

従来の洗浄殺菌消毒方法を全く変えた……驚異の画期的洗浄力!!

Hi-POWER 120°C

120°Cの熱湯を連続噴射
床や機械のひどい汚れが、またたく間に
すっきり清潔に
殺菌・消毒効果抜群のハイパワー洗浄機

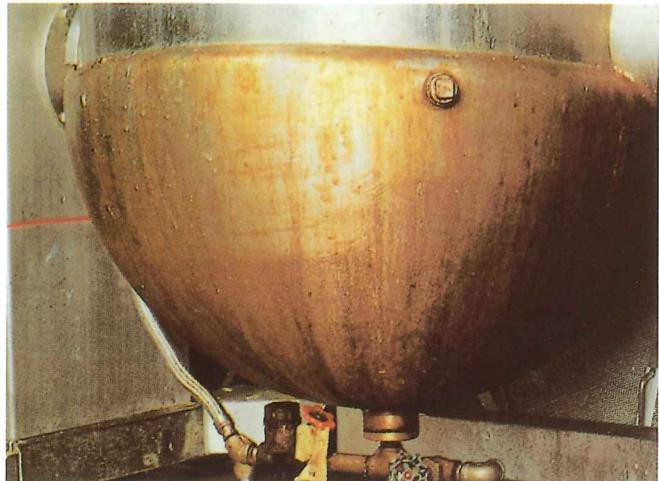


瞬間殺菌消毒洗浄機

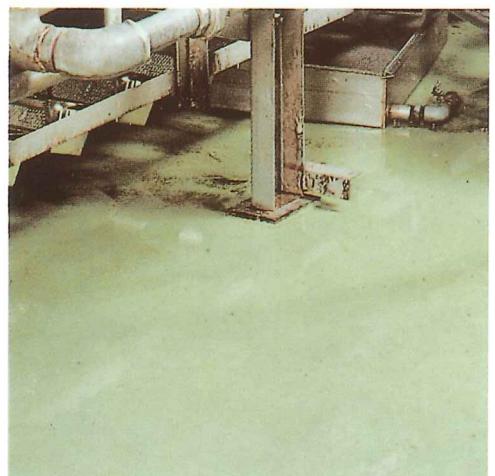
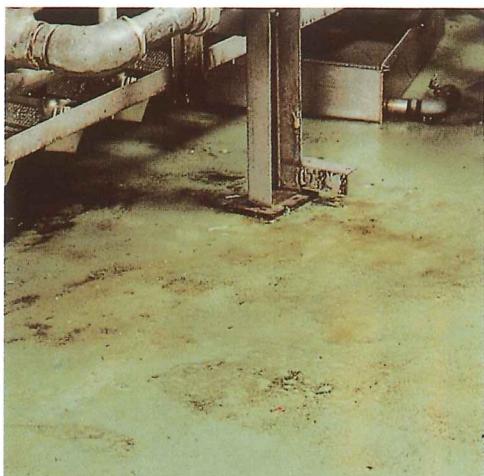
わくわく者

Hi-POWER 120°C

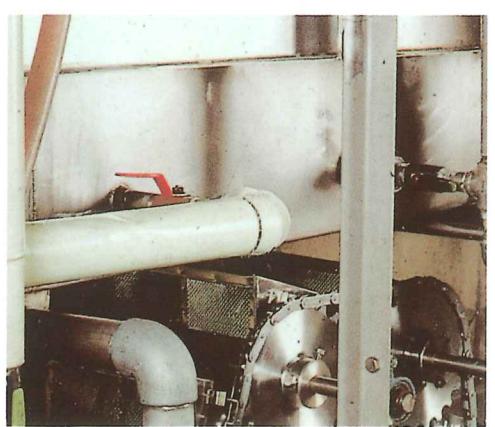
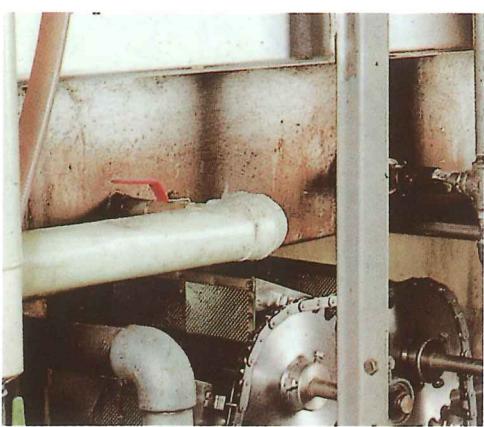
日本初、驚異の殺菌・洗浄力



