

食器消毒保管庫パーフェクトシリーズ

温度と時間をセットすれば、あとはコンピュータが監視。異常があればお知らせします。



SEW-40



○高効率のオリジナルシロッコファン、ステンレスヒータを採用
強力ファンで庫内温度を均一に保ちます。

○コンピュータによる安全管理
ファンモータ異常、温度センサー異常などの項目をコンピュータがいつも見張っています。異常を発見したら自動的に運転を停止。異常箇所をお知らせします。また、庫内の熱風吹き出し温度も監視。たとえ庫内が設定温度より低くても、異常に高い熱風を見逃しません。だから安心。



■食器消毒保管庫パーフェクトシリーズ(電気式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 | 消費電力 3相200V(kW) | 製品重量 (kg) | 価格 | |
|--------|--------------------|------|--------------------|--------------|-----------|-----------|
| | | | | | 片面扉 | 両面扉 |
| SEW-30 | 1,360×1,000×1,895 | 30 | 10.5 | 215 | 1,050,000 | 1,160,000 |
| SEW-40 | 1,920×1,000×1,895 | 40 | 13.5 | 290 | 1,350,000 | 1,490,000 |
| SEW-50 | 2,320×1,000×1,895 | 50 | 18.5 | 410 | 1,600,000 | 1,740,000 |
| SEW-60 | 2,720×1,000×1,895 | 60 | 21.0 | 440 | 1,830,000 | 1,980,000 |
| SEW-70 | 3,280×1,000×1,895 | 70 | 24.0 | 520 | 2,000,000 | 2,180,000 |
| SEW-80 | 3,840×1,000×1,895 | 80 | 27.0 | 590 | 2,230,000 | 2,430,000 |

■食器消毒保管庫パーフェクトシリーズ(蒸気式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 | 消費電力 3相200V(kW) | 蒸気使用量 (kg/h) | 接続口径(A) | | 重量 (kg) | 価格 | |
|---------|--------------------|------|--------------------|-----------------|---------|----|------------|-----------|-----------|
| | | | | | 給気 | 排気 | | 片面扉 | 両面扉 |
| SES-20P | 1,920× 565×1,895 | 20 | 0.75 | 18 | 20 | 15 | 240 | 1,370,000 | 1,510,000 |
| SEW-20P | 960× 565×1,895 | 20 | 1.50 | 18 | 20 | 15 | 180 | 1,200,000 | 1,270,000 |
| SEW-30P | 1,360×1,000×1,895 | 30 | 1.50 | 22 | 20 | 15 | 220 | 1,370,000 | 1,460,000 |
| SEW-40P | 1,920×1,000×1,895 | 40 | 2.25 | 28 | 25 | 20 | 310 | 1,750,000 | 1,880,000 |
| SEW-50P | 2,320×1,000×1,895 | 50 | 3.0 | 40 | 25 | 20 | 410 | 2,070,000 | 2,210,000 |
| SEW-60P | 2,720×1,000×1,895 | 60 | 3.0 | 44 | 25 | 20 | 460 | 2,410,000 | 2,560,000 |
| SEW-70P | 3,280×1,000×1,895 | 70 | 3.0 | 50 | 25 | 20 | 550 | 2,620,000 | 2,800,000 |
| SEW-80P | 3,840×1,000×1,895 | 80 | 3.0 | 56 | 25 | 20 | 640 | 2,880,000 | 3,080,000 |

○自動予約消毒システム

自動予約消毒システム(SRシステム)はセットした時間に自動運転を開始します。厨房室内の電気容量が少なく、同時に複数の保管庫を運転できない場合でも、電気容量を増やすことなく対応が可能です。(オプション)

○40籠以上のタイプには停電時のバックアップ機能が付けられます。(オプション)

親子式コンテナ消毒システム

SNC新製品

調理余力のある小学校から中学校への給食提供が容易!
中小規模の給食センターにも最適です!

でんでんワゴン



コンテナ消毒システム

■親子式コンテナ消毒システム(でんでんワゴン)

| 品名 | 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 消費電力 |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| システム制御盤 | — | 500×204×600 | — |
| コンテナ消毒装置 | SED-60K | 1,000×800×1,750 | 3相200V 8.75kW |
| 専用コンテナ | DC-6 | 1,400×815×1,550 | — |

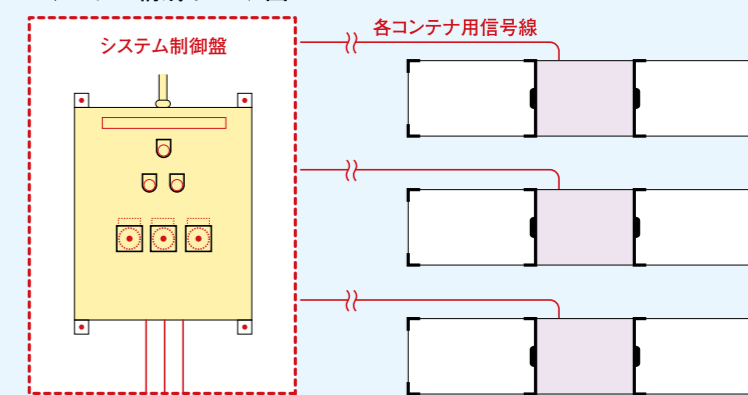
※専用コンテナ別売です。

システム制御盤による集中制御

システム制御盤により、複数(2~3台)の親子式コンテナ消毒装置の集中制御が可能。(コンテナ4~6台分)
自動運転切り替えにより、コンテナを順次消毒し、翌日の作業時間までに作業を完了します。

