

HOCL Inc.

+HOCL**Coordonnées de l'entreprise**URL: http://www.bisansei.jp/pdf/HOCL_brochure_Eng_100826.pdf

Adresse: Keio Fujisawa Innovation Village 101, 4489-105 Endo, Fujisawa-city, Kanagawa 252-0816, Japan

Personne à contacter: Tamon Fukushima

E-mail: tamonbox@bisansei.jp Tél: +81-466-52-5912

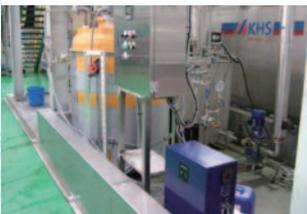
Nous développons et fabriquons des dispositifs de génération "d'eau électrolysée faiblement acide (+HOCL)", un stérilisateur très puissant mais très sûr et écologique. Avec +HOCL et ces procédés de génération, nos objectifs sont "un nettoyage de qualité", "la préservation de l'éco-système" et "les économies d'énergie et des ressources naturelles". Notre produit est protégé par un brevet international. Notre défi est de contribuer au management de l'hygiène dans le monde grâce à notre technologie unique.

Produit / Technologie & Application

Notre dispositif breveté génère de l'eau électrolysée faiblement acide.

Nous utilisons un acide chlorhydrique dilué à base d'additifs alimentaires spécialement mélangé. Après électrolyse grâce à notre procédé unique en son genre, il est contrôlé dans notre système, puis nous produisons de l'eau électrolysée faiblement acide (HOCL) à un pH de 5-6.5 avec une concentration de chlore actif de 10-30ppm.

Nos appareils standards sont de 360L/h, 960L/h, 2000L/h, 3000L/h, 5000L/h, 10000L/h et 20000L/h. Actuellement, nos appareils sont utilisés principalement dans les usines agroalimentaires au Japon et nous avons une grande expérience sur le marché agroalimentaire.



Unité de stérilisation pour le nettoyage d'une ligne de remplissage (modèle 360L/h_Boissons)

Gestion de l'hygiène d'une usine entière (modèle 10000L/h_Brasserie)



Unité de stérilisation de découpe de légumes (modèle 5000L/h_Aliments préparés)

Fruits, nettoyage des instruments et récipients (modèle 960L/h_Dessert)

