

ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	飲食業（寿司店）
機種	ビーコロンCL-S100（貯水システム）
蛇口数	7カ所
用途	食材の殺菌、調理器具の除菌、生ごみの消臭
仕様	50ppmのビーコロン水をポンプ供給（7カ所）

まな板、フキンの除菌に多用。夏場は生ゴミにビーコロン水をかけてゴミ袋に入れると臭わないと好評



ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	学校給食（自校）
機種	CL-S100
蛇口数	3カ所（下処理室：2カ所、調理室：1カ所）
用途	食材の殺菌、調理器具の除菌
仕様	50ppmの供給ライン（供給量は最大7L／分）

3カ所での使用を前提。但し、同時使用はなし。



ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	病院
機種	CL-S100
蛇口数	2カ所（下処理室）
用途	食材の殺菌、調理器具の除菌
仕様	50ppmの供給ライン（供給量は最大7L/分）

下処理室で使用。調理室ではCL-S50を調理器具などに使用しています。



ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	病院
機種	CL-S100
蛇口数	洗浄室
用途	経管栄養ボトルの除菌
仕様	50ppmの供給ライン（供給量は最大7L／分）

経管栄養パックの除菌に使用しています。



ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	病院
機種	CL-S100
蛇口数	3カ所（下処理室2か所、調理室1か所）
用途	食材の殺菌、調理器具の除菌
仕様	50ppmの供給ライン（供給量は最大7L／分）

下処理室と調理室に蛇口を設置。



ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	老健施設
機種	CL-S100
蛇口数	2カ所（下処理室）
用途	食材の殺菌、調理器具の除菌
仕様	50ppmの供給ライン（供給量は最大7L／分）

食材殺菌だけでなく、環境衛生にも使用しています。



ビーコロン導入事例

地区	東北
業種	植物工場
機種	CL-S100
蛇口数	2か所
用途	食材の殺菌、器具器材の除菌
仕様	200L貯水タンク使用。有効塩素濃度50ppmで使用。

貯水タンクを設置し、ビーコロン水の短時間での大量使用にも対応できるようになっております。

