

食品庫内の脱臭・殺菌・鮮度保持をこれ1台で!
業務用冷蔵庫・ショーケース用オゾン発生装置。

鮮人力 (せん・にん・りき)

製品特徴

1 業務用冷蔵庫・コールドショーケース専用

食品から発生する臭いを脱臭、庫内に存在する雑菌の殺菌、食品の鮮度保持に優れた効果を発揮。

2 オゾン発生量2段階切り替えスイッチを搭載

スペースに応じて発生量をコントロールできます。

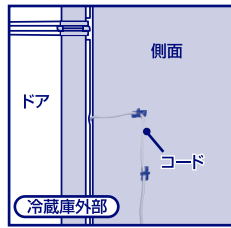
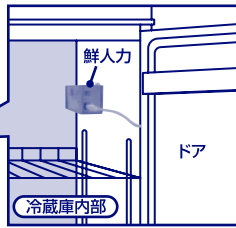
標準タイプ SR-080	強	0.8mg/h	●-----●	
	弱	0.4mg/h	●-----●	
スーパータイプ SR-160	強	1.6mg/h	●-----●	
	弱	1.2mg/h	●-----●	

300 600 900 1200 1500 1800 2100 2400 (h)



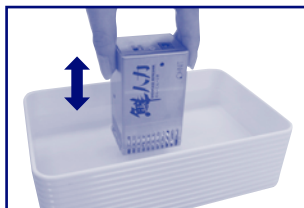
3 コンパクトサイズで、場所をとらない

コンパクトなので場所をとらず、取り付けも簡単です。

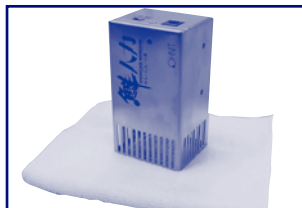


4 メンテナンスも簡単

鮮人力なら、お手入れがとても簡単。水洗いで、簡単にメンテナンスができます。



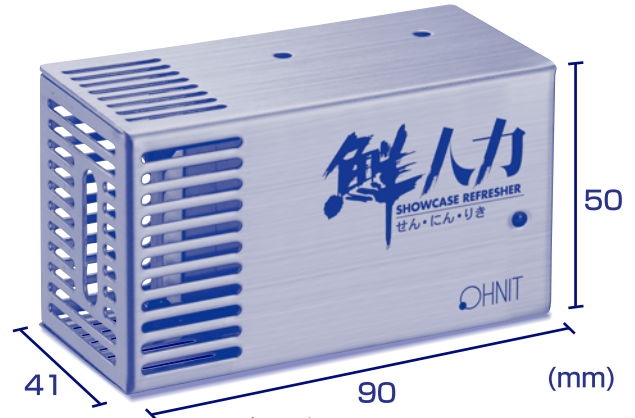
1) トレイ状の容器に水を深さ1.5~2cm程度入れ、格子の部分を下にして本体を水につけて、ゆっくり上下に動かして洗浄します。



2) そのままの向きで乾いたタオルの上などに置き、完全に乾燥させてください。

5 動作表示ランプ付き

オゾン発生中は、明るく点灯します。電源を入れて10~30秒はオゾン発生を開始しません。しばらくしてから、点灯を確認してください。



■ 標準タイプ

商品名 / 型式	鮮人力 / SR-080
オゾン発生量	0.4 / 0.8mg/h
電源電圧	AC100V 50 / 60Hz
消費電力	約1.1Wh
外形寸法	90(W) × 41(D) × 50(H)mm
重量	本体約230g
仕様温湿度範囲	0~40℃ 0~95 / RH(結露のないこと)

■ スーパータイプ

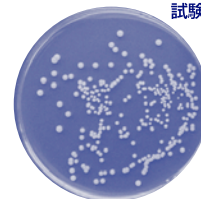
商品名 / 型式	鮮人力 / SR-160
オゾン発生量	1.2 / 1.6mg/h
電源電圧	AC100V 50 / 60Hz
消費電力	約2.6Wh
外形寸法	90(W) × 41(D) × 50(H)mm
重量	本体約230g
仕様温湿度範囲	0~40℃ 0~95 / RH(結露のないこと)

いちもくりょーぜん DATA

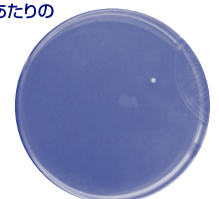
オゾンの殺菌効果は、実験でも証明されています。

黄色ブドウ球菌

試験平板1枚あたりの生菌数



鮮人力なし 390



4時間後 鮮人力あり 2

オゾン濃度0.1ppm

(財)日本食品分析センター調べ