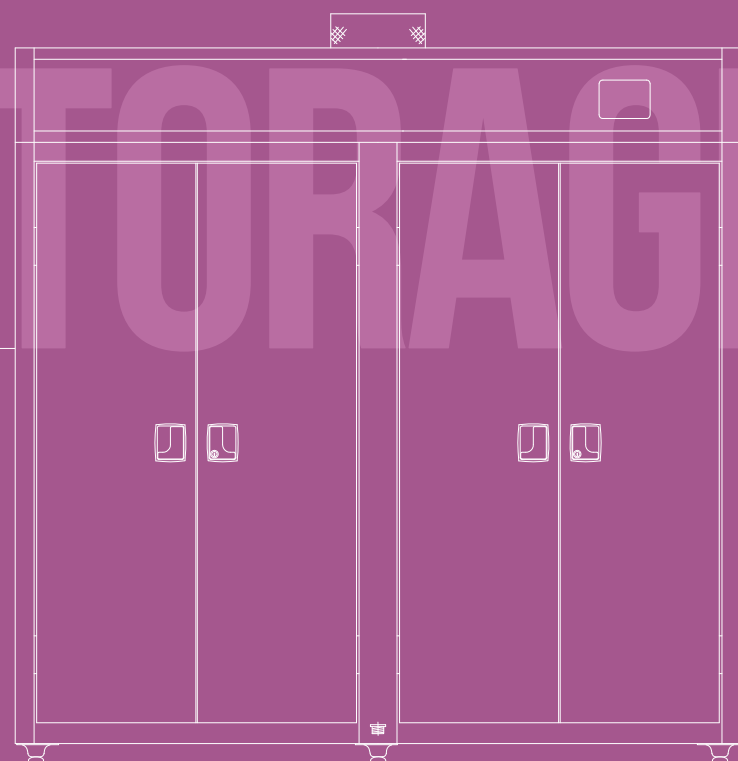


hello, SNC WORLD

DISINFECTION

STORAGE



消毒・保管機器

食器・食缶・調理器具の清潔さを理想的に保つ、消毒保管機器シリーズ

給食で使用する食器・食缶・調理器具類は、洗浄後、消毒乾燥して次回使用されるまで衛生的に保管する必要があります。SNCは衛生管理の基本となる消毒保管のプロセスを多彩なラインナップと、豊富な経験に基づく確かな提案力でサポートします。

ニーズを“Wants”に変える提案力

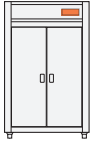
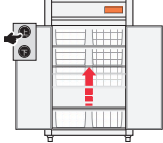
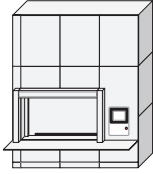
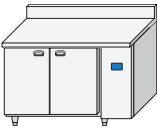
学校給食における衛生管理の徹底が求められる中、消毒保管機器への注目度が高まっています。SNCでは、お客様の環境に適した消毒保管庫の活用方法や、衛生環境の改善につながるソリューションプランなどを幅広く提案可能です。

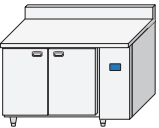
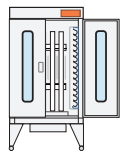
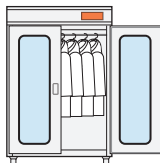
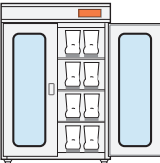
既存の給食調理場を再確認のうえ、課題や疑問などをぜひお知らせください。
お客様のニーズへの対応はもちろん、期待値を超える“Wants”をご提案します。

こだわりポイント

多様性

食器・食缶・調理器具まで、各種アイテムの消毒保管を担う多様なラインナップ。

タイプ	熱風消毒保管庫	棚昇降式保管庫	トラックイン保管庫	ロータリー式保管庫	テーブル形保管庫
					
設置場所	小～大規模調理施設		給食センター	給食センター	小規模調理場
使い方	食器かご、調理器具を棚に搭載して消毒保管。		ラックに食器や食缶類を載せてそのまま保管。大量の取扱いに最適。	大型施設で収納空間を上部に大量に確保。省スペース化に最適。	作業テーブルとして利用でき、少量の消毒保管スペース確保に最適。

タイプ	包丁まな板殺菌庫			衣類用殺菌庫	靴用殺菌庫
	紫外線殺菌	紫外線殺菌	オゾン殺菌	オゾン殺菌	オゾン殺菌
					
設置場所	下処理室・調理室など			前室・準備室	
使い方	作業テーブルとして利用でき、省スペースに最適。	包丁とまな板・調理器具専用の殺菌保管庫。	熱に弱い素材で重なりが多い収容物に最適。	調理衣、白衣の殺菌保管に対応。	調理用の履き物の殺菌保管に使用。消臭効果も発揮。



Pick-Upアイテム 「SR(インターロック)消毒システム」

電源容量を増やせなくても、消毒保管庫の増設に対応。1台(1回路)電源で最大4台までの運転が可能です。

室内環境対策

- 万全の消毒対策を実現しつつ、良好な調理室環境も保持

SR消毒システムでは、インターロック制御によって運転中の機器の作動は随時1台のみ。だから、多数の消毒保管庫を設置しても低騒音・抑輻射熱・低湿度を実現。洗浄室の作業環境を改善して、空調にかかる負荷を軽減する。安心・安全、環境コスパの面でも導入価値の高いシステムです。

コスト削減

- 設置費・ランニングコストを大幅に軽減

電源回路の追加や増量が要らず、容易な増設を実現。
インターロックによる安全な運転制御で、消毒保管庫4台までを1回路の電源でリレー運転させることができ、1台分のみの電源設備費と低額基本料金によるコストの大幅な軽減化が図れます。

