



導入年月 : 2007 年 9 月

導入機種 : 剛腕/GWD-1000T … 4 台  
 サニアクリーン/ONT-800 … 3 台

## B 1 「和食厨房」



## B1 「フレイション厨房」



## F2 「宴会北厨房」



## 使用情報

大阪 新阪急ホテル様では衛生管理の向上とを目的に今期大々的に取り組まれ、その中で環境負荷なく除菌/消臭効果が得られる「オゾン」を採用されました。既に客室ではかなり以前より顧客満足度の向上のため自主的に弊社のオゾン消臭器をご導入いただいており今回は食の安全による顧客満足度の向上のためオゾンエアー及びオゾン水をご導入いただきました。特にオゾン水については数社の競合の中、PSAの採用によりオゾン水濃度を年間通じバラツキの少ないということでオーニットのサニアクリーン/ONT-800をご採用いただきました。既に、厨房では野菜等の除菌及び器具/床洗浄と様々な用途にオゾン水をご使用いただき、また夜間はオゾンエアーにより厨房全体を除菌/消臭していただいております。