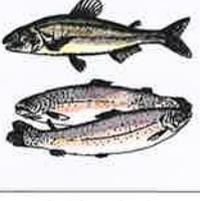
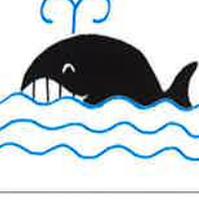


JET RIVER

ジェットリバー洗浄機

					
きゅうり	ねぎ	レタス	サニーレタス	ホーレン草	キャベツ
					
玉ネギ	ゴボウ	ニンジン	大根	ジャガイモ	春菊・大葉
					
ゼンマイ・わらび	フキ・山菜	竹のこ	シメジ・マッシュ	かいわれ・もやし	大豆・小豆・青豆
					
あさり	はまぐり・しじみ	ほたて	カキ	めかぶ・わかめ	ひじき・もずく
					
えび	むきえび	イカ・クラゲ	タコ	イクラ	わさび・にんにく
					
イワシ・ワカサギ	白魚・しらす	あゆ・ます	アジ	!	果物

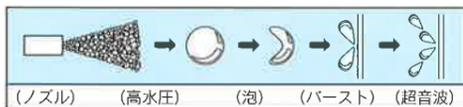
JET.RIVER

ショウワ ジェットリバー 洗浄機

JETシリーズ

仕様

ジェットノズル …… 両サイド2ライン噴射
(ノズル位置指定) (上段2ライン・下段2ライン)
水 圧 …… 8MPa(80kg/cm²) 噴射
泡 群 …… 同時噴射(スーパーキャビティション)
使用水温度 …… 1℃~100℃



■ ジェットキャビティ・洗浄技術

洗 浄 ジェットノズルより噴射される高水圧ジェット水流とキャビティ(泡群)が野菜のスミズミまで当り、当たったキャビティがマイクロウェーブとなり、食品に付着している汚れ、農薬、異物、アク、一般生菌等、スピーディに洗い流してしまいます。

蘇 生 同時に、マイクロウェーブが野菜の細胞分に程良い刺激を与え、生野菜やカット野菜の蘇生効果や活性化エネルギーを高める大きな効果があります。

水 質 シグザグ噴射にて、汚れた水も順序よく、オーバーフローラインに流れていきますから、タンク全体の水も汚れません。ジェット水流の対流により、上・下の水温ムラもなく、キャビティ効果にて冷水の酸素溶解濃度も上り、冷水も活性化しています。常時均一な水温管理の中で、ベストな洗浄仕上がりができます。

■ 食品・異物・分離洗浄

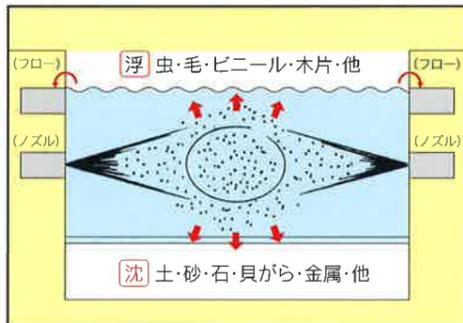
食品洗浄とは、食品に付着している異物をどのように分離洗浄するのか。取れた異物が食品に再付着しないようどのように分離搬出するのが、重要なポイントです。

分離洗浄 食品に付着している異物を高水圧ジェットパワーにてスピーディに分離洗浄します。

分離搬出 取れた異物が食品に再付着しないよう、洗浄槽出口のリブシュートにて分離搬出します。

安心の両サイド・ジェット噴射です

●軽い異物は両サイドのフローに流します。



●重い異物は比重差にてスノコの下に沈みます。

■ 安心な製品作りができます。

水流と泡群の同時噴射ですから、レタス・サラダ菜・ハクサイ等のソフトな葉野菜の葉を傷めず、スピーディに洗浄できます。重量のある根野菜や塩蔵野菜も、シグザグに順序よく洗浄できます。(野菜・果物)以外の生鮮食品である(食肉・副食品)や水産品(魚・貝類)わかめ、めかぶ、もずく、等の(海藻類)洗浄にも最適です。よりフレッシュにクレームのない製品作りができます。