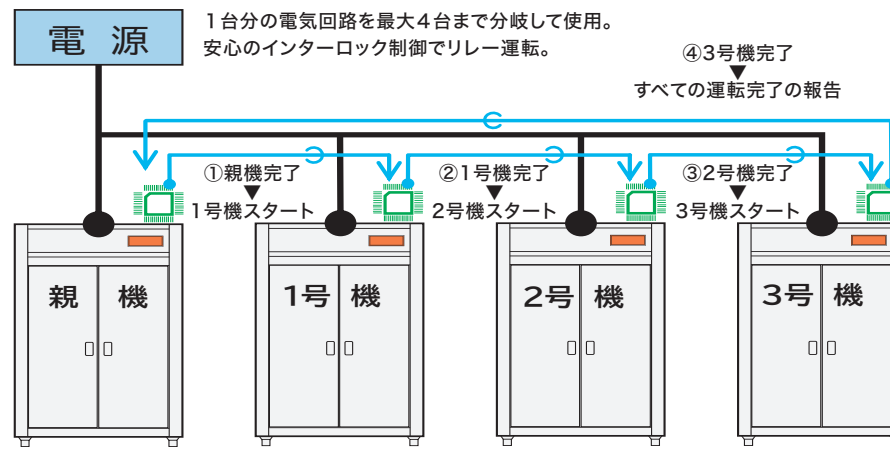
省力化

- 高性能マイコン制御で安心の無人運転を提供

内蔵のマイコン制御により安心・安全な無人運転を実現。停電等の突発的なトラブルにも自動対応(自動復旧)するほか、安全装置作動による運転停止時には自己診断機能でトラブルの内容と運転状態を知らせます。

- 電気料金(基本料金)の節約に貢献
- 運転予約タイマー付で無人の夜間運転が可能
- 夜間運転時も運転作動音が小さく、近隣への騒音対策も万全
- オート/マニュアルの運転切替が可能でいつでも運転が可能
- 消毒完了が一目で確認できる「お知らせ機能」付

※運転完了時は、各機器の操作パネルに「END」マークが表示されます。万一のトラブル発生時は、運転を完了している機器には「END」マーク、完了していない機器にはトラブルの内容を自己診断して表示します。



食器消毒保管庫 パーフェクトシリーズ 省力化 低コスト 高機能 安心安全

温度と時間をセットするだけで、コンピュータが自動監視。

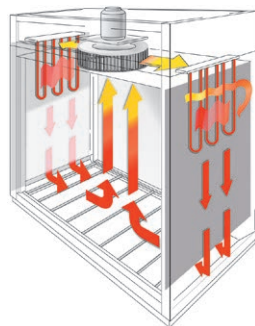
異常があればお知らせし、庫内を安全に保ちます。

- 業界で唯一の奥行1,000mmにより、余裕の収容力を確保。
- 4点センサーで庫内温度を自動制御。ダブル対流で庫内の温度ムラも解消しました。
- 2段階の温度制御により、熱に弱い食器でも安心。吹出し口温度もワンタッチで確認できます。
- 機器に異常が生じると該当箇所をお知らせし、庫内を安全に保つ自己診断機能付。
- 自動予約消毒システムを搭載。あらかじめセットした時間に自動運転を開始させることが可能。
- 食器を適温で提供できる温め機能。温めスイッチをONにすれば、いつでも食器を温かい状態に保て、適温でのおいしい給食を提供できます。

PERFECT SERIES



SEW-40 ※シングルタイプの奥行565mmもございます。



高効率のオリジナルシロッコファン、
ステンレスヒーターを採用
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

ファンモータや、温度センサー異常などの項目をコンピュータがつねに監視。異常を発見すると自動的に運転を停止し、自己診断により異常箇所をお知らせします。また、庫内の熱風吹出し温度も自動監視し、異常に高い熱風を見逃しません。

運用に合わせた最適設定

使用する食器の種類や調理運営に即したきめ細かな運転設定が可能。安心・安全な運用を実現します。

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	収容箆数	消費電力 3相200V(kW)	製品重量 (kg)	価格	
					片面扉	両面扉
SEW-20	960×1,000×1,890	20	10.5	180	1,174,000	1,260,000
SEW-30	1,360×1,000×1,890	30	10.5	220	1,214,000	1,338,000
SEW-40	1,920×1,000×1,890	40	13.5	300	1,532,000	1,694,000
SEW-50	2,320×1,000×1,890	50	18.45	400	1,914,000	2,076,000
SEW-60	2,720×1,000×1,890	60	21.0	440	2,152,000	2,327,000
SEW-70	3,280×1,000×1,890	70	24.0	520	2,343,000	2,554,000
SEW-80	3,840×1,000×1,890	80	27.0	600	2,587,000	2,836,000

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	収容箆数	消費電力 3相200V(kW)	蒸気使用量 (kg/h)	接続口径(A)		製品重量 (kg)	価格	
					給気	排気		片面扉	両面扉
SEW-20P	960×1,000×1,890	20	0.75	18	20	15	190	お問い合わせください。	
SEW-30P	1,360×1,000×1,890	30	1.5	22	20	15	230		
SEW-40P	1,920×1,000×1,890	40	1.5	28	25	20	320		
SEW-50P	2,320×1,000×1,890	50	2.25	40	25	20	420		
SEW-60P	2,720×1,000×1,890	60	3.0	44	25	20	460		
SEW-70P	3,280×1,000×1,890	70	3.0	50	25	20	550		
SEW-80P	3,840×1,000×1,890	80	3.0	56	25	20	640		

