

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

まだ中華鍋を手で洗ってるんですか？！

洗っちゃオ！



なら、たったの

20秒で...しかも水圧だけで...



洗い上げるのです。

洗っちゃオ！の特長

(^_^)v

○水だけでクリーンにスピード洗浄

洗剤は一切不要、なじんだ油分は残し汚れだけを洗浄、
1回洗浄時間20秒（60サイクル）・約2円。

○簡単な操作

ドアを開け鍋を入れドアを閉めるだけ、洗浄終わると自動停止

○コンパクトサイズ

Bタイプ幅520mm 奥行610mm 高さ750mm

○安全設計

ドアを開けると自動停止

○コスト大幅削減

まとめ洗いの場合、素早い洗浄で鍋の枚数少なく、人件費・洗浄
時間大幅に削減できます。

○腱鞘炎防止・体力消耗軽減

鍋を洗浄することによりおきる労力低減体力温存・調理にゆとり

○連続調理で能率UP

人が鍋を洗う時間が無くなり2枚の鍋で休み無く連続的に料理
が造れます。

○前の味が残らず

完璧洗浄で清潔、前の味が残らず種類の違う料理に味が移り
ません。

○清潔でお客様に安心感

オープンキッチン等見た目がよく清潔でお客様に安心感を与えます。

○1人1釜・鍋2枚、4人4釜・鍋8枚で回転可能

特
許



阪神テック株式会社

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

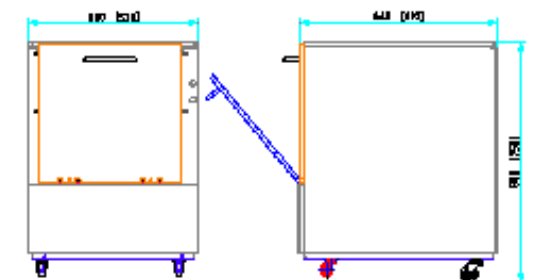


<使用上のご注意>

- 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