

## カット野菜の洗浄、殺菌方法の短時間化、省スペース化を図り、更なる品質向上の為に!

本当に、たった、これだけの工程で、現在の4槽反転式の洗浄機と比較して品質や処理量など、同等またはそれ以上の効果が期待出来ます。

**品質向上、処理量=同等またはそれ以上となりました。**

以下に、導入後の方法をご紹介します。

原料受け入れ(冷蔵保管)



トリミング(不可食部除去)及び粗洗浄殺菌(自然由来の付着物除去)

↓導入後

スライサーや各種専用カット機並びに手切りの工程で……掛け流すだけ!



←  
玉葱のスライスに  
電解次亜水+マイクロバブル  
炭酸ガスを掛け流し

導入前の方法



## これでいいの?

↓  
ザルかご式洗浄機にセット、洗浄時間約90秒、取り出して脱水機へ。



マイクロバブル+炭酸ガスにより、電解次亜水のpHを6.0程度の微酸性領域で使用します。  
塩素濃度は30ppm~50ppmで十分です。※品物や形状により濃度調整

## これでいいんです



塩素濃度やpHの管理もお任せください!

導入メリット

- ・省スペースで可能
  - ・大幅な節水
  - ・品物切替(多種対応)が簡単
  - ・清掃時間の大幅短縮
  - ・初発菌数安定低減
  - ・品物のダメージが少ない
  - ・導入コスト安価(4槽式と比較)
  - ・機器取扱が容易
- などなど、多数のメリット

製造元



株式会社RSテクノロジー  
〒110-0016 東京都台東区台東1-14-7  
TEL03-5817-4419 FAX03-5817-4429

<http://www.rstec.co.jp/>