

あらゆるところの殺菌・除菌・サニテーションに…
微酸性電解水生成装置 Apiaシリーズ

Apia 60N
Apia 270



Apia mini



AP-300・600
1500・5000



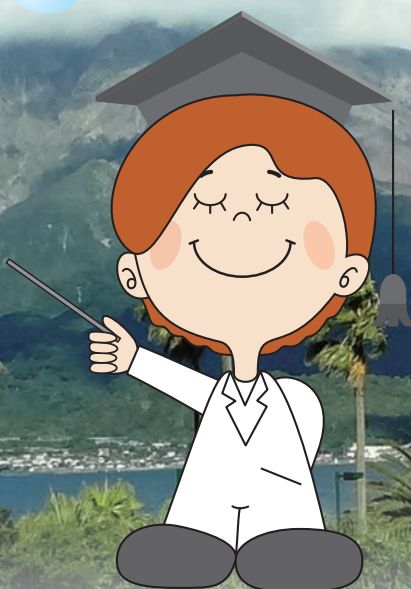
Apia mist



Apia mist
mini



Apia Fresh



第9回
かながわ
産業Navi大賞
優秀賞
受賞

HOKUTY
<https://www.hokuty.co.jp>

微酸性電解水とは

“微酸性電解水”についてご理解していただく、という趣旨ですが、それよりもまず、初めてこの水の名前を知った方から聞こえてきそうな…

「ピサンセイデンカイスイ、ってなに？」

微酸性電解水と言うくらいですから、当然この液体のpHはやや酸性よりの微酸性で、ヒトの肌のpHと同じ範囲です。微酸性電解水というのは、希塩酸を電気分解して生成したもので、殺菌・消臭などの効果が期待されます。一言でまとめると“環境にやさしい殺菌剤”です。



「微酸性電解水」早分かり



どんな水？

無色で味や臭いもほとんどありません。水道水をイメージしてください。

何に 使えますか？



除菌・殺菌・消臭です。食品だけでなく、清潔の必要ないろいろなところにも使えます。

大きな特徴

pHは5～6.5。pH7が中性ですので酸味は全くなくほとんど中性です。次亜塩素酸濃度は10～80ppmです。次亜塩素酸濃度とは殺菌成分の濃度と考えてください。でも、必ずしも濃ければよいというものでもありません。

安全ですか？

直接触っても、飲み込んでも危険はありませんが、飲用ではありません。
※目に入るとしめたりする場合があります。よく水道水で洗い流してください。

食品添加物 殺菌料？

正式名称「微酸性次亜塩素酸水」。原料は希塩酸、又は塩酸に食塩水を加えた水溶液を使用。2002年6月に厚生労働省から食品添加物として認可されました。（官報 第3378号）



どのような 微生物に 効きますか？

ほとんどの種類の微生物に効果があります。細菌、カビ、ウイルス、芽胞菌など。

どれくらい 保存 できますか？

遮光容器や蓋をして薄暗い場所に置けば、1年間は十分にもちます。密閉して暗い冷蔵庫に置けば3年間以上保存できることが実証されています。



では、その殺菌効果、について。

微酸性電解水の殺菌効果は、具体的に“次亜塩素酸（HOCL）”という成分のはたらきによるものです。この次亜塩素酸による殺菌機能は、次亜塩素酸が細菌類の細胞膜・タンパク質・DNAを傷つける作用によるもの、という説が有力です。要するにひとつの細胞で生きている菌が、自分と外界とを隔てている細胞膜を傷つけられればそれだけで生存することはかなり厳しくなり、タンパク質が損傷することで、エネルギーを得ることも正常に生活することもできず、さらにDNAを破壊され子孫を遺すこともできない。菌にしてみれば酷いはなしですが、これで生き残ることは困難です。



微酸性電解水はこんなところで大活躍！！



給食センター



AP-600ユニット



鮮魚・食肉加工ライン



AP-1500W
ユニット



インフルエンザ
ノロウイルス対策



Apia mist



歯科医院



調理器具・食品加工
機械洗浄



Apia 60/270



便座除菌・消臭



食品工場・厨房内の
衛生管理に



養豚場・養鶏場
消臭噴霧



シャワーリングによる
野菜洗浄



柑橘類洗浄機

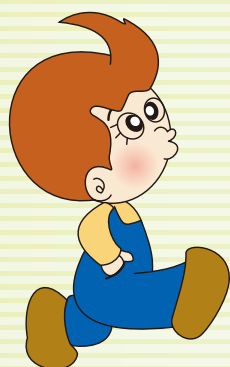


AP-5000W
ユニット

つぎに、安全性について。

そんな作用があるならヒトにも危険そうに思いますが、この次亜塩素酸は殺菌すると自分はすぐに分解されてしまいます。次亜塩素酸が菌に触れるとすぐに殺菌反応を起こすことが原因です。このことは残留しにくいこと、殺菌効果がすぐに現れることにつながりますが、それと同時に殺菌したい場所がとても汚れていたり、汚れが集合していたりすると殺菌が十分にできません。汚れや菌の成分との反応に次亜塩素酸が使われてしまうからです。

このメリット・デメリットは、微酸性電解水を使うときにかなり重要な注意点になります。覚えておきましょう。用法・用量を守って正しくお使いください、ということです。なお、微酸性電解水は、正式名称“微酸性次亜塩素酸水”として、2002年6月に食品添加物として認可され、一般的な安全性についてその際に確認済みです。



