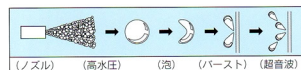


JETシリーズ

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(スーパーキャビテーション)
 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エーブとなり、食品に付着している汚れ、農薬、異物、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

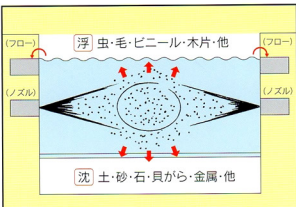
食品洗浄とは、食品に付着している異物をどのように分離洗浄するのか。取れた異物が食品に再付着しないようどのように分離搬出するのが、重要なポイントです。

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・ハウ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

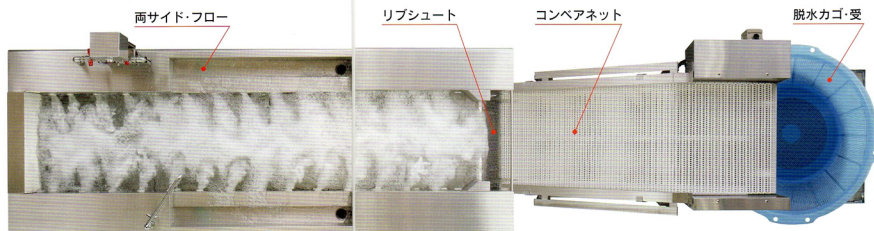
ジェット水流 80kg/cm²噴射 & キャビティ 泡群 同時噴射

シンプルで新技術

シンプル is ベスト

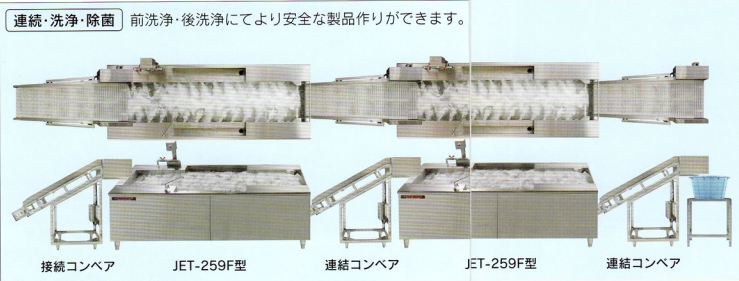
カット野菜洗浄は野菜の形状が、千切り・みじん切り・ダイス・スライス切りと多様に細分化されています。そのため洗浄後の機械の清掃管理は重要なポイントです。そのための洗浄後の機械の清掃管理は重要なポイントです。JET型はシンプル構造ですから残りクスの無いよう清掃ができます。同時にアイテムの切替がスピーディにできます。

分解・清掃
約15分

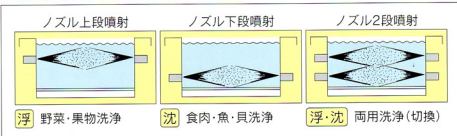


JET-259F型・R-15型コンペア

安全な製品作りには高水圧ジェットパワーです。



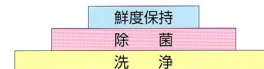
●洗浄品によりノズル位置ご指定ください。



●コンペ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)



抜群な3段洗浄力



洗浄パワーがベースです。

JET型・洗浄技術

両サイドより噴射されるジェット水流とキャビティ(泡群)が食品に付着している農薬、一般生菌、異物をスピーディに分離洗浄します。軽い異物は両サイドのフローに洗い流し、重い異物は比重差にてスノコの下に分離されます。水中に浮遊する異物は出口のリブシュートのすきまより水流と共に落下します。再付着もなくきれいに洗浄された食品だけがリブシュートの勾配にて自動的に搬出されます。

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事でより相乗効果をあげる事ができます。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。

オプション



レイアウトプラン