※1台のシステム制御盤に対して接続できる親子式コンテナ消毒装置は、2台もしくは3台です。1台の場合は制御盤を使う必要はありません。

※システム構成イメージ図



- 小中学校の空き教室などを利用し、設置スペースを有効活用。
- 電気式により電源設備のみの追加で導入が容易。
- 集中制御により、1セットの電気容量で複数の消毒・保管が可能。
- 夜間の無人運転が可能。
- 設備費・ランニングコストを大幅に軽減。
- 消毒設置1台で2台のコンテナを消毒。(1台でも可)
- 洗浄した食器・食缶類をコンテナに収容後、消毒装置に接続し、消毒・保管。翌日は、そのまま移動でき移替え作業が大幅軽減。

食器消毒保管庫 SEシリーズ [電気式]

消毒・保管性能・作業性や安全性を追及しました。

設置スペースが大幅に削減されました。

- 熱効率の良いステンレスヒーターを側面ダクトに收容して、水滴や湿気によるトラブルを解消しました。
- 大型自動ダンパーの採用で、庫内が60℃に達すると蒸気が排出され、食器が良く乾燥し消毒効果が高まります。
- SNC独自の構造により、棚の段差をなくした設計で出し入れが楽にできます。
- 食器があたたかい状態で配送できるように、出荷時間に合わせてあたためておく機能付きです。
- 温度や時間を設定し、あとは消毒・殺菌から保管まで、庫内温度の調節も設定時間の運転・停止もマイコンで完全自動制御。温度管理や時間調整の正確な運転で優れた作業性を発揮します。



■食器消毒保管庫 SEI、SEII - ANシリーズ (電気式)

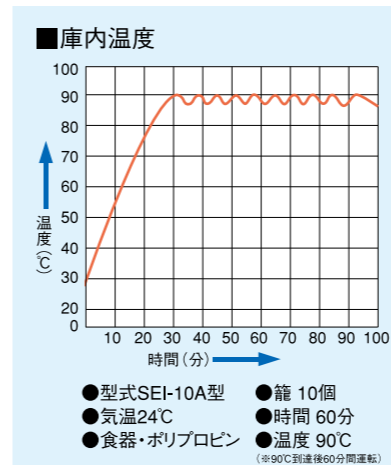
| 型式 | 寸法 (mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 | 消費電力 3相200v (kW) | 価格 (円) | |
|------------|---------------------|------|---------------------|-----------|-----------|
| | | | | 片面扉 | 両面扉 |
| SE I-5AN | 550×550×1,920 | 5 | 2.2 | 533,000 | 593,000 |
| SE I-10AN | 900×550×1,920 | 10 | 4.4 | 701,000 | 792,000 |
| SE I-15AN | 1,290×550×1,920 | 15 | 6.75 | 827,000 | 918,000 |
| SE I-20AN | 1,750×550×1,920 | 20 | 8.75 | 1,131,000 | 1,314,000 |
| SE I-25AN | 2,190×550×1,920 | 25 | 11.15 | 1,450,000 | 1,558,000 |
| SE I-30AN | 2,580×550×1,920 | 30 | 13.5 | 1,570,000 | 1,681,000 |
| SE I-35AN | 3,040×550×1,920 | 35 | 15.5 | 1,863,000 | 2,120,000 |
| SE I-40AN | 3,500×550×1,920 | 40 | 17.5 | 2,154,000 | 2,537,000 |
| SE II-10AN | 550×950×1,920 | 10 | 4.4 | 704,000 | 768,000 |
| SE II-20AN | 900×950×1,920 | 20 | 6.75 | 858,000 | 949,000 |
| SE II-30AN | 1,290×950×1,920 | 30 | 9.5 | 1,024,000 | 1,111,000 |
| SE II-40AN | 1,750×950×1,920 | 40 | 13.5 | 1,411,000 | 1,589,000 |
| SE II-50AN | 2,190×950×1,920 | 50 | 16.25 | 1,788,000 | 1,895,000 |
| SE II-60AN | 2,580×950×1,920 | 60 | 19.0 | 1,948,000 | 2,037,000 |
| SE II-70AN | 3,040×950×1,920 | 70 | 23.0 | 2,317,000 | 2,508,000 |
| SE II-80AN | 3,500×950×1,920 | 80 | 27.0 | 2,688,000 | 3,051,000 |

※SEI-5ANには単相100v仕様もあります。※収容籠寸法は390×360×200mmを基準としています。(価格別途)

