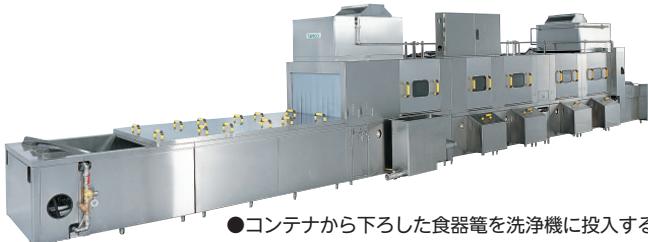


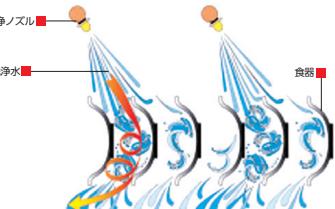
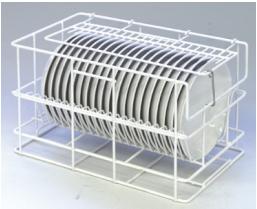
学校給食調理施設向け洗浄機器

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



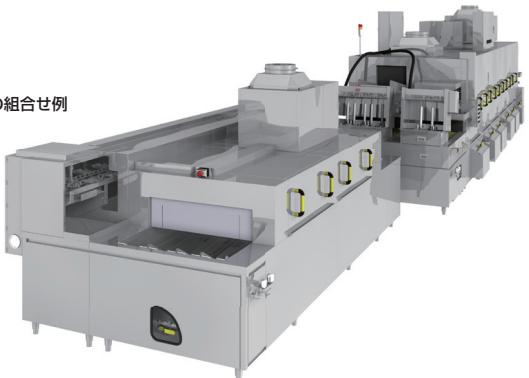
食器と食器の間へ角度の異なる洗浄水を当て、高い洗浄効果を発揮

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



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。

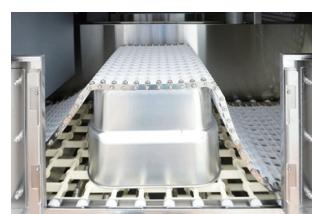
整理装置

- 安全に取り出しやすい高さに食器が持ち上がります。
- 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、食缶類を確実洗浄！



- ダブルコンベアで、背の高い食缶と、バット・蓋等を同時に洗浄可能。

- 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（蒸気式のみ）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。）

熱調理機器
レンジ・テーブル
ズームコンベクションオーブン
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
ティルティングパン回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
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
パンラック
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
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
シリバーストッカー

配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ペーカリー
オーブン
関連機器

サービス機器
温蔵・保温・加湿
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