

ジンギスカン・焼肉網プレート洗浄機

「洗いジャー」

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。

鍋、網の 摩耗・消耗・損傷なし、鍋・網長持ち

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・網の消耗・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・網・プレート等、縦方向（垂直）にセットし、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、特にジンギスカン鍋等外周残留物の多い形状には洗浄効果大です。

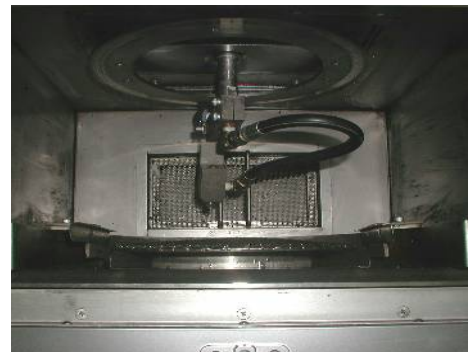
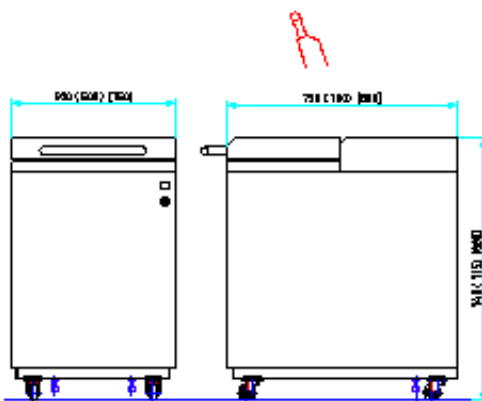
使い方

使用済み鍋を垂直にセットし、ドアを閉めるだけ。あと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けます。

洗浄物の形状と枚数

網、凹凸、溝付き等いろいろな形状に対応。1回に1鍋（枚）洗浄できます。

◆ 仕様表 ◆



型 式	HYSV-140W-1	HYSV-140W-M	HYSV-280W
外形寸法 W×D×H	600mm×730mm×815mm	(500mm×700mm×800mm)	〈750mm×800mm×930mm〉
電 源	3相 200V 50/60HZ 3.7kw	3相 200V 50/60HZ 3.7kw	3相 200V 50/60HZ 5.5kw
給 水	ホース 15 A	ホース 15 A	ホース 15 A
排 水	ジャバラホース 25 A	ジャバラホース 25 A	ジャバラホース 25 A
ポンプ	吐出圧力 1.4 Mpa 吐出量 14L/分	吐出圧力 1.4 Mpa 吐出量 14L/分	吐出圧力 2.8 Mpa 吐出量 14L/分
ノズル	ディスクノズル	ディスクノズル	ディスクノズル
洗浄物	丸 400mm 対角 400mm	丸 300mm 対角 350mm	丸 400mm 対角 400mm
セット枚数	1枚	1枚	1枚
洗浄時間	25秒～75秒（60サイクル）	25秒～75秒（60サイクル）	25秒～75秒（60サイクル）
水の使用料	約6L/1回	約6L/1回	約6L/1回
洗浄面	片面用・両面用	片面用・両面用	片面用・両面用
材 質	洗浄槽・扉・カバー類 ステンレス	洗浄槽・扉・カバー類 ステンレス	洗浄槽・扉・カバー類 ステンレス
重 量	125kg	115kg	140kg

汚れの状態により洗剤等に浸すなどの前処理が必要な場合も有ります。まずは洗浄実験させてください（洗浄実験と返送料無料）

〈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。
- 定期的にはポンプのオイル交換が必要です。
- ノズル・高圧ホース・シールは消耗品です。
- 温水を使用される場合は75℃以下にしてください。
- 洗浄状態は条件によって差異が生じることがありますので購入前に洗浄状態を確認して下さい。



〈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。
- この製品は屋内用です。雨水のかからない場所でお使い下さい。
- ※製品の外観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