

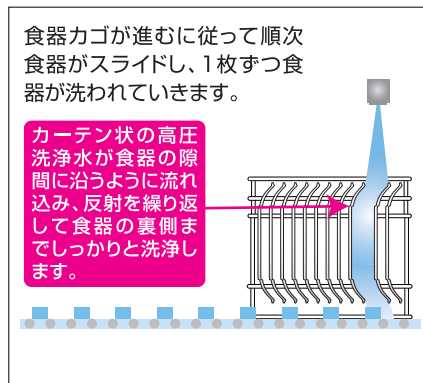
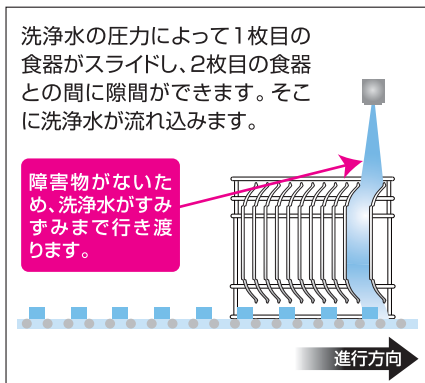
食器をカゴに入れたまま洗浄可能！ 洗浄作業の負担を大幅に軽減！

食器をカゴに入れたまま洗浄できるため、コンテナから取り出してそのまま洗浄機へ投入することができます。従来のようにカゴから食器を取り出して供給装置にセットしたり、また洗浄後に食器をカゴに戻したりといった手間がかかりません。さらに洗浄能力が高いため侵漬槽による粗洗浄も必要ありません。作業工程を大幅に削減し、洗浄作業の負担を軽減します。



専用食器カゴ&高圧洗浄ノズルで食器を一枚ずつ確実に洗浄！

高圧ノズルから噴射される洗浄水の圧力によって食器がスライド。食器と食器の間の隙間に洗浄水がくまなく行き渡ることによって汚れをしっかりと落としていきます。



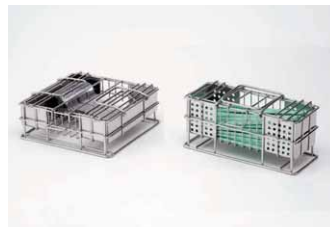
抜群の洗浄能力を発揮！

カゴごと洗浄機は食器を立てた状態で洗浄するため、食器を伏せて洗浄する従来の方式にくらべて占有スペースが約1/10にまで減少。

そのため、コンベア速度を抑えて洗浄に十分な時間をかけることができ、高い洗浄能力を発揮。油污れもしっかりと落とします。

専用食器カゴをオーダーメイド致します！

食器カゴは受注生産となっており、平皿用、お椀用など、形状や大きさに合わせて専用の食器カゴを製作致します。また、箸やスプーンなどの食器類、おたまなどの器具類も専用カゴによる洗浄が可能です。



食器カゴへの食器の収納はレールに並べてフタをするだけ。間仕切りに1枚ずつ差し込んだりという面倒がかかりません。また、運搬時には食器を上向きにして運べるため、残滓がこぼれるのを防ぎます。

運搬時



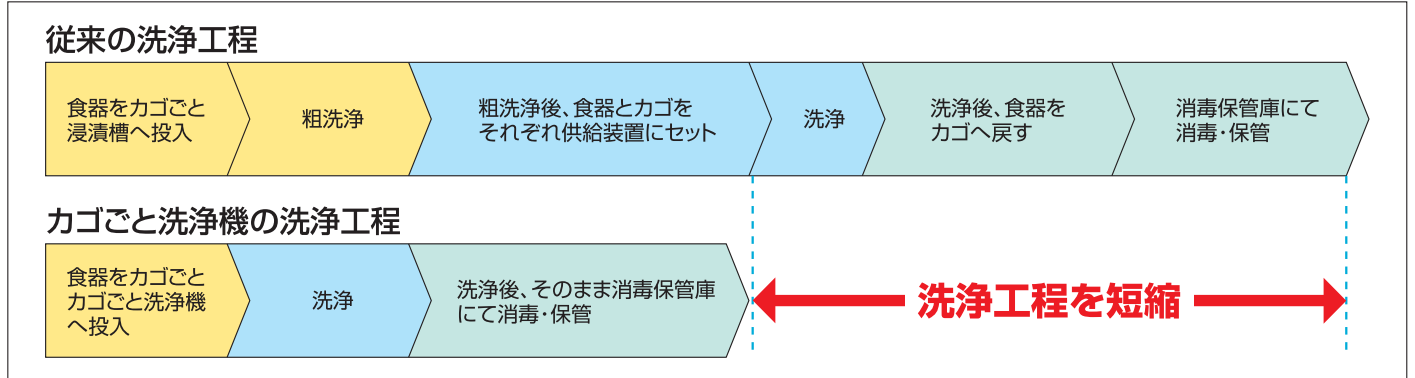
洗浄時



メリット1

洗浄工程を短縮することにより、作業者の負担を大幅に軽減

カゴごと洗浄機の導入により、浸漬槽に漬ける作業や、食器を自動供給装置にセットする作業が不要になります。また、洗浄後はそのまま消毒保管庫に入れれば良いので、わざわざ食器をカゴに戻す手間もかかりません。作業工程を短縮し、洗浄作業の負担を大幅に軽減することができます。



メリット2

浸漬槽が不要に!

