

マイクロオゾン水による 鮮度保持の実例

ナノゾンウォーター生成器で洗浄した一例です。

オゾンを特殊な技術により、水中に溶け込ました水自体に殺菌力のある水を「オゾン水」といいます。オゾン水の主原料は水と空気から出来ており、何の添加物も使用しておらず、オゾン自体が非常に不安定な物質であるため残留性がない・・・以上の事からオゾン水は生物物質を受けやすく、無公害であり、肌に優しく、安全性は非常に高い、殺菌・脱臭・漂白水となるのです。したがって野菜等、食品の洗浄や殺菌に効果絶大なのです。



ナノゾンウォーター
nanoZone water
マイクロオゾン水生成器 KSD-300W

オゾン水使用

※必ずしも下の写真のように変化するわけではありません。
お客様の使用状況により異なります。



コシアブラ

20
日後



サンショ

10
日後



ほうれん草

49
日後

比べると・・・

オゾン水の強い除菌力で こんなにも日持ち!!

オゾン水使用



いちご (室内7月)

3
日後



トマト (冷蔵庫5℃)

30
日後



バラ (室内 常温)

7
日後

水道水使用



いちご (室内7月)

3
日後



トマト (冷蔵庫5℃)

30
日後



バラ (室内 常温)

7
日後

除菌効果は塩素の数倍! でも、身体に安心!

株式会社 コムズ



某大手結婚式場・葬儀場での導入例



◎上記施設厨房内での使用例です。コンパクト設計なので、設置に場所を選びません。壁掛けも可能です。

