

フレッシュ・サラダ・システム

商品ダメージの抑制と二次汚染予防をさらに徹底対策した次世代型カット野菜洗淨脱水ライン。



フレッシュ・サラダ・システム

Hosoda Best Line 次世代型カット野菜洗浄脱水ライン

カット野菜のザル籠式洗浄と脱水、それぞれの専用装置をロボットハンドでつないだ全自動ライン



フレッシュサラダシステムは究極の菌数制御システムを目指した全自動の野菜洗浄・脱水ラインです。洗浄、脱水は全てザル籠単位で行い、その移動はロボットアームを活用しています。洗浄は概ね粗洗・殺菌・すすぎ、など工程ごとに水の性質を変えた単独水槽を複数並べ、バッチ連続的に処理を進めていきます。洗浄（攪拌）方法は従来の水流式などとは異なる「**揺動式**」を採用し、野菜にやさしい洗浄と脱水を追求。脱水工程を含めた一連の処理によって受ける**野菜のダメージをできる限り抑える**こと、そしてライン全体が清潔で**二次汚染を防止**することが**究極の菌数制御**につながると考えたシステムです。



ロボットを活用したザル籠の搬送

導入メリットは省力化、無人化、事故リスク減少など

商品の入った籠の受取りから洗浄槽への投入、槽間の移行、脱水機への投入まで、一連の籠の搬送をロボットアームで行ないます。無駄のないスピーディーな動きでサイクル能力も最大限に引き出すことが可能になります。

「二次汚染を起こさない」その鍵がロボットの活用

自動搬送による無人化や省力化といった直接的なメリットももちろんありますが、ロボットを活用する最大のメリットは、籠の搬送機構を水槽部から切り離すことで各洗浄槽を極めてシンプルな構造で作ることができることです。複雑な機構や形状をできる限り取り除くことで、清掃が行き届き、二次汚染を起こさないサニタリー性の高い野菜洗浄機を作ることができます。