生鮮食品 よりフレッシュに

新鮮洗浄

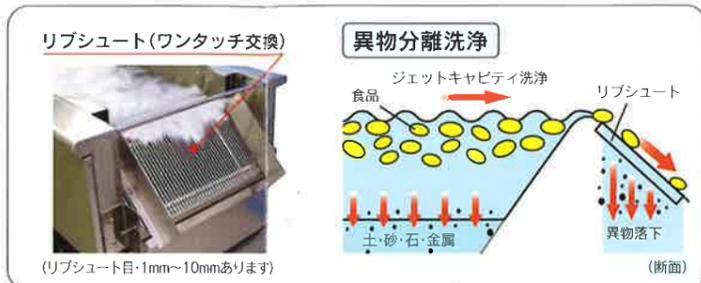
ジェット水流 80kg/cm²噴射 & キャビティ泡群同時噴射

シンプルで新技術

■ シンプル is ベスト

カット野菜洗浄は野菜の形状が、干切り・みじん切り・ダイス・スライス切りと多様に細分化されています。そのため洗浄後の機械の清掃管理は重要なポイントです。JET型はシンプル構造ですから残りクズの無いよう清掃ができます。同時にアイテムの切替がスピーディにできます。

分解・清掃
約15分



JET-259F型・R-15型コンベア

オプション



脱水機

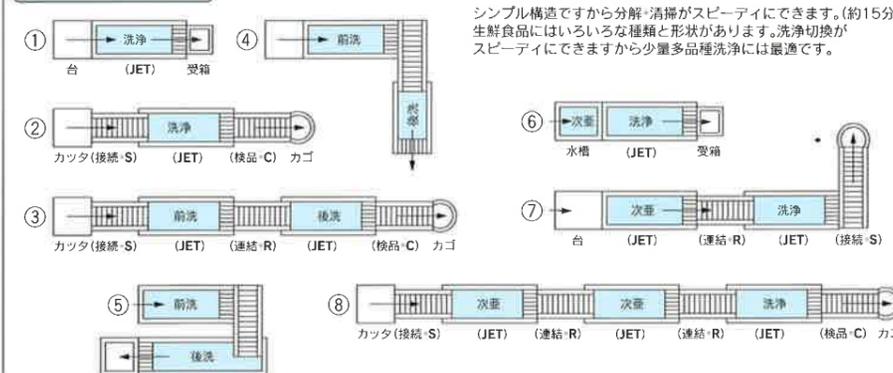
連続脱水機

安全な製品作りには高水圧ジェットパワーです。

連続・洗浄・除菌 前洗浄・後洗浄にてより安全な製品作りができます。

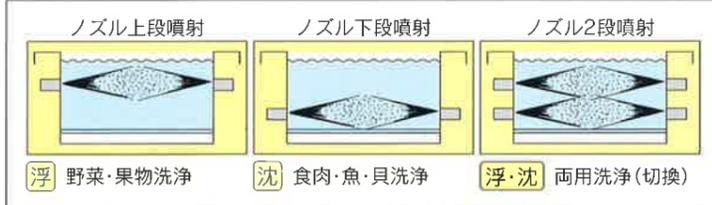


レイアウトプラン

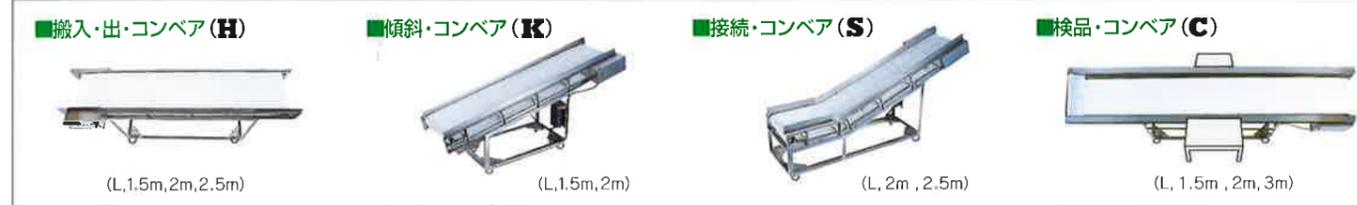


●少量多品種・洗浄には最適です。
シンプル構造ですから分解・清掃がスピーディにできます。(約15分)
生鮮食品にはいろいろな種類と形状があります。洗浄切替がスピーディにできますから少量多品種洗浄には最適です。

●洗浄品によりノズル位置ご指定ください。



●コンベア用途に応じてご利用ください。省力化できます。(特注サイズもできます)



JET.RIVER

ショウワ **ジェットリバー** 洗浄機

JETシリーズ

省力化と食品衛生に

●よりフレッシュに安心な製品作りができます。

基本は洗浄パワーです。

JET-900型 (出口巾・W500)

