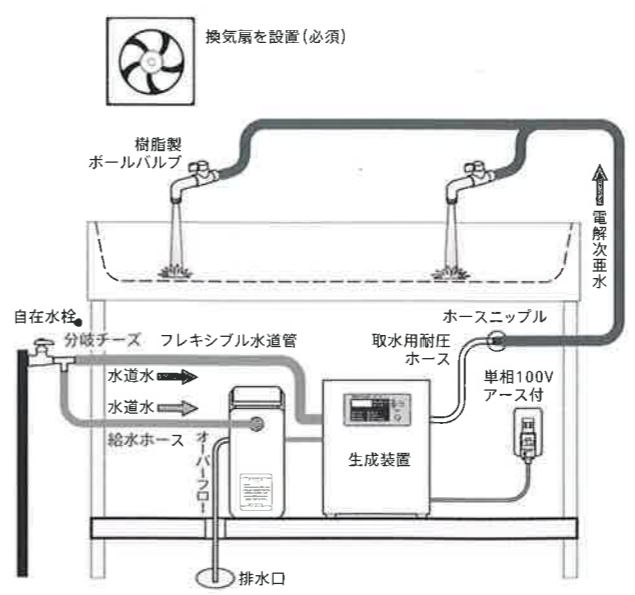
下処理、生野菜、生肉
食材・工程に応じたコアクリーン水の濃度、
接触時間、食材との比率に応じて管理します。

床洗浄
まず汚れを洗剤で洗浄し、
その後コアクリーン水で
十分にすすぎ流します。

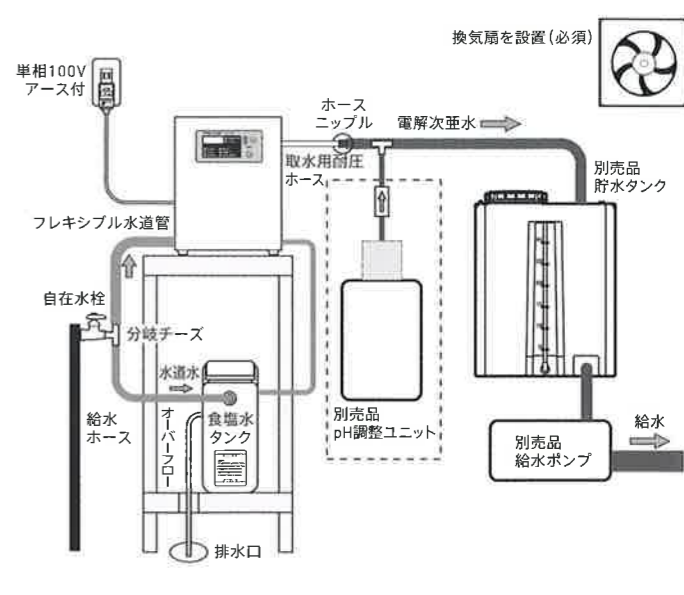
排水
有機物との結合により塩素が
失活しますので、安心して排水できます。
また、消臭効果も期待できます。

まな板の洗浄、その他器具、
布巾の洗浄
有機物の汚れを洗剤で落としてから、
コアクリーン水にて、流水または
浸漬することにより、効果が高まります。

●連続式(先止め式)



●指定量生成式/自動貯水式



装置
device



生成装置本体 (KCL) 食塩水タンク



使用する環境に
合わせた様々な
設置方法があります。

低ランニング
コスト
low running cost

18ℓ/分の大生成量を実現!
1ℓあたり0.3円と低ランニングコストのためトータルな衛生管理が可能です。
アメリカFDAでも食品添加物として認められています。
※40mg/kg時の電気代、水道代、塩代含む