

# ◎ 蛍光灯カバーフィルム ◎

# モスクリーンカール

〈クリアミスト(スペクトル)〉

SP-410CM

〈クリア〉

MC-K40

MC-K20

〈電球色〉

MP-Y40

MP-Y20

〈ナトリウム色〉

MO-G40

MO-G20



専用  
耐熱シール  
つき



## いまお使いの蛍光灯ランプが 防虫・飛散防止蛍光灯ランプに変わります!!

### モスクリーンカールの3つの効果

#### 防虫効果

●ロケーションに応じて選べる4タイプ〈クリア・電球色・ナトリウム色・クリアミスト(スペクトル)〉をご用意しました。各色を使い分けることで、より効率よく蛍光灯によってくる虫を減少させることができます。

#### 飛散防止効果

●ポリエステルフィルムで蛍光管をカバーしているため、落下時の飛散の拡大を防ぎます。  
●別売の「カールホルダー」を併用するとさらに飛散防止効果が高まり、安全性が向上します。



高さ3mより20W蛍光灯落下テスト (モスクリーンカール装着済の場合)

#### 商品の変退色防止効果

●蛍光灯による紫外線を99%カットすることで、商品や財産等の変色や退色を抑える効果があります。  
●紫外線をカットしながら可視光線は90%以上透過させますので、人の視覚への悪影響を軽減します。

### なぜ防虫効果があるか？

#### ★昆虫と光線のしくみ★

昆虫には、昼間活動する虫(昼行性昆虫)と夕方から活動する虫(夜行性昆虫)がいます。昆虫は、光の波長で300nm~600nmを感知して集まる性質をもっています。その昆虫が見える光の領域をカットすることにより、昆虫の視力は大幅に制限され、行動も制約されます。

モスクリーンカールでは、

- ◆波長380nm以下の紫外線をカットする  
**透明(クリア)**
  - ◆紫外線のカット及び波長で380nm以上の可視光線透過率を変化させた  
**電球色(ペールイエロー)**  
**ナトリウム色(オレンジ)**
  - ◆紫外線域を含む410nmまでの波長をカットする  
**スペクトル(クリアミスト)**
- の4タイプで昆虫の飛来対策をしています。



## 取付けカンタン! 蛍光灯に巻くだけで防虫、飛散防止効果が得られます。

### 環境にも配慮

- ポリエステルフィルムのため、環境を乱すことなく安心してお使いになれます。
- フィルムをカール状に形状記憶しているので、蛍光灯を外すことなく簡単に取付けられます。
- ご使用後は、一般のゴミとして処理できます。

### ■モスクリーンカール品質表示

品番	カラー	商品サイズ (幅×高さ)	適応蛍光灯 (W)
MC-K40	透明	200mm× 1,190mm	40W
MP-Y40	電球色		
MO-G40	ナトリウム色		
MC-K20	透明	200mm× 580mm	20W
MP-Y20	電球色		
MO-G20	ナトリウム色		
SP-410CM	スペクトル (クリアミスト)	200mm× 1,190mm	40W

※幅の許容範囲:+0mm、-5mm  
※長さの許容範囲:+3mm、-15mm

### ■モスクリーンカールの忌避率・透過率の目安

	忌避率	透過率
透明(クリア)	20~50%	80%
電球色(ベールイエロー)	40~70%	60%
ナトリウム色(オレンジ)	50~80%	30%
スペクトル(クリアミスト)	30~60%	80%

※忌避率は、弊社実施テストによる目安であり保証値ではありません。  
※忌避率は、他の光源等が近くにある場合表の数字と異なる結果になる場合があります。  
※透過率は、理論値であり実際には表の数字よりも明るく見えます。

