

食材の殺菌をご検討の方へ

アquadapリータ

業務用 電解水生成装置

ノロウイルス、
芽胞菌対策に！

設置に便利な
コンパクトサイズ。

KEW-A009

※1
食品添加物(殺菌料)の
有効塩素濃度50mg/kg(ppm)
の次亜塩素酸水を生成*

*KEW-A009-2A

アquadapリータ KEW-A009-2A/-3A

●パネル操作部



電解水生成装置は、株式会社 東芝からライセンスを受けたものです。

■主な仕様

型式		KEW-A009-2A	KEW-A009-3A
生成水仕様	酸性電解水※2 (次亜塩素酸水)	生成量:3.0L/分	生成量:5.0L/分
		有効塩素濃度:50mg/kg(ppm)	有効塩素濃度:30mg/kg(ppm)
		pH2.7～6.5	pH2.7～6.5
	アルカリ性電解水※2	生成量:0.5L/分	
		pH9～13	
電解方式		2隔壁3室型	
定格電圧		AC100V	
定格周波数		50/60Hz	
消費電力		約150W	
給水水質		飲用適の水道水※3相当、硬度1ppm以下、または純水(RO水)	
原材料		塩化ナトリウム(NaCl) 純度99.5%以上	
給水温度		5～35℃	
使用環境		周囲温度0～35℃、湿度70%RH以下	
外形寸法		幅359×奥行205×高さ351mm	
製品重量		約10kg	
給水圧		0.15～0.35MPa	
周辺機器		軟水器(オプション)が必要(原水硬度が1ppm以上の場合)※純水(RO水)使用時は不要です。	

※1 次亜塩素酸水を食品添加物(殺菌料)でのご使用にあたっては、「食品、添加物の規格基準」の法律の範囲内でご使用ください。 ※2 有効塩素濃度、pHは使用する原水の水質により変動します。酸性電解水を食品添加物(殺菌料)としてご利用される場合、事前に原水の水質確認が必要な場合があります。 ※3 原水の水質レベルにより軟水器が必要となります。

保守メンテナンスについて／主な消耗品の電解セルの寿命(目安)は約2000時間ですので、1日8時間連続使用で、1年に1回定期メンテナンス(部品交換等)が必要です。
注)商品の使用にあたり保守サービスが必要になります。保守サービス体系、価格に関してはお問い合わせください。

本製品は医療機器ではありません。



安全に関するご注意

- 生成した水は飲み物ではありませんので、飲用しないでください。 ●塩素アレルギーの方はご注意ください。
- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。
- このカタログに掲載の製品は日本国内仕様です。

金澤工業株式会社

〒306-0226 茨城県古河市女沼1663番地
電話 0280(92)3030(代) FAX 0280(92)3035
<http://www.kanazawakogyo.co.jp/>