※両面扉式は鍵付き仕様です。※アジャスト脚仕様です。

消毒・乾燥状態も安心

洗浄後の食器や容器の形状、材質に関係なくSNCの消毒保管庫はムラなく均一に乾燥・消毒保管ができます。



強力シロッコファン

熱源特性の高いヒーターを採用し、上部の強力なシロッコファンで強力に吸引する熱風強制循環方式で庫内のすみずみまで均一な温度が得られます。



自在棚の段差を解消

棚パイプと棚パイプ受け段差をなくしたSNC独自の設計です。食器籠の出し入れがスムーズにできます。



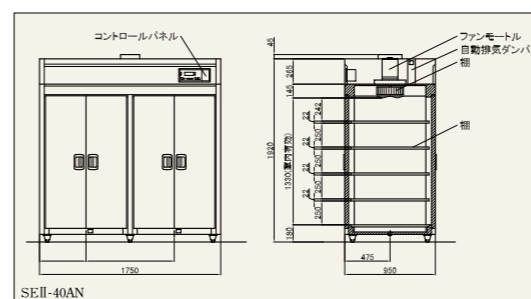
ドア取っ手

埋め込み型取っ手を採用し、カート等が当たる心配がありません。



コントロールパネル

温度や時間の設定、残時間表示、予約運転機能、あたため機能などがデジタル表示されます。



■食器消毒保管庫 GS、GWシリーズ (ガス式)

| 型式 | 寸法 (mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 | 消費電力 3相200v (kW) | ガス接続口 (A) | ガス消費量 LPG (kW) | 製品重量 (kg) | 価格 | |
|----------|---------------------|------|---------------------|--------------|-------------------|--------------|-----------|-----------|
| | | | | | | | 片面扉 | 両面扉 |
| GS-254S | 700×550×1,920 | 5 | 0.16 | 15 | 3.5 | 95 | 716,900 | 791,900 |
| GS-504S | 1,085×550×1,920 | 10 | 0.3 | 15 | 4.5 | 135 | 901,900 | 1,007,000 |
| GS-754S | 1,470×550×1,920 | 15 | 0.5 | 15 | 6.4 | 150 | 1,001,900 | 1,108,000 |
| GW-504S | 700×950×1,920 | 10 | 0.3 | 15 | 4.5 | 140 | 881,900 | 952,000 |
| GW-1004S | 1,085×950×1,920 | 20 | 0.55 | 15 | 6.4 | 170 | 1,046,900 | 1,147,000 |
| GW-1504S | 1,470×950×1,920 | 30 | 0.5 | 15 | 8.0 | 220 | 1,097,000 | 1,208,000 |

※収容籠寸法は390×360×200mmを基準にしています。 ※アジャスト脚仕様です。 ※型式の末尾のSは片面扉を表します。両面扉の場合にはWに変わって下さい。



食器消毒保管庫PLW-EAシリーズ (棚昇降式)

働く人の体をいたわるパワーリフト。



PLW-40EA
リモコンはオプションです。

ボタン操作で棚が上下に移動
重い食器籠の出し入れもラクラク収納

- 洗浄後の食器を保管庫のなかに収納するのは大変な作業です。特に自分の肩より高い段に入れるのは無理な姿勢を強いられます。SNC開発のパワーリフト式食器消毒保管庫は、スイッチ操作だけで自動的に棚が上下し、作業の軽減をしました。
- 棚を作業台などの高さにセットし、食器籠をスライドして収納すれば後はスイッチ操作だけで上段の棚にラクに収納できます。
- 棚段数は8段まで製作出来ます。



■棚昇降式食器消毒保管機PLW-EAシリーズ (電気式)

| 型式 | 寸法 (mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 | 棚仕様 | | 消費電力3相200v (kW) | | | |
|----------|---------------------|------|-----|------|-----------------|------|---------|--------|
| | | | 棚段数 | 駆動数 | 定格消費電力 | ヒーター | ファンモートル | パワーリフト |
| PLW-20EA | 1,020×980×1,950 | 20 | 5段式 | 1WAY | 10.6 | 10.0 | 0.4 | 0.2 |
| PLW-30EA | 1,420×980×1,950 | 30 | 5段式 | 1WAY | 10.95 | 10.0 | 0.75 | 0.2 |
| PLW-40EA | 1,930×980×1,950 | 40 | 5段式 | 1WAY | 13.0 | 12.0 | 0.4×2 | 0.2 |
| PLW-50EA | 2,360×980×1,950 | 50 | 5段式 | 2WAY | 13.2 | 12.0 | 0.4×2 | 0.2×2 |
| PLW-60EA | 2,760×980×1,950 | 60 | 5段式 | 2WAY | 17.9 | 16.0 | 0.75×2 | 0.2×2 |
| PLW-70EA | 3,270×980×1,950 | 70 | 5段式 | 2WAY | 17.9 | 16.0 | 0.75×2 | 0.2×2 |
| PLW-80EA | 3,760×980×1,950 | 80 | 5段式 | 2WAY | 17.9 | 16.0 | 0.75×2 | 0.2×2 |

※特注品の制作もできます。

■棚昇降式食器消毒保管機SSWLシリーズ (蒸気式)