棚昇降式食器消毒保管庫 PLW-ESシリーズ 〈電気式〉 省力化 低コスト 高機能 安心安全

業界に先駆けて昇降機能を保管庫に導入。

パーフェクトシリーズの機能をさらに充実させた、実績と信頼のPLW-ESシリーズ。

スタンダードタイプを超える、ゆとりの庫内サイズ。

熱風の循環を良くするとともに、“あとすこし”の余裕が給食室整備の強い味方になります。

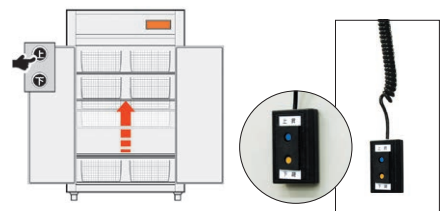
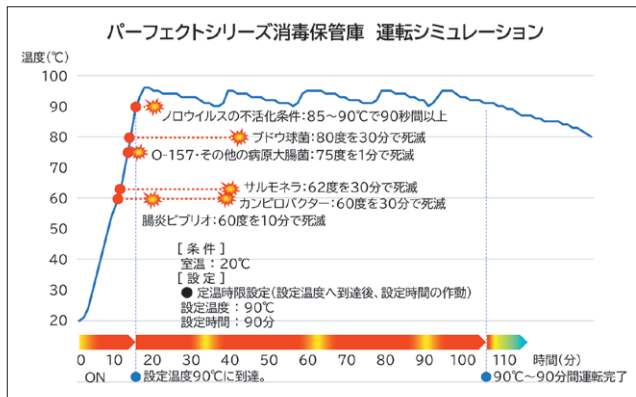
パワーリフト機構にドアスイッチ安全装置を装備。

パワーリフト機構は、扉が開いている状態でのみ作動する安全装置付です。

PLW-ES SERIES



PLW-40ES



パワーリフト・リモコンスイッチ

PLW-ESシリーズのパワーリフト機構は、扉が開いた状態でのみ作動する、ドアスイッチ安全装置付。扉閉時の誤動作をなくしました。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	収容箆数	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	1,080×1,000×2,140	20	5段式	1WAY	10.7	9.0	1.5	0.2	240
PLW-30ES	1,480×1,000×2,140	30	5段式	1WAY	10.7	9.0	1.5	0.2	305
PLW-40ES	1,990×1,000×2,140	40	5段式	2WAY	15.1	13.2	1.5	0.4	465
PLW-50ES	2,390×1,000×2,140	50	5段式	2WAY	17.2	15.3	1.5	0.4	530
PLW-60ES	2,790×1,000×2,140	60	5段式	2WAY	18.7	16.8	1.5	0.4	595
PLW-70ES	3,470×1,000×2,140	70	5段式	3WAY	25.8	22.2	3.0	0.6	770
PLW-80ES	3,980×1,000×2,140	80	5段式	4WAY	30.2	26.4	3.0	0.8	930

※特注品の製作も可能です。 ※棚間隔ピッチは300mmです。

食器消毒保管庫 SEシリーズ〈電気式〉 省力化 低コスト 安心安全

設置スペースを占有しない、コンパクト設計。

トラブルを未然に防ぐシンプル設計。

熱効率に優れたステンレスシースヒーターを側面ダクトに収容することで、水滴や湿気によるトラブルを抑制。

消毒機能、保管性能、作業性、さらには安全性に至るまで、基本機能を追求しています。

大型自動ダンパーで湿気対策。

庫内が60℃に到達すると蒸気を排出する、大型自動ダンパーを採用。食器をしっかりと乾燥でき、消毒効果を高めます。

バックアップ機能で安心運用。

停電時や長期間の休校で電源の供給停止が続いていた場合などでも、スイッチONでそのまま運転再開が可能。

わずらわしい設定作業も不要です。

食器を適温で提供できる温め機能。

温めスイッチをONにすれば、いつでも食器を温かい状態に保てます。適温でのおいしい給食を提供できます。

SE SERIES



SEI-5AN



SEII-20AN

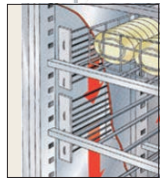


SEII-30AN



シロッコファン

庫内の空気をシロッコファンで吸引し、側面ダクト内でヒーター加熱しながら循環。循環加熱でムラのない熱風を均一に庫内へ供給します。



SUSシースヒーター

ダクト内に完全収容することで、ヒーター全体がストレスなく熱風循環にさらされ、湿気によるトラブルを防げます。



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 SEI、SEII-ANシリーズ(電気式)

型式		寸法(mm) 間口×奥行×高さ	収容箆数	消費電力 3相200V(kW)	製品重量 (kg)	価格	
						片面扉	両面扉
シングルタイプ	SEI-5AN	550×550×1,920	5	2.2	90	639,000	685,000
	SEI-10AN	900×550×1,920	10	4.4	130	772,000	851,000
	SEI-15AN	1,290×550×1,920	15	6.75	165	939,000	991,000
	SEI-20AN	1,750×550×1,920	20	8.75	220	1,255,000	1,426,000
	SEI-25AN	2,190×550×1,920	25	11.15	295	1,712,000	1,855,000
	SEI-30AN	2,580×550×1,920	30	13.5	330	1,885,000	1,983,000
	SEI-35AN	3,040×550×1,920	35	15.5	385	2,224,000	2,397,000
	SEI-40AN	3,500×550×1,920	40	17.5	440	2,521,000	2,768,000
ダブルタイプ	SEII-10AN	550×950×1,920	10	4.4	125	799,000	828,000
	SEII-20AN	900×950×1,920	20	6.75	180	991,000	1,058,000
	SEII-30AN	1,290×950×1,920	30	9.5	230	1,167,000	1,214,000
	SEII-40AN	1,750×950×1,920	40	13.5	310	1,604,000	1,735,000
	SEII-50AN	2,190×950×1,920	50	16.25	410	2,164,000	2,278,000
	SEII-60AN	2,580×950×1,920	60	19.0	460	2,341,000	2,434,000
	SEII-70AN	3,040×950×1,920	70	23.0	540	2,723,000	2,895,000
	SEII-80AN	3,500×950×1,920	80	27.0	620	3,104,000	3,354,000

