

MORRIS

厚生労働省認定食品殺菌水

モーリス

モーリスは次亜塩素酸ナトリウム(厚生労働省認定食品殺菌剤)と希塩酸(厚生労働省認定食品添加物)を水と希釈混合することにより生成されています。

特徴と効果

強力な殺菌効果
強力な消臭効果
安全性が高く、人体に無害
環境にやさしい

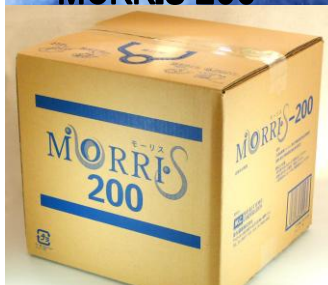
使用用途

医療関連・介護施設
ホテル旅館 動物病院
レストラン・居酒屋
食品製造販売 魚市場・加工場
車両・船舶関連
車の整備修理
清掃メンテナンス関連

モーリス噴霧器2.2



MORRIS 200



JAN 4972078605561

強力な殺菌力

モーリスはアルカリ性の次亜塩素酸ナトリウム(厚生労働省認定食品殺菌剤)と希塩酸(厚生労働省認定食品添加)を水と混ぜることによりpH値を中性領域に変えた水です。通常の次亜塩素酸の約80倍もの殺菌力があります。

強力な消臭効果

次亜塩素酸が消臭に優れていることは良く知られていますが、モーリスの消臭力は次亜塩素酸の約80倍もあります。殺菌と同時に悪臭も消滅させます。

強力な菌にも効く

アルコールやクレゾール石鹼など一般的な殺菌剤は大腸菌や黄色ブドウ球菌等の弱い菌に効いても強い菌には効果が認められない場合があります。しかしモーリスならインフルエンザ・セレウス菌・ボツリヌス菌など強い菌にも効果があります。

加温でパワーがアップ

モーリスは10℃ずつ加温すると殺菌力が約2.5倍ずつ増加していきます。(20℃の時の殺菌力を1とすると30℃で2.5倍、40℃では2.5の二乗で約6倍、50℃では2.5の三乗で約16倍)

殺菌力は強力でも体にはやさしい

モーリスは中性に近い弱酸性の低濃度で使用するため皮膚の炎症や手荒れをおこしません。また人体に入っても有機物に反応し反応後は分解して水になります。

色落ち

【使用製品等によっては色落ちする恐れがありますので、しみや色落ち等の心配のある場合には目立たない部分で試してから御使用ください。】

株式会社 小平ケミカル

営業部 東京都東大和市向原1-5-11

TEL 042-843-5368