

洗浄機器

自動食器洗浄機をはじめとする、
大小食器洗浄機と
容器洗浄機等

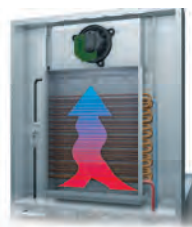
ドア
小型ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア容器
洗浄機
学校給食調理施設向け洗浄機

熱回収装置付きドアタイプ洗浄機

電気 省エネ性と防熱・防音性に優れた
最先端の食器洗浄機



tanico



Air Concept

蒸気熱回収装置

すすぎ時に発生する蒸気を、給水を温める熱源として再利用する熱回収システムを搭載しています。ドアを開けたときに放出してしまう蒸気を抑制することが可能となり、ランニングコストの低減も実現します。

コスト削減効果
15%以上

メリット

- ランニングコストの削減
- 給湯設備/フード設備費用の削減
- 洗浄室の作業環境の改善 (温度/湿度の上昇を抑制)



Double-skin

ドア部・本体2重構造

機器の本体ならびに開閉ドア部分は、空気断熱を利用した2重構造になっています。表面温度は40℃未満となり、触れてもやけどの心配がありません。室温の上昇を抑え、防音効果も発揮します。

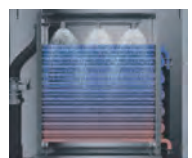
メリット

- 安全性の向上(やけど防止)
- 洗浄室の作業環境の改善 (温度上昇の抑制)
- 騒音値の低減



衛生的で使いやすい構造

熱交換器自動洗浄システム



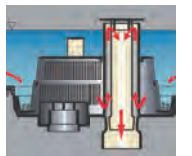
熱交換を行うラジエーター部分のフィンへのほこりの付着と、かびの発生を防ぐため、洗浄機の排水に合わせて、ラジエーター部分を自動的に洗浄する機能が搭載されており、熱交換器を常に衛生的に保ちます。

手前側に配置された一体成型深絞り洗浄タンク



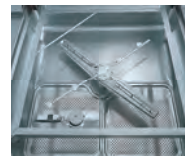
毎日清掃を行わなければならない洗浄タンクは洗浄機の手前に配置されており、フィルターの取り外しがしやすくなっています。また洗浄タンクは角が無い一体成型深絞りタンクを採用しており、汚れがたまりにくい構造です。

革新的な洗浄タンクフィルターシステム



ステンレス製の2分割式フィルターに加え、革新的なEco-Filterを搭載しています。タンク水上部の浮遊したごみをオーバーフローにて排水し、洗殿するごみは排水ポンプの水圧でフィルターに集約して除去します。

ステンレス製の庫内部品



洗浄機の洗浄庫内の部品には、衛生的に長く使用できるように、ステンレスを使用しています。簡単に清掃することができます。耐久性にも優れています。

※洗浄管・すすぎ管・タンクフィルター・スタンドパイプ

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	洗浄能力ラック/h	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	備考
	間口	奥行	高さ								
TDWE-6DM-AC	635	750	2,140	¥2,585,000	¥2,350,000	最大40	3φ200V	7.6	20	40	
TDWE-6DM	635	750	1,470	¥1,925,000	¥1,750,000	最大60	3φ200V	7.6	20	40	熱回収装置無し

※付属品:給水ホース(1.5m)、排水ホース(1.5m)、標準プレートラック(1個)、標準フラットラック(1個)、洗剤・リンス剤供給装置

※注意:洗浄機は漏水しても問題ない場所に設置してください。

※かみ合わせするテーブルの下側にメンテナンススペースとして洗浄機から300mm程度確保してください。また、洗剤とリンス剤の設置場所も必要となります。

専用洗剤/リンス剤 (オプション)

