



NPCW-2C-8

CWEX4-8NP-MS

“下洗い” から “仕上げすすぎ” を連続的に快速処理します。

POINT

1

運転準備を自動化

『準備』スイッチを押すだけで、下洗機及び洗浄機各槽への適量給湯や給湯後の適温加熱といった運転前準備を全て自動化。バルブ操作や給湯・加熱の状況点検など、時間のロスを無くし、点検ミスによる光熱費のムダも削減できます。

POINT

2

レーン洗浄方式

洗浄レーンを左右2分割にして、別々に駆動するデュアルコンベヤを採用。食缶専用の食缶洗浄レーンとバット類や蓋などを洗浄するバット洗浄レーンの2レーン方式。これにより、容器類洗浄のスピードアップを図ります。

POINT

3

除湿排気装置（モイスターコントローラ）を装備

除湿排気装置を装備し、洗浄機内で発生する蒸気や熱気を強力なファンで吸い込み、コンデンサで冷やして機外に排出します。コンデンサに使用した水は熱交換されて温水になり、ブースターに接続して仕上げ湯として再利用します。

※製品の仕様および外観は、製品改良のために予告なしに変更する場合があります。
※その他の仕様や価格については営業にお問い合わせください。