●食品工場のニーダー外面汚れの洗浄前及び洗浄後。



●工場内の床面の油汚れの洗浄前及び洗浄後。



●食品工場でのフライヤー底部のガソコな油汚れも簡単に洗浄できます。

●手入れの行き届かない機械の汚れも手軽に洗浄できます。

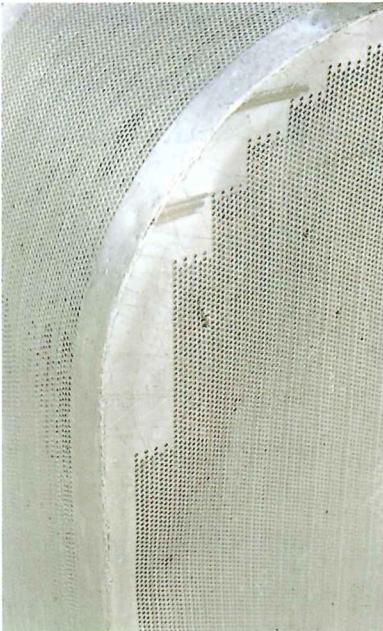
これはつまり、プロの仕事

パワーが違う

30秒間で雑菌が1億分の1に!!



●製麺用バケットの洗浄前及び洗浄後



●ポリエチレン製のマナ板の洗浄及び殺菌。

結果が実証する殺菌効果

“ねっとう君”を使用するとどのくらい殺菌効果があるのでしょうか。ある食品工場で“殺菌試験”を行いました。洗浄箇所はステンレスの調理台の脚部、ポリエチレン製のマナ板、アルミニウム製のバット、大型塩ビ製かごの4種類。結果はご覧のとおり。洗浄前と洗浄後ではこんなに生菌数が違います。“ねっとう君”的な素晴らしい威力。是非ご採用ください。

“ねっとう君”188型洗浄機による殺菌テスト

洗浄方法　温度120℃の熱湯を5cmの距離より30秒間噴射した。

検査結果

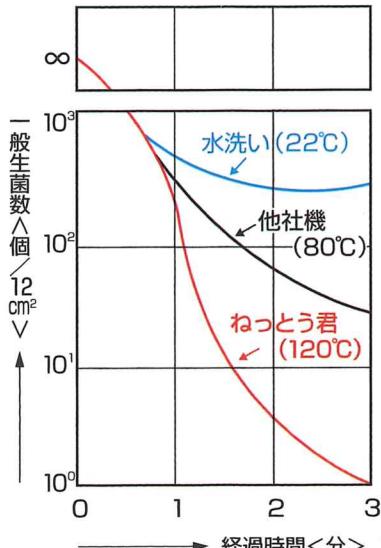
※生菌数は5cm×5cmの面積をかきとり法により検査

洗浄箇所	生菌数	
	洗浄前	洗浄後
調理台脚部（ステンレス）	6.0×10^4	300以下(0)
マナ板（ポリエチレン）	2.8×10^2	300以下(0)
バット（アルミニウム）	5.0×10^3	300以下(0)
大型塩ビ製かご	1.3×10^3	300以下(0)

●Hi-POWER120℃の秘密

ねっとう君の秘密は、100℃で水蒸気になってしまう水に圧力をかけ120℃以上の熱湯にすることにあります。この熱湯を、安定して連続的に噴射することで、今まであきらめていたひどい汚れまでサッパリ落とせます。そのため使用後に歴然とした差が出るのであります。

某大手食品会社によるテスト



コンパクト設計

●わずかなスペースで収納でき、キャスターがついているので移動も簡単です。

〈いろんな業種・場所・用途で利用できます〉

業種	飲食業	食品製造業	食肉業	機械関連業種
場所	ホテル・レストラン・焼肉屋・寿司屋	豆腐製造・蒲鉾製造・鮮魚加工	精肉店・ハム製造業・養豚場・養鶏場	機械製造・鋸物製造・自動車整備・管渠業
用途	厨房の床・フライヤー・ダクト・ステンレス製器具	床・フライヤー・ダクト・製品の棚・釜・他	床・コンベア・スライサー・燻蒸機・包丁・他	機械洗浄・脱脂工程・鋸かす洗浄・管内洗浄