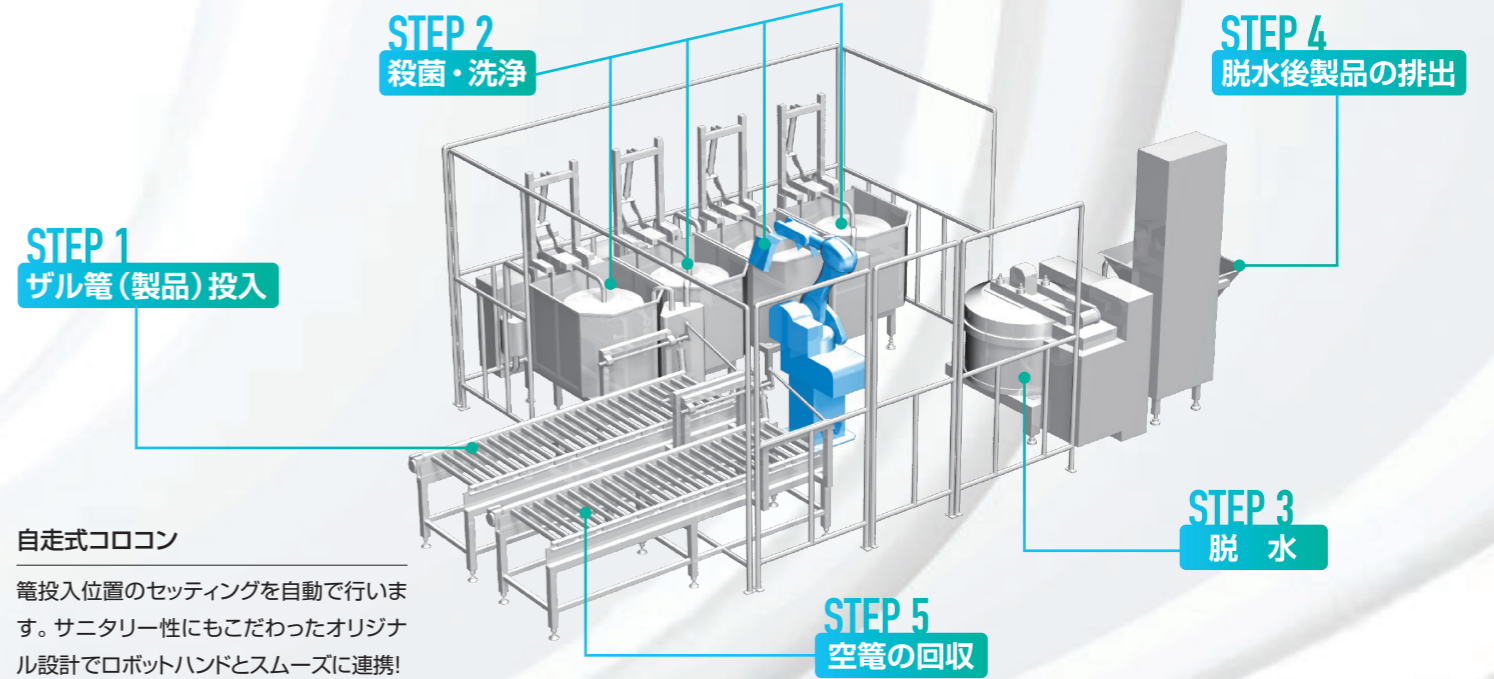
ザル籠揺動式洗浄

ダメージを最小限に抑える洗浄方式「揺動式」

蓋付の昇降装置でザル籠を沈めて、洗浄・殺菌水にしっかりと浸漬させます。そして籠の昇降動作によって起こる野菜自身の揺れる動きと籠の内外に出入りする水の流速差によって野菜表面の洗浄作用を得ることができます。さらに野菜への衝撃が極めて少なく、葉のちぎれや茎折れ等のダメージを最小限に抑えることができる究極のカット野菜洗浄機です。

揺動式による洗浄効果については弊社の水流式洗浄とほぼ同等の菌数結果が得られることを検証済みです。

- トンボ#50サイズの金属探知対応樹脂籠を使用
- 自動蓋開閉、自動給水管理システム完備
- 循環ポンプで洗浄水の屑取り機能（オプション）



自走式コロコン

籠投入位置のセッティングを自動で行います。サニタリー性にもこだわったオリジナル設計でロボットハンドとスムーズに連携！

処理能力の目安

適正投入量（カット形状や高比重により、投入量変動しますのでご了承ください。）

品名	カットレタス	グリーンリーフ大葉	千切キャベツミックス	大根ミックスサラダ
投入量	～7kg/籠	～3kg/籠	～8kg/籠	～10kg/籠

洗浄時間：1分/各槽、脱水時間：30秒とした場合
1時間あたり約40回排出



ザル籠式バッチ連続洗浄槽

商品を洗浄籠ごと移行させることで反転槽の弱点を克服

カット後の本洗浄工程における粗洗・殺菌・すすぎ（冷却）までの一連のバッチ連続処理はラクーン型籠反転式洗浄機で培ったノウハウを踏襲しながらも、商品と共に洗浄籠自身も移行させることによって反転残渣や水の持込といった反転槽の弱点を克服し、各槽での洗浄効果を更に高めることが期待できます。

多品種生産にも活用できる高い汎用性

デリケートな葉物野菜の他にも、ダイスカット品・スライス品等の歩留り悪化を防いだり、切替えのし易さ、コンタミ防止の観点から多品種生産にもご活用いただけます。

自動脱水機 FTD-55

重いザルを持ち上げる身体への負担を「ゼロ」に

自動蓋開閉、反転排出機構を備えたザル籠専用の自動脱水機「FTD-55」と連動。洗浄後の野菜が入った重いザルを脱水機に掛ける作業を無くし、省力化・無人化に直結させます。

脱水性能の向上とランニングコストの削減

このシステムは脱水性能の向上にも期待できます。揺動式の洗浄槽から引き上げられた商品はザル籠の中できれいに均され、スムーズな回転が得られることで除水率が向上、必要以上の負荷を掛けないことで野菜へのダメージを軽減させることが可能になります。そして異常な振動を防止できることで脱水機本体の故障やザル籠の劣化・消耗を抑え、ランニングコストの削減にもつながります。