●カタログに記載された仕様、デザインは、設計変更その他の理由により
お断りなく変更させていただくことがあります。

お買上は親切とサービスをお届けする当店で

このカタログの記載内容は2020年4月現在のものです。



電解水生成装置 金澤工業

検索

より詳しい情報は Web サイトをご覧ください。
<http://www.kanazawakogyo.co.jp/>

ノロウイルスも撃退！ 「電解水」が食材・食品の 安全を守ります。

水と塩から電気分解してつくられる酸性電解水（次亜塩素酸水）と、
アルカリ性電解水。二つの電解水は、それぞれの特長を持ち、
便利でカンタンにお使いいただけます。

食品添加物（殺菌料）※¹として指定されている
酸性電解水（次亜塩素酸水）は、飲食店の厨房や
給食センター、食品の調理加工施設などで、
ご利用いただいています。

確かな 即効性

高い殺菌活性を持ち、
瞬時に効果を発揮します。

次亜塩素酸水とは？

次亜塩素酸水は、食材・食品の
洗浄や殺菌などに利用されて
います。即効性があり有害な
物質が含まれません。

強い 殺菌力

食材に付着しているさまざまな
細菌やウイルスに有効です。

高い 安全性^{※2}

残留性がなく、肌への刺激が
少ない、安全性の高い水です。

※¹ 次亜塩素酸水を食品添加物（殺菌料）でのご使用にあたっては、「食品、添加物の規格基準」の法律の範囲内でご使用ください。

※² 安全な水と塩からつくられ、次亜塩素酸水は誤飲しても健康被害を生じないことを確認しています。ただし、塩素アレルギーの方はご注意ください。

酸性電解水は、食材を洗ってすすぐだけで、高い殺菌効果を発揮！

さまざまなバックヤードで、新鮮な食材の衛生管理に使われています。



飲食店

生野菜も安心して洗えます。ニオイ残りも気になりません。



水産加工場

牡蠣や貝類に付着しているノロウイルスの殺菌に有効です。



農業施設

浸して洗っても、残留性がなくオーガニック野菜にも最適。



食肉加工場

原料肉、加工器具など、多くの作業工程で使われています。

殺菌効果

ノロウイルス・食中毒対策に！

水と塩と電気で生成する酸性電解水(次亜塩素酸水)は、「有機」「オーガニック」加工食品のJAS規格にも登録された、安全な水です。食材に付着したノロウイルスなど、幅広い細菌やウイルスに有効です。

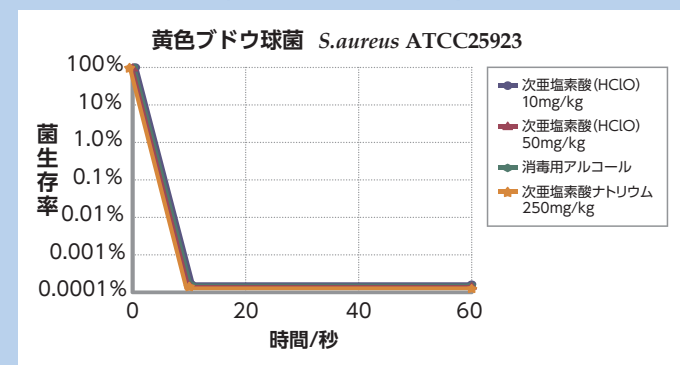
次亜塩素酸水は即効性があります

細菌に対する効果※1

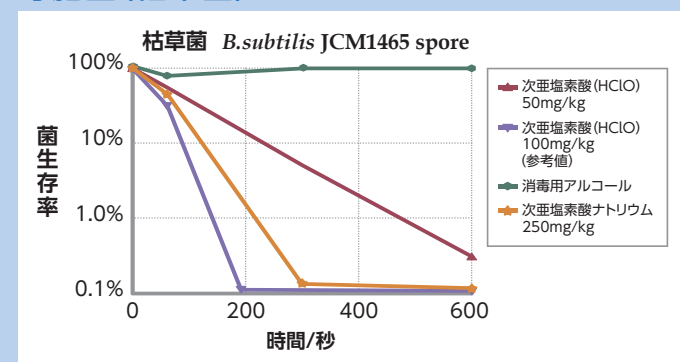
分類	菌名	生育の有無※2		
		10秒後	30秒後	60秒後
グラム陽性菌	黄色ブドウ球菌			
グラム陰性菌	大腸菌	不検出	不検出	不検出
	サルモネラ			
薬剤耐性菌	MRSA			

※1 試験依頼先 実験動物中央研究所
※2 pH3.4、有効塩素濃度60ppmの次亜塩素酸水にて試験

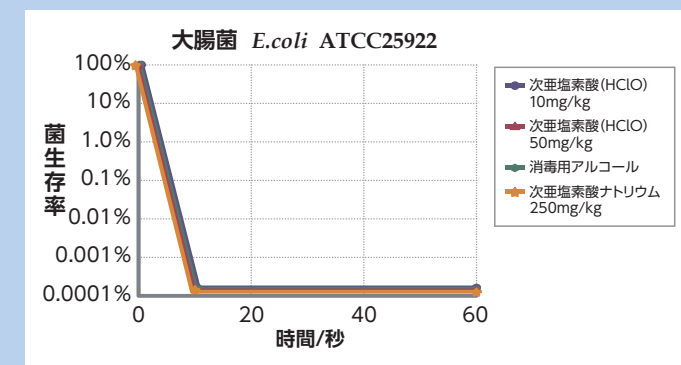
グラム陽性菌(黄色ブドウ球菌)



