



2021年7月5日

包丁マナ板 UV 殺菌庫 新発売

UV 照射でまとめて殺菌

当社は、飲食店やセントラルキッチン等に向けた新商品として、包丁やマナ板の殺菌と乾燥を行うことができる包丁マナ板 UV 殺菌庫を 2021 年 7 月 26 日より販売開始いたします。

食品衛生法が改正され、2021 年 6 月 1 日から HACCP※¹ が本格施行されました。それにより、飲食店等においては使用後の調理器具類は使用目的により殺菌を行い、乾燥させてから保管する等、より高い衛生管理が求められます。本製品は、調理器具類の包丁とマナ板専用で、温風乾燥と UV 殺菌により交差汚染リスクを低減し、理想の保管を実現します。

狭い隙間にも設置可能な製品幅が 300mm のスリム形と、作業台としても使える製品高さ 800mm のテーブル形の 2 種類をラインナップしました。

※¹ HACCP の完全義務化

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html



UVS-30A



UVS-60AT

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。

【主な特長】

1. 殺菌効果^{※2}

庫内に配置された UV ランプによる UV 照射で、包丁とマナ板を殺菌します。扉を開けると自動的に紫外線の照射は停止しますので、安心です。

※2 殺菌効果は、収納物の形状や大きさ、汚れ具合等により異なります。

方 法：菌液を塗布したガラスシャーレをマナ板に貼り付けて UV 照射

作 動 前：接種菌液の菌数を測定し、ガラスシャーレ 1 枚あたりの生菌数に換算
生菌数 1.1×10^3

作 動 後：<10（検出せず） 180 分の UV 照射後

試 験 機：UVS-30A

試験依頼先：名古屋学芸大学 環境衛生学研究室



2. 乾燥にひと工夫

庫内にあるヒーターとファンモーターによる温風乾燥時には、自動的に排気口が開き、庫内の水分を庫外へ排気することで乾燥時間が短縮されます。

【製品仕様】

型式	UVS-30A	UVS-60AT
タイプ	スリム形	テーブル形
標準価格	283,000円	262,000円
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
	容量0.35kVA(3.5A)	容量0.34kVA(3.4A)
定格消費電力	325/330W	320/325W
収納数	マナ板：4枚 (最大寸法：845×320×35mm) 包丁：8本 (最大寸法：刃270mm、柄150mm)	マナ板：3枚 (最大寸法：550×455×55mm) 包丁：8本 (最大寸法：刃395mm、柄160mm)
	外形寸法	幅300×奥行450×高さ1550(mm)

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