

ピュアスター製品ラインナップ



μ-Clean II
(ミューキーリーン II)

- 1時間あたり生成能力は300L。
- 手をかざすだけで簡単に水ができます。
- 場所を選ばないコンパクトサイズ。



Mp-300



Mp-1000



**Mp-5000
Mp-10000**

- 1時間あたり生成能力は300L。
- 水道水程度の使用が想定される小規模施設のためのコンパクトモデル。
- 食品工場ほか、レストラン、飲食業などに適しています。
- 1時間あたり生成能力は1000L。
- コンパクトボディーでも、工業的にも満足できる汎用性の高いモデル。
- 食品工場はじめ、医療施設や大型給食設備などに適しています。
- 1時間あたり生成能力は5000L/10000L。
- 大規模工場において大量のピュアスター生成水が必要な工場モデル。
- 飲料・酒造メーカーなどに適しています。

「ピュアスターでこんなにコスト削減できた！」の声が。

清掃の作業効率が良くなつたので、
人件費が削減できました。
(飲食店)

薬剤との併用の見直しで
水道・薬剤コストを削減。
(スーパー)

設備への痛みが少なくなり、
設備修繕費が大幅に削減できました。
(総菜工場)

お問い合わせ・ご不明な点は…

森永乳業株式会社第二営業部本部 ピュアスター営業部まで

「ピュアスター」製品 WEB サイト
<http://www.morinagamilk.co.jp/products/purester>

★弊社食堂設置の装置見学会 月2回開催中！

★ユーザー様の活用法が聴けるセミナーを随時開催しています！



●原料は必ず指定の専用液薬をお使いください。専用液薬以外をご使用する場合の本体正常稼働は保証できません。●原水は飲料水基準を満たした水道水、井戸水等をご使用ください。なお原水のpH、硬度によっては既定の電解水質から外れる場合があります。●運転中は電気分解に伴い水素ガスが発生するため、水素ガスが爆発する危険性があります。換気設備のある場所または、風通しの良い場所に設置してください。

●装置外観（形状・色等）、仕様は改良のため予告なく変わることがありますのでご了承ください。●写真・印刷の仕上がりにより実物と色合いが異なる場合があります。●商品に関する詳しい仕様、図面、オプション仕様については、代理店またはWEBサイトの問い合わせフォームよりお問い合わせください。

森永乳業(株)ピュアスター営業部

Tel: 03 (3798) 8199

発売元: 森永乳業



に水な効果さまざまな菌・ウイルスに
使えるように安心・安全



微酸性電解水生成装置
PURESTER

ピュアスター生成水って、どんな特徴なの？

塩素系殺菌料を使う現場の悩み

希釈が面倒…



濃度にムラ…



食材の味が落ちる…

ニオイが強い…

手が荒れる…

解決！

ニオイが少ない！

低塩素濃度

マニュアル不要！

自動生成

手荒れしにくい！

微酸性

機器がサビにくい！

低塩素濃度&微酸性&無塩

食品にも使える！

食品添加物指定

すすぎが簡単！

低塩素濃度&無塩

いつも気軽に
手袋・マスクが不要

安心してだれでも
間違って口に入っても大丈夫

何にでも
製品・人・環境に負荷が少ない

使い勝手がよく用途が広い
水のような殺菌料

ピュアスター生成水って、 どんな菌・ウイルスに効くの？

ピュアスター生成水ならこれらの菌に効果あり

食中毒菌	カンピロバクター 大腸菌 O111 大腸菌 O157	黄色ブドウ球菌 サルモネラ菌 腸炎ビブリオ
一般菌	大腸菌 乳酸菌	黒カビ 青カビ
病原菌	緑膿菌 レジオネラ菌	サッカロマイセス カンジダ MRSA インフルエンザ ウイルス

70% エタノールでは、
効果が低い

ノロウイルス

芽胞形成菌

結核菌

200ppm
次亜塩素酸ナトリウム溶液では、効果なし

ピュアスター生成水は一般的な細菌や、カビなどはもちろん、食中毒を起こす大腸菌 O111、サルモネラやビブリオ、そのほか病原菌にも効果が実証されています。(試験管テストによる)

特に、「ノロウイルス」対策には強い味方！

70%エタノールでは効果が低い「ノロウイルス」。

ピュアスター生成水なら、手に優しいのに効果アリ。食器類、調理器具から、口に入る食材。浴室、床、トイレやタオル、衣服にいたるまで。人の手が触れる様々な設備へのノロウイルス対策が行えます。

*感染者の嘔吐物などの処理方法は厚生労働省の指示に従ってください。

ピュアスター生成水って、どう使えばいいの？

汚れを落とした後のすすぎ水として、流水やオーバーフローで使うことでさまざまな効果が。



ダスターやまな板を
洗うだけで、除菌！



流水で！ オーバーフローで！



食品添加物指定殺菌料
なので食材洗浄にも！



発生源の微生物を除き、
ニオイも抑制。



幅広い微生物に有効だから、
感染予防策にも。



低塩素濃度で排水設備に
負担がかからず！



継続使用で黒カビや
ヌメリが減少。