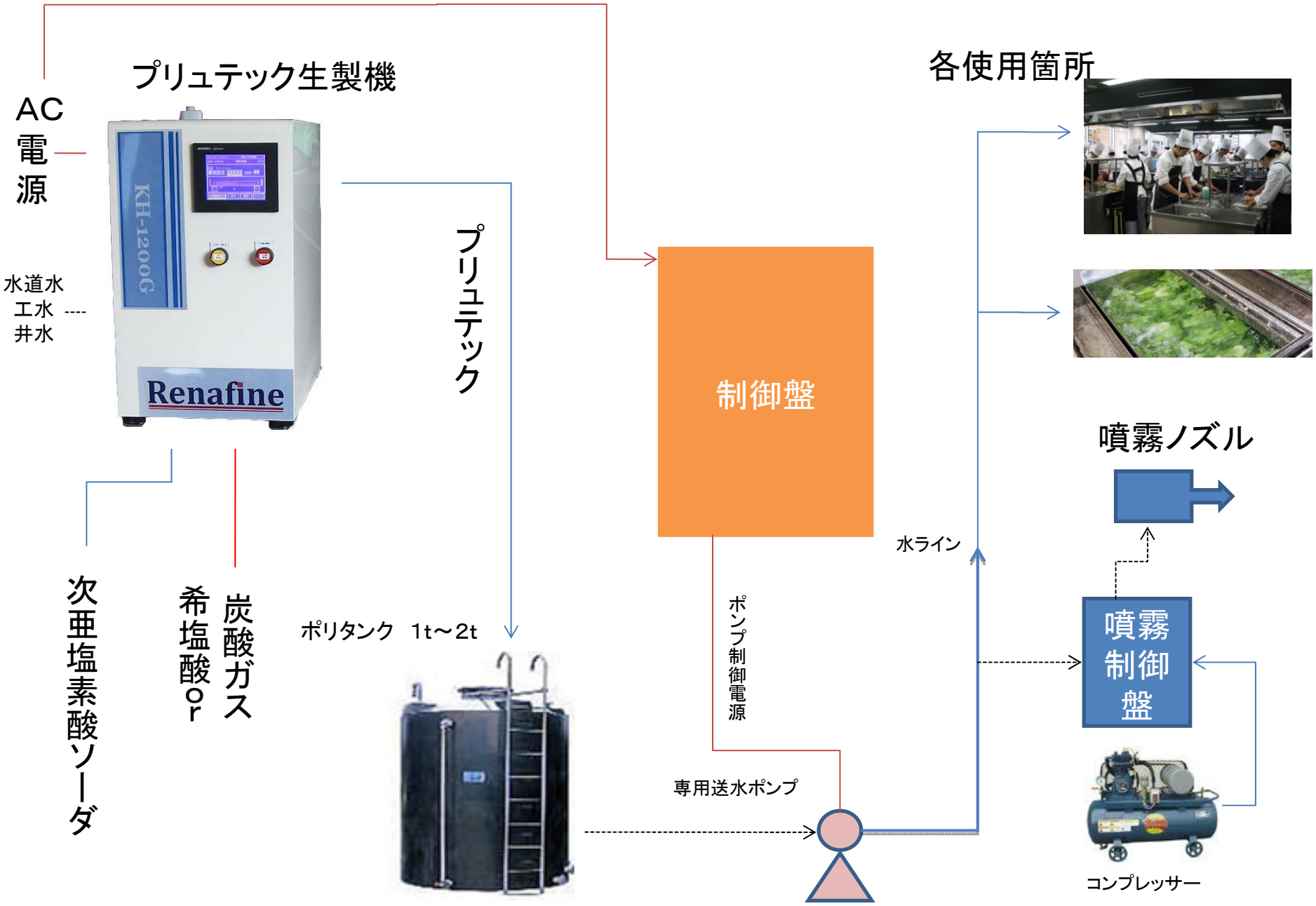
プリュテックシステム概念図

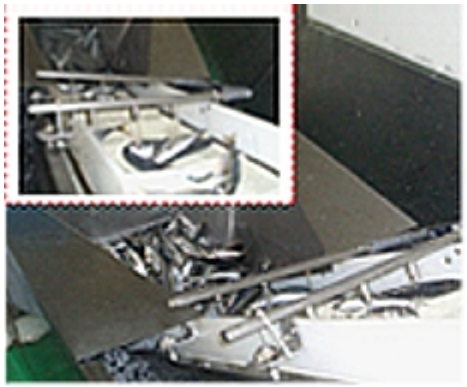


鮮魚業界での使用例

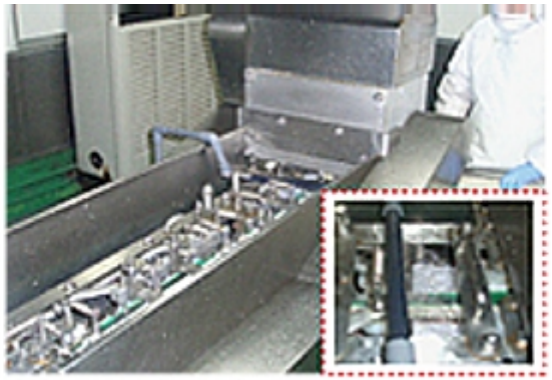
内臓除去後体内洗浄
30ppm

フィレマシーン（三枚おろし機）刃部、コンベア等洗浄
100ppm

うろこ剥ぎ機洗浄
100ppm

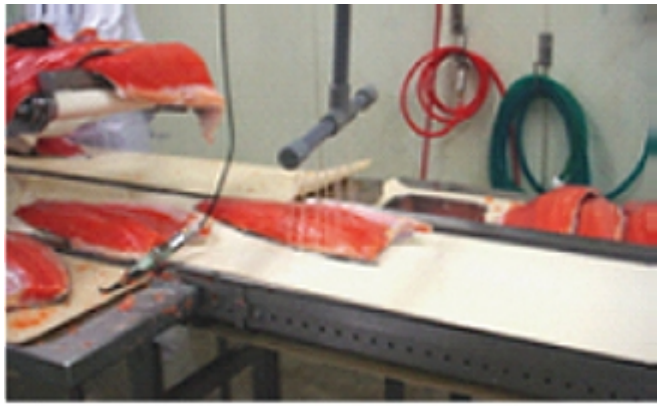


表面シャワーリング洗浄100ppm



フィレマシーン（三枚おろし器）刃部洗浄
100ppm

フィレ搬送コンベアー
ベルト洗浄 50ppm



フィレシャワーリング殺菌 20ppm

プリュテックによる処理は、瞬時の表面有機物との反応により残留塩素が少ないため色の変色がなく殺菌処理が可能。

包丁洗浄 作業台（まな板）洗浄 100ppm

プリュテックで洗浄処理後チラー水にて冷却処理

工場内空間殺菌　噴霧装置設置例

システム設置及び使用例

レダリング工場における消臭事例

CIAQ　85

噴霧後

CIAQ　25

GASTECH社　　型番：GT300-VOC　使用

エントランス　噴霧
次亜水専用蛇口

エレベターホール　噴霧

オフィスビルトイレ内噴霧

ビル飲食店街噴霧