

Air Essence

エアエッセンス

VR-40

【 小規模スペースでの利用に
オゾンの力が優れた効果を発揮! 】



食品加工

消臭 除菌 鮮度保持

加工場・バックヤード・
プレハブ冷蔵庫・ゴミ置き場



車両・物流

消臭 除菌 鮮度保持

コンテナ・倉庫・プレハブ冷蔵庫



福祉施設

消臭 除菌

居室・トイレ・汚物処理室・
ホール・廊下



保育園

消臭 除菌

園児室・トイレ・
ホール・廊下



オフィス・店舗

消臭 除菌

喫煙室・更衣室・事務所



air essence

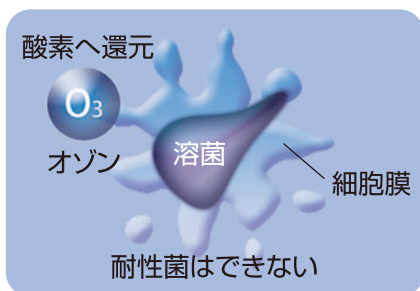
エアエッセンス
VR-40

エアエッセンスのオゾンが細菌・悪臭を除去。
食材の鮮度保持にも効果を発揮します。

除菌

オゾンによる除菌メカニズム

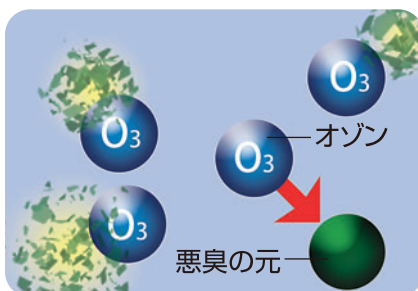
オゾンの強力な除菌効果により
食中毒菌を除菌します。



消臭

オゾンによる消臭メカニズム

様々な場所での悪臭を、
オゾンで元から分解します。



鮮度保持

オゾンによる鮮度保持

業務用のプレハブ冷蔵庫内でも使用可能。
オゾンがエチレンガスを分解することで、
野菜や果物の鮮度を保持します。



5段階切替

広さ等によりオゾン発生量の調整が可能です。

簡易メンテナンス

メンテナンスはオゾン発生体と、フィルター清掃の2ヶ所のみです。
消耗品もなく低ランニングコスト。

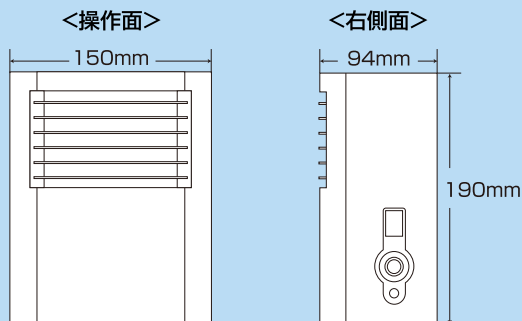
高性能オゾン発生体を搭載

エアエッセンスには、オーニットと岡山県工業技術センターとで共同開発したオゾン発生体「低温プラズマ発生体」が搭載されています。このオゾン発生体は、従来広く使用されていたオゾン発生体の10倍以上の耐久性を持ち、かつ環境に左右されない安定的なオゾン発生が可能です。



※低温プラズマ発生体は日本、アメリカ、中国で特許を取得しています。
(岡山県との共同特許)
平成17年「岡山-我が家の技」認定品です。

●寸法図



●仕様

商品名 / 型式 エアエッセンス VR-40
オゾン発生量 5/10/20/30/40mg/h (20℃ 60%RH) の5段階
ファン風量 1m³/min (ファン定格最大風量)
電源電圧 AC100V 50/60Hz
消費電力 10W
外形寸法 150(W)×94(D)×190(H)mm
質量 本体約1.9kg
使用温湿度範囲 0~40℃ (結露のないこと)

※この商品は薬事法における医療用具ではありません。
※上記仕様及び外観は許可なく変更することがあります。

その他のオゾン製品ラインナップ

エアフィーノ



極上の無臭空間。
不快なニオイの元や
浮遊ウイルスを
除菌します。

エアエッセンス VS-40S



業界初

モーションセンサーが
オゾンの発生・停止を
コントロール。

サニアクリーン シリーズ



オゾン水生成器。
薬剤を軽減し残留性もなく安全。

■開発 製造元

オーニット株式会社

〒709-0721 岡山県赤磐市桜が丘東3-3-765
TEL086-995-9155 FAX086-995-9156
<http://www.ohnit.co.jp>

※仕様等につきましては予告なく変更する場合があります。
2011.6現在 Z02-VR-40-651-1