

green&clean

フードタイプ
食器洗浄機



Electrolux

常に付加価値を

効率、シンプルさ、性能

お客様の機器へのご要望、エレクトロラックスはそれにお応えすることができます。

常に付加価値を - それは「最大限の効率化」であり「進化した技術による簡単な操作」であり「水、エネルギー、洗剤量を抑えた最高級のパフォーマンス」であります。

私共の食器洗浄機は長い道のりを経て進化を遂げましたが、その成功のカギは

これまでの経験にあります。また、エレクトロラックスではお客様のご意見に耳を傾け、

様々なニーズを製品に反映しています。このように「聞くこと」も私共の強みです。



GREEN

節水、省エネ、洗剤・
リノスの供給量はコ
ストと環境に与える
影響を抑えます。



CLEAN

全体の洗剤使用量を
抑えたトップクラス
の洗浄・リノスパフ
オーマンス



SAFE

リノスサイクルにお
いて常に84°Cの水を
供給するための特殊
な安全洗浄コントロ
ール装置



EASY

心配いらずの簡単操
作・メンテナンス





▶ 二重構造フード

天井には傾斜が付けられ、すすぎの性能を向上させます。また二重構造によりノイズ・レベルが減少し、また熱効率も向上します
*(63デシベル以下)



● 傾斜のついた天井・アーム

これによりすすぎの後天井から水が垂れてくることなく最適な仕上がりが実現します。



▶ クリアブルー フィルタリ

ングシステム 最大限の洗浄パフォーマンスと省コストを実現します。



● 24 ℥ プレス加工タンク機

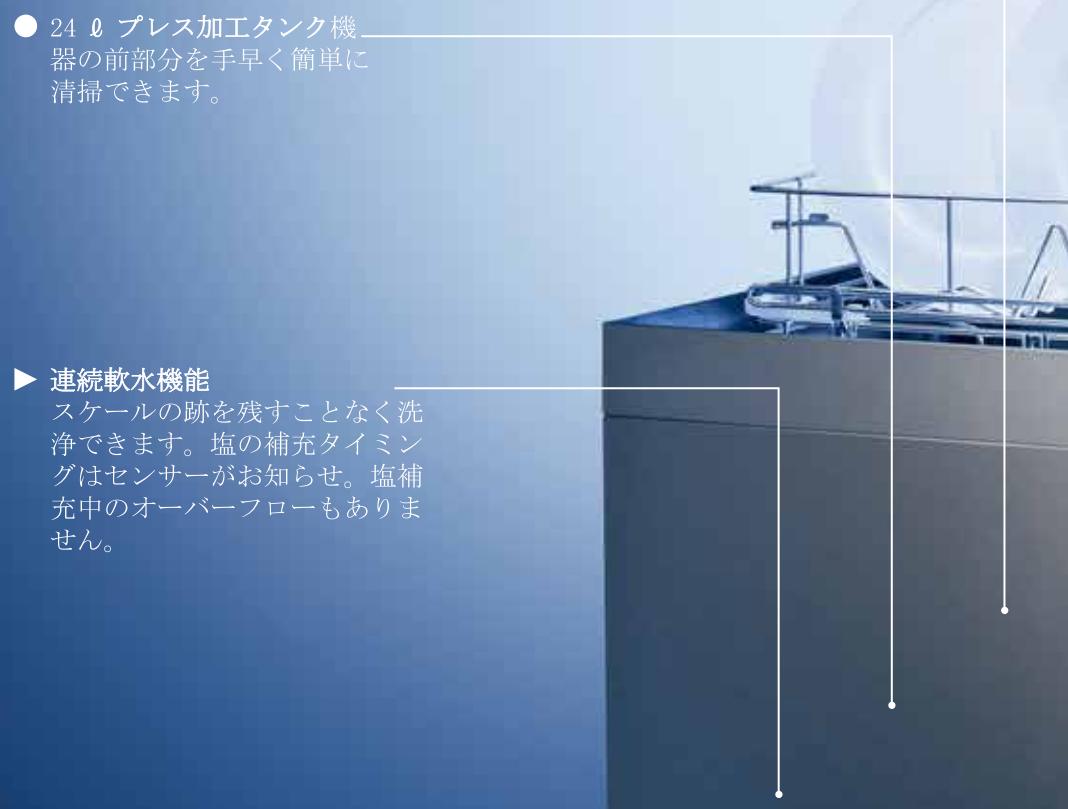
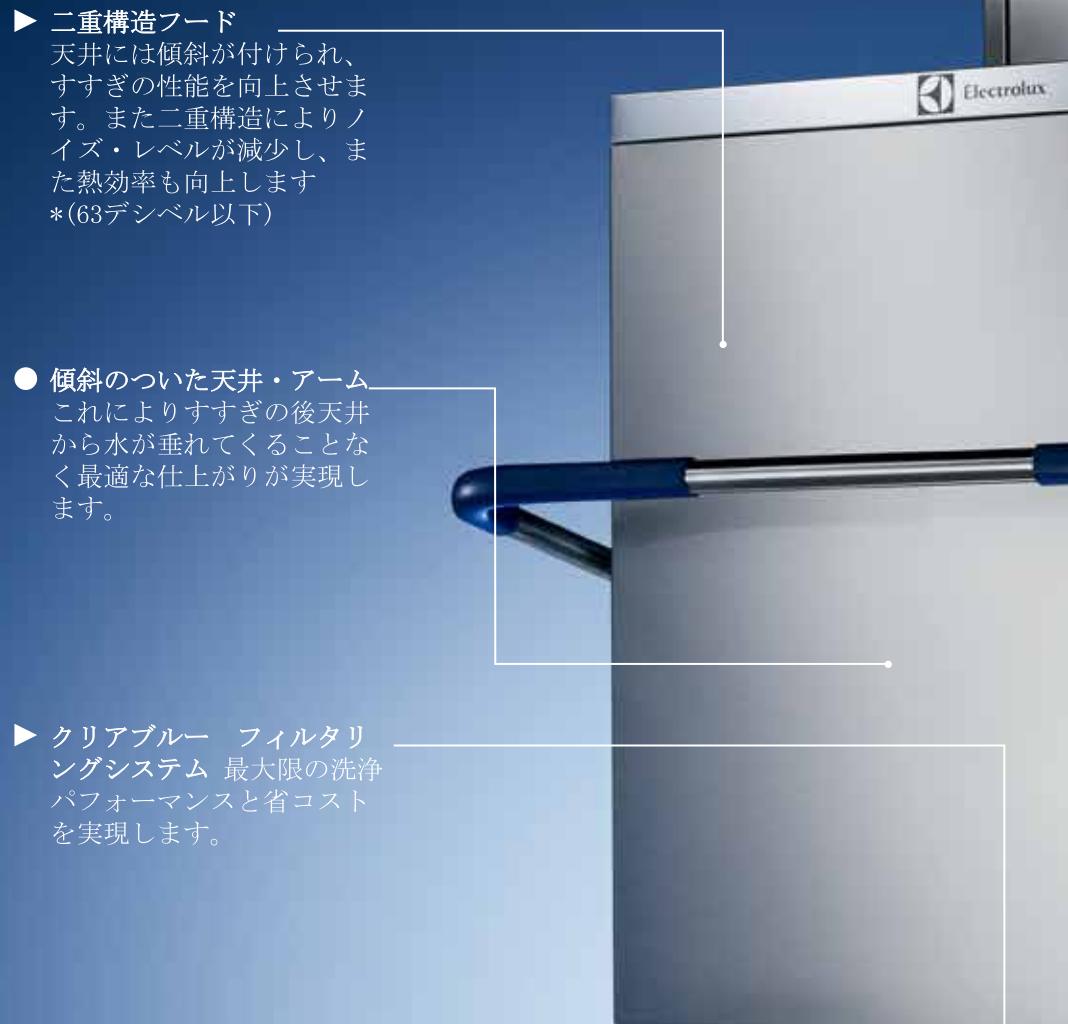
器の前部分を手早く簡単に清掃できます。