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	収容箆数	消費電力 単相100V(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
シングルタイプ	GS-254S	700×550×1,920	5	0.16	15	3.5	95	844,000	926,000
	GS-504S	1,085×550×1,920	10	0.3	15	4.5	135	1,011,000	1,126,000
	GS-754S	1,470×550×1,920	15	0.5	15	6.4	150	1,113,000	1,229,000
ダブルタイプ	GW-504S	700×950×1,920	10	0.3	15	4.5	140	985,000	1,063,000
	GW-1004S	1,085×950×1,920	20	0.55	15	6.4	170	1,168,000	1,279,000
	GW-1504S	1,470×950×1,920	30	0.5	15	8.0	220	1,223,000	1,345,000

※収容箆寸法は390×360×200mmを基準としています。(本体に食器箆は付属されておりません。) ※アジャスト脚仕様です。
※形式末尾のSは片面扉を表します。両面扉の場合にはWに変えてください。また両面扉は鍵付です。 ※設備に伴い、換気設備が必要となります。

棚昇降式食器消毒保管庫 PLW-EAシリーズ〈電気式〉 省力化 低コスト 高機能 安心安全

ボタン操作で棚を上下に移動できる、パワーリフトを装備。

重い食器箆の出し入れがしやすく、作業の負担を軽減します。

無理な姿勢での毎日の重労働を改善。

毎日の食器の出し入れは大きな労力を要し、特に食器箆の上げ下げでは無理な姿勢を強いられます。

自動で棚が上下するパワーリフト式食器消毒保管庫は、これらの作業負担を大きく軽減します。

作業台からラクにスライド収納。

スイッチ操作だけで棚が上にスライドするので、食器箆も繰り返しラクに収納できます。

保管庫収納棚を作業台等と同じ高さにセットすれば、さらなる省力化が図れます。

空いている上部空間を収納スペースとして活用。

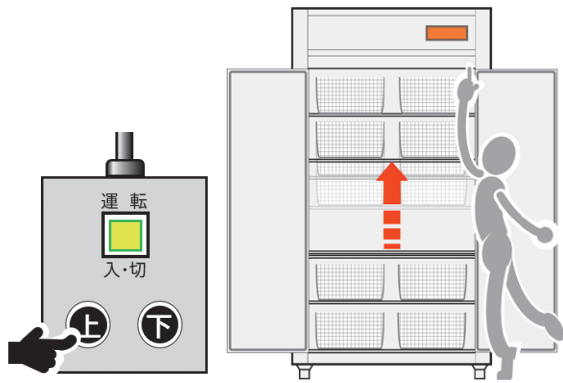
棚段数は8段まで製作可能。保管庫の増設スペースとして、

デッドスペースとなっている上部空間を有効活用できます。

PLW-EA SERIES



PLW-40EA リモコンはオプションです。



パワーリフト・リモコンスイッチ

PLW-EAシリーズのパワーリフト・リモコンスイッチでは、運転ON/OFFボタンを設定することが可能です。
規格外の6～8段棚でコントロールパネルの位置が高所となった場合も、ON/OFFをリモコンで操作できます。



棚昇降式食器消毒保管庫 PLW-EAシリーズ(電気式)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	収容箆数	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

棚昇降式食器消毒保管庫 SSWLシリーズ(蒸気式)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	収容箆数	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

※収容箆寸法は390×360×201mmを基準としています。(本体に食器箆は付属されておりません。)
※両面扉は鍵付です。 ※アジャスト脚仕様です。

器具消毒保管庫〈電気式〉

省力化 低コスト 高機能 安心安全

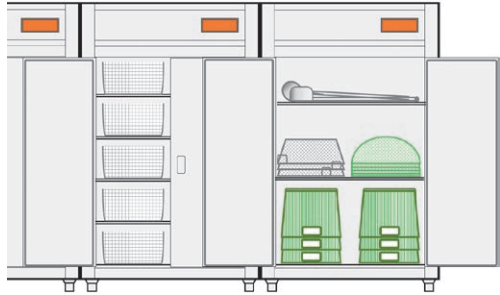
バスケットやバイスケットなどの大型器具も、洗浄後にしっかり消毒・保管できます。



EWK-1505

食器消毒保管庫にマッチする外形規格

食器消毒保管庫を並べて設置する場合でも凹凸や段差が生まれず、スマートに収めることができます。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚仕様	消費電力 3相200V(kW)	重量 (kg)	価格
		棚段数			
EWK-1005	900×950×1,860	3	6.75	170	1,095,000
EWK-1505	1,290×950×1,860	3	9.5	215	1,277,000
EWK-2005	1,750×950×1,860	3	13.5	290	1,728,000

※標準設定は片面扉です。両面扉の製作も可能です。
※庫内標準装備は、ステンレス製パイプ棚3段仕様です。(包丁差しや小物用ラックなどはオプションです。)
※アジャスト脚仕様です。

テーブル型器具消毒保管庫〈電気式〉

省力化 低コスト 高機能 安心安全

作業台と器具消毒保管庫をコンパクトに一体化。
台下スペースを有効に活かします。



ETK-180

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚仕様	消費電力 3相200V(W)	製品重量 (kg)	価格
		棚段数			
ETK-150	1,500×600×850(1,000)	標準棚2段	2.2	130	888,000
ETK-180	1,800×600×850(1,000)	標準棚2段	2.2	150	1,114,000

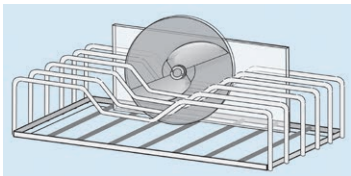
※庫内標準装備は、ステンレス製パイプ棚2段仕様です。(包丁差しや小物収納ラックなどはオプションです。)
※アジャスト脚仕様です。 ※単相100V仕様もあります。
※寸法の()内は、背立てを含めた高さです。

