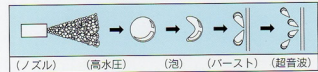


YSシリーズ

仕様
 ジェットノズル …… 両サイド2ライン噴射
 (切換・バルブ付) (上段噴射・浮食品) (下段噴射・沈食品)
 制御 …… タイマー運転
 水圧 …… 8MPa (80kg/cm²) 噴射
 泡群 …… 同時噴射 (スーパーキャビテーション)
 水圧調整 …… 調整自由
 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エーブとなり、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、マイクロウエ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 ジグザグ噴射にて、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存度も上り、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。

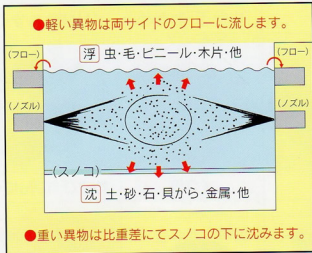
食品・異物・分離洗浄

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、洗浄槽のオーバーフローに分離搬出します。

安心の両サイド・ジェット噴射です



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、ジ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・副生物品)や水産品(魚・貝類)わかめ、めかぶ、もずく、等の(海産類)洗浄にも最適です。よりフレッシュにクリ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

ジェットキャビティ洗浄

ジェット水流 80kg/cm² 噴射 & キャビティ 泡群 同時噴射

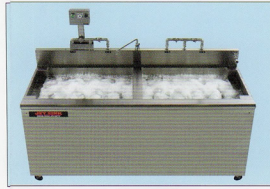
シンプルで新技術



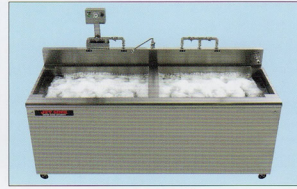
YS-1-97型



YS-1-127型



YS-2-157型



YS-2-187型

使ってみて一番便利

少量多品種洗浄には最適です。

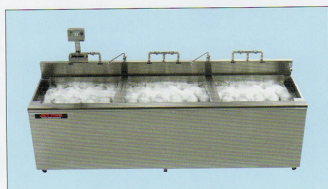
野菜洗浄には葉野菜、根野菜、果物、カット品と、いろいろな種類と形状があります。また用途により生食用、加工用、加熱用と洗浄レベルも微妙に変わります。ジェットシンクはシンプル構造ですから現場に合わせて誰でも簡単にご利用できます。

たかがシンク

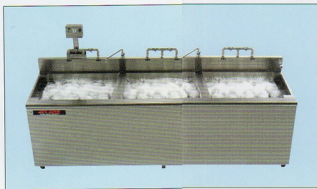
されど・ジェットシンク

ガンコに変わらない・ジェットシンク

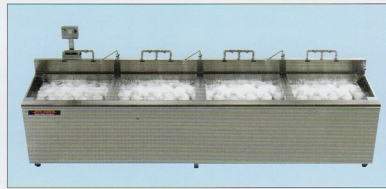
誰でも簡単、スピーディに安全な野菜洗浄ができます。



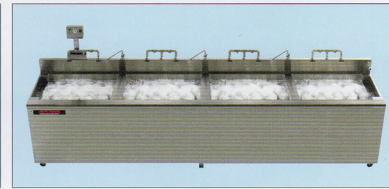
YS-3-227型



YS-3-297型



YS-4-307型

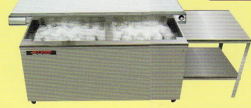


YS-4-347型

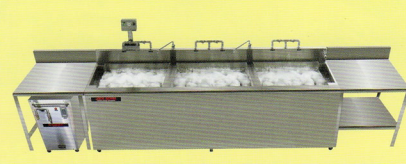
サイドテーブル付



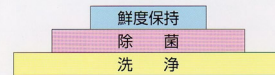
コンベア付



コンベア2段・タイプ



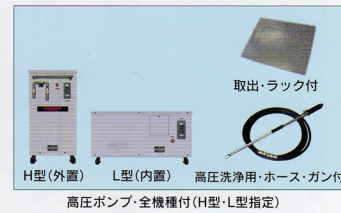
抜群な3段洗浄力



洗浄パワーがベースです。

■ 洗浄・除菌・鮮度保持・レベルアップ

生鮮食品の除菌レベルアップには一般生菌の初発菌・洗浄処理が重要です。ジェットキャビティ洗浄はスピーディに除菌洗浄ができます。(データ参照) また、薬剤と同時に噴射することでより相乗効果をおげることができます。洗浄レベルが良ければ必ず除菌レベルも正比例いたします。ジェットキャビティ洗浄は生鮮食品の基本となる(異物除去) (除菌) (鮮度保持) の重要な工程を同時に均一にスピーディにできます。より安心、より安全な製品作りができます。



■ ハイレベルな野菜洗浄が出来ます。

- 1槽 ----- 前処理・洗浄
- 2槽 ----- 除菌洗浄・仕上げ洗浄
- 3槽 ----- 前処理洗浄・除菌洗浄・仕上げ洗浄
- 4槽 ----- 前処理洗浄・除菌洗浄・除菌洗浄・仕上げ洗浄

- 同時に2・3種類の野菜洗浄もできます。
- より安全な野菜洗浄のマニュアル作りができます。

■ いろいろな応用・活用ができます。

調理にはいろいろな前処理工程があります。シンプルなジェットシンクは下記のような工程がスピーディに活用できます。又使用水も冷水、温水、洗剤、薬品、殺菌水、等も同時に噴射できます。皆様の職場に合ったご利用をお試しください。

厨房洗浄

衛生的な高温水洗浄ができます。(温水接続)



■ 除菌データ 使用水 水道水のみ洗浄

洗浄機: ジェットキャビティ洗浄機
 検査食材: 千切りキャベツ
 処理量: 1回 10kg (検体A~J: 各10kg)
 検査方法: 各5分間×2回洗浄

検体	スライス後		1回目		2回目	
	一般生菌数	大腸菌群数	一般生菌数	大腸菌群数	一般生菌数	大腸菌群数
A	150,000	650	64,000	-	5,000	-
B	270,000	-	24,000	-	6,300	-
C	100,000	-	110,000	-	7,000	-
D	270,000	-	40,000	-	4,000	-
E	200,000	-	17,000	-	8,000	-
F	170,000	-	36,800	-	4,800	-
G	300,000	-	9,200	-	7,000	-
H	130,000	-	10,400	-	6,400	-
I	140,000	2,370	40,300	-	8,000	-
J	250,000	-	35,000	-	4,000	-
平均	198,000	302	38,670	0	6,050	0
除菌率	-	-	80.50%	100.00%	96.90%	100.00%