

低コスト・省スペースで
安定した高濃度オゾン水を供給

加工場内や調理器具を
オゾン水で直接

除菌

脱臭

おすすめします!

食品加工・スーパー

酒造

高濃度オゾン水生成器

Sanja Clean

サニアクリーン ONT-800M



オープン価格

PSA

(酸素濃縮装置)

内蔵

安定したオゾン水を生成

空気中に含まれる窒素分を吸収し酸素のみを取り出す装置。酸素ポンペを使用しなくても90%以上の濃度を供給します

安全に除菌

残留性がなく安全なオゾンは、除菌力に優れ、大腸菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・レジオネラ菌・腸炎ピブリオ菌などに有効です。

オゾン水で食品の鮮度を保持

食品や果物、魚などの生鮮食品をオゾン水で直接洗浄することで、細菌の繁殖を抑え食材の鮮度を保持します。



脱臭・ヌメリ除去

オゾンは調理器具や食材そのものの脱臭にも効果を発揮。また排水口や床などのヌメリも除去し、清潔な環境を保ちます。

固定設置しての使用はもちろん
持ち運んでの使用も
可能です。

※台車等オプション品の購入をおすすめします。
※固定式または移動式いずれかの使用方法をお選びください。

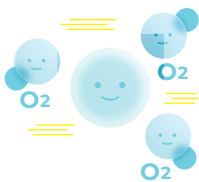
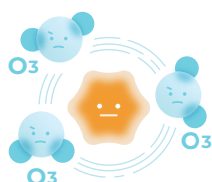


オゾンのおかげで

除菌
脱臭

オゾンが悪臭を分解

酸素と無臭成分に戻って安全



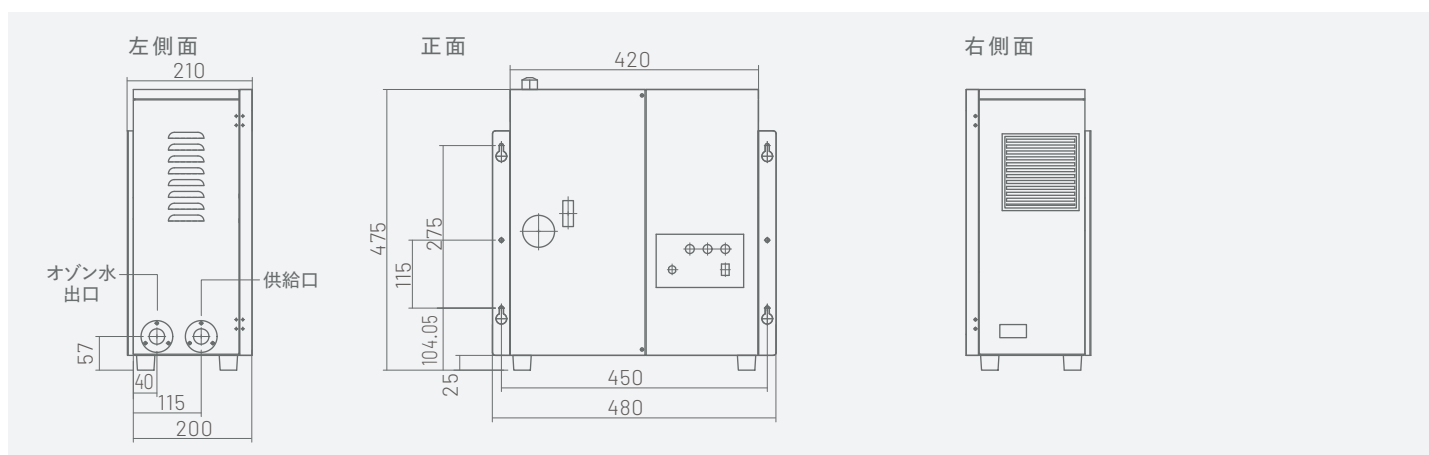
オプション品

ただいま商品の切り替えをしております。
詳細はお問い合わせください。

● 仕様

製品名 / 型式番号	高濃度オゾン水生成器サニアクリーン / ONT-800M		
オゾン水濃度	1mg/L (ただし、水量16L/min・水温20℃)	消費電力	110W
原料水流量、オゾン水流量	10~25L/min	本体外形寸法	W420×D200×H450mm(突起部含まず)
原料水水圧	0.3~0.4MPa	本体重量	約22kg
オゾンガス原料	酸素(内蔵のPSAより供給)	電源コード長さ	約2.6m
電源電圧	AC100V 50/60Hz 漏電ブレーカー付きプラグ	使用温湿度範囲	0~40℃ 30%~85%RH(結露のないこと)

● 寸法図



Made in JAPAN

オーニット製品はすべて岡山の自社工場で一貫生産しています。
国内生産ならではの確かな品質と安心のアフターフォローをご提供します。

■ 販売元・お問い合わせ

■ 開発・製造元

オーニット株式会社

〒709-0802 岡山県赤磐市桜が丘西10-31-2

<https://www.ohnit.co.jp>

■ ご購入のご相談

☎ 0120-17-0210

■ 修理・点検のご相談

☎ 0120-15-1103