微酸性電解水と他の殺菌目的水の比較

	次亜塩素酸水			次亜塩素酸水と類似する殺菌剤		
	微酸性電解水 (無塩)	弱酸性電解水	強酸性電解水	次亜塩素酸 ナトリウム	電解次亜水 (いわゆる電解水)	混合水 (炭酸次亜等)
pH	5～6.5	2.7～5	2.7以下	8以上	8～9	5～7程度
有効 濃度 塩素	10～80ppm	10～60ppm	20～60ppm	50～200ppm	10～200ppm	50～200ppm
安定性	次亜塩素酸を98%含有し、化学的に安定。遮光容器で1年以上は保存が可能。(塩化ナトリウムを含まない原液の場合)	不安定であり、使用場所での調整が原則。タンク貯留や配管による輸送では使用の都度、または連続的に有効塩素濃度の確認が必須。	不安定であり、使用場所での調整が原則。タンク貯留や配管による輸送では使用の都度、または連続的に有効塩素濃度の確認が必須。	化学的に不安定で高温、紫外線で分解し塩素酸が増加。基準値0.6mg/L以下、薬品基準0.4mg/L以下に対して7.2mg/L程度混在。	不安定であり、使用場所での調整が原則。タンク貯留や配管による輸送では使用の都度、または連続的に有効塩素濃度の確認が必須。	化学的に不安定で高温、紫外線で分解し長期間保存するとpHが酸性になる。塩素酸含有量が長く基準値以上のものがある。
主殺菌 物質	遊離次亜塩素酸	遊離次亜塩素酸	遊離次亜塩素酸	遊離次亜塩素酸含有比率は低い	遊離次亜塩素酸含有比率は低い	遊離次亜塩素酸
殺菌力	細菌、真菌、ウイルスに有効。芽胞菌は45ppm以上で有効。マウスノロウイルスにも有効。	細菌、真菌、ウイルスに有効。マウスノロウイルスにも有効。	細菌、真菌、ウイルスに有効。マウスノロウイルスにも有効。	細菌芽胞に対する効果は低い。マウスノロウイルスに有効。	芽胞菌に対する効果は期待できない。	細菌、真菌、ウイルスに有効。
金属への影響	ステンレスに影響は小さい。真鍮はやや変色、アルミは白色斑点発生、鉄は水道水より若干錆びやすい。	微量の塩素ガスを発生し易く、乾燥によって塩が濃縮されることで腐食しやすい。	塩素ガスを発生し易いことや、乾燥によって塩が濃縮されることでかなり腐食しやすい。	次亜塩素酸ナトリウムに含まれるNaClにより長期的に腐食する。	塩が濃縮されることでかなり腐食しやすい。	次亜塩素酸ナトリウムを使用するため、化学的に不安定でpHが酸性になり長期使用により腐食性がある。
リスク	ほとんどない。バイトン以外のゴムを使用すると膨潤する場合がある。樹脂製コンタクトレンズは変形を起こす場合がある。	pHが3.5以下で使用する場合、塩素ガスが発生する。	貯留タンクのヘッドスペースに塩素ガスが溜まるのでなんらかの対策が必要。使用時の発生に対しても換気等の対策が必要。	200ppm程度で使用する事が多いため環境や人に対する影響が大きい。手荒れ、廃水処理が必要。酸の混合により塩素ガスを生成して危険。	高濃度で使用するに左に同じ	混合比率を間違えると塩素ガスを発生する。
トリハロメタン	生成しない	生成しない	生成しない	有機物と接触すると生成	有機物と接触すると生成	生成しにくい
臭素酸	生成しない	精製塩を使用すれば生成しない	精製塩を使用すれば生成しない	基準値0.01mg/L以下に対して6倍混入している場合がある	精製塩を使用すれば生成しない	基準値0.01mg/L以下に対して7倍高い市販品あり。
原料	希釈塩酸	塩化ナトリウム水溶液	塩化ナトリウム水溶液	次亜塩素酸ナトリウム	塩化ナトリウム水溶液	次亜塩素酸ナトリウムに酸、水混合
法適用	食品添加物 2002年6月	食品添加物 2012年4月	食品添加物 2002年6月	食品添加物 1950年4月	次亜塩素酸ナトリウムと同等 1999年6月	食品添加物適用外
その他	残留性がなく噴霧使用により感染予防などが可能。	使用後乾燥すると塩が残留する。	使用後乾燥すると塩が残留する。	使用後乾燥すると塩が残留する。	使用後乾燥すると塩が残留する。	使用後乾燥すると塩が残留する。

※2004年の水道法の改正により、発ガン物質の要因である臭素酸が0.01mg/L以下で年4回の測定義務が定められました。また、2008年4月の改正により塩素酸基準値が0.6mg/Lに設定されました。次亜塩素酸ナトリウムにはその臭素酸(1級 50mg/kg以下～3級 100mg/kg以下)、塩素酸(1級 4400mg/kg以下)が含まれています。

※微酸性電解水は2012年4月の規格基準の一部改正(厚生労働省告示第345号)により、原液の塩酸に塩化ナトリウム水溶液を加えることが可能になり、有効塩素濃度範囲もこれまでの10～30ppmから10～80ppmの範囲に拡大されました。(比較表は塩酸のみを原液とする)

