

SHOWA JET

# JET.CAViTY

食肉洗淨加工



シヨウワ洗淨機 株式会社



### 食肉洗浄加工

- より安全・より安心な食肉洗浄・加工をトータルシステム(H・C・R・S)にてご紹介いたします
- H・品質管理 ..... 食肉洗浄機
- C・鮮度管理 ..... 冷水機
- R・コスト管理 ..... 精密ろ過機
- S・衛生管理 ..... 殺菌水装置



高水圧ジェットパワーがベースです。

### H 品質管理 食肉洗浄機

- 高水圧8Mpa (80kg/cm<sup>2</sup>) 噴射
- キャビティ 泡群・同時噴射
- ノズル 両サイド噴射・上下噴射
- 洗浄機は耐熱・耐薬品性です。冷水(1℃)～高温水(100℃)迄使用できます。
- 異物除去洗浄・食肉の表面に付着している汚れ・異物・一般細菌等を強力な高水圧ジェットパワーが洗い流します。
- 除菌レベルアップには初発菌・洗浄処理が重要です。洗浄レベルが良ければ除菌レベルも必ず正比例いたします。

### C 鮮度管理 冷水機(5℃)

- 冷水機は耐塩・耐薬品性です。(チタン管)
- 5℃の冷水供給ができます。循環使用にてムダのない省エネ冷却ができます。
- 5℃の冷水は食肉の鮮度保持や細菌の抑制に大きな効果があります。
- 精密ろ過機にて冷水の80%~90%の節水循環使用ができます。冷水機も小型になり省エネと省スペース化ができます。5℃の冷水を高水圧ジェット噴射にて冷水効果を最大に活用し、最適な洗浄・加工ができます。

### R コスト管理 RUN精密ろ過機

- ろ過精度は0.5μm。大腸菌・一般細菌まで除去できます。
- 解凍水・洗浄水の80%~90%の節水・循環使用ができます。逆洗浄機能付きです。
- 排水処理の負荷軽減が大きくできます。
- 解凍水・洗浄水・塩水・冷却水・高温水・殺菌水
- フィルタ一部はSUS製品です。半永久使用できます。消耗品も保守管理費もかかりませんから経済的です。
- 合理的に省エネ省コストシステムができます。

### S 衛生管理 殺菌水装置

- 1槽にて異物除去と初発菌洗浄された食肉は2槽にて(殺菌水)(冷水5℃)(高水圧ジェット)のくりかえしの洗浄にて最適な除菌レベル(10<sup>2</sup>~10<sup>3</sup>)に仕上がります。安全、安心な製品作りができます。
- 殺菌水には次亜塩素酸ナトリウム・次亜塩素酸水・塩素水・電解水・オゾン水等があります。食肉の種類、形状、処理量に応じて適性な組合わせにて最適な殺菌効果をあげることができます。環境衛生にもご利用できます。

### ■ ベストシステム

### ■ 洗 浄

- 異物除去洗浄
- 初発菌洗浄処理

### ■ 除 菌

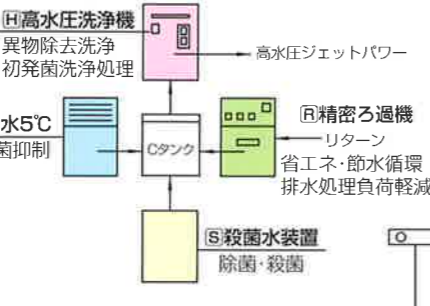
- 冷水(5℃)鮮度保持(細菌・抑制)
- 殺菌水・除菌処理

### ■ 省エネ(ECO)

- 節水循環(省エネ)
- 排水処理負荷軽減(ECO)

### ■ 清掃管理

- シンプル構造(清掃時間短縮)
- オープン構造(衛生管理)



