

包丁・まな板殺菌槽

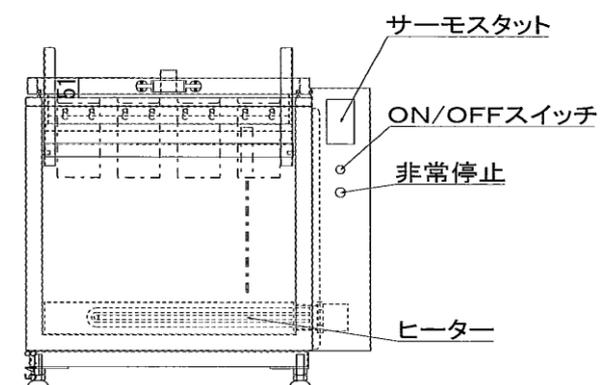
【生食用食肉にかかる規格基準 一般規定（器具の衛生）内の要件】

加工に使用する器具の83度以上の温湯で消毒（殺菌）をサポート

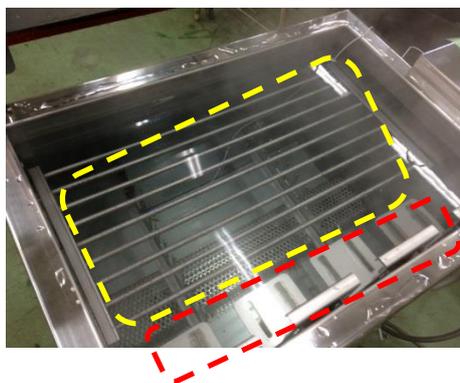


簡単操作

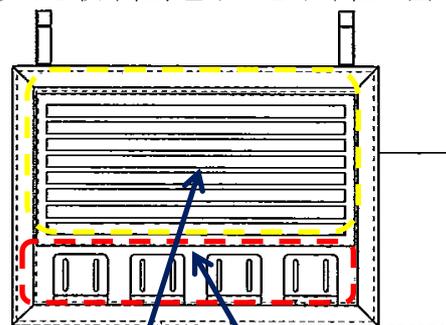
- ・槽にお湯を入れて、ON/OFFスイッチを押すだけ！
- ・水温が83℃以上になったら、消毒準備OK！



殺菌槽内



- ・まな板は熱ムラで反返らないようにまな板ガイドにセット出来ます。
- ・まな板は1枚単位、包丁は2丁単位で出し入れ可能です。

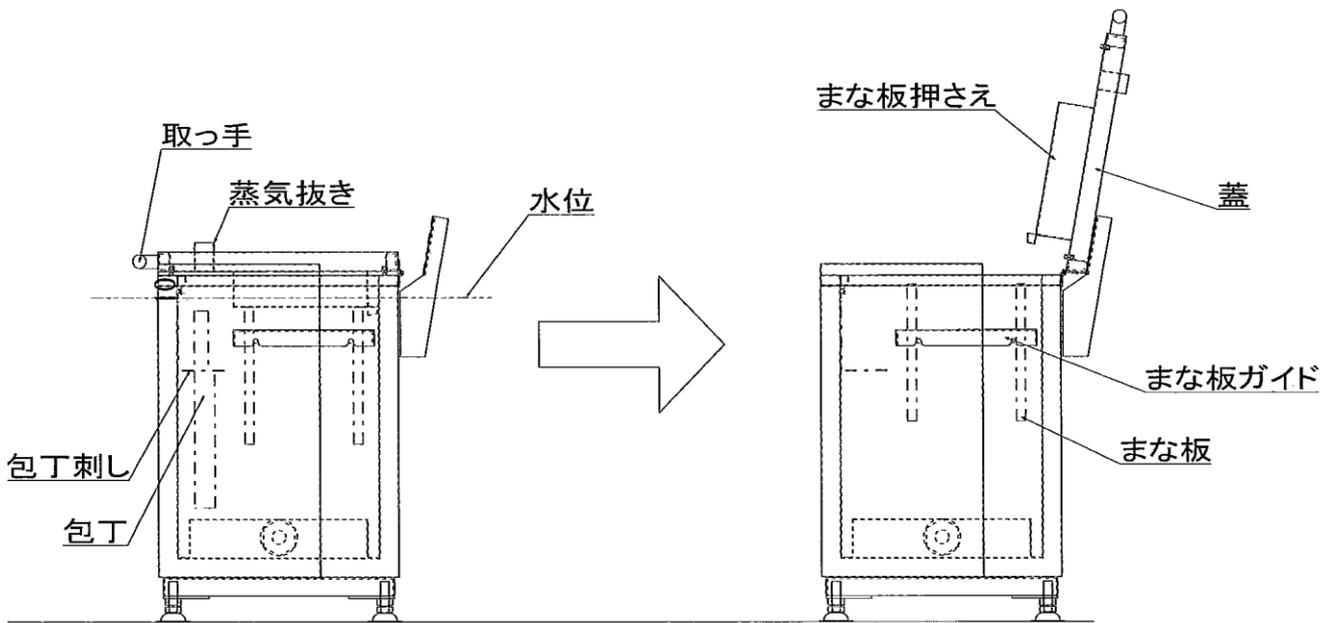


まな板エリア

包丁エリア

【側面図】扉閉時（殺菌消毒中）

【側面図】扉開時（殺菌消毒終了前後）



製品仕様	
品名	包丁・まな板殺菌槽
型式	KC-10
主要材質	SUS304
外形寸法	897mm (W) × 695mm (D) × 870~890mm (H)
ヒーター容量	10kW
使用温度範囲	常温~85℃
まな板収納数	8枚 (600mm x 450mm x 15mm)
包丁収納数	8丁 (柄の長さ: 135mm 刃の長さ: 300mm 刃の幅: 60mm)
ブレーカー容量	3Φ200V 50A 30mAT
本体重量	約110kg

■オーダーメイド承ります。

上記仕様の他にも、お客様のご要望にあわせた最適な設計・製作を承ります。

お問合せは・・・  **米田工機株式会社**

本社：〒651-2228 神戸市西区見津が丘1丁目3-1

TEL. 078-994-2900 FAX. 078-994-2903

URL: <http://www.yoneda-kohki-group.co.jp/>

販売店