



2022年8月29日

予備洗い付システム食器洗浄機 新発売

予備洗い作業 ～ 本洗浄 ～ 食器保管までを自動化

当社は、飲食店等にご使用いただいている食器洗浄機に、食器が入った洗浄機用ラックの搬送、予備洗い、本洗浄、ラックを棚に収納するまでを全て自動で行う機能を加えた“予備洗い付システム食器洗浄機”をラインナップに追加し、2022年8月より受注開始いたしました。

連続して大量の食器類を洗浄する飲食店の繁忙時は、食器洗浄機のドアの開閉や食器類の入ったラックの移動だけでも重労働ですが、本製品は下膳された食器類をラッキングして予備洗い洗浄機に向かってラックを押すだけで、洗い終わった食器類をラック収納棚へ収納するところまで人の手を借りることなく全て自動で行います。

また、本製品には予備洗い洗浄機（プレジェットウォッシャー）が一連のシステムに組み込まれていますので、予備洗い作業を人の手から解放し、省人化だけではなく、作業の効率化とスタッフの安全性も確保します。これらにより、現在フードサービス業界でも深刻な問題となっている人手不足の解消を目指します。

さらに本製品はコーナー設置用となっており、限られた厨房内スペースを有効活用していただけます。



設置例

※1：本製品には含まれません。

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。

【主な特長】

1. 重労働からの解放

食器類の入ったラックを食器洗浄機へ搬入、食器洗浄機のドアの開閉、洗い終わった食器類の入ったラックの搬出などの作業はスタッフへの負担も大きく、時間を拘束しがちです。繁忙時に大量の食器類を処理する場合には、食器洗浄機の前後工程にそれぞれスタッフを配置する必要がありましたが、これらの作業を自動化することで、スタッフ人数を減らすことができます。

2. 予備洗い

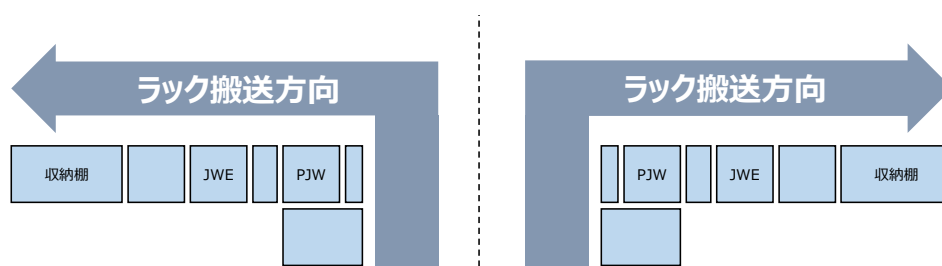
食器洗浄機をご利用頂く際は、食器類をきれいに洗いあげるために必ず予備洗いが必要ですが、この作業は非常に手間と時間がかかるため、作業によっては3K（きつい・きたない・きけん）と呼ばれ、やりたくない作業の一つです。

この作業を自動化しました。



3. 厨房内スペースの有効活用

予備洗い洗浄機（プレジェットウォッシャー）をコーナーに設置するL形設置。ラック搬送向きは左右に対応いたします。



JWE：食器洗浄機

P JW：プレジェットウォッシャー

【導入事例】

株式会社サンマルクホールディングス様（本社：岡山県岡山市）が事業経営をおこなうベーカリーレストランサンマルクたまプラーザテラス店に導入し、厨房における省人化を実現するため“予備洗い付システム食器洗浄機”のご採用をいただきました。



【製品仕様】

電源	搬送システム部	単相100V 50/60Hz 10A以下
	プレジェットウォッシャー	三相200V 50Hz専用/60Hz専用 30A以下
	食器洗浄機	三相200V 50Hz専用/60Hz専用 30A以下
処理能力	1時間当たり 36/37ラック	
棚収納ラック数	6ラック（2列 3段）	
外形寸法	幅3580×奥行1725×高さ2145(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