

ビーコロン導入事例

地区	甲信越
業種	食品工場（豆腐・油揚げ 製造）
機種	CL-MS1000 貯水システム
蛇口数	複数
用途	調理器具・床洗浄、豆腐の冷却水
仕様	20ppmの供給ライン（供給量は最大70L／分）

食材だけでなく、床や機械器具など身の回りの除菌・清掃にも電解水を使用しています。



場内衛生用電解水専用蛇口



豆腐の冷却水に使用

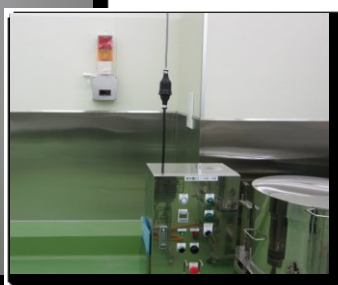
ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	食品工場（惣菜・カット野菜等）
機種	CL-MS1000 貯水システム
蛇口数	15か所
用途	食材（カット野菜）の殺菌
仕様	100ppmの供給ライン（供給量は最大100L／分）

塩素濃度計を接続し、作業場で常に塩素濃度を表示します。
容量2tの2次タンクを装備し、短時間での大量の電解水使用に対応。



電解水専用蛇口



塩素濃度表示・エラー警報ランプ

ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	水産加工工場（サンマ等）
機種	CL-MS1000 貯水システム
蛇口数	8か所
用途	食材（サンマなど）の殺菌
仕様	約15ppmの供給ライン（供給量は最大100L／分）

冷却海水に添加して使用。生食用の為低濃度で使用しています。
食材の変色などもなく安心して使用できます。



ビーコロン導入事例

地区	九州
業種	学校給食センター
機種	CL-MS1000 貯水システム
蛇口数	4か所
用途	食材の殺菌
仕様	50L貯水タンク使用（供給量は最大50L／分）

下処理室において、野菜や果物の殺菌に使用しています。
野菜の洗浄機に接続している為、ビーコロン水の短時間での大量使用に対応。



野菜洗浄機にも使用