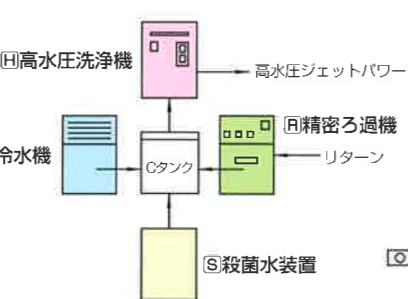
JET型 豚肉・豚脂・副生物品(カット品)・洗浄・除菌

JET型 カット品・洗浄・除菌



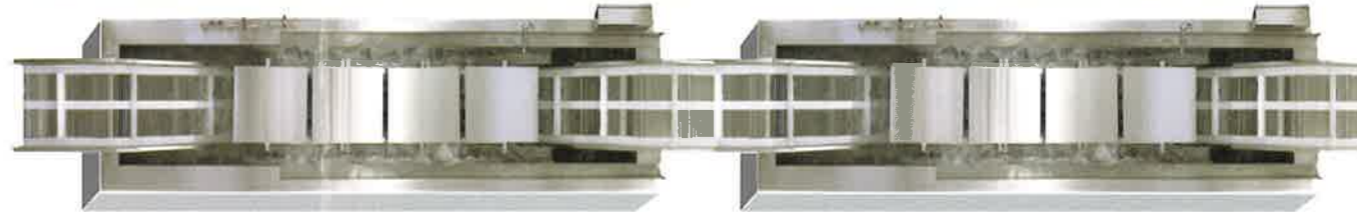
■ 洗浄水・殺菌水・冷却水・循環  
冷水温度(5℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)

■ 洗浄水・殺菌水・冷却水・循環  
冷水温度(5℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)



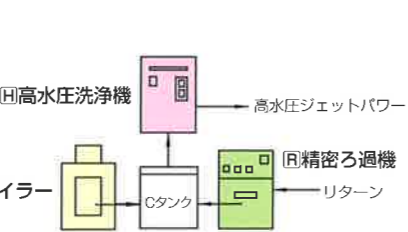
VP-FK型 鶏肉・豚肉・牛肉(ブロック品)・洗浄・除菌

VP-LK型 ブロック品・洗浄・除菌



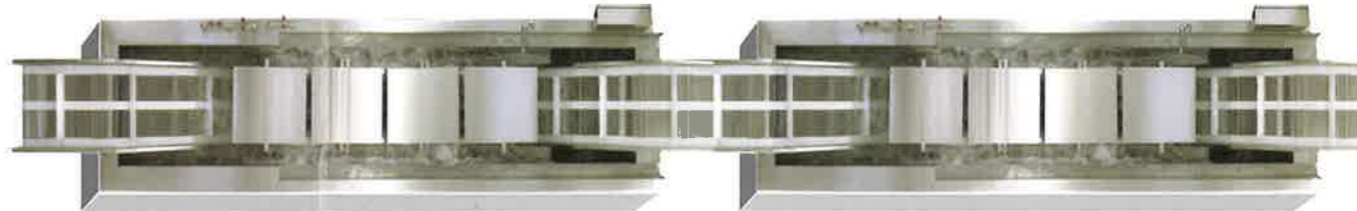
■ 洗浄水・殺菌水・冷却水・循環  
冷水温度(5℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)

■ 洗浄水・殺菌水・冷却水・循環  
冷水温度(5℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)



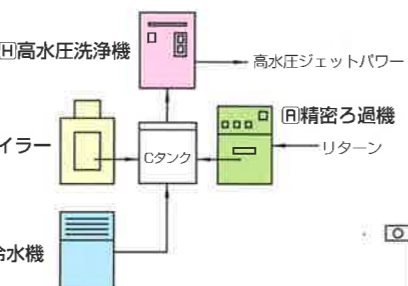
KL型 加工原料肉・副生物品・解凍・洗浄

KL型 加工原料肉・副生物品・解凍・洗浄



■ 解凍水・洗浄水・循環  
冷水温度(5℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)