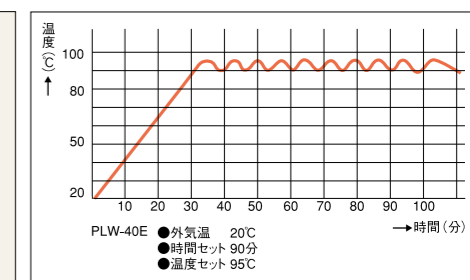
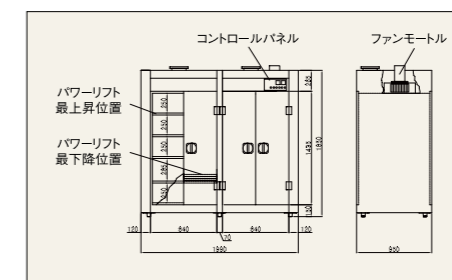
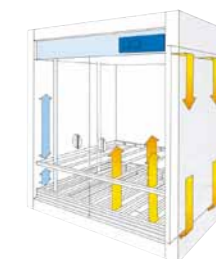
| 型式 | 寸法 (mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 | 棚仕様 | | 消費電力 3相200v (kW) | 蒸気消費量 (kg/h) | 接続口 | |
|----------|---------------------|------|-----|------|---------------------|-----------------|--------|--------|
| | | | 棚段数 | 駆動数 | | | 給気 (A) | 排気 (A) |
| SSWL-20A | 1,090×950×1,920 | 20 | 5段式 | 1WAY | 0.95 | 10 | 20 | 25 |
| SSWL-30A | 1,410×950×1,920 | 30 | 5段式 | 1WAY | 1.7 | 13 | 20 | 25 |
| SSWL-32A | 1,090×950×2,700 | 32 | 8段式 | 1WAY | 1.9 | 13 | 20 | 25 |
| SSWL-48A | 1,410×950×2,700 | 48 | 8段式 | 1WAY | 1.9 | 17 | 20 | 25 |

食器消毒保管庫PLW-ESシリーズ (棚昇降式)



PLW-40ES

- 省エネ、高効率化を徹底追及し、本体内部機構を設計しました。熱交換器より発生した熱エネルギーは当社独自の循環構造により、温度を下げることなく庫内に行き渡ります、そのため庫内温度の上昇時間を大幅に短縮しました。
- 扉が開いている時にしか棚が上下しない安全機構付きです。
- 遠隔スイッチを装備することで、運転、入、切の通常時の操作が楽にできます。



■棚昇降式食器消毒保管機PLW-ESシリーズ (電気式)

| 型式 | 寸法 (mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 | 棚仕様 | | 消費電力3相200v (kW) | | | | 製品重量 (kg) |
|----------|---------------------|------|-----|------|-----------------|------|---------|--------|--------------|
| | | | 棚段数 | 駆動数 | 定格消費電力 | ヒーター | ファンモートル | パワーリフト | |
| PLW-20ES | 1,080×1,000×2,100 | 20 | 5段式 | 1WAY | 7.6 | 6.6 | 0.8 | 0.2 | 290 |
| PLW-30ES | 1,480×1,000×2,100 | 30 | 5段式 | 1WAY | 10.7 | 9.0 | 1.5 | 0.2 | 325 |
| PLW-40ES | 1,990×1,000×2,100 | 40 | 5段式 | 2WAY | 15.1 | 13.2 | 1.5 | 0.4 | 470 |
| PLW-50ES | 2,390×1,000×2,100 | 50 | 5段式 | 2WAY | 17.2 | 15.3 | 1.5 | 0.4 | 600 |
| PLW-60ES | 2,790×1,000×2,100 | 60 | 5段式 | 2WAY | 18.7 | 16.8 | 1.5 | 0.4 | 640 |
| PLW-70ES | 3,470×1,000×2,100 | 70 | 5段式 | 3WAY | 25.1 | 22.2 | 2.3 | 0.6 | 790 |
| PLW-80ES | 3,980×1,000×2,100 | 80 | 5段式 | 4WAY | 30.2 | 26.4 | 3.0 | 0.8 | 930 |

※特注品の制作もできます。 ※棚間隔ピッチは300mmです。

ロータリー式食器消毒保管庫



RAS-18A

上部空間活用で収納量アップ。
腰をかがめず一定の高さでラクに作業。

デッドスペースになりがちな保管機上部の空間を活用した省スペース設計。食器の収納取り出し作業も、腰をかがめず一定の高さで行えますから、重い強化磁気食器などもラクに取り扱えます。ボタン操作で安全で簡単に運転・操作でき、待ち時間が少なく作業動線も短いので、作業効率が大幅にアップ。また、作業面だけでなく消毒性能面でも機能を充実させました。

- 84箆、108箆、132箆と収納量が増えても設置床面積は同じ省スペース設計。
- 一定時間で棚を回転させる棚回転式なので、温度ムラがなく高い消毒効果。
- スピード昇温＝熱効率の良い熱交換器採用で、所定温度まで急速上昇。
- 手動用ハンドル付きで停電や万一のトラブルにも安心。
- 棚駆動操作パネルで呼び出したい棚を一発選択できます。また、万一のトラブルもモニター表示します。

■ロータリー式食器消毒保管庫(蒸気式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容箆数 (個) | 消費電力 3相200v(kW) | 蒸気使用量 (kg/h) | 接続口(A) | | 重量 (kg) | 価格 |
|---------|--------------------|-------------|--------------------|-----------------|--------|----|------------|------|
| | | | | | 給気 | 排気 | | |
| RAS-14A | 3,400×1,700×2,720 | 84 | 3.7 | 60 | 32 | 20 | 3,100 | 別途見積 |
| RAS-18A | 3,400×1,700×3,290 | 108 | 3.7 | 70 | 32 | 20 | 3,500 | |
| RAS-22A | 3,400×1,700×3,865 | 132 | 5.2 | 80 | 32 | 20 | 4,200 | |

トラックインタイプ食器消毒保管庫



TSW-63

食器を積んだカートごと消毒保管。
積み替え不要で作業効率アップ。

カートにラック機能を持たせた便利なトラックインタイプ。洗浄の終わった食器(箆)や食缶をカートに積んだまま、カートごと保管機に入れて消毒保管します。終了したらカートごと引出して移動できますから、積替えの手間や時間が省けて作業もスピードアップ。また、温度設定や時間設定などはすべてマイコン制御されていますから、正確で、安定した消毒効果を発揮します。