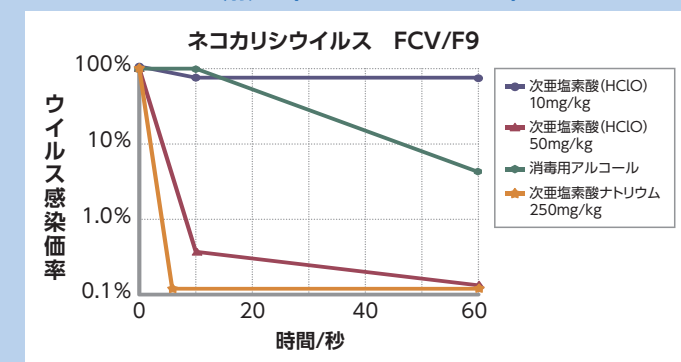
芽胞菌(枯草菌)



グラム陰性菌(大腸菌)

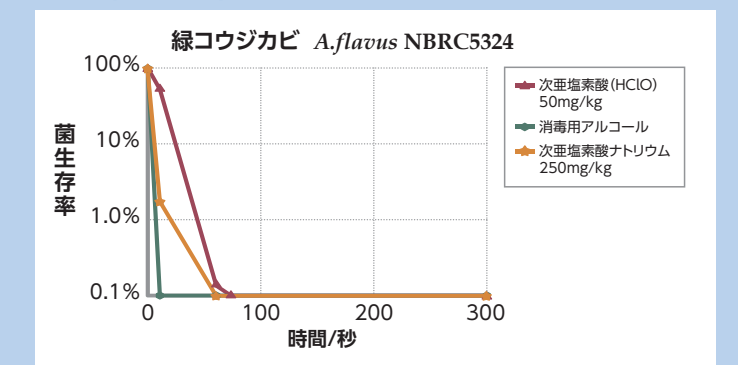


エンベロープ無し(ノロウイルス※)



※代替ウイルスのネコカリシウイルスで確認

真菌(糸状菌)