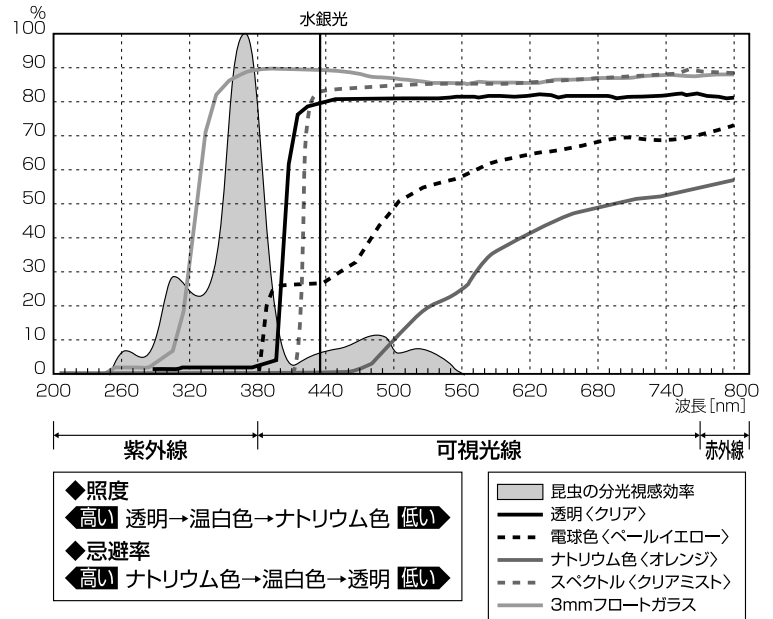
### ■モスクリーンカール品質表示

素材	ポリエステル	※消防法危険物の確認試験法に基づき ※85℃以下でご使用ください。 85℃以上で連続使用しますと 変色や退色が生じる場合があります。
融点	250.8℃	
引火点	240℃以上	
発火点	500℃以上	

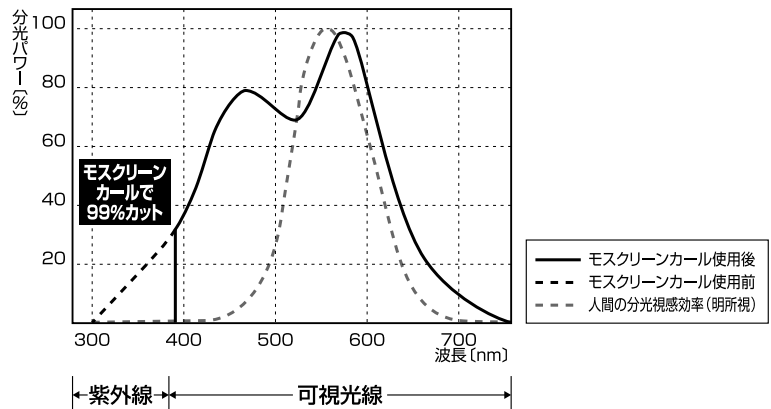
### ⚠️ モスクリーンカール使用上のご注意

- 取付け・取外し・清掃等の作業は必ず電源を切り、しばらく冷やしてから行ってください。
- 取付け・取外しは、足元の安全を十分確認の上行ってください。
- 蛍光灯が古くなると、フリッカー現象(蛍光灯の点滅)が発生し、両端が高温になりコゲたり溶融することがあります。
- モスクリーンカールは古くなると硬化してきますので、2~3年で新しいものと交換してください。

### ■モスクリーンカールの光線透過曲線



### ■モスクリーンカール使用後、分光分布



### HACCPについて

原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予想し、それを未然に防ぐための手法です。食の安全の観点から、HACCPの考え方を導入する企業・店舗が増えています。

### AIB国際検査統合基準

AIB (American Institute of Baking アメリカ製パン研究所)  
国際検査統合基準(2009年1月1日発効)  
「2.7 ガラス、脆いプラスチック、セラミックの管理」  
「2.7.1.2 プロダクトゾーン、製造区域、原材料、および包装資材などの上部に設置している電球、据え付け品、窓、鏡、天窓、他のガラス製品を安全な種類のものにするか、あるいは破損から保護する対策を講じていること。」