▶ 連続軟水機能

スケールの跡を残すことなく洗浄できます。塩の補充タイミングはセンサーがお知らせ。塩補充中のオーバーフローもありません。

● 全機種共通の機能です



**ESD 排気・排熱交換装置 ▶**

高効率化を実現。大がかりな排気ダクトが必要なくなります。水蒸気を温水にしたものをタンクに戻すので省エネ・省コストにもつながります。

**ゼロスケール装置 ▶**

これによりボイラーヒーターの高効率化が実現し省エネにつながります。また、スケールの付着のないノズルでの洗浄はより良いすぎを実現します。

**IP25 防耐水基準 ●**

高压水および固体/動物(6mm以上のもの)から機器を保護します。

**安全洗浄コントロール ●**

冷水供給装置による空気循環で、最適な洗浄と生産性を実現します。



洗剤ディスペンサー、リンス剤ディスペンサー、機械に組み入れられた排水ポンプにより設置が容易に行えます。



▶ モデルにより異なります。

写真のワイヤーバスケットはオプション品です

ランニングコストと エネルギーの削減



エレクトロラックスのフードタイプ食器洗浄機はより良い環境のためにランニングコストとエネルギー供給の削減を行っています。



ハイクラスの性能と年間のコスト削減をぜひお客様ご自身でお確かめ下さい。

- **節水:** すぎには水道の条件に関わらずわずか 2ℓ/1サイクル の水しか必要としません

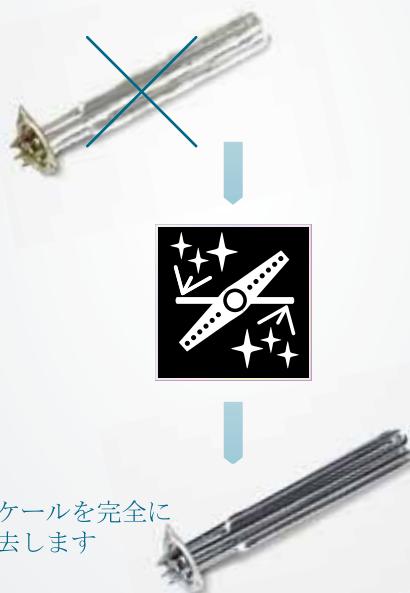
ESD - 排気・排熱交換装置

高効率を実現。大がかりな排気ダクトは必要ありません。すぎ時に生じた蒸気は装置に吸い取られ、その熱エネルギーは洗浄水の加熱に再利用されます。



ゼロスケール装置

最大限の効率化 - 自動スケール除去サイクルがボイラー、油圧回路、ヒーター、ノズルおよび洗浄槽をスケールの堆積が完全に無い状態に保ち、高性能、省エネ、省ランニングコストを保証します。



* コスト軽減についてはエレクトロラックス・プロフェッショナルの研究所にて計算し、IMQおよびINTERTEKによって証明のなされた結果に基づいたものです。入水温度10°Cにおいて、100サイクル/日、年間300日稼働させ、green&cleanフードタイプ食器洗浄機とすぎ水量 3 ℓ/1サイクルの一般的な業務用食器洗浄機との間で比較を行っております。

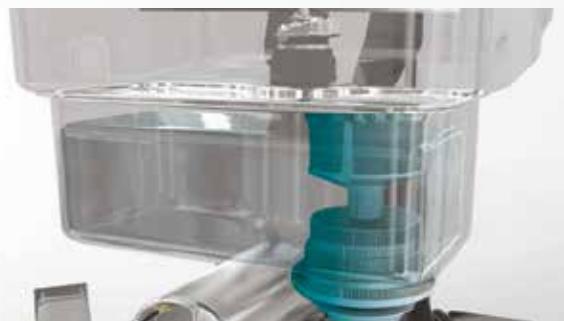
洗浄・すすぎの性能 の優位性



*green & clean*食器洗浄機は皿、カップ、調理器具、トレイ、ホテルパン、カトラリーを洗剤を完全に除去し理想的に洗浄します。また、衛生についてはETL衛生基準とDIN 10512に基づいて保証されています

洗浄

- クリアブルー フィルタリングシステムが最高の衛生状態を保証します。この進化したフィルタリングシステムで洗浄水を残菜から保護し、洗浄を効率よく行います。タンクの傾斜により、汚れはフィルターへと集められます。そしてすすぎの前に排水ポンプで全ての汚れは強制的に排出されます。



- 強力洗浄回路はその独自のスプレーノズルや上下のアームの形状によりハイクラスの洗浄を保証します

すすぎ

- ゼロスケール装置 - スケールの堆積から機器を安全且つ簡単に保護し、機器の性能を向上させます。
- 常圧ボイラー - 給水の状況に関わらず常にハイクオリティなすすぎを行います。すすぎ工程において常に高温・高圧の水の供給を保証します。
- 傾斜のついた天井とアームが最適なすすぎ性能を発揮します。傾斜のついた天井*により洗浄水は洗った後の食器に垂れることはありません。傾斜のついた洗浄アーム**は、洗浄後、すすぎの前に4秒間停止し、洗浄水が食器に垂れない状態ですすぎを開始します。