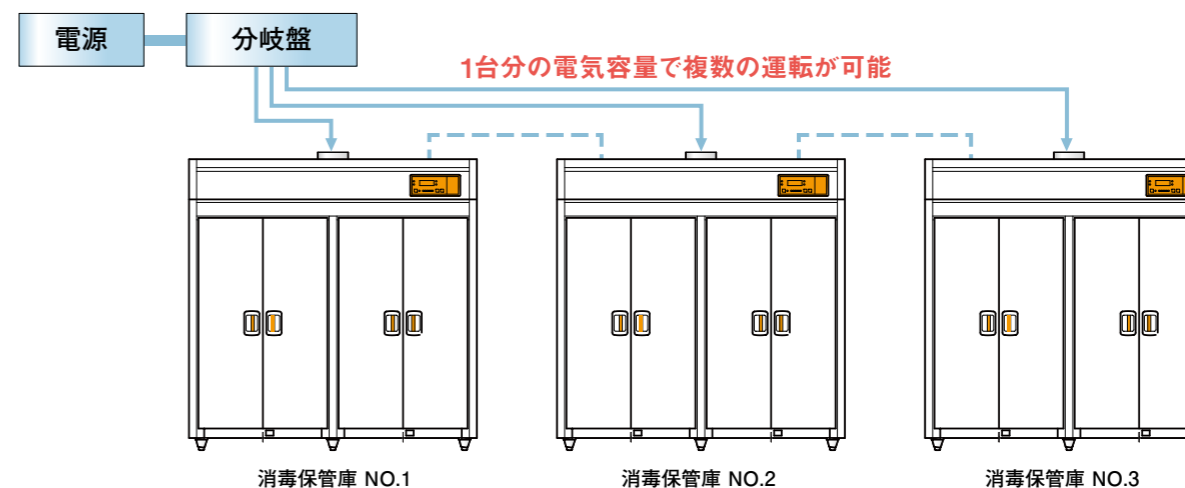
- 次回使用時はカートごと引出し、そのまま盛付けコーナーへ移動。
- 消毒温度や消毒時間などすべてマイコン制御。
- 万一、庫内に閉じ込められても非常レバーにより、扉が開く安全設計。

■トラックインタイプ消毒保管庫(蒸気式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容箆数 (個) | 消費電力 3相200v(kW) | 蒸気使用量 (kg/h) | 接続口(A) | | 重量 (kg) | 価格 |
|--------|--------------------|-------------|--------------------|-----------------|--------|----|------------|------|
| | | | | | 給気 | 排気 | | |
| TSW-34 | 1,180×1,450×2,150 | 30(カート1台) | 1.5 | 18 | 20 | 20 | 340 | 別途見積 |
| TSW-64 | 2,260×1,450×2,150 | 60(カート2台) | 3.0 | 36 | 20 | 20 | 600 | |

SR(インターロック方式)消毒システム (運転予約タイマー付)

調理室内にて複数の消毒保管庫を設置する場合、大容量の電気容量が必要になります。
SR(インターロック方式)消毒システムですと、夜間運転等で1台分の電気容量で複数の運転が可能になります。



- 電気料金が節約できます。1台分の契約容量で複数の保管庫が運転可能となり基本料金も節約できます。
- 運転予約タイマー付きですので、夜間運転を行えば翌朝までに自動的に消毒が完了します。また、消毒完了まで居残りすることはありません。
- 夜間運転の場合、近接した住宅にも騒音で迷惑をかけることはありません。
- 自動、手動の切替スイッチ付きで、夜間運転しない場合は昼間でも運転が可能です。
- 消毒完了の確認も制御盤の完了ランプで行えます。



小型食器消毒保管庫



HED-H5

小型でも強制循環方式で乾燥・消毒効果も充実。幅350mmとスリムで狭い場所でも有効に使えます。

■小型食器消毒保管庫(電気式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容籠数 ハーフ籠(個) | 消費電力 単相100v (kW) | 価格 |
|--------|--------------------|-----------------|------------------------|---------|
| HED-H5 | 350×550×1,800 | 5 | 1.2 | 510,000 |

テーブル型器具消毒保管庫



ETK-180

○作業台と器具消毒保管庫をひとつにしました。台下スペースを有効に利用できます。

■テーブル型器具消毒保管庫(電気式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 消費電力(kW) 3相200v | 棚 | 価格 |
|---------|--------------------|--------------------|-------|-----------|
| ETK-150 | 1,500×600×1,000 | 2.2 | 標準棚2段 | 807,000 |
| ETK-180 | 1,800×600×1,000 | 2.2 | 標準棚2段 | 1,013,000 |

※単相100v仕様もあります。

器具消毒保管庫(電気式)



EWK-1504



EWK-2004

○バスケットやパイスケットなど大型器具も洗浄後はきちんと消毒・保管ができます。

■器具消毒保管庫(電気式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 消費電力 3相200v(kW) | 棚数 | 扉数 | 価格 |
|-----------|--------------------|--------------------|----|----|-----------|
| EWK-1004N | 900×950×1,860 | 6.75 | 3 | 2 | 938,000 |
| EWK-1504N | 1,290×950×1,860 | 9.5 | 3 | 2 | 1,077,000 |
| EWK-2004N | 1,750×950×1,860 | 13.5 | 3 | 4 | 1,457,000 |

