

高温水

高水圧

シヨウワ洗浄機

シンプルで新技術

食品業界専用・洗浄機



シヨウワ洗浄機株式会社

高温水 高水圧
SHOWA 洗浄機

- 圧力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。
- 機械は洗浄ガンの開閉で運転↔停止ができます。
- (リモコン装置付。300mまでできます。)

省力化と環境衛生に

高水圧洗浄機



SHR-3

洗浄ガン同時噴射(1本~2本使用)



SHR-5

洗浄ガン同時噴射(2本~3本使用)



SHR-7

洗浄ガン同時噴射(3本~4本使用)



SHR-10

洗浄ガン同時噴射(4本~5本使用)

高温水洗浄機



SPOT-W3

洗浄ガン同時噴射(1本~2本使用)



SPOT-W5

洗浄ガン同時噴射(2本~3本使用)



SHR-5T・温水タンク

洗浄ガン同時噴射(2本~3本使用)
(スチーム・給水)温度調整付

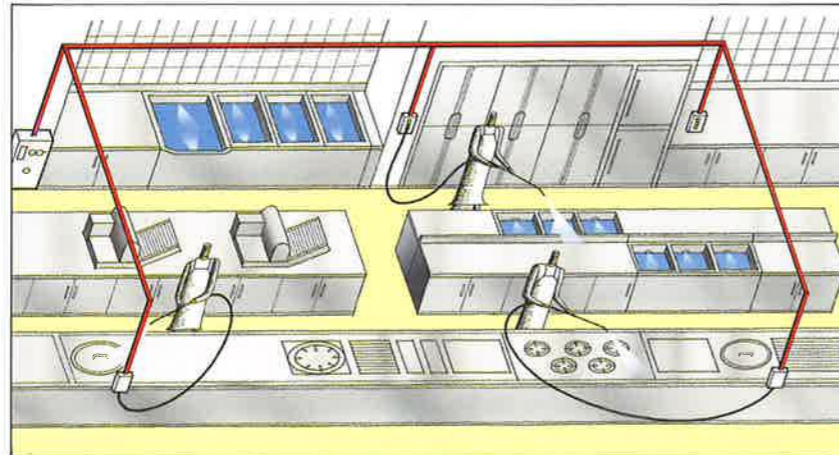


SHR-10T・温水タンク

洗浄ガン同時噴射(4本~5本使用)
(スチーム・給水)温度調整付

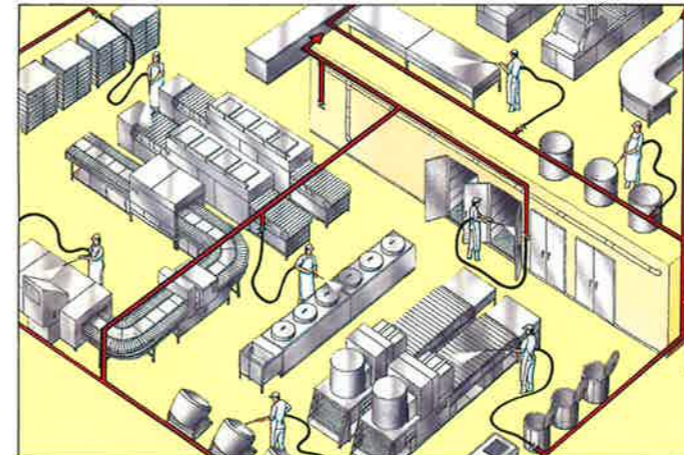
便利な高圧洗浄配管システムができます。

- 高温水高水圧洗浄機より便利な高圧洗浄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浄できます。これから掃除が面白くなります。
- 洗浄作業にも順序があります。順番に洗浄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。洗浄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。洗浄配管システムはいつでもどこでもすぐに高圧洗浄ができます。手洗いの5倍のスピード洗浄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。



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浄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・高水圧洗浄ができます。



器具部品洗浄にはジェット洗浄台

- 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汚れもきれいに洗浄できます。
- 小さなパーツは、アミカゴに入れて洗浄できます。すすぎは、洗浄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ぶきができません。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。)



JET.CAVITY
SHOWA ジェットキャビティ 洗浄機

ハードとソフトが調和するスーパーキャビティション洗浄
ジェット水流(80K)と同時にキャビティ(泡群)洗浄

- 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ェ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手もかけずに洗浄できます。仕上りも水流洗浄ですから、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浄機は、機種別、用途別に25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(コンベアタイプ)

