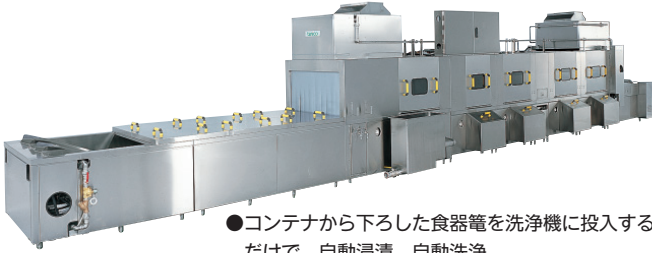


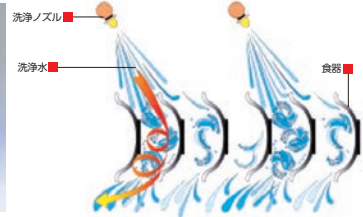
学校給食調理施設向け洗浄機器

食器籠ごと洗浄システム



- コンテナから下ろした食器籠を洗浄機に投入するだけで、自動浸漬、自動洗浄。
- 食器の枚数を数える必要がなく、省力化。
- 食器と食器の間に空間があるので、消毒乾燥時間が短縮できます。

専用食器・トレー籠

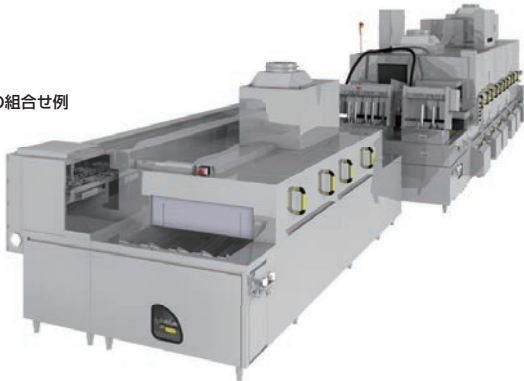


食器と食器の間へ角度の異なる洗浄水を当て、高い洗浄効果を発揮

自動食器・トレー供給整理装置付洗浄機

- 自動浸漬槽と組合せ、効果的な洗浄が可能。
- 自動浸漬槽には、スプーン洗浄機も取付可。
- 洗浄機の上部は、カゴ洗浄レーン。下部は食器洗浄レーン。
- 洗浄、すすぎ工程の後には、除滴装置が食器に残った水滴を落とします。
- ステンレス製の本体、骨組み、配管構造で高耐久仕様。

浸漬槽との組合せ例



自動食器・トレー供給整理装置

- 任意に設定した食器やトレーの枚数を自動的に数え、省力化に貢献します。



供給装置

- モーター駆動方式を採用し、音が静かで、安定した供給が可能。
- 「連続」「定数」「枚数入力」の3モードから選択可。



整理装置

- 安全に取り出しやすい高さになり食器が持ち上がりません。
- 体に負担の少ない、腰の高さで操作が可能。

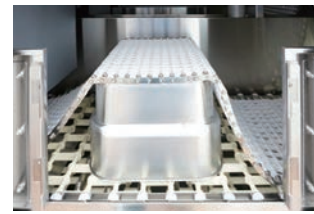
食缶バット洗浄機



洗浄・すすぎ・除滴の3工程で汚れを落とします。
ダブルコンベアと抑えネットで、食缶類を確実に洗浄！



- ダブルコンベアレーンで、背の高い食缶と、バット・蓋等を同時に洗浄可能。



抑えネット

- 食缶を駆動式抑えネットが固定し、安定した洗浄が可能。

コンテナ洗浄機(連続式・バッチ式)

大量のコンテナを自動洗浄。移動台や移動ラックも洗浄可能。
※形状・仕様に制限があります。



連続式 TCW-87



バッチ式 TCWBタイプ

- 連続式は、コンテナをキャタピラコンベアに載せるだけの簡単作業。自動的に、「洗浄」「すすぎ」「除滴工程」を行います。
- 除滴工程では、標準のプロア仕様に加え、傾斜コンベア(コンテナを傾けて水を切る)や熱風除滴機能(蒸気のみ)などのオプション機能も追加でき、より効果的な除滴が可能になります。
- 移動台、移動ラックも洗浄可能です。(形状、仕様に制限があります。)

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクション・オープン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラー/グリドル
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- バンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

- ドア
- アンダーカウンター
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器・予洗付
- 学校給食

衛生機器

幼保関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ベーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

その他

資料

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア