

驚異の洗浄能力を発揮する 機械が飲食店の常識を変える



こんなに早く
こんなにきれい

ご存じですか?!

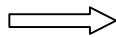
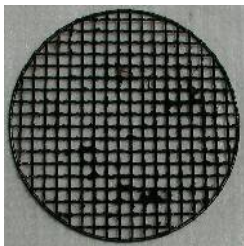
ジツギ スカ鍋・焼肉鉄板が

洗いジュー

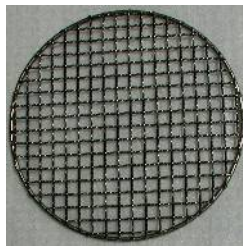


なら、たったの **25秒** で... しかも **水圧** だけで...

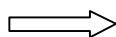
洗浄前



洗浄後



こんなに **きれい** に



洗いあげるのです。



洗うことに費やしていた **人件費・洗剤・水道費・ブラシ費・時間・スペース**...全てを削減へと導きます。ほとんどのジツギスカ料理・焼肉店がこの洗浄機の存在を知りません。強力な水圧の力で洗浄時間わずか25秒。これまで鍋の汚れを落とすのに悪戦苦闘していた店主たちは大きな呪縛から解放されます。(汚れの状態によっては洗剤等に浸す等前処理が必要な場合も有ります)

洗いジューの特長

- クリーンにスピード洗浄 25秒
- 水だけで洗浄、鍋・網長持ち、機械長持ち
研磨材は一切不要、洗浄による鍋・網機械の損傷、摩耗、消耗なし
- バーチカルセッティング
外周残留物もクリーン洗浄
- 簡単な操作
ドアを開け網プレートを入れドアを閉めるだけ
- 場所をとらないコンパクトサイズ
巾 500mm 奥行 (本体) 700mm 高さ 800mm
(HYSV-140W-M)
- コスト大幅ダウン
洗剤不要 1サイクル約2円
- 防音・安全設計
防音仕様。ドアを閉めると自動停止。

特許



阪神テック株式会社