SNC器具消毒保管庫



SEK-20

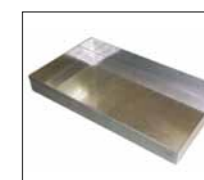
パーツを取り外し、分解清掃が可能



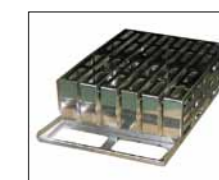
■まな板野菜プレート
収納ラック



■調理小物用
収納ラック



■ひしゃくしゃもじ等
立掛収納受け籠



■包丁差し5本用
収納ラック

厨房器具ごとにスッキリ!収納



左記収納状態は
SEK-20になります。



■野菜切機プレート
収納ラック

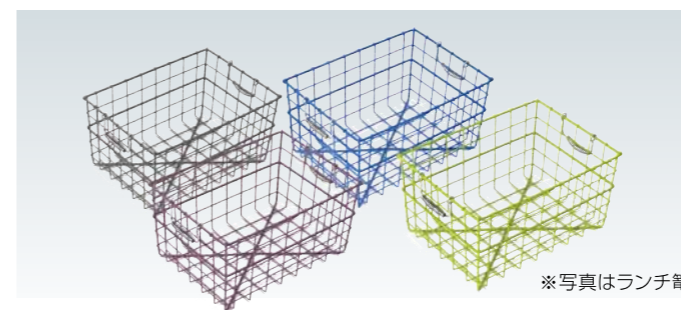


■スパテラターナー
収納ラック



■スパテラ等吊り下げフック
(可動式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容能力 | | | 消費電力 3相200v(kW) |
|---------|--------------------|------|----------------|---|--------------------|
| | | 包丁 | まな板 | その他 | |
| SEK-5 | 590×550×1,920 | 8本 | 600×300×25、4枚 | しゃもじ1200mm 3本、ひしゃく2L 2本、 ピックターナー1200mm 2本 | 2.2 |
| SEK-10A | 975×550×1,920 | 20本 | 600×300×25、10枚 | 小物入れ(ラック1ヶ付)、しゃもじ750mm 8本、 ひしゃく750mm 8本、泡立器750mm 5本 | 4.4 |
| SEK-10B | 975×950×1,920 | 12本 | 600×300×25、10枚 | ポリざるφ600mm 15個、しゃもじ750mm 8本、 ひしゃく750mm 8本、泡立器750mm 5本 | 6.75 |
| SEK-20 | 1,900×950×1,920 | 20本 | 600×300×25、10枚 | しゃもじ1200mm 10本、ひしゃく2L 10本、 ピックターナー1200mm 2本、ポリざるφ600mm 38個、 スパテラスタンドφ270、6個 | 13.5 |



※写真はランチ籠

クラス分けに最適。

■カラー食器籠

| | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 価格 |
|-----|----------------------|-------|
| 大 | 400×380×210(370×350) | 8,300 |
| 中 | 390×360×200(360×330) | 8,100 |
| バット | 390×280×200(360×250) | 7,500 |

色は白、青、黄、グレー、ワインレッド
※特注サイズ対応できます。その都度お見積もり致します。

包丁・まな板殺菌庫・器具保管庫(紫外線方式、オゾン方式)

■紫外線方式

衛生管理は、滅菌から殺菌まで可能な紫外線・オゾンの応用と細菌の増殖を防ぐステンレス製品の使用により満足できる成果をあげています。

紫外線・オゾンとも自然界に微量に存在し、安全性の高いものです。量が若干多いといわれる海岸や高山では、爽快感のひとつの要因にさなっています。衛生管理は単に安全性を高めるにとどまらず、快適性爽快感の向上にも通じることになります。

包丁まな板殺菌庫 殺菌効果試験

●試験室内温度 室温 24℃ 湿度 45%
●試験機種 包丁まな板殺菌庫 114型
●試験条件
庫内 ・拭き掃除をし、清潔に保たれている状態
包丁・まな板は全て収納されている状態
・使用後、水洗いし表面が乾燥した状態
収納場所 ・収納物が床より25cm以上
●試験方法 標準綿白布(50×50mm)に大腸菌(O-157)の菌液を滴下し、収納物を試験片とし、包丁及びまな板の測定箇所に貼付け庫内に設置した。
殺菌動作3時間後に、試験片の生菌数を洗い出し、洗い出し液生菌数を測定した。又、対照として庫内に入らず室内に保存した試験片の菌数を測定した。

| 試験箇所 | 試験片貼付場所 | 生菌数(試験片当たり) | |
|------------|------------|---|----------|
| 大腸菌(O-157) | 包丁 柄中央 | 4.7×10 ⁰ <10 | |
| | 包丁 刃先端 | 4.7×10 ⁰ <10 | |
| | まな板 上面中央 | 4.7×10 ⁰ <10 | |
| | まな板 前面中央 | 4.7×10 ⁰ <10 | |
| | まな板 側面中央 | 4.7×10 ⁰ <10 | |
| | まな板 下面中央 | 4.7×10 ⁰ <10 | |
| | まな板 後面中央 | 4.7×10 ⁰ <10 | |
| | 対照(庫外の試験片) | 4.7×10 ⁰ 1.2×10 ⁴ | |
| | | | <10は検出せず |

