



消毒機器

## コンテナ消毒保管室



### 設置例

次の調理作業を考慮した消毒保管システムです。

POINT

1

#### 食器もコンテナも同時消毒

洗浄されたコンテナに洗浄された食器やトレイ・スプーンを収納し、コンテナ消毒室の熱風ダクトに接続するだけ。食器類もコンテナも同時に消毒保管します。

POINT

2

#### コンテナプールのスペースで充分

コンテナを収めるスペースと通路のスペースはコンテナプールの場合も必要ですが、コンテナ消毒室はコンテナプールのスペースで充分です。

POINT

3

#### 確実な消毒が可能

濾過したクリーンな外気を高温熱風に変えてコンテナ内部に送り込み、内部を強制循環させて消毒室内に排出。湿った熱風の一部は屋外に排出させ、残った熱風とクリーンな外気を混合して再加熱し、乾燥した高温熱風を繰返し送り込むため、確実な消毒ができます。

※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。