※2014年3月、環境省・農林水産省より食塩を使用しない塩酸のみを原液とした微酸性電解水、pH 6.5以下、有効塩素濃度10～60ppmは特定防除資材に指定されました。

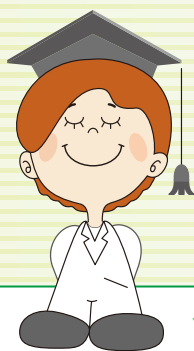


なぜ、あえて、微酸性なのか。

前述のように微酸性は肌にやさしいというのはもちろんですが、あえて微酸性にしたのにはもうちょっと深い理由があります。

第一に、微酸性の状態は次亜塩素酸が安定して水の中で存在できます。これは強い殺菌力が持続されるということです。次亜塩素酸は非常にデリケートな物質で、ちょっと酸性にすると塩素ガスになって空気中に逃げ出し、だからといってアルカリ性になると、殺菌力の弱い次亜塩素酸イオンというものになってしまいます。塩素ガスも次亜塩素酸イオンも殺菌力はあるのですが、次亜塩素酸を少し使えば済むところが、ガスやイオンを使ったばかりに大量に殺菌剤をバラ撒かなければならないはめに…どうせなら少し使うだけのほうが望ましいことは明白です。

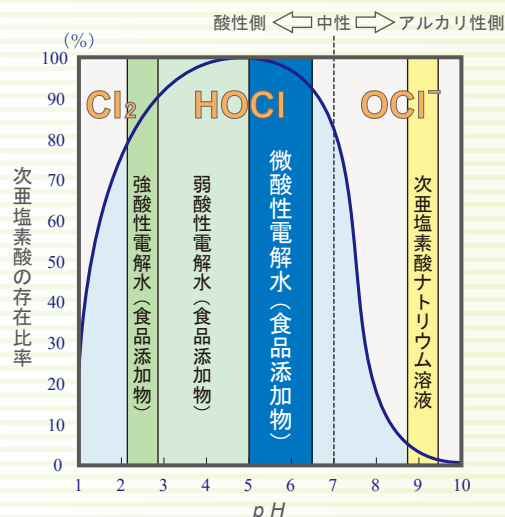
第二に、微酸性は環境にやさしいのです。通常、塩素系殺菌剤を使うと発生するといわれているクロロホルムが作られにくいからです。クロロホルムは酸性から中性ではほとんど作られません、アルカリ性になるとイッキに作られやすくなります。微酸性電解水は微酸性であることと、殺菌力の高さを活かして使用する濃度を低く設定していることで、クロロホルムは生成されません。また、微酸性であることは効果の安定性にも良いのです。



食品取扱い現場での殺菌の現状

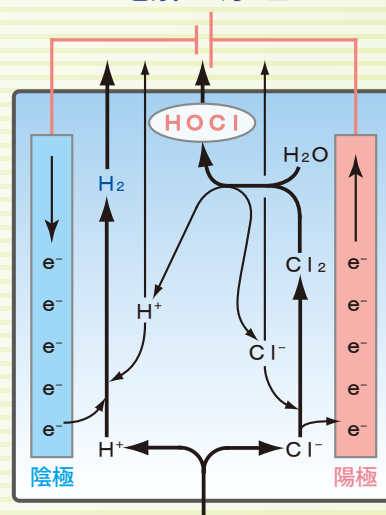
手殺段菌	加熱方法	次亜塩素酸ナトリウム	アルコール
概要	加熱調理、液体の加熱殺菌、器具装置の熱湯や蒸気などによる殺菌等広く利用されている。	手指の殺菌、器具環境の殺菌、食品の殺菌など加熱の出来ない場合の殺菌に広く利用されており、長い歴史をもっている。	手指の殺菌が主であるが、まれに器具や食品（生鮮食品）に使用されている。
欠点	●エネルギーコストがかかり、温度湿度などを高くし環境を悪化する ●温度と時間の管理を厳密にしなければ効果がなくなる ●生食（刺身、サラダ）などに使えない ●再汚染に対する防御が出来ない	●手荒れを起こしやすい ●食品の味、香り、食感を損なう ●発ガン原因物質のクロロホルムや臭素酸を生成することがある ●希釈使用のため希釈の手間や濃度間違いの危険がある ●食品への混入事故の原因となる ●ゆすぎに大量の水を使う ●廃水が問題を起こす	●価格が高く、広範囲に使用することができない ●火災や爆発の危険がある ●手荒れの原因になる ●食品の味、香りを損なう ●ウイルスや細菌芽胞には全く効果がない ●濡れた場所に使用しても効果がない

殺菌力成分 (HOCl) の含有量の違い



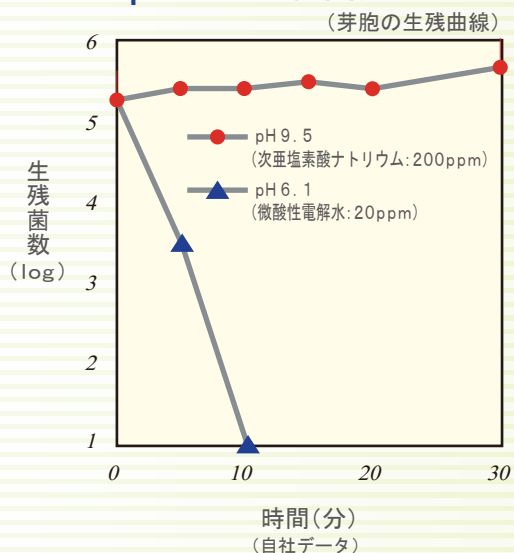
<各成分の殺菌力>
HOCl (次亜塩素酸) > OCl⁻ (次亜塩素酸イオン)
80~100 : 1

