

高温水 高水圧
ショウワ洗淨機

- 電力80kg/cm²~MAX.100kg/cm²
- 高温水80°C(耐熱120°C)
- 全機種衛生的なステンレス製品です。(リモコン装置付.300mまでできます。)
- 機械は洗淨ガンの開閉で運転←停止が出来ます。

高水圧洗淨機



SHR-3

洗淨ガン同時噴射(1本~2本使用)



SHR-5

洗淨ガン同時噴射(2本~3本使用)



SHR-7

洗淨ガン同時噴射(3本~4本使用)

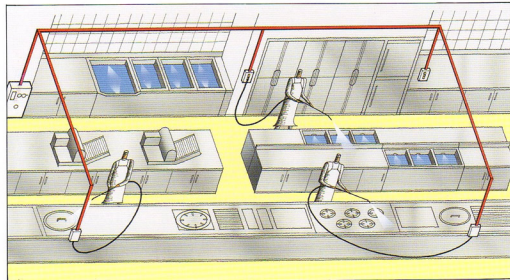


SHR-10

洗淨ガン同時噴射(4本~5本使用)

便利な高圧洗淨配管システムができます。

- 高温高水圧洗淨機より便利な高圧洗淨配管システムができます。毎日同じくくりかえしのお掃除を工夫してみませんか。手の入らない所もガンコな油汚れも手間もかからず衛生的にスピーディに洗淨できます。これから掃除が面白くなります。
- 洗淨作業にも順序があります。順番に洗淨ホースを着脱してお掃除をすれば、1台の機械をフル活用できます。洗淨ホースも最短にして、ご利用できますから通路でのホースがじゃまになりません。後片付けも手軽に終わることができます。
- お掃除にもタイミングがあります。洗淨配管システムはいつでもどこでもすぐに高圧洗淨ができます。手洗いの5倍のスピード洗淨ですから大きく省力化できます。環境衛生と作業効率アップに最適なシステムです。



JET.CAVITY
ショウワ | ジェットキャビティ | 洗淨機

- ジェットノズルより噴射される水流とキャビティ(泡群)が、食品のスミズミまで当り、当たったキャビティがマイクロウエーブとなり食品の細胞分に程よい刺激を与えます。食品の蘇生効果や、活性化エネルギーを高める大きな効果があります。

- 同時に水流とキャビティ(泡群)により食品に付着している、汚れやアク、ヌメリ、異物もスピーディに人手もかずに洗淨できます。仕上げも水流洗淨ですから、均一によりフレッシュに仕上がります。
- ジェットキャビティ洗淨機は、機種別、用途別に5タイプありますからお気軽にお問い合わせ下さい。



S1-127BS



S2-157BS



S2-187BS



S3-227BS



JAS(コンパートタイプ)

生鮮食品洗淨

野菜(根物・葉物) 洗淨
カット野菜 洗淨
フルーツ 洗淨

魚(フィレ)、マグロ(サク) 洗淨
エビ、イカ 洗淨
ホタテ、貝 洗淨

冷凍食品の解凍 洗淨
魚、肉(副生物) 洗淨
冷凍パック食品の 解凍

加熱食品の予冷 洗淨
塩蔵食品の脱塩 洗淨
生鮮食品の鮮度 保持

省力化と環境衛生に

高温水洗淨機



SPOT-W3

洗淨ガン同時噴射(1本~2本使用)



SPOT-W5

洗淨ガン同時噴射(2本~3本使用)



SHR-5T・温水タンク

洗淨ガン同時噴射(2本~3本使用)
(スチーム・給水)温度調整付

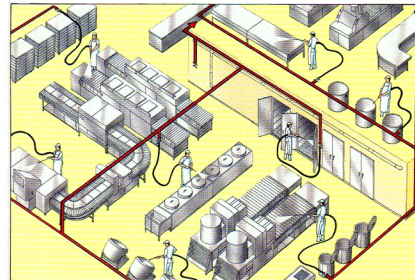


SHR-10T・温水タンク

洗淨ガン同時噴射(4本~5本使用)
(スチーム・給水)温度調整付

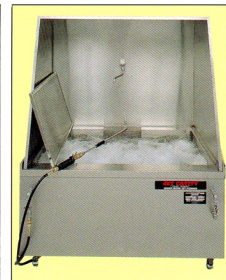
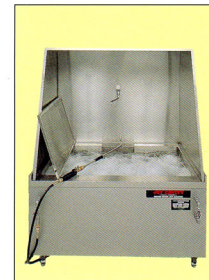
これから掃除が面白くなります。

- 厨房や食品工場の【新築】改築 プランに便利な高圧洗淨配管システムを加えてみてください。いつでも、どこでも衛生的な高温水・高水圧洗淨ができます。



器具部品洗淨にはジェット洗淨台

- タンクの内部には、ジェットキャビティ、ノズルがセットされています。高温水(80°C)とキャビティ(泡群)が同時に噴射していますから油污もきれいに洗淨できます。
- 小さな(パーツ)は、アミカゴに入れて洗淨できます。すずぎは、洗淨ガンで仕上げエアガンにて水切りもできます。フード付きですからまわりにしびきができません。作業中でも気軽にご利用できます。(エアガンはオプションです。)



省力化と食品衛生に