

プレスリリース

プレスリリース 2023年7月18日

自社シリーズ最小、卓上に置ける業務用小形食器洗浄機を発売

導入障壁を解決し、コロナ後の人手不足に悩む現場の省人化を支援

総合フードサービス機器メーカーであるホシザキ株式会社（本社：愛知県豊明市、代表取締役社長：小林靖浩）は、自社シリーズ最小の業務用小形食器洗浄機を開発、2023年9月初旬より、ホシザキの販売会社を通じて発売します。

様々な理由で食器洗浄機を導入できない現場

ホシザキでは強みである直販体制を活かし、食の現場のお客様の声を傾聴することで、お客様の課題解決につながる製品をいち早く開発・製造・上市できるよう努めています。お客様の声を聴く中で、飲食店や、介護老人保健施設（老健）、保育園などにおいては、予算、スペース、電源容量、給排水工事など様々な理由で食器洗浄機を導入できないケースが多いことがわかってきました。一部では家庭用の食器洗浄機を導入しているものの、業務用として使用するには、かかる時間、処理能力、機能面に課題がありました。

人手不足も深刻です。コロナ禍において一時的に人員削減を行った影響で、コロナ5類移行後も人手が戻らないという声が多く聞かれるようになってきました。手洗いで食器洗浄業務が働き手の意欲維持に影響している実態もあり、より魅力的な職場形成のためにも、条件の合う食器洗浄機があれば導入を望む現場があると考えられます。



業務用として小さな卓上タイプを新提案

ホシザキでは、このような課題を解決するために、初めて卓上に設置できる業務用小形食器洗浄機を開発しました。現行の当社最小サイズの食器洗浄機^{※1}と比べて、37%の容積縮小を実現しました。業務用で求められる機能を備えながら、小さな工事で、スペースの限られた場所でも設置可能です。



業務用小形食器洗浄機
JW-100A

既存設備を利用して設置可能

- ・既存の蛇口のお湯の利用（給湯分岐）、シンクへの排水により、大掛かりな給排水工事が不要です。工事が理由で導入できなかった場所でも設置できます。

1サイクル約6分^{※2}、自由度の高いラックで連続・大量洗浄が可能

- ・蛇口からのお湯を利用することにより、機器内で使用する水を温めるための時間が無くなり、1サイクル約6分^{※2}の洗浄時間を実現しました。
- ・取り外し可能な標準装備の2つのラックを交互に使うことで1時間当たり10回の洗浄が可能です。
- ・ラック内の自由度が高く、洗浄対象物によってレイアウト変更が容易です。同じ形の食器を使うことが多い業務使用では一度に大量の食器を洗浄できます。

高い洗浄力

- ・上下回転ノズルによりすべての食器に上下から直接お湯を吹き付けます。4.8リットルの水を循環させ、上下あわせて一分当たり100リットル相当^{※3}の力強い水流により、高い洗浄力を発揮します。

少ない電力、少ない水量でコスト削減、環境影響も小さく

- ・消費電力^{※4}が少なく、電力容量に余裕がない環境でも使用できます。
- ・手洗いと比べ使用水量が少なく^{※5}、節水できます。
- ・連続洗浄時は、前サイクルの最後のすすぎ水を、次サイクルの洗浄水として再利用します。

製品概要

製品名	外形寸法 (mm)	価格	発売時期



JW-100A	幅400x奥行530x高さ500	オープン価格	2023年9月初旬
---------	------------------	--------	-----------

- ※1 JWE-300TB（幅450x奥行450x高さ830（mm））との比較
- ※2 標準コースの1回目の洗浄時。標準コースの連続洗浄時の2回目以降は1サイクル約5分
- ※3 全揚程2メートル時のポンプモーター単体の1分当たり吐出量として
- ※4 消費電力は130ワット（50ヘルツ）／170ワット（60ヘルツ）で、当社現行最小モデル（JWE-300TB）の700ワット（50ヘルツ／60ヘルツ）と比較し、81%～76%削減
- ※5 標準コース使用水量：約15リットル、手洗い：約35リットル（つけ置き5リットル、すすぎ30リットル（1分当たり5リットルで5分使用）と仮定した場合）