電解の原理

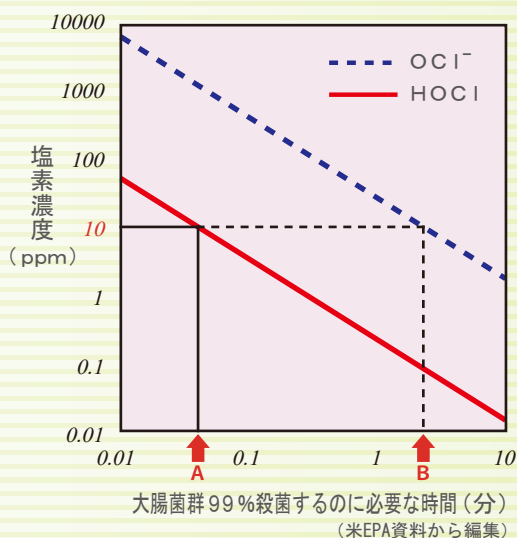


希薄塩酸水溶液 (HCl)

次亜塩素酸ナトリウムの pH による殺菌力の違い



次亜塩素酸と次亜塩素酸イオンの殺菌力の違い



微酸性電解水の抗微生物効果 (20℃、1分処理)

微生物	CFU (/ml)	
	処理前	処理後
大腸菌 (O-157)	1.6×10^7	<1
サルモネラ (S.Enteritidis)	6.2×10^6	<1
ブドウ状球菌 (S.aureus)	9.9×10^5	<1
緑膿菌 (P.aeruginosa)	1.5×10^6	<1
カビ分生子 (Cladosporium sp.)	1.0×10^4	<1
酵母 (Saccharomyces sp.)	2.1×10^6	<1

実際に使うときはなし

微酸性電解水には、

- ① 即効性のある殺菌力
- ② 分解されやすいため残留性が少ない

メリット

- ③ 汚れなどに触れると効果がなくなる
- ④ pHによっては殺菌効果が薄れる

デメリット



という特性があります。このメリットをどう活かし、デメリットをいかに避けるかが重要です。たとえば微酸性電解水の“流水”での使用。水道のように流しながら微酸性電解水を使うと、常に新しい微酸性電解水が殺菌したいところに流れ込むので、③の問題は解消され、いつでも①の効果が得られます。たとえ強い酸性のものを殺菌するときでも、流しながら使っているため、pHは量で勝る微酸性電解水側に偏るため、④についても対処できます。殺菌剤をそんな水みたいに大量に使っても、②の性質があるので心配ありません。

下のイラストのように使っていただくのが、微酸性電解水にとって最も良い方法です。容器にとってオーバーフローさせるのも有効です。ただ、汲み置き、繰り返しの使用だけはデメリットを強調させることになりますので、絶対にしないでください。ゼッタイです。



これらの使用法は、用途を問わず使用する際の原則となります。食品だけでなく、使用したいところには正しい利用法で使用してください。微酸性電解水は②の効果によって、広い範囲の殺菌ができます。生野菜、果物、肉に魚、もちろんまな板などの調理器具も。特徴を理解された上で、いろいろな場所でご活用ください。

生活の中での身近な菌はすばやく除菌・殺菌！

肉や卵に潜む！！／サルモネラ菌

動物の腸などに住み、糞便を介して肉や卵を汚染します。
この菌に汚染された食品を食べる事により起こる感染型食中毒。

食中毒の症状

激しい腹痛・下痢・発熱
(38℃～40℃)

夏季の魚介類にご用心！！／腸炎ビブリオ

海の中に住み、夏など海水温度が高くなると沿岸海域で急速に増え、近海でとれる魚介類から検出されます。

食中毒の症状

激しい腹痛・下痢・嘔吐

一度つくられた毒は消せない！！／黄色ブドウ球菌

スリ傷やおでき、ニキビなどの化膿した部分ばかりでなく、健康な人の鼻腔や皮膚にも良く見られ、手指を介して汚染します。有名なMRSAもこの仲間です。

食中毒の症状

潜伏期間は
30分～6時間
激しい嘔吐・腹痛・下痢

少量の菌で食中毒！！／カンピロバクター

動物の腸に住んでおり、少量の菌でも食中毒を起こします。

食中毒の症状

潜伏期間は2日～7日
腹痛・下痢・発熱

重い症状が現れると恐ろしい！！／ボツリヌス菌

発生件数は少ないですが、死亡率25%といわれる恐ろしい食中毒を起こします。
酸素のない状態を好み、土壌、河川、海などの自然界や動物の腸にも広く分布しています。

食中毒の症状

吐き気・嘔吐・視力障害
言語障害・嚥下障害
→ (飲みにくくなる)

飲料水を汚すやっかいな菌！！／病原性大腸菌

大腸菌は人間や動物の腸の中に住み、通常は悪さをしませんが、中には病原性をもつ菌があり、これらを病原性大腸菌といいます。糞便で汚染された食品が原因となりますが、特に飲料水によるものでは大規模な食中毒が起こることが多いです。