●ノズル2段付きは **2JET型** になります。

仕 様	型 式	処理量	内 容	給水	排水	電 気	外形 (cm)
	JET-209F型	連続 (600kg/時間)	<ul style="list-style-type: none"> ●ジェットキャビティ・洗浄 ●ジグザグ洗浄 (水流・泡群) ●リブシュート (異物分離) ●高水圧洗浄 (ホース・ガン付) 	20A	50A	200V 4.2kw	^L 200× ^W 90× ^H 90
	JET-259F型			25A	50A	200V 6.3kw	^L 250× ^W 90× ^H 90
	JET-309F型			25A	50A	200V 7.0kw	^L 300× ^W 90× ^H 90
	JET-359F型			25A	50A	200V 9.0kw	^L 350× ^W 90× ^H 90
	JET-409F型			25A	50A	200V 9.0kw	^L 400× ^W 90× ^H 90

JET-100型 (出口巾・W600)

仕 様	型 式	処理量	内 容	給水	排水	電 気	外形 (cm)
	JET-201F型	連続 (800kg/時間)	<ul style="list-style-type: none"> ●ジェットキャビティ・洗浄 ●ジグザグ洗浄 (水流・泡群) ●リブシュート (異物分離) ●高水圧洗浄 (ホース・ガン付) 	20A	50A	200V 4.5kw	^L 200× ^W 100× ^H 90
	JET-251F型			25A	50A	200V 6.3kw	^L 250× ^W 100× ^H 90
	JET-301F型			25A	50A	200V 7.0kw	^L 300× ^W 100× ^H 90
	JET-351F型			25A	50A	200V 9.0kw	^L 350× ^W 100× ^H 90
	JET-401F型			25A	50A	200V 9.0kw	^L 400× ^W 100× ^H 90

コンベア

仕 様	型 式	機 長			ネ ッ ト		シャワー		電 気	仕 様
	連結・コンベア(R)	R-1.5m			PP	PE	L	H	200V 0.1kw	SUS・製品 (スピード調整付)
	搬入出・コンベア(H)	H-1.5m	H-2m	H-3m	網目・大 (ポリプロピレン)	網目・小 (ポリエステル)	水道水圧	高水圧	200V 0.1kw	
	傾斜・コンベア(K)	K-1.5m	K-2m						200V 0.1kw	
	接続・コンベア(S)	S-1.8m	S-2.5m		(W500)	(W500)			200V 0.1kw	
	検品・コンベア(C)		C-2m	C-3m					200V 0.1kw	

●高水圧ジェットパワーをベースに食品加工機械を製作しております。

食 品 加 工 機 械	品 名	機種	用 途	仕 様 ・ 特 性
	高温水 高水圧 ブランチ装置 (フル・コンベア付)	BL型	緑黄野菜類・豆類・きのこ類・魚貝類・ えび・イカ類・海藻類・健康食品類	<ul style="list-style-type: none"> ●均一・ブランチ・洗浄 ●ジェットキャビティ・噴射 ●(高温水90℃)
	高水圧 ジェット 冷却装置 (フル・コンベア付)	CL型	ホットパック品類・ ポイル品(野菜・魚貝・海藻類)	<ul style="list-style-type: none"> ●スピード冷却・洗浄 ●ジェットキャビティ・噴射 ●(冷水10℃)
	高水圧 ジェット 連続・解凍装置 (フル・コンベア付)	KL型	冷凍・水産品 冷凍・加工品 冷凍・農産品	<ul style="list-style-type: none"> ●スピード解凍・洗浄 ●ジェットキャビティ・噴射 ●(温水40℃)
	高水圧 ジェット 連続・脱塩装置 (フル・コンベア付)	DL型	塩蔵・野菜類 塩蔵・水産品	<ul style="list-style-type: none"> ●スピード脱塩・洗浄 ●ジェットキャビティ・噴射 ●(温水使用可)

- 上記・機械装置は工場にてテストできます、お気軽にご利用ください。
- 特注機(食品加工・自動化ライン)も製作できます。お気軽にお問い合わせください。

発売元

SHOWA JET

ショウワ洗浄機 株式会社

本 社・営業課 〒220-0061 横浜市西区久保町12番1号
tel.045-242-5559(代) fax.045-242-4182

海老名工場 〒243-0424 海老名市社家207番1号
tel.046-244-6177(代) fax.046-244-6187

URL : www.showa-jet.co.jp e-mail : info@showa-jet.co.jp

特約販売店

●商品は改良のため、予告なしに変更することがございますのでご了承ください。