使い勝手を高める専用オプション

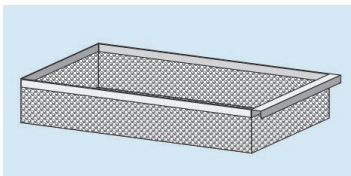
用途に応じた庫内レイアウトが自在
標準で付属のパイプ式中棚と組み合わせることで刃物や調理器具類を上手に収納できる、専用収納ラックをご用意しています。

包丁・刃物プレートの収納に最適

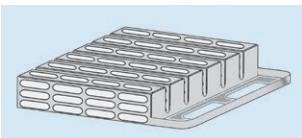
刃物類の収納や取り出しを安全に行うための包丁差しや各種ラックを自由に組み合わせてご利用いただけます。



まな板・刃物プレートラック



小物収納ラック



包丁差し

専用ラックフレームは、お好みの組み合わせが可能です。

トラックインタイプ食器消毒保管庫

省力化 低コスト 高機能 安心安全

食器・食缶を積んだカートごと消毒保管。
カートインで積替えが要らず作業効率アップ。

カートイン〜カートアウトで業務省力化。

洗浄済みの食器や食缶を積んだ専用カートをそのまま保管機に入れ、消毒保管が可能です。終了後はカートごと引き出して移動できるため、積替えの手間が要らず、作業の省力化・時短化が図れます。

マイコン制御による安定した消毒効果。

消毒温度や時間などをマイコン制御。安定した消毒効果を発揮します。

万一の閉じ込め時でも危険を回避。

万一、庫内に閉じ込められた場合でも、非常レバーにより、内側から扉を開けられる安全・安心設計です。

温めはもちろん、保冷機能(オプション)で適温出荷。

和え物やサラダ、果物など、冷たい料理の食缶を配缶前に冷やしておける冷却機能付もラインナップ(オプション)。



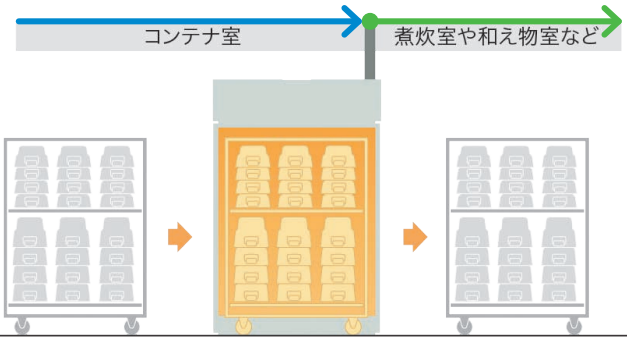
カートごと消毒・保管

翌朝はそのまま配缶作業(調理室)に移動できます。



食器用カート 食缶用カート

洗浄後の食器や食缶を積み込み、そのままトラックインタイプ消毒保管庫に入れて消毒・保管します。



扉両面式なら翌日は調理室(煮炊室や和え物室)側から取り出し、配缶作業へ。

トラックインタイプ食器消毒保管庫(電気式)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	カート 収容数	消費電力 (三相200V)	製品質量 (kg)	価格(円)	
					片面扉	両面扉
TEW-35	1,180×1,460×2,150	1	13.5kW	340	1,904,000	2,115,000
TEW-65	2,260×1,460×2,150	2	27.0kW	600	3,009,000	3,467,000
TEW-35W	1,180×2,830×2,150	2	27.0kW	680	3,226,000	3,543,000
TEW-65W	2,260×2,830×2,150	4	54.0kW	1,200	5,185,000	5,922,000



ダブル型(奥行2,830mm)

トラックインタイプ食器消毒保管庫(蒸気式)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	カート 収容数	消費電力 (三相200V)	蒸気消費量 (kg/h)	蒸気圧力 (MPa)	蒸気接続口		製品質量 (kg)	価格(円)	
						給気	排気		片面扉	両面扉
TSW-35	1,180×1,460×2,150	1	1.5kW	18	0.2	20A	20A	340	1,931,000	2,145,000
TSW-65	2,260×1,460×2,150	2	3.0kW	36	0.2	20A	20A	600	3,366,000	3,819,000
TSW-35W	1,180×2,830×2,150	2	3.0kW	36	0.2	20A×2	20A×2	680	3,314,000	3,643,000
TSW-65W	2,260×2,830×2,150	4	6.0kW	72	0.2	20A×2	20A×2	1,200	5,864,000	6,678,000

※片面扉は型式末尾に「-S」、両面扉は型式末尾に「-W」を入れてください。

天吊式コンテナ消毒装置

省力化 低コスト 高機能 安心安全 DRY

消毒保管庫とコンテナ機能を一台に融合。

消毒保管庫が不要で省スペース&低コスト。

食器をコンテナの中に入れたまま消毒・保管し、そのまま配送できるコンテナ消毒装置。消毒保管庫が不要になり、コンテナ用消毒装置は天井に吊り設置するので、ダブルの省スペース効果が得られます。

移し替えなしで洗浄・消毒〜保管を実現。

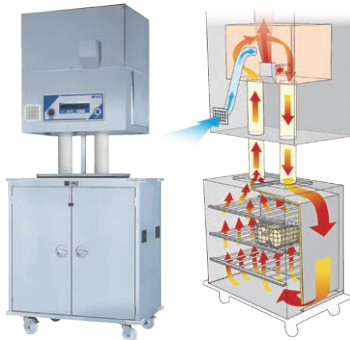
食器の移し替え作業を軽減できるので、重たい強化磁器食器を使用される施設にも最適です。