* 外装二重構造モデル

** 全モデル

安全を最優先



もう心配することはありません。衛生状態は全てお客様で管理することができます。安全洗浄コントロールでは常時84°Cのすすぎ水温と機器側での水圧調整によりすすぎの質は保証されます。

完璧な衛生状態

バクテリアが繁殖する最も危険な温度帯は20°Cから60°Cの間です(最高70°C) green&clean フードタイプ食器洗浄機はすすぎ時に84°Cの温水の常時供給により完璧な衛生性、洗剤の除去を含めたハイクラスの安全性をお約束します。



安全洗浄コントロールは、ライトが緑に変わると84°C以上の継続的な給水により完璧に洗浄が行われたことを示します

完璧な衛生を実現するための5つのステップ

給水: 給水口の許容水圧は0.5～7barです(一次側の供給による)

空気弁: 給水温度を維持する間、水圧を0.9～1barに保ちます。

ボイラー排出口: 水温は84°Cに達し、水圧は常に0.9～1barに保たれます。

すすぎ用ブースターポンプ: 水温を84°Cに保たせている間、水圧を6barに上昇させます。

リンスノズル: すすぎ時に一定の水圧と84°Cの水温での洗浄を保証します



衛生を保証!*

* エレクトロラックスのフードタイプ食器洗浄機はETL衛生基準の承認およびETL.Sモードで使用した場合のNSF衛生基準(NSF/ANSI 3の7.1項参照)に準拠しています。高機能モードの場合、DIN 10512標準基準に準拠しています。

簡単操作



green&clean フードタイプ食器洗浄機は見易さ・使いやすさを最大限に考慮し、コーナーに操作パネルを配置したただ一つの食器洗浄機です。

- ▶ ESD省エネ装置は換気フードを必要としません。ESDが蒸気を吸い取り、環境へ与える影響も少なくなります。*
- ▶ 機器上部のコーナーに配置されたLEDディスプレイは離れていても洗浄の経過が見易いよう設計されています。(自動モデル)。
- 開口高 440mmなので大きな皿なども洗浄可能です。アクセサリーの使用により洗えるアイテムの幅がさらに広がります。(p. 15参照)。
- 240のプレス加工タンクが前側に配置されています。フィルターは簡単に取り外し可能です。
- 革新的な、コーナーに配置された操作パネルは大変見易い設計になっています。ボイラーのパワーは操作パネルから直接調整可能です。完全な洗浄を行うために洗剤とリンス剤は操作パネルを通して全てコントロールされます。
- 自己洗浄機能を有効にすると、洗浄タンクと洗浄ポンプの排水を行います。次に洗浄槽を6つの洗浄サイクルで洗い、完了するとバクテリアを完全に除去した状態ですすぎ水が排水されます。
- 改善されたプラグ・イン設計のおかげで追加の接続の必要はありません。空気弁、ボイラー、すぎブースター給水ポンプおよび安全洗浄コントロールは、機器内部で完全に統合されています。



- 全機種標準装備
- ▶ 選択モデルにより異なります

* 設置状況、現場の状況により異なります。選択モデルにより異なります

ビジネスに最大限の付加 価値を



人件費の削減と労働時間の短縮のために“高機能モード”(p. 13参照)をご使用ください。このモードでは最大で毎時80ラックまたは1440皿の洗浄が可能です。

水圧を抑える “ソフトスター
ト”を使えばもうグラスを傷つ
けることはなくなります。



DIN

ETL衛生基準 - DIN 10512
DIN 10512 規格に基づいたETL
衛生基準が機器の衛生と性能を
保証します。
ETL衛生基準のマークはNSF/
ANSI 3.に準拠しています。



