

調理鍋洗浄機<洗っちゃオ！>

本体構造

本体はステンレス製。錆や腐食に強く、下部に車輪と高低アジャスター付き。

鍋の摩耗・消耗・損傷なし、鍋長持ち

ノズルから噴射される高圧水だけで洗浄、洗剤や研磨剤を使わないので鍋の消耗・損傷がなく長持ち。

洗浄方式

独自開発した特殊構造（特許取得済）によりノズルから噴射される高圧水が竜巻状になってむらなく鍋の表面を洗浄する。

洗浄方法

鍋をセットし、横方向から水圧噴射するのでスムーズに食材残留物が落下し、鍋外周残留物の多い形状には洗浄効果大です。

使い方

使用済み鍋をセットし、ドアを閉めるだけ。後は自動的に洗浄が始まり、終われば自動停止、次の鍋と入れ替えるまでそのまま放っておきます。

洗浄物の形状と枚数

浅鍋・深鍋36cm～39cmφまでの両取手・片取手どちらにも対応でき、鍋底の凹凸があってもクリーンに洗浄できます。1回に1鍋洗浄できます。

◆ 仕様表 ◆

型 式	HCSV-70W	HCSV-70W-B
外形寸法	W600mm×D640mm×H800mm	W520mm×D610mm×H750mm
電 源	3相 200V 50/60HZ 3.7kw 又は 1.5kw 単相 200V 50/60HZ 1.5kw	3相 200V 50/60HZ 3.7kw 又は 1.5kw 単相 200V 50/60HZ 1.5kw
給 水	ホース 15A	ホース 15A
排 水	ジャバラホース 25A	ジャバラホース 25A
ポ ンプ	吐出圧力 7Mpa	吐出圧力 7Mpa
洗 浄 鍋	片手・両手36～39cm(φ)	片手・両手30～33cm(φ)
洗浄時間	20秒～43秒	20秒～43秒
使用水量	4.7L/20秒(1サイクル)	4.7L/20秒(1サイクル)
質 量	130kg	110kg

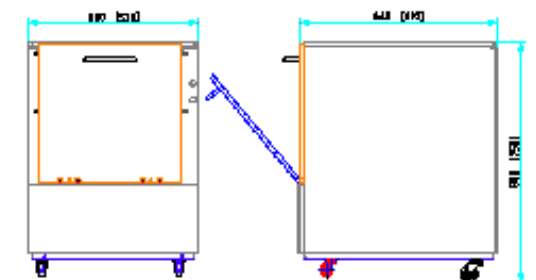


<使用上のご注意>

- 給水は上水道とし井戸水等は使用しないで下さい。
- 定期的にポンプのオイル交換が必要です。
- ノズル・高圧ホース・パッキンは消耗品です。
- 洗浄状態は条件によって差異が生じることがあります。

⚠ <安全に関するご注意>

- 据付工事・電気工事・給排水工事が必要です。お買い上げの販売店又は資格のある専門業者にご相談下さい。
 - 超高圧で洗浄しますので、洗浄中はドアを開けないで下さい。
- ※製品の外观及び仕様は予告なく変更する場合があります。



阪神テック株式会社

〒674-0082 明石市魚住町中尾246-3

tel (078) 947-7155 fax (078) 947-7315

<http://www.hanshin-tec.com>

E-mail: info@hanshin-tec.com