



2021年4月5日

業務用食器洗浄機に『湯温キープ仕様』追加

湯温を高温で保ち、より衛生的な洗浄を実現

当社は、飲食店に向けて業務用食器洗浄機 JWE シリーズに、除菌^{※1}効果がより期待できる『湯温キープ仕様』のバリエーションを追加し、販売開始いたしました。

社会を取り巻く環境が変わり衛生意識が高まる中、洗浄工程における洗浄用とすすぎ用のお湯の温度を常に高温から開始する機能を搭載しました。しっかりとした温度管理をすることで食器類^{※2}に対してより安定した除菌効果が得られます。

※1 除菌効果は、食器の量や位置、汚れの程度により異なります。

※2 材質によっては、食器洗浄機による洗浄に適さない食器等もあります。

【特長】

1. 除菌に効果的なお湯の温度をキープしてより衛生的に

常に洗浄温度 66℃以上、すすぎ温度 85℃以上で開始し、より衛生的な洗浄をおこないます。

2. 予約機能で、お湯の昇温完了後に自動で洗浄開始

あらかじめ洗浄予約をしておけば、お湯の温度が設定温度まで上昇すると、自動で洗浄を開始します。お湯の温度が上昇するのを待って操作する必要はありません。



当社は、独自の技術に基づくオリジナル製品を創造し、より快適でより効率的な食環境へ向けての新たな提案と迅速かつ高品質なサービスを提供してまいります。

【製品仕様】



● ドアタイプ

型式	JWE-680B	JWE-680UB
電源	三相200V 50Hz専用/60Hz専用	
	容量6.2kVA(18A)	容量8.3kVA(24A)
消費電力	1.30/1.38kW	
ラック処理数	20ラック/時	
消費水量	1サイクル 約2.0L	
外形寸法	幅640 × 奥行655 × 高さ1432 mm	



● 小型ドアタイプ

型式	JWE-450RUB3	JWE-450WUB3	JWE-400SUB3
電源	三相200V 50Hz専用/60Hz専用		
	容量5.1kVA(14.8A)		
消費電力	515/520W		
ラック処理数	15ラック/時		
消費水量	1サイクル 約2.0L		
外形寸法	幅600 × 奥行600 × 高さ1380 mm (JWE-450RUB3)		
	幅600 × 奥行650 × 高さ1350 mm (JWE-450WUB3)		
	幅600 × 奥行600 × 高さ1290 mm (JWE-400SUB3)		



● アンダーカウンタータイプ

型式	JWE-400TUB3
電源	三相200V 50Hz専用/60Hz専用
	容量5.1kVA(14.8A)
消費電力	515/520W
ラック処理数	15ラック/時
消費水量	1サイクル 約2.0L
外形寸法	幅600 × 奥行600 × 高さ800 mm

【販売時期】

発売中

お問い合わせ先

ホシザキ株式会社 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16

(広報窓口) 総務部 総務課 TEL : 0562-96-1111

(問い合わせ窓口) 設計推進部 TEL : 0562-96-1174