



1. カキ・ウニ・イカの殺菌洗浄水・鮮度保持水を作る場合は、殺菌プロテックが必要です。
2. 鮮魚の場合、殺菌濾過冷却水で洗浄を使用すると、鮮度が非常に良くなります。

※用途により機器を変更することができます。

(注) 以上のシステムの活用により、カキ・ウニの殺菌、洗浄を行います。紫外線ランプと光触媒(酸化チタンコーティングビーズ)との相乗効果で、オゾン、塩素、イオンなどより高い浄化力でほとんどの有害物質を分解します。

※電気配線取付工事、ホースバンド配管工事は現地船舶専門の工事店に施工して頂く必要があります。