

# 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

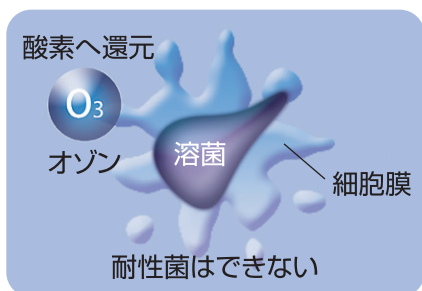
エアエッセンス  
VR-40

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

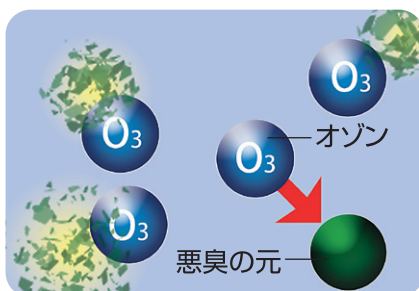
オゾンの強力な除菌効果により  
食中毒菌を除菌します。



## 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。

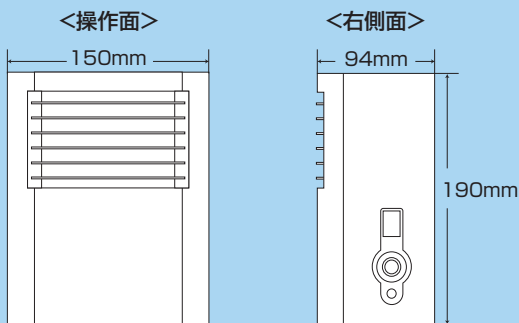
## 高性能オゾン発生体を搭載

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/型式番号 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 1m<sup>3</sup>/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  
重量 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。

販売元・お問合せ先

株式会社フォーサイトグリーン

〒170-0013  
東京都豊島区東池袋2-51-1第一岩下ビル2F  
Tel.03-6907-1987 / Fax.03-6907-1988  
URL: www.foresight-green.co.jp  
代表取締役 塚本 智彦

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。  
2012.5現在 Z02-VR-40-651-2