

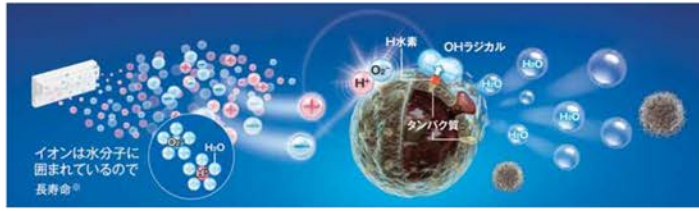
浮遊カビ菌やニオイを抑えるプラズマクラスター技術。

イオンの力で浮遊カビ菌や付着したニオイを分解・抑制する注目の技術「プラズマクラスター」を食器洗い乾燥機に搭載しました。



プラズマクラスター-ロゴおよびプラズマクラスター-Plasmaclusterは、シャープ株式会社の登録商標です。

「プラズマクラスター」による作用抑制メカニズム (イメージ図)



- 1 イオンを放出**
自然界にあるのと同じプラス(H⁺)とマイナス(O₂⁻)のイオンを、プラズマ放電により作り出し空気中に放出。
※水分子に取り囲まれていないイオンと比較。シャープ株調べ。
- 2 カビ菌に作用**
浮遊カビ菌の表面に付着し、非常に酸化力の強いOHラジカルに変化。表面のタンパク質から瞬時に水素(H)を抜き取り、タンパク質を分解。
- 3 水になって空気に戻る**
抜き取った水素(H)とOHラジカルが結合し、水(H₂O)になって空気に戻る。

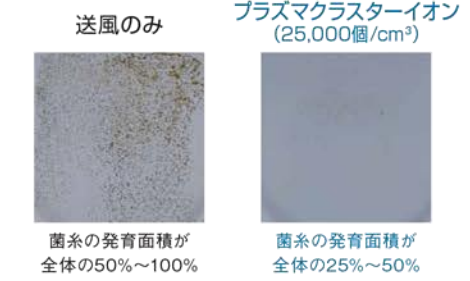
※1 <浮遊カビ菌> ●試験機関:(一財)石川県予防医学協会 ●試験方法:約31m³(約8畳相当)の試験空間にプラズマクラスターイオンを放出し、浮遊カビ菌をエアースンプラーにて測定。(プラズマクラスターイオン濃度:25,000個/cm³)
■試験結果:約83分で除去率99%

洗浄直後のクリーンな状態をキープ。

食器の乾燥時に外気から取り込まれる空気をプラズマクラスターイオンが浄化。高濃度のプラズマクラスターイオンにより、浮遊カビ菌の分解・除去に加え、付着しているカビ菌の増殖も抑制するので、庫内では洗浄終了後の清潔な状態が続きます。また手洗った食器も「クリーンキープコース」で保管すれば清潔さを保ちます。

※2 <付着カビ菌の増殖抑制> ●試験依頼先:(一財)日本食品分析センター ●試験成績書:第12076306004-01号(平成24年9月6日発行)
●試験方法:シャープ機にて約20m³(約5畳相当)の試験空間にカビ菌を付着させた塩ビ板を置き、プラズマクラスターイオンを放出し、カビ菌を3日間増殖させたものを試験依頼。JISZ2911を参考にカビ菌の増殖率を比較。(プラズマクラスターイオン濃度:25,000個/cm³)
■試験結果:3日後に付着カビ菌の増殖を抑制。

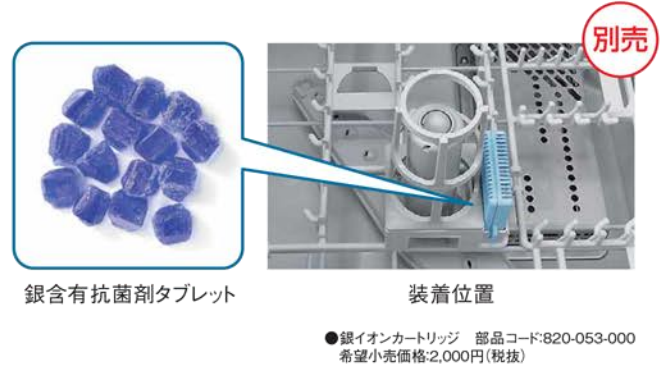
付着カビ菌の増殖抑制効果^{※2}



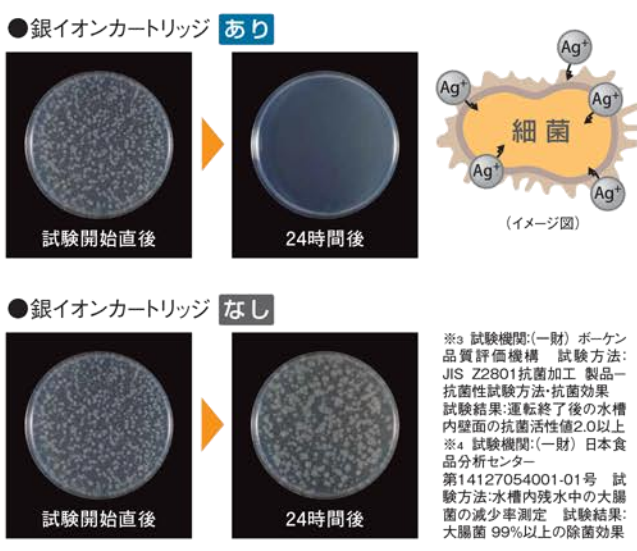
銀イオンの力で清潔長持ちの銀イオンカートリッジ。

銀イオンカートリッジを水槽内に装着することで、洗浄から高温水すぎの行程で銀イオンが溶け出し、食器や水槽内全体に抗菌コート^{※3}を生成。銀イオンが黄色ブドウ球菌、大腸菌などの細菌に浸し、酵素の働きを停止させて繁殖を抑制します。また水槽内の残り水にも、銀イオンの力で除菌効果を発揮します。

●RKW-404LP-404GP-404C-404Aシリーズに採用



銀イオンカートリッジの除菌効果(大腸菌)



写真はイメージです。