

バスケット反転搬送式食品洗浄・加熱殺菌・冷却装置

あらゆる食材、また用途に応じて洗浄処理できる。

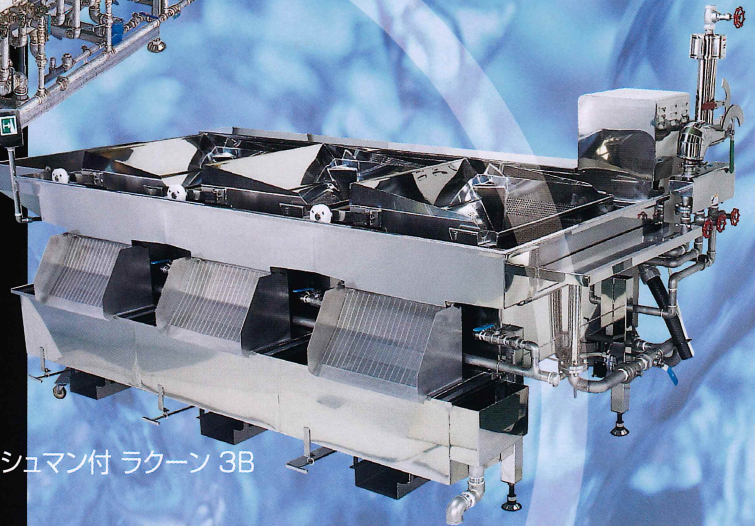
ウォッシュマン付 ラクーン



ラクーン 6B(標準型)

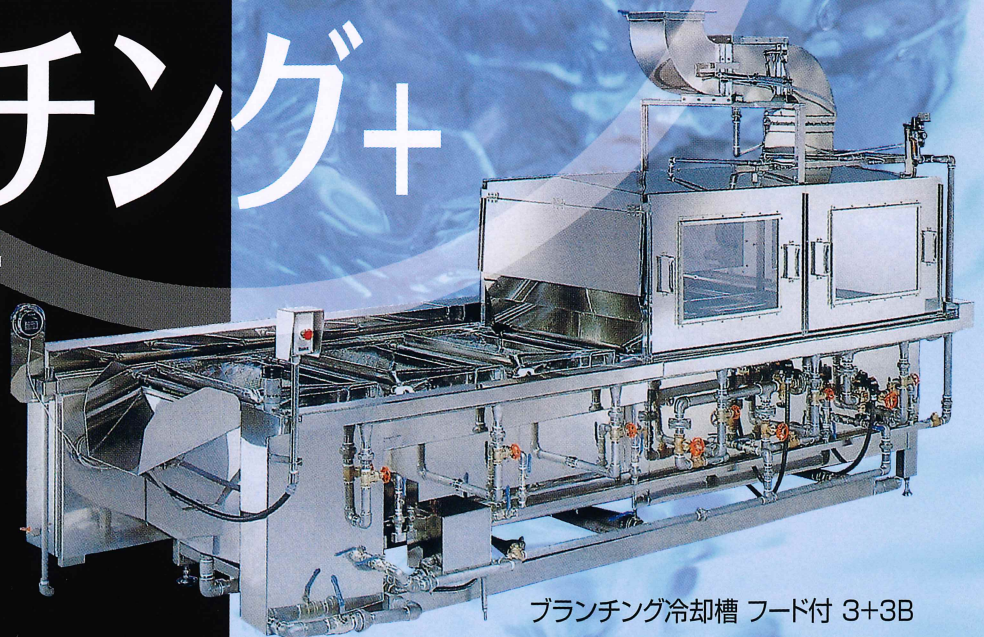
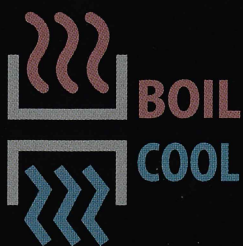


サイドタンク ウォッシュマン付 ラクーン 3B



食材のボイルと冷却、加熱殺菌などに機能を発揮。

ブランチング+ 冷却槽

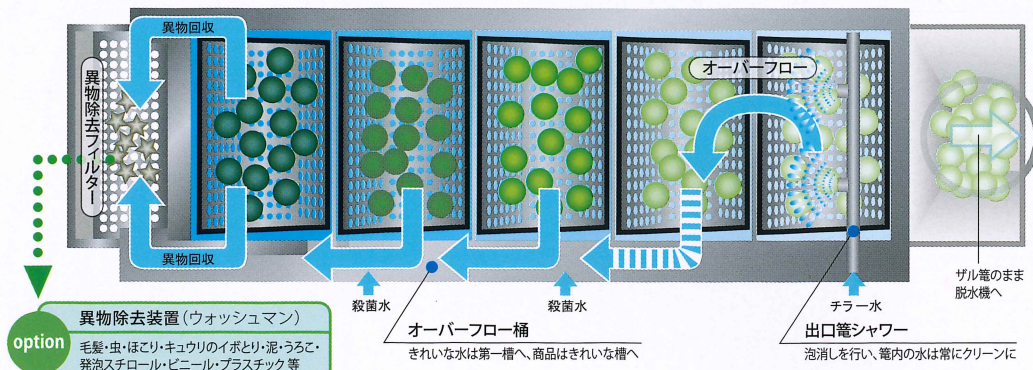


ブランチング冷却槽 フード付 3+3B

食材洗浄のホソダは、あらゆる分野のニーズに適した洗浄機をお届けします。

商品の均一化・省力化・節水・サニタリー性など、食材洗浄に適した理想のシステムをご提案します。

暖かく汚れた水 ← 水の流れ 冷たくきれいな水
 洗浄前の商品 ← 商品の流れ 洗浄された商品



あらゆるニーズにお応えする
オーダーメイド設計

ボイルと冷却工程を一体化させることにより、効率良く連続作業が可能となり従来の持ち運び作業や攪拌作業から開放され、生産性が一段と向上します。もちろん、hosodaの得意とする洗浄工程も組合せて下さい。生産アイテムや工程、能力に応じて装置設計致します。

hosodaの経験を活かした豊富なオプション群で
連続自動システムが実現

投入：スライドコンベヤ、バスケット、リフト、シュート等
 攪拌：エアレーションをはじめ水流、スチーム、また簡易脱着可能な外部攪拌機構等
 排出：反転シャワー、出口シュートシャワー、反転時中間停止、130℃反転等
 その他：自動温調、自動給水、冷却節水制御、タッチパネル、温度記録計等々

ボイル温度と時間を自動管理し、より安定した商品づくりに！