食中毒の症状

腹痛・下痢・発熱

病原性大腸菌の中でもO-157と呼ばれる最も感染力、毒性が強い食中毒菌があります。通常の食中毒菌の多くは、10万～100万個以上が体内に入らないと感染しませんが、このO-157は、わずか100個たらずで感染し、2次感染も免れない恐ろしい食中毒を起こします。

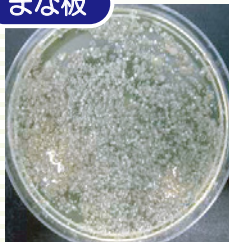
食中毒の症状

潜伏期間は4日～9日
腹痛・血便

厨房除菌テスト結果

調理場のまな板・包丁を水道水及び微酸性電解水で洗浄し、菌数を算定したものです。器具の表面を滅菌綿棒で拭き取り、滅菌水へ投入混振後、液中の1mlを採取し培地へ接種、培養した。

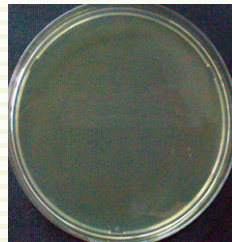
まな板



(水道水流水洗浄)

コロニー数
 8×10^2 CFU/ml

総細菌
約850個



(微酸性電解水流水洗浄)

コロニー数
検出されず

総細菌
—

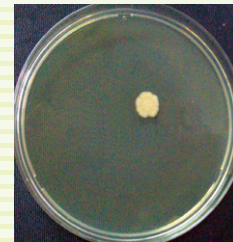
包丁



(水道水流水洗浄)

コロニー数
 1×10^4 CFU/ml

総細菌
約19,000個



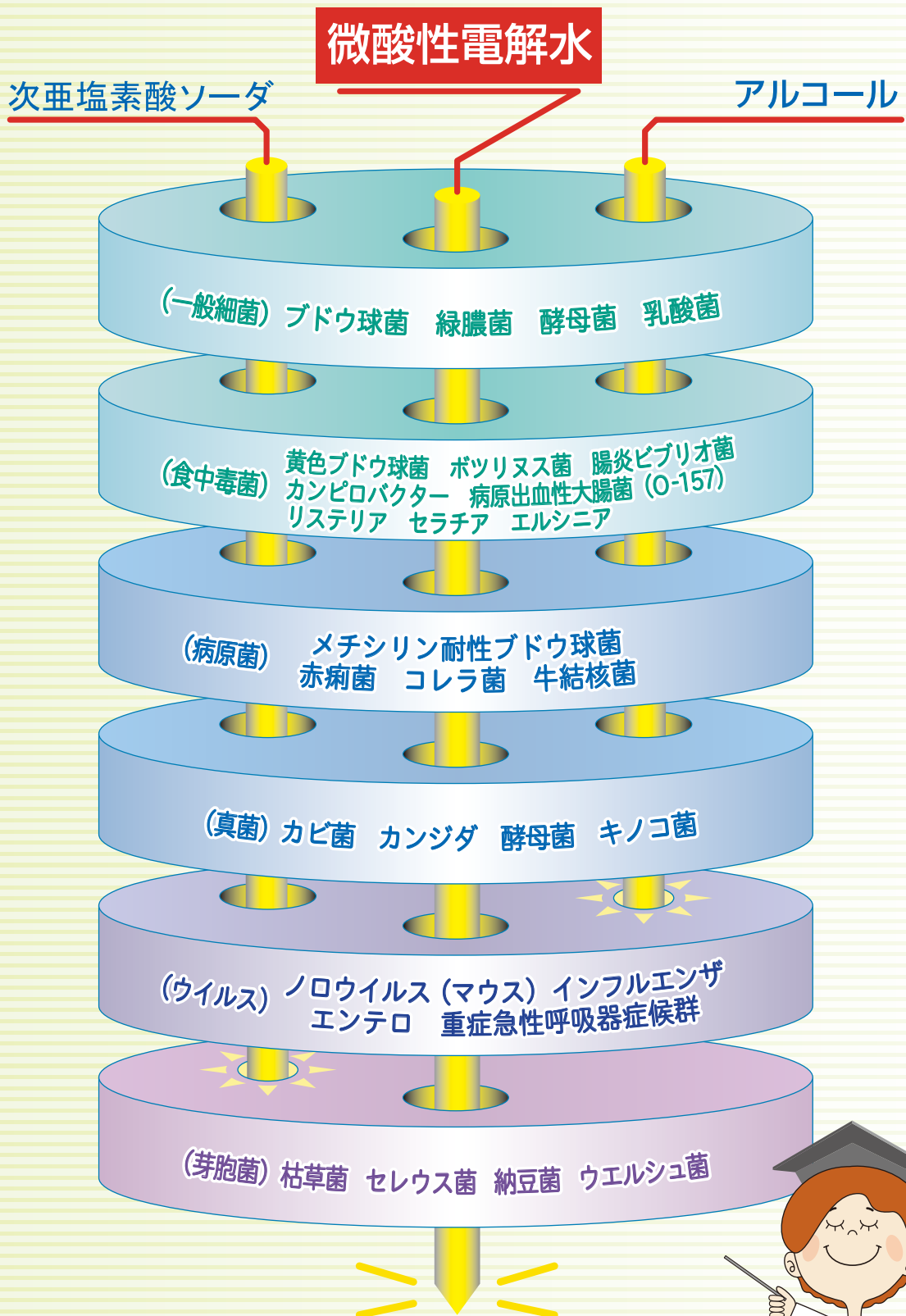
(微酸性電解水流水洗浄)