■紫外線包丁まな板殺菌庫

| 殺菌式 | 殺菌乾燥式 | 本体寸法(mm) 間口×奥行×高さ(足) | 定格電圧 | 殺菌等の消費電力(w) | 乾燥機の消費電力(w) | 収納物 | | | 価格 | | |
|----------|----------|-------------------------|------|-------------|-------------|---------------------------------------|----------------------|--------------------------------|------------|-------------|---------|
| | | | | | | 包丁 (本) | まな板 最大寸法(mm) 枚 | その他 | KT 殺菌式 | DS殺菌 乾燥式 | |
| KT-56 | — | 250×110× 400(壁掛用) | 100V | 6×1本 | — | 5 | 柄:140/刃渡240 | — | 80,000 | — | |
| KT-100 | — | 600×180× 630(壁掛用) | 100V | 10×1本 | — | 10 | 柄:165/刃渡320 | — | 84,000 | — | |
| KT-102 | — | 600×275× 482(27) | 100V | 10×1本 | — | 10 | 柄:160/刃渡240 | — | 82,000 | — | |
| KT-101 | — | 575×500× 432(27) | 100V | 10×1本 | — | 20 | 柄:160/刃渡305 | — | 89,000 | — | |
| KT-112 | DS-112 | 700×500× 442(27) | 100V | 15×2本 | 450 | 12 | 柄:160/刃渡305 | 3 615×340×40 DSの高さ552 | 133,000 | 220,000 | |
| KT-116 | DS-116 | 500×350× 777(27) | 100V | 15×2本 | 450 | 8 | 柄:180/刃渡490 | 4 615×305×32 DSの高さ887 | 135,000 | 224,000 | |
| KT-113 | DS-113 | 600×500×1,030(250) | 100V | 15×3本 | 450 | 20 | 柄:155/刃渡290 | 6 655×365×43 | 217,000 | 306,000 | |
| KT-103 | DS-103 | 850×500×1,460(300) | 100V | 15×3本 | 500 | 30 | 柄:175/刃渡285 | 12 735×365×43 シャもじ:660/10本 | 315,000 | 404,000 | |
| KT-114A | DS-114A | 850×600×1,430(250) | 100V | 15×3本 | 500 | 30 | 柄:165/刃渡380 | 10 1,055×465×43 | 309,000 | 399,000 | |
| KT-114B | DS-114B | 850×600×1,430(250) | 100V | 15×3本 | 500 | 15 | 柄:165/刃渡380 | 10 1,055×465×43 シャもじ:1,030/10本 | 309,000 | 399,000 | |
| KT-114C | DS-114C | 850×600×1,430(250) | 100V | 15×3本 | 500 | 15 | 柄:165/刃渡380 | 5 1,055×465×43 シャもじ:1,030/10本 | 317,000 | 406,000 | |
| KT-114D | DS-114D | 850×600×1,430(250) | 100V | 15×3本 | 500 | 30 | 柄:165/刃渡380 | 24 508×465×34 | 320,000 | 409,000 | |
| KT-115A | DS-115A | 600×600×1,650(250) | 100V | 15×3本 | 450 | 20 | 柄:165/刃渡395 | 6 1,270×465×43 シャもじ:1,230/10本 | 340,000 | 424,000 | |
| KT-115AT | DS-115AT | 600×600×1,650(250) | 100V | 15×3本 | 450 | 10 | 柄:165/刃渡395 | 6 1,270×465×43 シャもじ:1,230/10本 | 340,000 | 426,000 | |
| KT-115B | DS-115B | 600×600×1,650(250) | 100V | 15×3本 | 450 | 棚4段/パイプ棚またはメッシュ棚 | | | 340,000 | 433,000 | |
| KT-115C | DS-115C | 600×600×1,650(200) | 100V | 15×2本 | 450 | 吊り下げ/有効1,200、掛具パイプ水切棚 | | | 殺菌灯1、オゾン灯1 | 309,000 | 395,000 |
| KT-118 | DS-118 | 750×450× 800(250) | 100V | 15×2本 | 450 | 42 | 柄:170/刃渡310 | 鍵付き | 217,000 | 306,000 | |
| KT-119 | DS-119 | 900×520×1,750(200) | 100V | 15×2本 | 500 | 衣服:12着 | | | 殺菌灯1、オゾン灯1 | 335,000 | 420,000 |
| KT-120 | DS-120 | 1,060×530×1,210(250) | 100V | 15×3本 | 500 | プレート:φ490/10枚、メッシュ棚/1段、引出式:960×460×30 | | | 319,000 | 406,000 | |

※本体は乾燥機付き(DS)と乾燥機なし(KT)の2タイプになります。

■オゾン方式

OIA-1G (OIA-1のガラスタイプ)

オゾンの効果

| | |
|-----|--|
| 殺菌 | オゾンはウイルス、殺菌、かび、藻類等に空気中または水中で作用し殺菌、不活性化します。 |
| 脱色 | オゾンは染料、フミン質等の脱色成分を分解し脱色します。 |
| 脱臭 | オゾンはアンモニア以外のほとんどの臭気成分を酸化分解し、無臭物質に変化させます。 |
| 分解 | オゾンは、無機質、有機質の分解解除をします。シアン、ネフェノール等の有害物質を分解します。 |
| その他 | また、不飽和有機化合物を分解し親水性、分解性を高めます。オゾンの強い酸化作用はいろいろな効果を生みます。 |

