

消毒機のラインナップ

標準式

万能タイプ



食器 食缶 器具  
消毒保管機



省スペース  
食器 食缶  
昇降消毒保管機



単独校・特別食  
食器  
テーブル型消毒保管機



器具  
器具消毒保管機



器具  
メイクリーン

カート式

収納・搬送が楽々



食器 食缶 器具  
カートイン消毒保管機



冷菜・和え物  
食缶  
予冷機能付消毒保管機

コンテナ式

食器ごと消毒で出し入れ作業省略



食器  
コンテナイン消毒保管機



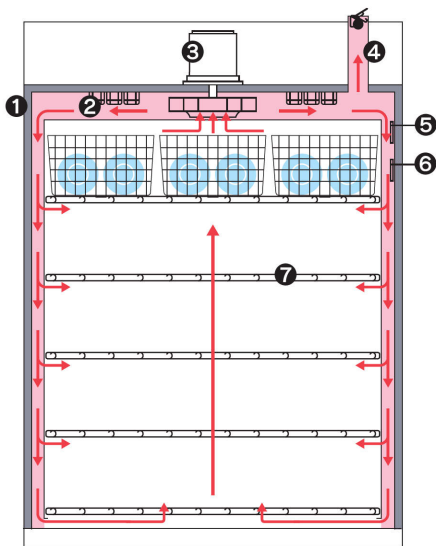
食器  
昇降コンテナイン消毒保管機



食器  
天吊り式消毒保管機

消毒保管機の仕組み

ホットエアが急速循環するマルチブロー方式



- ① 断熱材グラスウール
- ② ヒータ
- ③ ブロワ
- ④ 排気ダンパー
- ⑤ 温度過昇防止用サーモセンサー
- ⑥ 温度調節用センサー
- ⑦ 棚
- ← 熱風の流れ

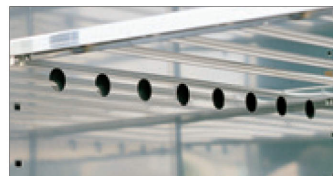
リモコンスイッチ(オプション)

フルリモコン  
本体の操作パネルで行える  
操作が全て可能です。



吹き出し口

収納物下部に吹き出し口を等間隔で配列。棚の固定溝が67.5mm間隔で配列しており、高さを自由に変えられます。



設定プログラムはマイコンが制御

- 庫内の空気を90℃以上のホットエアに変換し、強制循環するマルチブロー方式で庫内の食器・食缶類を消毒・乾燥・保管します。循環速度の速い大型ターボファンにより、すばやい温度上昇で隅々まで均一に消毒。停電バックアップ機能を装備しています。消毒温度や運転時間はマイコンが自動制御、庫内の温度監視もマイコンが行います。

ブロワ/ターボファン

ステンレスヒーターとターボファンが、庫内の空気をホットエアに変換して噴出させます。風量・風圧が大きく、熱風の循環速度も速いので、均一な温度で消毒できます。