コロニー数
4 CFU/ml

総細菌
約6個

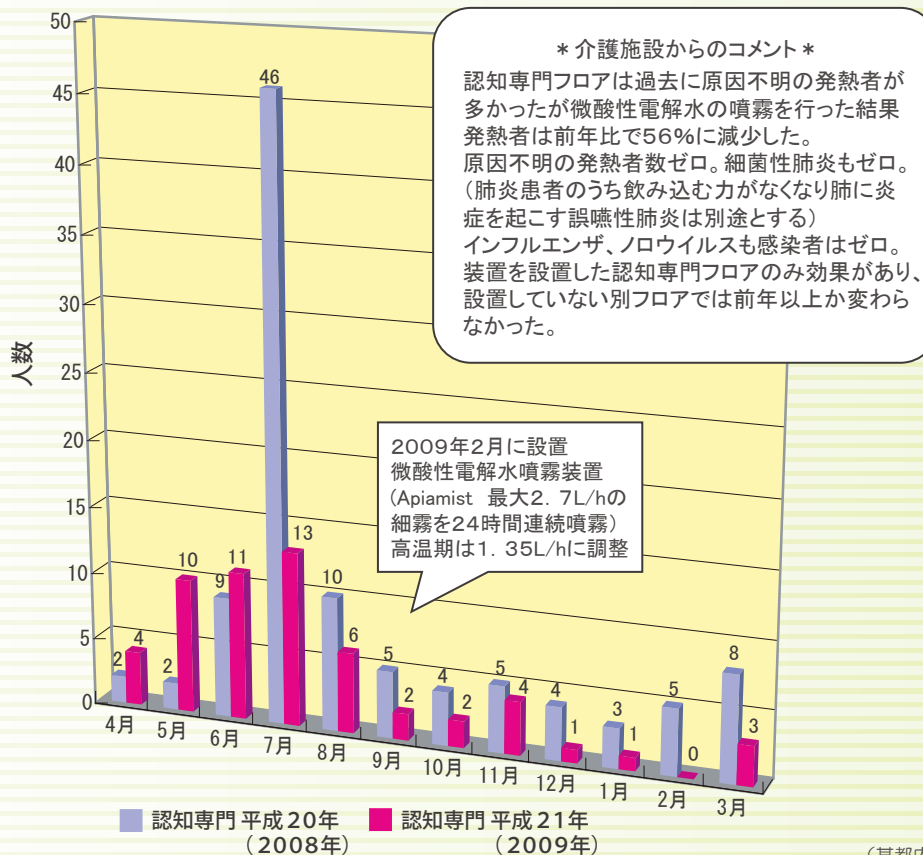
(某食品加工工場)

殺菌スペクトル



空中浮遊菌除菌テスト結果

介護老人保健施設「微酸性電解水」年間連続噴霧データ

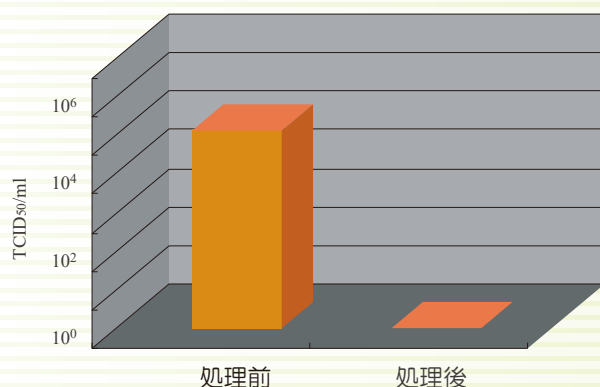


(某都内介護施設)

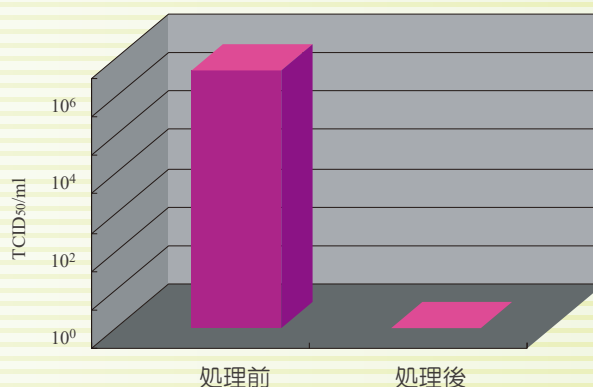
11

インフルエンザ・ノロウイルス感染価測定結果

インフルエンザウイルス



ノロウイルス(仮定量)



TCID₅₀ : median tissue culture infectious dose, 50%組織培養感染量

* 作用液1ml当たりのTCID₅₀の対数値

開始時 : 保存開始直後の対象のTCID₅₀の対数値

検体 : 微酸性電解水 有効塩素濃度 23~25ppm、pH6.2~6.3

対象 : 精製水

保存温度 : 室温

<1.5 : 検出せず

ウイルス浮遊液 : 精製水で10倍に希釈したもの

微酸性電解水製品紹介

Apia mini 関東地方発明表彰 関東経済産業局長賞受賞

小型・軽量化された容器投入型の微酸性電解水生成器です。ご家庭での使用はもちろん、アウトドアや災害時の衛生管理としても活用できます。パッジ式で10分間で10リットルの微酸性電解水が製造可能、水道設備のない場所でも生成することができ、携帯にもとても便利です。アピアミニはいつでもどこでも取扱える新しいタイプの生成器です。



