

改善場所清潔用水
實現 ESG&SDGs 永續發展目標

COOL TECH
アルカリイオン水生成装置

高鹼性電解離子水生成設備 AG-80/AG-240

- 採用獨特電解技術，生成pH13.2鹼性離子水
- 不產生酸性廢水與氯氣，環保又安全
- 高鹼性電解離子水，具有洗淨、抗菌、消臭特性
- 潔淨用水自製化，有效提升衛生管理，降低管理成本
- 操作簡單，維護容易



食品產業
應用簡介



U-LIFE

佑聯食品機械有限公司
U-LIFE FOOD MACHINE CO., LTD.
服務電話: 02-2245 1198

高鹼性電解離子水之洗淨原理&特性

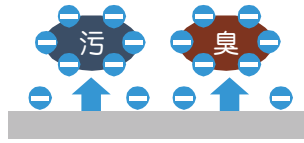
pH值功能用途表示圖



* pH值是指氫離子的濃度，7以下是酸性，7以上是鹼性；數字越大鹼性越強，越小酸性越強。

1. 表面滲透、剝離

通過其高度的滲透性，可滲透至污垢與物體之間。
鹼性離子水帶有的負離子將污垢包覆，可使污垢/臭味浮離。



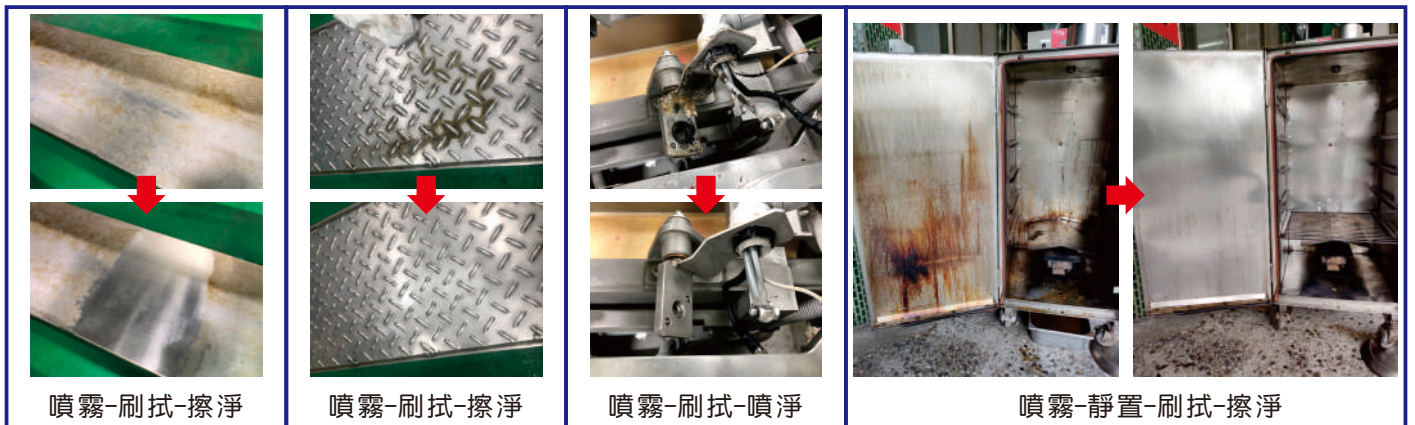
2. 分離、乳化

浮出的污垢被分離的同時會進行乳化（分散），而且分解的油脂會變成肥皂的成分，會有像清洗劑那樣的表面活性效果。



AG-80/AG-240 生成的高濃度氫離子(pH 13.2)的鹼性電解離子水，具洗淨、除菌、消臭、無殘留特性，安全、環保，能降低清潔(消毒)劑成本、減少清潔作業時間。

使用前後對比&操作方式



應用場所&清潔項目

肉品、水產加工廠	地板、設備、輸送帶、砧板、工作台、刀具、工作衣鞋、排水道、廢棄物處理(設備)等
食品、飲品加工廠	地板、設備、器具、輸送帶(管道)、蔬果、排水道、廢棄物處理(設備)等
生鮮市場	地板、設備、工作台、推車、提籃等
餐飲業	地板、桌椅、廚房設備、餐具、蔬果等

稀釋比例&運用參考

pH值	稀釋率	用途
13.2	原液	重油污(漬)
12.5	5倍(1:4)	地板、器具
12.2	10倍(1:9)	輕油污(漬)
11.2	100倍(1:99)	蔬果清洗

設備規格

型號	AG-80	AG-240
電源	單相 110V 50/60Hz	
功率	400W	850W
pH生成值	13.2	
生成能力	Max 80L/日	Max 240L/日
設備尺寸	W500/L500/H1450 (mm)	
重量	約70kg	