優れた殺菌・消毒機能。

吸入・排出ダクトにより、コンテナ内の熱風を強制循環させ、庫内の隅々まで均一に殺菌・消毒。コンテナも常時衛生的に利用できます。

イニシャルコスト+更新費用を大幅に節約。

消毒保管装置の設置費用、更新費用が不要になるほか、オールイン化がもたらす省力化により人件費削減にもつながります。



吸入・排出ダクトにより、熱風を強制循環。庫内を隅々まで均一に殺菌・消毒。
庫内はエア・フィルターでクリーンな空気を循環します。

型式	熱源	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (三相200V)	蒸気消費量 (kg/h)	蒸気圧力 (MPa)	蒸気接続口 給気 排気	製品質量 (kg)
SCS-105	蒸気式	1,100×800×1,200	0.775kW	20	0.3	20A 15A	130
SCS-105C		1,100×800×1,200	0.775kW	20	0.3	20A 15A	130
ECS-105	電気式	1,100×800×1,200	12.775kW	—	—	—	130

※コンテナ寸法により、本体取付け高さが変わります。 ※本体製品質量に、吊り架台は含みません。
※SCS-105Cは寒冷地仕様です。 ※価格については、お問い合わせください。

ロータリー式食器消毒保管庫〈蒸気式〉省力化 高機能 安心安全 快適

上部空間の活用で収納量をアップ。

腰をかがめる必要がなく、ラクな高さでの作業を実現。

上部空間活用で収納量アップ。

調理場に空きスペースがない場合でも、上部空間を活かして省スペースに収納力を拡大できます。間口と奥行は一定に、上部にユニット式の消毒保管スペースを積上げて、84カゴから132カゴ分の収容量を確保できます。

腰をかがめず、一定のラクな高さで作業可能。

食器の収納や取り出し作業が一定の高さで行えるので疲れにくく、作業効率も大幅に向上します。

温度ムラのない高消毒効果、高効率加熱でスピード昇温。

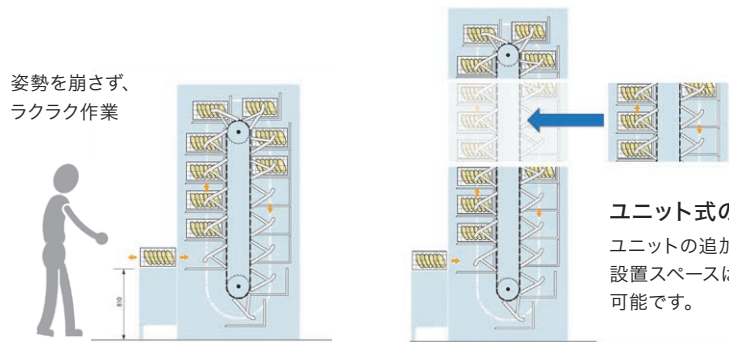
庫内は一定に棚を回転（ロータリー）させるので、温度ムラがなく高い消毒効果が得られます。また、高効率熱交換器の採用で、所定温度までスピーディに昇温します。

欲しい収容物を一発呼び出し。万一の停電にも対応の安全設計。

操作パネルで呼び出したい棚を一発で選択できます。また、手動操作ハンドル付で停電など万一のトラブルにも対応。モニターも消えることなく常時表示する安全設計です。



RAS-18A



ユニット式のロータリーキャビネット

ユニットの追加で上方へと保管スペースを増設。設置スペースはそのままに、収納量を大幅に拡大可能です。

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	3,400×1,700×2,730	84	3.7	60	32	20	3,100	お問い合わせ ください。
RAS-18A	3,400×1,700×3,300	108	3.7	70	32	20	3,500	
RAS-22A	3,400×1,700×3,875	132	5.2	80	32	20	4,200	

※収容カゴの大きさは、(390×360×200mm)で算出しています。 ※標準設定は片面扉です。両面扉の製作も可能です。

小型食器消毒保管庫〈電気式〉省力化 安心安全 快適

強制循環方式により、小型ながら優れた乾燥・消毒効果を発揮。

幅350mmのスリムなボディで、限られたスペースでも設置可能。

設置環境を問わない100V仕様

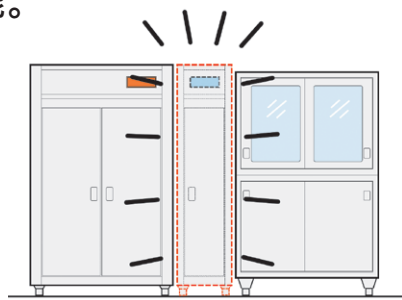


KSH-S1

KSH-S1K

中途半端で使い道の
なかった隙間(空間)を
有効活用。

食器が増え少し足りない
時に。
アレルギー対応時の少量
保管に。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	収容箆数	棚段数 棚仕様	消費電力 単相100V (W)	価格
KSH-S1	350×550×1,850	5	5	1,300	561,000
KSH-S1K	350×550×1,850	包丁10本 まな板4枚		1,300	568,000

※収容箆寸法は400×220×200mmを基準としています。
(本体に食器箆は付属されておりません。)
※特注品の製作も可能です。

給食室における衛生管理のマストアイテム。

紫外線・オゾンとは調理機器類の殺菌に最適です。

包丁やまな板、調理器具類は、食材に直接接触するため、二次汚染を防止する最重要衛生管理を必要とします。紫外線・オゾンは殺菌力が非常に高く、高温加熱処理に不向きな調理器具類の殺菌と保管に適しています。

また、紫外線・オゾンはともに自然界に存在するもので、安全性が高い点も特長です。塩素や消毒剤とは異なり残留性がなく、殺菌保管した調理器具類を安心してご使用いただけます。

