

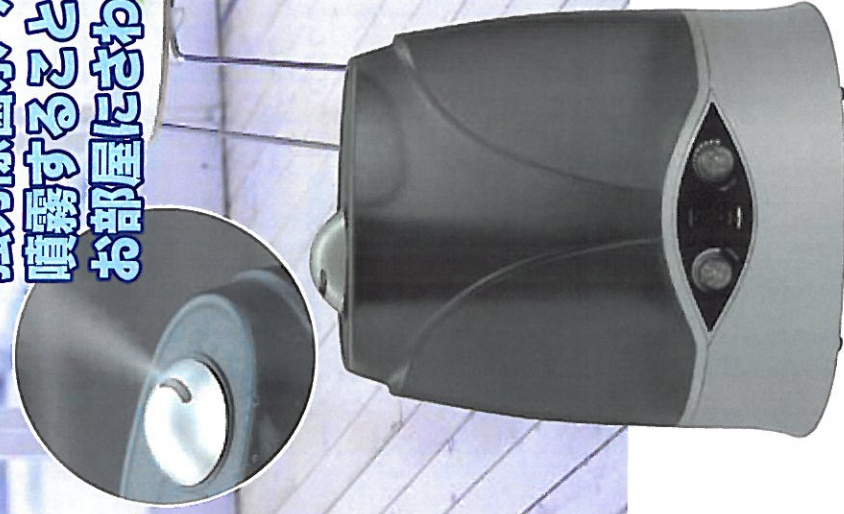
全く新しいコンセント **ドライミスト**

+ **消臭・除菌水**

効率的にお部屋の 空気を改善します。

強力除菌水「**パンカット 80**」をドライミスト状で
噴霧することにより、効率的に除菌・加湿・消臭効果を発揮し
お部屋にさわやかな空間を演出します。

消臭・除菌 エアタリナー



専用霧化器 (CF-2516)

専用霧化器
+
パンカット 80
セット販売



20ℓ

弱酸性 次亜塩素酸除菌水

Pathocut 80 パンカット 80



理・美容室に



ホテルやオフィス等に



パチンコ店に



カラオケ店に



病院に



幼稚園や学校の教室に



老人養護施設に

お店や施設の衛生対策を
お客様に強くアピール
できます。

採用実績 大手自動車メーカー、外食産業、幼稚園、保育園、介護施設など

《発売元》
Parifer Amenity System
amenix
有限会社アメリックス

〒171-0014 東京都豊島区池袋 2-14-5 丸十ビル II 2F
TEL 03-5992-4042 FAX 03-5992-4043

パンカットの特長



パンカット は食品添加物殺菌料を低濃度で使用しているので安全

パンカット とエタノール(アルコール製剤)との違い

■水気のある場所でも効果抜群

濡れている手やまな板にかけても効果を発揮。
手洗い後のアルコール除菌では不十分だった衛生管理に有効です。
ウイルスに効果のあるのは70%以上のアルコールです。

■弱酸性で手荒れがしにくい

アルコール製の除菌剤は脱脂効果があるため継続的に使用すると肌が荒れます。

■ノロウイルスにも効果を発揮

ノロウイルスの失活化には、エタノールや逆性石鹸はあまり効果がありません。完全に失活化するには、次亜塩素酸ナトリウム、加熱が有効です。 ※厚生労働省サイトより

パンカット は食中毒菌を始め、細菌ウイルスに対する効果が認められました。

※第三者機関のデータ取得済み細菌

大腸菌、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、MRSA、ノロウイルス、
新型インフルエンザウイルス同型菌、セラウス菌(芽胞)、クロコウジカビ、カンピロバクター

パンカット は大手ホテル、国内国際空港、大型食品工場、飲食店、温泉施設、医療機関、介護施設でも使用されています。

※専用霧化器で、**パンカット**を空間噴霧することにより、浮遊菌や落下菌に対して除菌効果が期待できます。

アルコール製剤とパンカット使用による衛生検査結果の比較

同一店舗にてアルコール製剤使用後とパンカット使用後とで大腸菌衛生検査を実施した。(採取後、35度で2日間培養)

■2009年11月13日検査実施 (常時アルコール75%使用)



まな板

レンジ

冷蔵庫

大腸菌 アルコール製剤使用後に検査実施

■2009年12月28日検査実施 (12月9日よりパンカット使用開始)



まな板

レンジ

冷蔵庫

大腸菌 パンカット使用後に検査実施

※パンカット使用方法

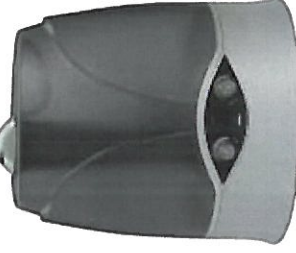
- ・厨房に入る前と作業開始前に手指へ噴霧。
- ・生肉、魚介類、卵など微生物の汚染源となる食品に触れた後、手指へ噴霧。
- ・閉店後、作業台や冷蔵庫の取っ手などへも噴霧し、開店時に拭き掃除を行う。
- ・洗浄後の生野菜へも噴霧し軽く水洗いする。

弱酸性次亜塩素酸除菌水

Pathocut 80 パンカット 80



20ℓ



専用霧化器
(CF-2516)

- 加温能力：毎時 300ml
- タンク容量：噴霧量最大時 6Lで約 20 時間分
- 消費電力：30W
- 工作範囲：40～50 m
- サイズ：357x217x357mm