残菌数(各検査箇所)に5,000個以上の一般細菌(大腸菌、ブドウ球菌)を付着)

| オゾン殺菌時間(分) | 0 | 5 | 10 | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|
| 上部検査箇所 | 5,000 | 250 | 100 | 15 | 0 | 25 | 5 | 0 | 0 |
| 下部検査箇所 | 5,000 | 5,000 | 5,000 | 4,000 | 1,000 | 100 | 30 | 0 | 0 |

■オゾン方式包丁まな板殺菌庫・器具消毒保管庫

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | メッシュ棚段数 (可変式) | 定格電圧 (50/60Hz) | 消費電力(W) | | | | 価格 |
|-------|--------------------|------------------|-------------------|---------|--------|-------|-----|---------|
| | | | | オゾン灯 | オゾン灯器具 | ヒーター | ファン | |
| OIA-1 | 1,200×600×1,800 | 5段 | 単相100v | 15×2 | 4×2 | 1,000 | 40 | 666,000 |
| OIA-4 | 1,200×750×1,800 | 5段 | 単相100v | 15×2 | 4×2 | 1,000 | 40 | 733,000 |
| OID-1 | 1,500×600×1,800 | 右5段、左5段 | 単相100v | 15×2 | 4×2 | 1,000 | 40 | 766,000 |
| OID-4 | 1,500×750×1,800 | 右5段、左5段 | 単相100v | 15×2 | 4×2 | 1,000 | 40 | 833,000 |
| OIG-1 | 1,800×600×1,800 | 右5段、左5段 | 単相100v | 15×2 | 4×2 | 1,000 | 40 | 915,000 |
| OIG-4 | 1,800×750×1,800 | 右5段、左5段 | 単相100v | 15×2 | 4×2 | 1,000 | 40 | 966,000 |

※間口1,300mm、1,400mm、1,600mm、1,700mm及び奥行650mm、750mm、800mmタイプもあります。 ※材質はSUS-304を使用しています。



オゾン式包丁・まな板殺菌庫 (SOシリーズ)

オゾンの殺菌・脱臭効果に加え、ヒーターによる庫内乾燥が収納物の衛生管理をさらに向上しました。



SO-600H

SOC-900H

SOT-1000H

紫外線・乾燥式 テーブル型殺菌庫

- ガラス扉で庫内が見やすく、確認ができます。
- 紫外線により優れた殺菌効果を発揮します。
- 乾燥機付でさらに殺菌効果を高めます。
- 庫内がR加工、脱着式で掃除が楽にできます。
- タッチパネル式で操作が簡単です。



DS-TK90

DS-TK180B

■オゾン式包丁・まな板殺菌庫・クリーンキャビネット・器具乾燥殺菌庫SOシリーズ

| 品名 | 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容物 | 消費電力 単相100v(w) | 価格 |
|-------------------------|-----------|--------------------|----------------------------|-------------------|-----------|
| オゾン式包丁まな板殺菌庫 | SO-600 | 600×600×1,350 | 包丁15本・まな板8枚・その他 | 15 | 450,000 |
| | SO-900 | 900×600×1,350 | 包丁22本・まな板13枚・その他 | 15 | 540,000 |
| オゾン式包丁まな板殺菌庫 ヒーター付 | SO-600H | 600×600×1,350 | 包丁15本・まな板8枚・その他 | 460 | 550,000 |
| | SO-900H | 900×600×1,350 | 包丁22本・まな板13枚・その他 | 460 | 640,000 |
| オゾン式クリーンキャビネット ヒーター付 | SOC-600H | 600×550×1,920 | 白衣8着・帽子8枚(オプション棚設置時靴12足) | 突入時1,100/安定時550 | 840,000 |
| | SOC-900H | 900×550×1,920 | 白衣12着・帽子12枚(オプション棚設置時靴18足) | 突入時1,100/安定時550 | 940,000 |
| | SOC-1200H | 1,200×550×1,920 | 白衣16着・帽子16枚(オプション棚設置時靴24足) | 突入時1,100/安定時550 | 1,040,000 |
| オゾン式器具乾燥殺菌庫 ヒーター付 | SOT-1000H | 1,000×750×2,000 | しゃもじ、ポリザル、金ザル、その他 | 突入時1,100/安定時550 | 920,000 |
| | SOT-1200H | 1,200×750×2,000 | しゃもじ、ポリザル、金ザル、その他 | 突入時1,100/安定時550 | 1,000,000 |

■テーブル型殺菌庫(乾燥・紫外線殺菌方式)

| 型式 | 寸法(mm) 間口×奥行×高さ | 収容物 | | 消費電力 単相100v | 価格 |
|-----------|--------------------|-----|-----------|----------------|---------|
| | | 包丁 | まな板 | | |
| DS-TK-75 | 750×600×850 | 10本 | 8枚 | 568kW | 349,000 |
| DS-TK-90 | 900×600×850 | 20本 | 8枚 | 568kW | 364,000 |
| DS-TK-120 | 1,200×600×850 | 20本 | 14枚 | 582kW | 396,000 |
| DS-TK-150 | 1,500×600×850 | 20本 | 6枚(可変2段棚) | 606kW | 494,000 |
| DS-TK-180 | 1,800×600×850 | 20本 | 9枚(可変2段棚) | 606kW | 592,000 |

※バックカード付もあります。(Bタイプ) ※乾燥なしタイプも有ります。