データは、試験管内での試験データです。実際の効果につきましては、お客様にて確認をお願いします。

【細菌、ウイルスの試験方法】

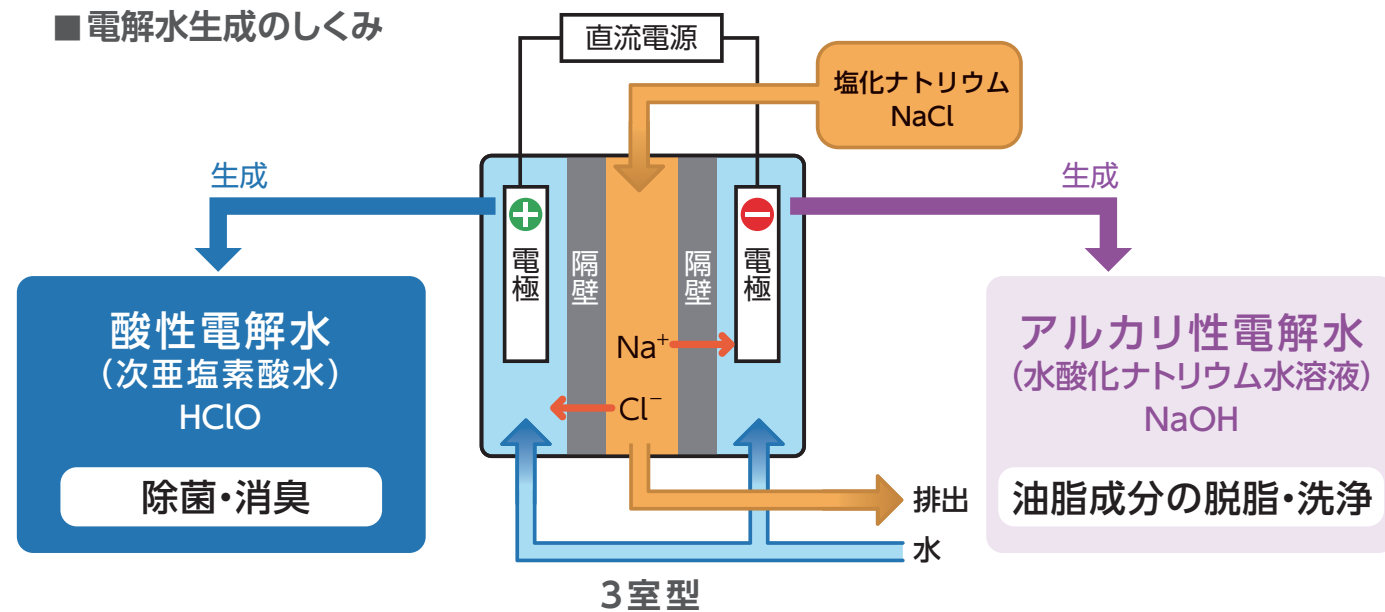
サンプル溶液900μlに菌液(PBS(-)で作成)または保存ウイルス液を100μl添加混合し、10秒、1分、5分、10分後に0.1Nチオ硫酸ナトリウム入り培地にて10倍希釈系列を作成した。この液10μlをそれぞれ適する寒天培地に塗布(ウイルスの場合は感受性細胞に感作後、維持用の培地100μlを添加)、培養させた後コロニー数を測定(ウイルスの場合は細胞変性効果を確認)した。(細菌:初期菌数は10⁶から10⁸CFU/mlとし、次亜塩素酸水処理後の生存率を示す。ウイルス:初期ウイルス感染価TCID₅₀/10ulは10⁶(ネコカリシウイルス)とし、次亜塩素酸水処理後の感染価率を示す。)

●試験依頼先 岩澤篤郎教授*(2016年 東芝作表) (*現 東京医療保健大学大学院教授)

金澤工業はココが違う!! 3室構造の電解水生成装置

金澤工業の電解水生成装置は、3室型電解槽を採用しており、3つの特長があります。
塩(塩化ナトリウム(NaCl)または塩化カリウム(KCl))と水を原料とし、
酸性電解水(次亜塩素酸水)と、アルカリ性電解水が生成されます。