●専用洗剤



TD-US10

TD-US20

TD-US10 ￥お問合せください

- 容量: 10L
- 推奨使用濃度: 0.1 ~ 0.3%
- 主成分: 水酸化ナトリウム、水酸化カリウム
- 区分: 非劇物

TD-US20 ￥お問合せください

- 容量: 20L
- 推奨使用濃度: 0.1 ~ 0.3%
- 主成分: 水酸化ナトリウム、水酸化カリウム
- 区分: 非劇物

●専用リンス剤



TR-US4 ￥お問合せください

- 容量: 4L x 2 (ケース)
- 推奨使用濃度: 1/5000 ~ 1/20000
- 主成分: ソルビタン脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール

アンダーカウンタータイプ洗浄機・グラス洗浄機

電気



tanico

革新的な技術が凝縮された、コンパクトなアンダーカウンタータイプ洗浄機



M-iClean UM-TM



運転状況が一目でわかるカラーイルミネーション

- 1 衛生を追求した製品構造**
 - 深絞りの衛生的なタンク、セルフクリーニングプログラム搭載により、庫内の衛生状態を維持。
 - 徹底した温度制御により、常に衛生的な洗浄とすすぎを行います。
- 2 選べるサイズと豊富なオプション機能**
 - サイズはUS、UM-TM、UM+、ULの4種類から選択可能。
 - オプション: ComfortAir 排気熱回収装置が湯気の熱を再利用し、給水を加熱すると同時に、湯気の放出を抑制します。
- 3 長く使える高耐久仕様**
 - 洗浄ノズルや配管類には積極的に耐久性のあるステンレス材を使用。長くお使いいただけます。
- 4 ユーザフレンドリーコンセプト**
 - 庫内の部品はすべて簡単に脱着可能。
 - 清掃の必要なパーツは青でわかりやすく表示。(ブルーコンセプト)

グラス洗浄用ユニットで、美しく透明感のあるグラスに仕上げます



GiO KPRO Commercial 1000

- 逆浸透膜純水装置 GiO モジュールが水中の不純物をろ過するため、グラスへのウォータースポットの付着を抑制。グラスの磨き上げに關わる負担を軽減します。
- 人手不足の解消および作業負担軽減と効率化を実現。
- 磨き上げクロスの使用量の低減とクリーニングコストの削減。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	洗浄能力 ラック/h	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A
	間口	奥行	高さ							
アンダーカウンタータイプ洗浄機										
M-iClean UM-TM	600	600	730	¥1,727,000	¥1,570,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
グラス洗浄用ユニット										
GiO KPRO Commercial 1000	155	456	401	¥605,000	¥550,000	-	1φ100V	0.1	-	-



M-iClean US

M-iClean UM+

M-iClean UL

- 様々なサイズでどんな厨房にもフィット。
- ULタイプは最大 600 × 400mm の天板まで洗浄可能。



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	洗浄能力 ラック/h	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A
	間口	奥行	高さ							
アンダーカウンタータイプ洗浄機										
M-iClean US	460	600	730	¥1,606,000	¥1,460,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
M-iClean UM+	600	600	830	¥1,892,000	¥1,720,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
M-iClean UL	600	680	830	¥2,200,000	¥2,000,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
アンダーカウンタータイプ洗浄機(グラス洗浄機・逆浸透膜純水装置内蔵型)										
M-iClean US GiO	460	600	850	¥2,233,000	¥2,030,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
M-iClean UM GiO	600	600	850	¥2,354,000	¥2,140,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40

●オプション: ComfortAir(排気熱回収機能) ※3相200V 5.2kW、単相200V 3.2kWも選択可 ※付属品:給水ホース、排水ホース、万能ラック、液体洗剤・液体リンス剤供給装置(各1台)
 ※注意:洗浄機は漏水しても問題の無い場所に設置してください。洗剤およびリンス剤の設置スペースの確保をお願いいたします。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。荷作り・運賃は別途申し受けます。
 税込価格については税率10%で表示しています。 最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- オーブン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラー/グリドル
- テイルテイングパン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- バンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

- ドア
- アンダーカウンター
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器・予洗付
- 学校給食

衛生機器

幼保関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ペーカリー

- オーブン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

その他

資料

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア