

No.
B139

環境内の微生物やウィルスを除菌し、 食中毒や感染症を予防します!



商品名 サニコムシステム
メーカー 株式会社ニッセンテクノ



【ポータブルタイプ】



【食品工場内での使用例】

商品説明

あなたの周りにリスクはありませんか？

食中毒!

感染症!

風評被害!

もし、これらの事態が発生したら、その後の商売に及ぼす影響は計り知れません。



そこで!!

サニコムシステムの導入!!

リスクを大幅に軽減できます!

サニコムシステムを導入することで、お客様に“安心感”を提供できます!
サニコムシステムは、“安定化二酸化塩素”を使用していますので人体にも安全です。

本商品の
優位性

<空間除菌の性能比較>

	殺菌力	空間での均一性	設備の非腐食	人体への影響
サニコムシステム	◎	◎	◎	◎
オゾンガス	◎	△	×	×
紫外線照射	△	×	◎	×

活用事例
及び提案

- ・ レストラン・ホテルの厨房や食品工場など、食中毒菌発生の危険性が高い場所でご活用ください。
- ・ 不特定多数の人が出入りするレストランやホテルの客室でのご使用も効果的です。
- ・ 救急車や消防署など、感染症の疑いがある患者を搬送後の車内や室内の除菌は不可欠です。
- ・ 老人福祉施設など、体力のない高齢者・乳幼児が出入りする場所にもご活用ください。
- ・ 薬液を交換すれば蚊などの殺虫にも使用できます(デング熱、マラリヤなどの伝染病対応)。



お問い合わせ先

(公財)東京都中小企業振興公社総合支援部国際化支援室
TEL 03-3438-2026 FAX 03-3433-7164

E-mail ttc@tokyo-kosha.or.jp URL <http://www.tokyo-trade-center.or.jp/>
※(公財)東京都中小企業振興公社は、東京都が設立した「公益財団法人」です。

本商品は、(公財)東京都中小企業振興公社が実施する
海外販路開拓支援事業の支援対象商品です。