■ 解凍水・洗浄水・循環  
冷水温度(5℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)



BL型 パック品・副生物品・ブランチ加工・洗浄

CL型 スピード冷却・洗浄

CL型 スピード冷却・洗浄



■ 高温水・循環(温度管理・記録装置付)  
温水温度(95℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)

■ 予冷水・冷却水・循環(温度管理・記録装置付)  
冷水温度(5℃) ろ過機使用(0.3m<sup>3</sup>/時)

■温度管理・記録装置 (トレーサビリティ) 温度表示と記録ができます。(1時間・1日・1ヵ月・1年)パソコン接続にてデータの保存ができます。

洗浄・加工 機種・選定

食肉洗浄 (カット品) JET型 (連結コンベア)

品名 鶏肉・豚肉・豚脂・副生物品(カット品)・洗浄・除菌  
処理量... 500kg~600kg/時

食肉洗浄 (ブロック品) VP-FK型 (フルコンベア)  
VP-LK型 (ロングコンベア)

品名 鶏肉・豚肉・牛肉(ブロック品)・洗浄・除菌  
処理量... 1000kg~1500kg/時

連続・解凍洗浄 (冷凍品・原料肉) KL型 (スピード解凍装置)(温度管理・表示・記録装置付)

品名 加工原料肉・副生物品・解凍・洗浄  
解凍処理量... 100kg~200kg/時

ブランチ加工洗浄 BL型 (ブランチ熱殺菌装置)(温度管理・表示・記録装置付)

予冷・冷却洗浄 CL型 (予冷・冷却装置)(温度管理・表示・記録装置付)

品名 パック品・副生物品・ブランチ加工・洗浄  
処理量... 800kg~1000kg/時



●よりフレッシュに安全・安心な製品作りができます。

基本は洗浄パワーです。

### 食肉洗浄加工

#### JET型

カット品(小)専用

#### 食肉洗浄機

型式	処理量	高压ポンプ	使用水量	ろ過使用	給水	排水	電気	外形(cm)
JET-209型	500kg~600kg/時	H-530型	1.8m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	20A	50A	200V 4.7kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 200 \times 90 \times 90 \end{matrix}$
JET-259型	500kg~600kg/時	H-740型	2.4m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	25A	50A	200V 6.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 250 \times 90 \times 90 \end{matrix}$
JET-309型	500kg~600kg/時	H-740型	2.4m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	25A	50A	200V 6.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 300 \times 90 \times 90 \end{matrix}$

#### VP-FK型 (フルコンベア)

ブロック品・カット品(大)

#### 食肉洗浄機

#### VP-LK型 (ロングコンベア)

型式	処理量	高压ポンプ	使用水量	ろ過使用	給水	排水	電気	外形(cm)
VP-FK-351型	1000kg~1500kg/時	H-530型	1.8m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	20A	50A	200V 4.7kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 430 \times 110 \times 85 \end{matrix}$
VP-FK-401型	1000kg~1500kg/時	H-740型	2.4m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	25A	50A	200V 6.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 480 \times 110 \times 85 \end{matrix}$
VP-LK-351型	1000kg~1500kg/時	H-530型	1.8m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	20A	50A	200V 4.7kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 390 \times 110 \times 85 \end{matrix}$
VP-LK-401型	1000kg~1500kg/時	H-740型	2.4m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	25A	50A	200V 6.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 440 \times 110 \times 85 \end{matrix}$

#### KL型

連続・大量・解凍

#### 連続・解凍機

型式	処理量	高压ポンプ	使用水量	ろ過使用	蒸気	給水	排水	電気	外形(cm)
KL-406型	100kg~120kg/時	H-740型	2.4m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	300kg/h	25A	50A	200V 7.0kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 400 \times 120 \times 80 \end{matrix}$
KL-506型	130kg~160kg/時	H-530型×2	3.6m <sup>3</sup> /時	0.6m <sup>3</sup> /時	500kg/h	25A	50A	200V 9.0kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 500 \times 120 \times 80 \end{matrix}$
KL-606型	160kg~200kg/時	H-740型×2	4.8m <sup>3</sup> /時	0.6m <sup>3</sup> /時	500kg/h	25A	50A	200V 12.7kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 600 \times 120 \times 80 \end{matrix}$