カゴごと洗浄機の導入により、従来の粗洗浄に使用していた浸漬槽が不要になり、省スペース化を図ることができます。それはカゴごと洗浄機が従来の食器洗浄機と違って食器を縦方向に並べて搬送・洗浄する方式のため、洗浄に十分な時間をかけることができるからです。さらに、これまで浸漬に使用していた水、加熱に費やす光熱費等が削減できるため、コストを大幅に削減できます。

省スペース、省エネを実現!

メリット3

より効率的・衛生的な洗浄システムを実現!

カゴごと洗浄機の導入により、学校給食の洗浄システムをより一層効率的・衛生的なものにすることができます。作業の効率化がはかれるだけでなく、食器に直接手を触れる回数も大幅に減るのでより衛生的です。



省エネ

水の再利用ですすぎ水量 1レーン5リットル/分を実現!

仕上げすすぎ湯を予備すすぎ湯に再利用することですすぎ水量を大幅に節減。1レーンのすすぎ水量を毎分5リットルまで抑えることに成功しました。さらにすすぎ水は洗浄水への再利用でさらに省エネです。

洗浄力

洗浄槽には高出力ポンプを採用!

洗浄槽には高出力ポンプを2台装備。パワフルな水量で汚れをしっかりと落とします。出力は食器の種類や食数、レーン数に応じて、3.7kWから7.5kWが選定されます。

選べる洗浄槽加熱方式

洗浄槽の加熱方式は電気と蒸気の2方式から、使用場所に応じて選択することができます。

作業性

簡単操作のコントロールパネル

操作部はマイコンコントロールを採用。電源を入れると自動的に給湯が開始され、洗浄湯・すすぎ湯とも予め設定しておいた温度まで立ち上げます。あとは洗浄開始/停止のスイッチを押すだけのフルオートオペレーション。洗浄湯とすすぎ湯温度は見やすいデジタル表示でひと目でわかり、常に運転状況を確認できます。また、別途スタート/ストップスイッチを入口部に設けてあるため、日常の操作はこのスイッチを押すだけ。より簡単でどなたでも扱うことができます。



トルクリミッターで安全

カゴごと洗浄機は自己診断機能を内蔵してトラブル発生をいち早く感知します。例えばチェーンコンベアに異常な過負荷がある場合は、トルクリミッターが作動してチェーンコンベアの運転をストップし、食器カゴやコンベアの破損を未然に防ぎます。

作業環境改善

本体輻射熱を抑えるのも作業環境の改善につながります。

本体と点検扉部に断熱構造を採用。これにより本体表面からの温度放射を断熱なしに比べ約25℃低減。さらに洗浄・予備すすぎ槽に断熱材を施すことで、槽からの放射温度を約10℃低減させています。これにより作業者の負担を軽減すると同時に、空調コストの低減も実現します。



静音性にも優れています。

マルゼンのカゴごと洗浄機は断熱構造としたことで遮音効果が高まり、断熱なしに比べ運転音は最大で約10%低減。通常の会話レベルの音量です。

トレーと食器の同時洗浄も可能!

ノズルを高く設置することでトレー専用の洗浄レーンとすることも可能です。2レーンのうち片方をトレー洗浄レーンとすることで、食器とトレーを同時に洗浄可能です。レーン数や総槽数は食数に応じて特注対応可能です。



汚れ具合に応じて洗浄速度 を切り換え可能

インバータ制御なので、食器類の汚れ具合に応じて低速・高速の2段階に切り替えることができます。汚れのひどいときはじっくり確実に、軽い汚れならスピーディに洗浄して、省エネ、コスト削減に努めます(標準は、停止・低速・高速)。



洗浄槽は排水性が高い コーナーR仕様

洗浄槽コーナー部にはR加工を施してあるので排水性が高く、また清掃しやすいので、衛生を維持できます。

洗浄ノズルは簡単に取外し可能!