性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	標準能力 (ℓ/min)	専用原液(塩酸) 標準使用量 (mℓ/min)	外形寸法		重 量 (kg)
					電解槽部	コントロールボックス (W×D×H)	
Apia mini	AC100	10	10/10	10/10 (3% HCl)	Φ34×86H	107×160×40	0.5
Apia mini N	AC100	10	10/10	5.5/10 (9% HCl)	Φ34×86H	107×160×40	0.5

※上記仕様は予告なしに変更する場合がございますので、予めご了承ください。

台湾・韓国・中国特許取得
(生成法及び装置)

Apia 60N 熊本県工業大賞奨励賞受賞

連続式で毎時60リットルの微酸性電解水を生成します。装置サイズはコンパクトで省スペース設計。レストランの厨房や食品工場など、食材の殺菌及び機械、器具の除菌に活躍します。オプション



の足踏みスイッチを取り付けることにより、スイッチを踏むだけの簡単操作で生成が可能になっており手指の除菌などにもとても衛生的です。原液交換時はアラーム機能でお知らせします。



性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	標準能力 (ℓ/h)	専用原液(塩酸) 標準使用量 (mℓ/h)	外形寸法 (W×D×H)	重 量 (kg)
Apia 60N	AC100	35	60	50 (9% HCl)	240×180×270	3

※消費電力及び原液使用量は、使用条件により異なる場合があります。

台湾・韓国・中国特許取得
(生成法及び装置)

Apia 270

連続式で毎時270リットルの微酸性電解水の生成が可能です。装置サイズはコンパクトで省スペース設計。高濃度の微酸性電解水にも対応しており、厨房や食品工場などで食材の殺菌及び機械、器具の除菌に活躍します。また、保存タンクを組み合わせることにより、大量の微酸性電解水の供給が可能になります。簡単操作、低コストでお求めやすくなっています。



性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	標準能力 (ℓ/h)	専用原液(塩酸) 標準使用量 (mℓ/h)	外形寸法 (W×D×H)	重 量 (kg)
Apia 270	AC100	50	270	125	295×180×270	4

※消費電力及び原液使用量は、使用条件により異なる場合があります。

台湾・韓国・中国特許取得
(生成法及び装置)

AP-600T

連続式で毎時600リットルの微酸性電解水が生成可能です。タッチパネルの採用で異常表示や電流値設定（次亜塩素酸濃度調整）などの操作をすべて画面上で行うことができます。装置のメンテナンスも容易で、さまざまな施設での衛生管理に適しています。また、保存タンクを組み合わせることによりさらに大量の微酸性電解水の供給が可能になります。



性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	標準能力 (ℓ/h)	専用原液(塩酸) 標準使用量 (mℓ/h)	外形寸法 (W×D×H)	重 量 (kg)
AP-600T	AC100	100	600	120	430×340×660	40

※消費電力及び原液使用量は、使用条件により異なる場合があります。

台湾・韓国・中国特許取得
(生成法及び装置)

AP-300・600・1500・5000



大型機は、毎時300～5000リットルの微酸性電解水を生成することができ、異常履歴や原液残量の表示、電流値設定（次亜塩素酸濃度調整）などの操作はすべてタッチパネルで行います。W型は電解槽が2基内蔵され、万が一のトラブル発生の際でも稼働を確保し安心して使用できます。高濃度の微酸性電解水の生成に対応しており、オプションのアピアモニターで次亜塩素酸濃度とpHの測定も可能です。また、USBポートに繋いでPCへのデータ転送、管理ができ、装置のメンテナンスも容易でさまざまな施設での衛生管理に適しています。



台湾・韓国・中国特許取得
(生成法及び装置)

性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	標準能力 (ℓ/h)	専用原液(塩酸) 標準使用量 (mℓ/h)	本体 外形寸法 (W×D×H)	微酸性電解水 タンク (ℓ)	本 体 重 量 (kg)
AP-300	AC100	75	300	55	500×400×1470	800～2000	60
AP-300W	AC100	125	300×2基	120	500×400×1470	1000～3000	65
AP-600	AC100	100	600	120	500×400×1470	1000～3000	60
AP-600W	AC100	200	600×2基	240	500×400×1470	2000～4000	65
AP-1500H	AC200	400	1500	450	500×500×1423	2000～4000	80
AP-1500W	AC200	700	1500×2基	900	1000×700×1625	3000～5000	120
AP-5000H	AC200	1800	5000	1700	600×600×1543	5000～10000	110
AP-5000W	AC200	4000	5000×2基	3400	1200×600×1545	5000～30000	220

※導入前の試験機は、AP600T（標準能力600ℓ/h）をご利用ください。
※消費電力及び原液使用量は、使用条件により異なる場合があります。

Apia S

微酸性電解水対応の超音波式噴霧器。様々な衛生管理に使用されてきた微酸性電解水を空中噴霧する事により、除菌・消臭・加湿の3つの効果が得られ理想の空間を実現します。ダイヤル調節でお好みのミスト量を自由に調整できます。ご家庭や人の出入りの多い場所に最適です。



