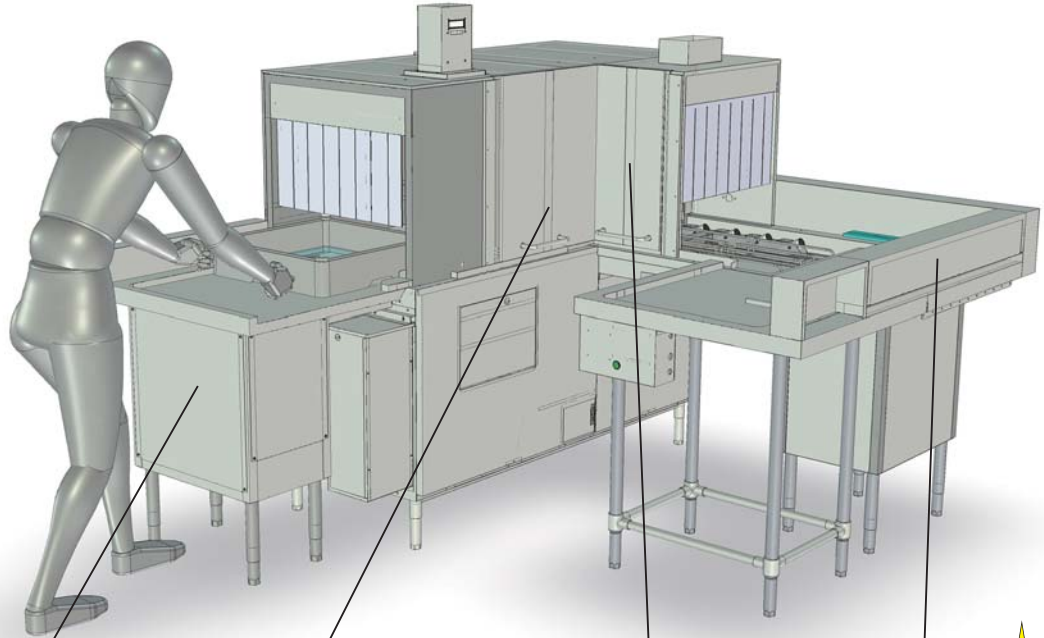


前洗浄を自動化！

洗い場専任者なし、ホール担当でオペレーションできます

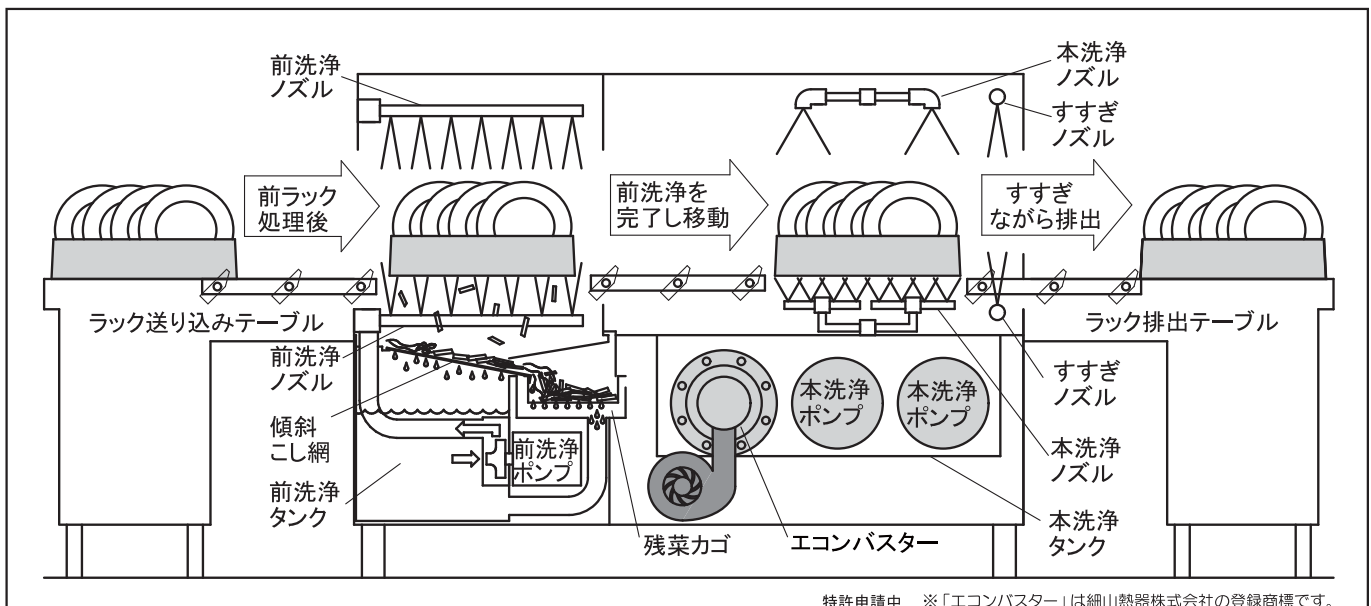


浸漬、前洗い不要で
そのままラッキング
するだけ
・ラックは自動で
送り込まれます

自動で前洗浄して
残菜をカゴに回収
・本洗浄の排水排熱
を利用するため
節水省エネです

本洗浄工程はガスヒーター
「エコバスター」加熱の
高温(75℃)と、
1馬力ポンプ2台の高圧で
当社史上最高の洗浄力

こびりついたライス
プレートやステーキ皿
もほぼ完璧な仕上がり
・ラックはすすぎながら
排出された後戻ります



特許申請中 ※「エコバスター」は細山熱器株式会社の登録商標です。