■電解水生成のしくみ



point 1 塩分を含まないから
腐食させにくい

不純物、塩分を含まないため、
塩分が含まれた次亜塩素酸水と
比較し錆の発生が少ないです。

point 2 水と塩と電気だけで生成
低ランニングコスト

薬品は一切使わず、安心して
ご使用いただける電解水が水と
塩と電気だけで生成できます。

point 3 アルカリ性電解水を生成
強い洗浄力

乳化作用で、油脂成分の脱脂・洗浄に
利用できるアルカリ性電解水を
生成します。

アルカリ性電解水の高い脱脂効果

アルカリ性電解水は、油汚れを落とす効果があり、油脂成分の脱脂・洗浄に活用できます。



床洗浄



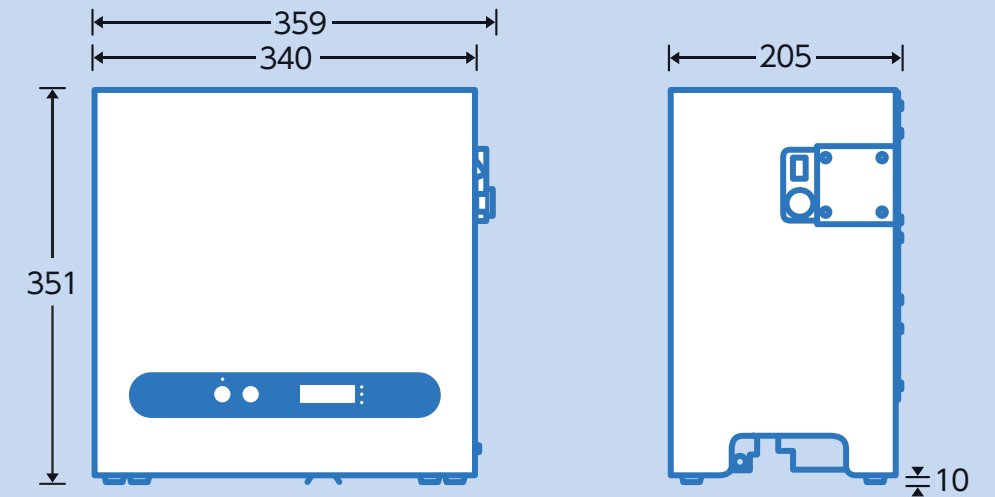
油汚れ落とし



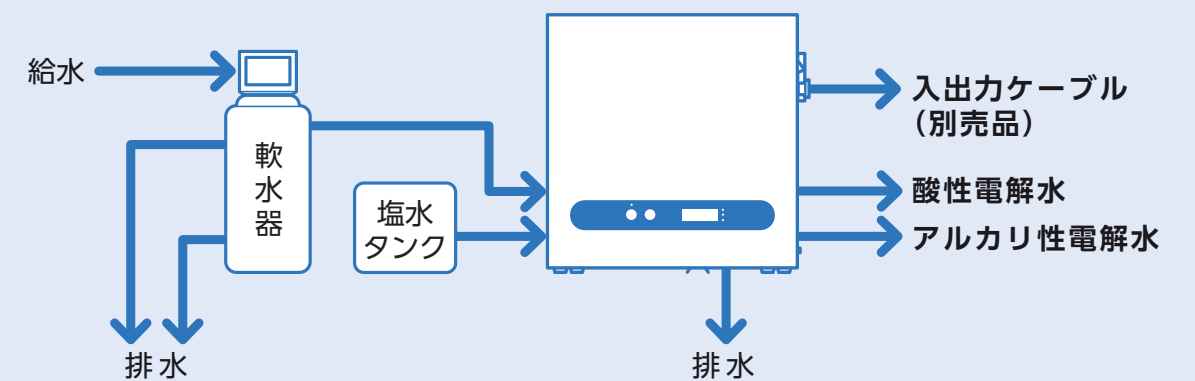
調理器具のぬめり取り

*アルカリ性のため、お肌の敏感な方は手袋の着用をおすすめします。

■外形寸法 (単位:mm)

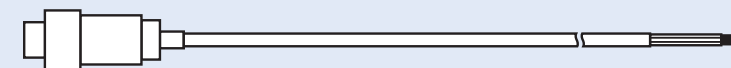


■設置イメージ



別売品

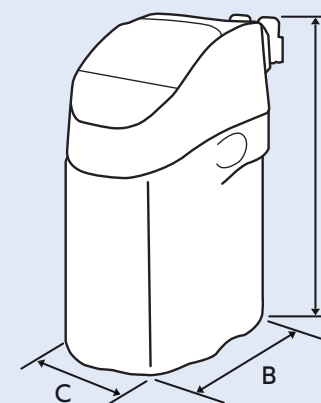
入出力ケーブル KEU-CAB20A



■主な仕様

	KEU-CAB20A
全長	約2m
接続プラグ	防水丸型コネクター

軟水器 MSX-10/MSX-30



■主な仕様

		MSX-10	MSX-30
標準通水量		4L/分	16L/分
製品重量		約12.5kg	約21.5kg
外形寸法	A	約460mm	約670mm
	B	約360mm	約470mm
	C	約205mm	約330mm