#### BL型

スピード加熱・殺菌

#### ブランチ装置

型式	処理量	高压ポンプ	使用水量	ろ過使用	蒸気	給水	排水	電気	外形(cm)
BL-406型	600kg~800kg/時	H-740型	2.4m <sup>3</sup> /時	0.3m <sup>3</sup> /時	500kg/h	25A	50A	200V 6.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 400 \times 110 \times 140 \end{matrix}$
BL-606型	900kg~1200kg/時	H-740型×2	4.8m <sup>3</sup> /時	0.6m <sup>3</sup> /時	800kg/h	25A	50A	200V 12.0kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 600 \times 110 \times 140 \end{matrix}$
BL-806型	1200kg~1600kg/時	H-740型×3	7.2m <sup>3</sup> /時	0.9m <sup>3</sup> /時	1000kg/h	25A	50A	200V 17.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 800 \times 110 \times 140 \end{matrix}$

#### CL型

スピード予冷・冷却

#### 予冷・冷却装置

型式	処理量	高压ポンプ	使用水量	ろ過使用	給水	排水	電気	外形(cm)
CL-406型	600kg~800kg/時	H-740型	2.4m <sup>3</sup> /時	0.6m <sup>3</sup> /時	25A	50A	200V 6.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 400 \times 110 \times 80 \end{matrix}$
CL-506型	800kg~1000kg/時	H-530型×2	3.6m <sup>3</sup> /時	1.2m <sup>3</sup> /時	25A	50A	200V 9.1kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 500 \times 110 \times 80 \end{matrix}$
CL-606型	1000kg~1200kg/時	H-740型×2	4.8m <sup>3</sup> /時	1.2m <sup>3</sup> /時	25A	50A	200V 12.7kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 600 \times 120 \times 80 \end{matrix}$

#### CK型

省エネ・冷水循環

#### 冷水機(チタン管)

冷水処理量は給水温度・周辺温度にて多少変わります。ご了承ください。

型式	冷水処理量	冷却能力	ろ過使用	給水	排水	電気	外形(cm)
CK-3型	(20℃~5℃)360ℓ/時	6300Kcal/時	0.3m <sup>3</sup> /時	15A	20A	200V 2.2kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 100 \times 50 \times 170 \end{matrix}$
CK-5型	(20℃~5℃)600ℓ/時	10800Kcal/時	0.3m <sup>3</sup> /時	20A	20A	200V 3.7kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 100 \times 50 \times 190 \end{matrix}$
CK-10型	(20℃~5℃)1080ℓ/時	19100Kcal/時	0.3m <sup>3</sup> /時	25A	20A	200V 7.5kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 170 \times 55 \times 200 \end{matrix}$

#### RUN型

省エネ・ECO

#### RUN・精密ろ過機

型式	処理量	特長	給水	排水	電気	外形(cm)
RUN-200型	3m <sup>3</sup> /時	●大腸菌・一般細菌まで除去できます。 ●SUSフィルター製品・半永久使用できます。 ●使用水の80%~90%の節水ができます。 ●排水処理・負荷軽減が大きくなります。	15A	32A	200V 0.2kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 60 \times 70 \times 120 \end{matrix}$
RUN-400型	6m <sup>3</sup> /時		15A	32A	200V 0.2kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 60 \times 70 \times 120 \end{matrix}$
RUN-800型	12m <sup>3</sup> /時		15A	32A	200V 0.2kW	$\begin{matrix} L & D & H \\ 80 \times 90 \times 120 \end{matrix}$

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。