

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。酸素ポンプを使用しなくても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。

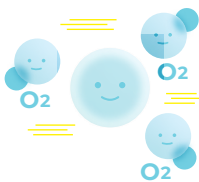
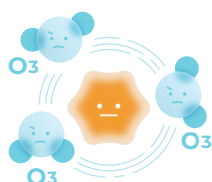


オゾンのおかげ

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



台車

ZM1-SC002-006

¥59,800 (税別)

散水ノズルセット

ZM1-SC002-005

¥8,800 (税別)

消耗品キット(4点セット)

ZM1-SC002-009

¥56,000 (税別)

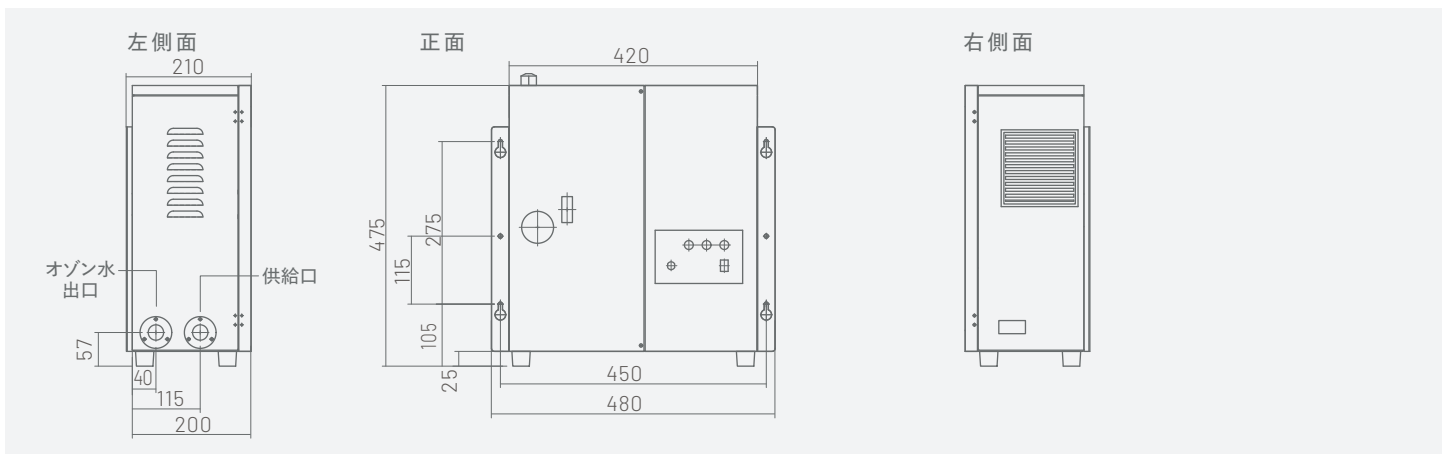
オプション品



● 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	0.3~0.7MPa	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



オゾン発生装置認定制度とは

日本オゾン協会が定めた基準を満たした製造事業者や製品を認定する制度です。

● 詳しくはこちら



ZMS-SC002-001-01 2024.4現在

※仕様等につきましては予告なく変更する場合があります。