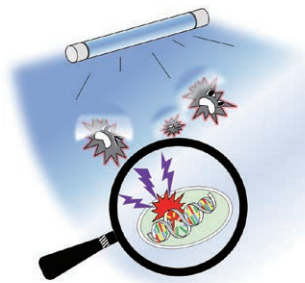
紫外線包丁まな板殺菌庫省力化 安心安全



DS-112(卓上型)



DS-103(据置型)



ウイルス・細菌の細胞へ
ダイレクトアタック

紫外線は細菌やウイルスのDNA
に直接アタックして増殖能力を失
わせ、その後破壊、死滅させます。
常温で殺菌ができ、残留性もないた
め、調理機器類の殺菌に最適です。

運転はワンタッチでタイマー制御



シンプルな操作盤で「乾燥→殺菌」「乾燥のみ」「殺菌のみ」「連続運転」を簡単に使い分けできます。

ご要望にお応えできるよう、庫内の収納レイ
アウトは豊富にラインナップしています。

殺菌効果試験

- 試験室内温湿度 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
 - 収納物 ・使用後、水洗いをし表面が乾燥した状態
- 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。
殺菌作動3時間後に、試験片の生残菌を洗い出し、洗い出し液生菌数を測定
した。又、対照として庫内に入れず室内に保存した試験片の菌数を測定した。

試験菌	試験片貼付場所	生菌数(試験片当たり)	
		開始時	3時間後
大腸菌 (O-157)	包 丁 柄中央	4.7×10 ⁶	<10
	包 丁 刃先端	4.7×10 ⁶	<10
	まな板 上面中央	4.7×10 ⁶	<10
	まな板 前面中央	4.7×10 ⁶	<10
	まな板 側面中央	4.7×10 ⁶	<10
	まな板 下面中央	4.7×10 ⁶	<10
	まな板 後面中央	4.7×10 ⁶	<10
	対照(庫外の試験片)	4.7×10 ⁶	1.2×10 ⁶
		<10は検出せず	

型式	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	まな板	その他	K T 殺菌式	D S殺菌 乾燥式
							(本) 最大寸法(mm)	枚 最大寸法(mm)			
KT-56	—	—	250×110× 400(壁掛用)	100V	6×1本	—	5 柄:140/刃渡240	—	—	84,000	—
KT-100	—	—	600×180× 630(壁掛用)	100V	10×1本	—	10 柄:165/刃渡320	—	—	99,000	—
KT-102	—	—	600×275× 482(27)	100V	10×1本	—	10 柄:160/刃渡240	—	—	97,000	—
KT-101	—	—	575×500× 432(27)	100V	10×1本	—	20 柄:160/刃渡305	—	—	104,000	—
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	157,000	261,000
KT-116	DS-116	—	500×350× 777(27)	100V	15×2本	450	8 柄:180/刃渡430	4 615×305×32	DSの高さ887	159,000	265,000
KT-113	DS-113	—	600×500×1,030(250)	100V	15×3本	450	20 柄:155/刃渡290	6 645×365×43		257,000	362,000
KT-103	DS-103	—	850×500×1,460(300)	100V	15×3本	500	30 柄:175/刃渡285	12 735×365×43	しゃもじ:660/10本	373,000	479,000
KT-114A	DS-114A	—	850×600×1,430(250)	100V	15×3本	500	30 柄:165/刃渡380	10 1,045×465×43		366,000	473,000
KT-114B	DS-114B	—	850×600×1,430(250)	100V	15×3本	500	15 柄:165/刃渡380	10 1,045×465×43	しゃもじ:1,030/10本	366,000	473,000
KT-114C	DS-114C	—	850×600×1,430(250)	100V	15×3本	500	15 柄:165/刃渡380	5 1,045×465×43	しゃもじ:1,030/10本	375,000	481,000
KT-114D	DS-114D	—	850×600×1,430(250)	100V	15×3本	500	30 柄:165/刃渡380	24 508×465×34		380,000	484,000
KT-115A	DS-115A	—	600×600×1,650(250)	100V	15×3本	450	20 柄:165/刃渡395	6 1,265×465×43	しゃもじ:1,230/10本	403,000	503,000
KT-115AT	DS-115AT	—	600×600×1,650(250)	100V	15×3本	450	10 柄:165/刃渡395	6 1,265×465×43	しゃもじ:1,230/10本	403,000	505,000
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			403,000	514,000
KT-118	DS-118	—	750×450× 800(250)	100V	15×2本	450	42 柄:170/刃渡310		鍵付	257,000	362,000
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			378,000	481,000

※本体は乾燥機付(DS)と乾燥機なし(KT)の2タイプになります。

※包丁まな板殺菌庫に使用する紫外線ランプは消耗品です。

連続照射約3000時間で殺菌効果が弱まりますので定期的な交換が必要です。

ランプが点灯していても、製品機能が低下した状態では本来の効果を発揮することができませんのでご注意ください。

※包丁まな板殺菌庫に使用する扉のポリカーボネートは、紫外線をすべてカットしますので、安心してご利用いただけます。

紫外線・乾燥式テーブル型殺菌庫 7分7秒 快適

殺菌庫の上面を作業台としても使える、便利な兼用タイプ。

- ポリカーボネート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。



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	550W	413,000
DS-TK-90	900×600×850	20本	8枚	550W	432,000
DS-TK-120	1,200×600×850	20本	14枚	550W	469,000
DS-TK-150	1,500×600×850	20本	6枚(可変2段棚)	550W	586,000
DS-TK-180	1,800×600×850	20本	9枚(可変2段棚)	565W	703,000

※バックカード付もあります。(Bタイプ) ※乾燥なしタイプもあります。

オゾン方式包丁まな板殺菌庫・器具消毒保管庫 省力化 高機能 安心安全

オゾンの力で庫内の隅々まで
行き渡る、驚きの殺菌効果。

- 複雑な形状の器具類や布類の殺菌保管に最適です。
- 脱臭効果にも優れ、衣類・靴類などの
殺菌保管にも広く活用可能です。



オゾンの効果

殺菌	ウイルス、殺菌、かび、薬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	染料、フミン質等の脱色成分を分解し脱色します。
脱臭	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	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	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。