洗浄ノズルは工具なしで簡単に取外しが可能です。毎日のお手入れが簡単にでき、衛生的に保てます。

ストレーナーで即クリーンキープ

ストレーナー(ゴミ受け)は工具なしで簡単に取り外せるので、残滓を簡単に捨てることができ、衛生を保つ毎日のお手入れには欠かせません。



万一の際には 非常停止スイッチでワンストップ

万一の際は非常停止スイッチで、洗浄運転、コンベア運転、加熱などすべての機能を停止できます。マグネット式なので、操作しやすい位置に設置可能です。



カゴごと洗浄機



DCK4-1TER

レーン入口右側タイプ

税抜標準価格
27,580,000円

洗浄能力/h
44クラス
最大1,500枚

洗浄槽
4槽

■カゴごと洗浄機仕様表

型式	外形寸法 (mm)			洗浄能力		レーン仕様	電気 (3φ200V) (50/60Hz)			洗浄槽加熱容量		設備電源		電源コード	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ	食数/h	クラス/h		洗浄ポンプ	予備すすぎポンプ	コンベア	電気	蒸気 (0.2MPa)	ヒーター	ポンプ他		
DCK2-1TSL (R)	5,350	1,380	1,780	750	22	食器1レーン/トレイ1レーン	2.2kW+3.7kW×2	1.5kW	0.1kW×2	—	120kg/h	—	12.0/12.0kW	—	¥15,480,000
DCK2-1TEL (R)	5,350	1,380	1,780	750	22	食器1レーン/トレイ1レーン	2.2kW+3.7kW×2	1.5kW	0.1kW×2	22kW	—	22kW	11.8/11.8kW	—	¥14,880,000
DCK4-1TSL (R)	7,750	1,380	1,780	1,500	44	食器1レーン/トレイ1レーン	2.2kW×2+3.7kW×4	1.5kW	0.1kW×2	—	210kg/h	—	21.6/21.6kW	—	¥27,980,000
DCK4-1TEL (R)	7,750	1,380	1,780	1,500	44	食器1レーン/トレイ1レーン	2.2kW×2+3.7kW×4	1.5kW	0.1kW×2	38kW	—	38kW	21.4/21.4kW	—	¥27,580,000

●型式中のLは洗浄レーン入口左側、Rは右側です。●納期は受注後約2ヶ月間です。特注品や複数台ご注文の場合の納期はお問い合わせください。

●型式について

① ② ③ ④ ⑤
DCK4-1TER

① 予備十本洗浄槽数

洗浄槽の数を表します。DCK2なら予備洗浄1槽十本洗浄1槽となり、DCK4なら予備洗浄2槽十本洗浄2槽となります。

② 食器レーン数

食器レーンの数を表します。2レーン以上も特注で製作致します。

③ トレーレーン

トレーレーンの有無を表します。トレーレーン無し仕様(特注)の場合、型式にTは入りません。

④ 熱源

槽の加熱方式を表します。Eなら電気加熱方式、Sなら蒸気加熱方式となります。

⑤ 食器投入位置

食器投入位置を表します。Rなら投入口が右側、Lなら投入口が左側となります。

食器カゴ

平皿カゴ DCKB-H	椀カゴ DCKB-W	小皿カゴ DCKB-K	箸カゴ DCKB-C	フォーク・スプーンカゴ DCKB-F	トレイカゴ DCKB-T	備品カゴ DCKB-B
						
税抜標準価格 36,000円	税抜標準価格 36,000円	税抜標準価格 36,000円	税抜標準価格 38,000円	税抜標準価格 38,000円	税抜標準価格 48,000円	税抜標準価格 44,000円

洗浄機本体および専用食器カゴはフルオーダー対応可能!

マルゼンのカゴごと洗浄機は、使用される食器の種類や材質、食数、メニュー構成など、さまざまな条件に対応させる特注フルオーダーにお応えします。

主なオーダー対応仕様

- ・食器の形状、サイズに応じた専用カゴの製作
- ・洗浄槽覗き窓の設置
- ・除湿排気装置の設置
- ・洗浄レーン高さ(洗浄有効高さ)の変更(カゴに合わせて変更)
- ・洗浄レーン入口の延長
- ・コンベア幅、コンベアレーン数の変更
- ・水すすぎ仕様
- ・ポンプ容量変更(食器の種類・レーン数により変更)
- ・ブースター上乗せ仕様
- ・洗浄レーン出口の延長
- ・セーフティストッパーの設置
(カゴを取り忘れた場合、コンベアを自動停止)

●洗浄機の十分な洗浄や、殺菌、すすぎ、乾燥の効果を高めるためには80℃～85℃の温水を必要とするため、ブースターの設置が必要です。熱源はガスと蒸気、電気の3タイプをオプションで用意しています。詳しくは58pをご覧ください。

※給水・給湯の接続について

除湿排気装置(特注)には給水を接続してください。お湯を接続すると低温排気ができなくなります。洗浄槽へは給湯(60℃のお湯を毎分20ℓ以上)を接続してください。