生鮮食品洗浄

野菜(根物・葉物) 洗浄
カット野菜 洗浄
フルーツ 洗浄

魚(フィレ)、マグロ(サク) 洗浄
エビ、イカ 洗浄
ホタテ、貝 洗浄

冷凍食品の解凍 洗浄
魚、肉(副生物) 洗浄
冷凍パック食品の 解凍

加熱食品の予冷 洗浄
塩蔵食品の脱塩 洗浄
生鮮食品の鮮度 保持

省力化と食品衛生に

環境衛生には

高温水・洗浄機

- 食品の製造(調理加工)にはいろいろな設備と機械があります。すべて個性のある形と機能を持っています。業務終了には大事な洗浄と衛生管理があります。
- 汚れの質や量も違いますから一つの洗浄ガンですべてを洗う事はムリな事です。個性に合わせた洗浄ガンとタイミングが必要です。
- どんな汚れの洗浄でも高温水(80℃)と高水圧(80K)が効果的です。除菌効果にもなります。
- 高压配管は現場に合わせた専用の洗浄ガンが使用できます。同時にタイミングの良い洗浄と衛生管理ができます。
- 大切な人手も効率よく省力化しベースになる建物設備の長期的な維持の保守管理面においても最適なシステムです。

食品衛生には

ジェットキャビティ洗浄機

- 現状の食品衛生には、殺菌レベルと温度管理の基準はあっても洗浄レベルは具体的にありません。食品の形・質・量も違い洗浄方法もいろいろです。異物除去や均一な製品作りには洗浄は大切な工程です。
- 洗いムラのない仕上りと洗浄レベルがそのままクレーム率の低さと殺菌レベルのアップになります。
- ジェット水流(80K)とキャビティ(泡群)は生鮮食品の洗浄には最適なテクニックです。調理加工前の原料洗浄、加工後の仕上洗浄、鮮度保持にもジェットキャビティ洗浄は大きな効果があります。
- 同時に冷凍食品の解凍洗浄、脱塩洗浄、予冷洗浄もできます。ジェットキャビティ洗浄機は皆様の職場で応用と工夫にて幅広くご利用できます。

高压洗浄配管システム

- 店舗工場の簡単な図面
- 着脱箇所・数
- 洗浄対象物

等をお知らせいただければ、プランニングとお見積りいたします。豊富な実績と信頼の技術のショウワ洗浄機が責任施工いたします。お気軽にお問い合わせ下さい。



(高压ワンタッチ着脱金具)



- いろいろなシャフト、ノズルがありますから用途に合わせてご利用下さい。
- パイプ洗浄ノズルを使用すれば排水パイプの内部まで高温水洗浄できます。

機種	SHR-3	SHR-5	SHR-7	SHR-10	SPOT-W3	SPOT-W5	SHR-5T	SHR-10T
操作	リモートコントロール	リモートコントロール	リモートコントロール	リモートコントロール	リモートコントロール	リモートコントロール	リモートコントロール	リモートコントロール
圧力	80kg/cm ²	80kg/cm ²	80kg/cm ²	80kg/cm ²	80kg/cm ²	80kg/cm ²	80kg/cm ²	80kg/cm ²
吐水量	15ℓ/min	30ℓ/min	40ℓ/min	50ℓ/min	15ℓ/min	30ℓ/min	30ℓ/min	50ℓ/min
噴射温度	(耐熱120℃)	(耐熱120℃)	(耐熱120℃)	(耐熱120℃)	15~80℃	15~80℃	15~80℃	15~80℃
ピストン(3P)	セラミック	セラミック	セラミック	セラミック	セラミック	セラミック	セラミック	セラミック
グランド(P/K)	テフロン	テフロン	テフロン	テフロン	テフロン	テフロン	テフロン	テフロン
モーター(3P)	2.2K/W	3.7K/W	5.5K/W	7.5K/W	2.2K/W	3.7K/W	3.7K/W	7.5K/W
給水口径	15A	20A	20A	25A	15A	20A	20A	25A
ボイラー	—	—	—	—	40,000K.cal/H	80,000K.cal/H	—	—
灯油消費量	—	—	—	—	5.4ℓ/H	10.8ℓ/H	—	—
一次蒸気量	—	—	—	—	—	—	3K・100kg/H	3K・200kg/H
安全装置	3装置	3装置	3装置	3装置	9装置	9装置	3装置	3装置
高压ホースガン	9m×1本	9m×1本	9m×1本	9m×1本	9m×1本	9m×1本	9m×1本	9m×1本
寸法(cm)	40×40×80	45×47×90	65×85×125	65×85×125	65×60×80	100×110×90	100×100×130	100×100×130
重量	85kg	110kg	170kg	190kg	125kg	190kg	140kg	220kg
外装	ステンレス製	ステンレス製	ステンレス製	ステンレス製	ステンレス製	ステンレス製	ステンレス製	ステンレス製

●食品洗浄(洗浄・殺菌の自動化ライン) ●食器洗浄(食器・容器・器具・洗浄) ●厨房洗浄(高压洗浄配管工事・施工)のご相談も、お気軽にお問合せ下さい。

発売元



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

特約販売店