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	ヒーター	ファン	
OIA-1	1,200×600×1,800	5段	単相100V	15W×1	1,000	50	783,000
OIA-4	1,200×750×1,800	5段	単相100V	15W×1	1,000	50	862,000
OID-1	1,500×600×1,800	右5段、左5段	単相100V	15W×1	1,000	50	900,000
OID-4	1,500×750×1,800	右5段、左5段	単相100V	15W×1	1,000	50	980,000
OIG-1	1,800×600×1,800	右5段、左5段	単相100V	15W×1	1,000	50	1,070,000
OIG-4	1,800×750×1,800	右5段、左5段	単相100V	15W×1	1,000	50	1,130,000

※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。

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
残菌数	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

※オゾン発生装置は消耗品です。定期的な交換が必要です。

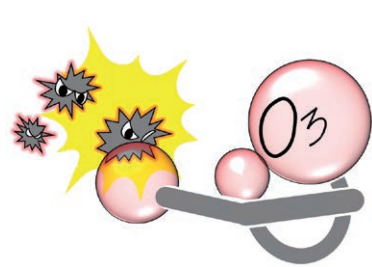
収納物の耐オゾン性

オゾン殺菌はその殺菌効果が大い反面、収納物の素材により変色やひび割れなどの劣化を招くことがあります。下記の表は素材ごとの耐オゾン性を示したものです。ご選定の際は収納物の素材をご確認ください。

材質(処理)	金属		プラスチック		ゴム	
	評価	評価	評価	評価	評価	評価
材質(処理)	ステンレス鋼(SUS304)	◎	塩化ビニール	◎	バイトン(フッ素ゴム)	◎
	チタン	◎	テフロン	◎	エチレン・プロピレンゴム	○
	アルミニウム(アルマイト・裸)	○	ナイロン	○	シリコンゴム・ウレタンゴム	○
	クロム・ニッケル	○	ポリプロピレン	○	天然ゴム・ニトリル・ネオプレン	×
	鉄・鋼(裸)	×	FRP	△	ガラス	評価
			ABS・スチロール	△	無機	◎

衣服用オゾン殺菌庫 省力化 安心安全 快適

衣類に付着した大腸菌やノロウイルスなど、あらゆる菌を殺菌。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	衣服 収納数	消費電力 単相100V	オゾン灯 (W)×数	ヒーター (W)	ヒーターファン (W)	循環ファン (W)	製品重量 (kg)	価格
OC-60	600×600×1,800	8着	565	13×1(ランプ10)	500	50	6	58	569,000
OC-90	900×600×1,800	12着	1,065	13×1(ランプ10)	1,000	50		81	663,000
OC-120	1,200×600×1,800	16着	1,065	19×1(ランプ15)	1,000	50		99	769,000
OC-150	1,500×600×1,800	20着	1,065	19×1(ランプ15)	1,000	50		115	877,000
OC-180	1,800×600×1,000	25着	1,065	19×1(ランプ15)	1,000	50		130	1,040,000

※庫内標準装置は、ステンレス製ハンガーラック仕様です。(ハンガーパイプ2本付で、交互にハンギングすると衣服が重ならない工夫をしています。)
※庫内底面は、長靴が置けるように水切り段付でステンレス製のパンチング蓋付となっています。 ※アジャスト脚仕様です。

靴用オゾン殺菌庫 省力化 安心安全 快適

靴の細部にまでオゾンが行き渡り、パワフルに殺菌。



オゾンには、消臭・脱臭の効果も期待できます。



型式		寸法(mm) 間口×奥行×高さ	靴収納数(足)		消費電力 単相100V	オゾン灯 (W)×数	ヒーター (W)	ヒーターファン (W)	循環ファン (W)	製品重量 (kg)	価格
			長靴	短靴							
標準仕様棚)	OF-60	600×500×1,800	8	16	550	13×1(ランプ10)	500	50	6	68	579,000
	OF-90	900×500×1,800	12	24	1,050	13×1(ランプ10)	1,000	50		96	674,000
	OF-120	1,200×500×1,800	16	32	1,050	19×1(ランプ15)	1,000	50		116	778,000
	OF-150	1,500×500×1,800	20	40	1,050	19×1(ランプ15)	1,000	50		137	895,000
	OF-180	1,800×500×1,000	25	48	1,100	19×1(ランプ15)	1,000	50×2		157	1,060,000
パーソナルロッカー仕様	OS-43	947×400×1,950	12		550	13×1(ランプ10)	500	50	6×1	95	1,430,000
	OS-44	1,229×400×1,950	16		1,050	13×1(ランプ10)	1,000	50		122	1,530,000
	OS-45	1,511×400×1,950	20		1,050	19×1(ランプ15)	1,000	50		145	1,620,000
	OS-46	1,739×400×1,950	24		1,050	19×1(ランプ15)	1,000	50		168	1,780,000
	OS-47	2,075×400×1,950	28		1,100	19×1(ランプ15)	1,000	50×2	6×2	191	2,030,000
	OS-48	2,357×400×1,950	32		1,100	19×1(ランプ15)	1,000	50×2		214	2,200,000
	OS-49	2,639×400×1,950	36		1,100	19×1(ランプ15)	1,000	50×2		237	2,390,000
	OS-410	2,921×400×1,950	40		1,100	19×1(ランプ15)	1,000	50×2		260	2,560,000

※収納最大寸法は、W260mm×H330mmとなります。短靴の収納は、棚網(オプション)の追加が必要です。
※庫内底面は、水切り段付でステンレス製のパンチング蓋付となっています。 ※アジャスト脚仕様です。