性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	噴霧能力 (ℓ/h)	除菌床面積 (目安) (m ²)	外形寸法 (W×D×H) (mm)	微酸性電解水容量 (ℓ)	重 量 (kg)
Apia mist mini	AC100	30	0.35	20～30	198×211×340	4	1.5

Apia mist mini

超微粒霧を発生させることができる微酸性電解水対応ドライミストシステム。ボタン操作で連続・間欠噴霧の切替やオフタイマーの設定が可能です。従来の加湿器と違いファン送風式のため空調機の気流に乗りやすく、インフルエンザやノロウイルス等の感染症対策にも使用できます。



性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	噴霧能力 (ℓ/h)	除菌床面積 (目安) (m ²)	外形寸法 (W×D×H)		微酸性電解水容量 (ℓ)	重 量 (kg)
					本体	吹出口ダクト部		
Apia mist mini	AC100	95	0.4～0.65	120	295×180×270	呼び径 55×250	1 (別置き 4ℓ)	4

Apia mist room

超微粒霧を発生させることができる微酸性電解水対応ドライミストシステム。コンパクト設計で約200m²の室内をカバー、公共施設や待合室、エントランスなど人の出入りの多い場所に、継続的な噴霧によりカビ対策としてもご利用いただけます。低コストで約12時間以上の連続噴霧が可能です。



性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	噴霧能力 (ℓ/h)	除菌床面積 (目安) (m ²)	外形寸法 (W×D×H)		微酸性電解水タンク容量 (ℓ)	重 量 (kg)
					本体	吹出口ダクト部		
Apia mist room	AC100	200	～0.7	200	440×250×640	呼び径 55×600	12	20

Apia mist (生成機能内蔵型)

微酸性電解水生成装置が内蔵された噴霧ユニット。運転動作の自動・手動切替や噴霧量の強弱切替、連続・間欠運転、タイマー機能等の設定はすべてタッチパネル上から簡単に行えます。設置や移動に便利なキャスター付。

性能と仕様

名 称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	噴霧能力 (ℓ/h)	除菌床面積 (目安) (m ²)	外形寸法 (W×D×H)	重 量 (kg)
Apia mist	AC100	350	1～1.5	350	450×420×1623	50

リース レンタル



Apia Fresh (青果・野菜類活性化装置)

微酸性電解水を野菜や果物に直接噴霧することにより、食材の殺菌と同時に外観、鮮度、食感を向上させます。操作はすべてタッチパネルで行い、原液残量などの管理情報は画面上に表示されます。また、独自技術による次亜塩素酸濃度とpHの自動測定機能を搭載。微酸性電解水は製造過程で食塩を一切使用しないため、塩の残留がなくすすぎ洗い等も不要です。噴霧機能＋生成機能でいろいろな用途にご使用いただけます。



性能と仕様

名称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)	生成能力 (ℓ/h)	専用原液(塩酸)標準使用量 (mℓ/h)	噴霧能力 (ℓ/h)	外形寸法 (W×D×H) (mm)	微酸性電解水タンク (mℓ/h)	ドレン量 (ℓ/h)	重量 (kg)
Apia Fresh	AC100	175	300	55 (9% HCl)	1	900×500×1700	20	765	170

※上記仕様は、使用条件により異なる場合があります。

Apia Q (微酸性電解水おしぼり)

やさしい感触で手足や首筋等の汚れ(臭い)や汗を手軽に清拭できる、微酸性電解水を使用した除菌効果のあるおしぼりです。タオルはパルプを使用した100%天然素材で、使用済みおしぼりはダスター等に再利用できます。切替スイッチでタオルの冷/暖の設定が可能で、必要本数を全自動で排出します。またロールの取替え作業は簡単で、微酸性電解水やロールが切れた場合は音とランプでお知らせします。



性能と仕様

リース レンタル

名称	電源電圧 (V)	消費電力 (W)		温度 (°C)		タンク容量 (ℓ)	外形寸法 (W×D×H)	重量 (kg)
		冷	暖	冷	暖			
Apia Q	AC100	70	270	常温	80	2.5	229×523×463	12.5

※本製品は、微酸性電解水の生成機能はございません。
※ロールのご注文時は、微酸性電解水(無料)をお付けいたします。

実用新案取得

Apia clin (アルカリ電解水クリーナー)

pH12.7以上の強アルカリ電解水。2度拭き不要でしつこい汚れや頑固な油汚れに効果的です。キッチンまわり、浴槽の洗浄、トイレ、換気扇、排水溝や洗面台の黄ばみ、キャビネット、プラスチック製品、また、工業向けとして厨房機械、器具類、機械加工品の脱脂、工場の床面、壁面など洗剤や溶剤を使いたくない洗浄にも使用可能です。添加物や化学薬品及び界面活性剤等が一切含まれていない、人にも環境にもやさしい洗浄剤です。



【原料】精製塩【用途】洗浄・脱脂【内容量】500ml 据置用スプレー
・2ℓ詰替・4ℓ詰替・10ℓ詰替バックインBOX

インフルエンザの予防やキッチンの除菌・殺菌・消臭に 菌やウイルスを退治する“微酸性電解水”



■製品に関するお問い合わせ

HOKUTY
株式会社 **ホクエツ**

〒242-0008

神奈川県大和市中央林間西三丁目9番21号テクノプラザ大和
TEL 046(276)4690 (代) FAX 046(275)2257

URL <https://www.hokuty.co.jp>

このカタログの内容は2024年5月現在のものです。

■お求めは当店で・・・