内部のパーツはバスケットサポートを外さずに清掃ができます。サポートは90度回転させることができます。



清掃は各パーツが取り外せるので安全且つ簡単に行うことができます



フードハンドルはラバー製グリップが取り付けられ、開け閉めが素早く行えます。



あらゆるケガを回避します。3つのバネによるリフトシステムにより突然フードが閉まってしまうような事故を防ぎます。



操作する方への安全について。ESDが付いていない場合のフードは背面が開いており、蒸気が操作する方に掛からないように設計されています。



排水ポンプが垂直に配置されているので使わない間もバクテリアが繁殖しません。



内装も長持ち。水や化学薬品が触れる箇所は全てステンレス鋼SUS304を使用しています。



腐食しにくい構造。ボイラーは独自のTIG溶接技術により塩素殺菌された水に対して非常に強い耐性を発揮します。



設置時の損傷を回避。洗剤ディスペンサー・ビルトイントイプ以外の機器はあらかじめ外付けのディスペンサーを取り付けることが可能です。

簡単且つ人間工学に基づいた操作性

厨房の角に設置する場合でも、機器のコーナーに配置された操作パネルのおかげで問題なく設置できます。





安全洗浄コントロール
ライトが緑に変わると平均温度84°C以上で完璧に洗
浄されたことを示しています（モデルにより異なり
ます）



オン／オフ スイッチ



サイクル 1*

短時間洗浄サイクル(ETL : 57 秒 / 高機
能 : 45 秒) 軽い汚れやグラス洗浄にお勧
めです。



フード開閉
自動でフードを開閉させるボタンです（
自動モデルのみ）。



サイクル 2*

中度洗浄サイクル (84秒) 中程度の汚れ
にお勧めです。



洗浄温度表示
点灯時は洗浄中で、ディスプレイに水温
が表示されます。

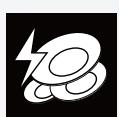


サイクル 3*

長時間洗浄 (150 秒) こびりついた汚れ
などにお勧めです



給水無し
点灯時は機器への給水が行われていない
ことを示します。



高機能モード

選択すると、DIN規格に基づいた高機能モ
ードで運転します。



すぎ温表示
点灯時はすぎ中で、ディスプレイに水
温が表示されます



スケール除去機能

有効にした場合、機器は自動的にスケー
ル洗浄を行います（モデルにより異なる）



温度表示
洗浄およびすぎ中の温度が表示
されます。



自己洗浄

有効にすると、洗浄タンクと洗浄ポンプ
の排水を行います。次に洗浄槽を6つの洗
浄サイクルで洗い、完了するとバクテリ
アを完全に除去した状態ですすぎ水が排
水されます。

洗浄・すぎサイクルの時間と水温はお客様のご要望により変更することが可能です。

仕様

型式	EHT8I	付帯設備
安全洗浄コントロール	●	スケール除去装置
衛生保証	●	ESD 省エネ装置
二重構造フード	●	クリアブルー フィルタリングシステム
電気接続	200V/3N/50Hz	60Hz仕様
サイクル数	3	ビルトイン排水装置
洗浄能力 (ETLモード)	63 ラック/h 1134 盘/h	ビルトイン洗剤供給装置&排水ポンプ
洗浄能力 (高機能モード)*	80 ラック/h 1440 盘/h	ビルトイン洗剤供給装置
外形寸法 (ESD付) (wdxhxw)	752x755x2264	ビルトイン洗剤供給装置
バスケット寸法 (mm)	500x500	排水ポンプ、連続軟水装置
洗浄タンク容量 (ℓ)	24	
洗浄ポンプ (kW)	0.8	
ボイラ (kW)**	9	
使用水量 (ℓ/1サイクル)	2	
総消費電力 (kW)***	12.9	
騒音レベル (dBA)	< 63	
ビルトイン リンス供給装置	●	
付属バスケット	18皿用バスケット×1 カップ用×1 カトラリートレイ×2	

▶厨房環境（温度、湿度条件など）によっては結露が発生する場合があります。
別途オプションとして、結露防止カバーを用意しております。（本体、工事費別）

* 給湯配管施工した場合（最低 50°C）

** 6 kW (65°Cの給湯配管施工した場合)

*** 6.9 kW (65°Cの給湯配管施工した場合)

● 標準仕様



アクセサリー

マルチバスケットは小さなカップからトレイまであらゆる物の洗浄が可能です



マルチバスケット



48カップ用バスケット



ディナープレート18皿用バスケット



25ビアグラス用バスケット
H=170 mm



12スープボウル用バスケット



直径320mm大皿用ステンレス鋼
バスケット



トレイ用バスケット



カトラリー用バスケット



カトラリー ボックス

軟水器をご使用ください! ハイクラスのパフォーマンスと機器の耐用年数向上につながります。



12 lt. 外付け軟水器 (カートリッジ式)



8 lt. 外付け自動軟水器



BRITA® 軟水フィルター



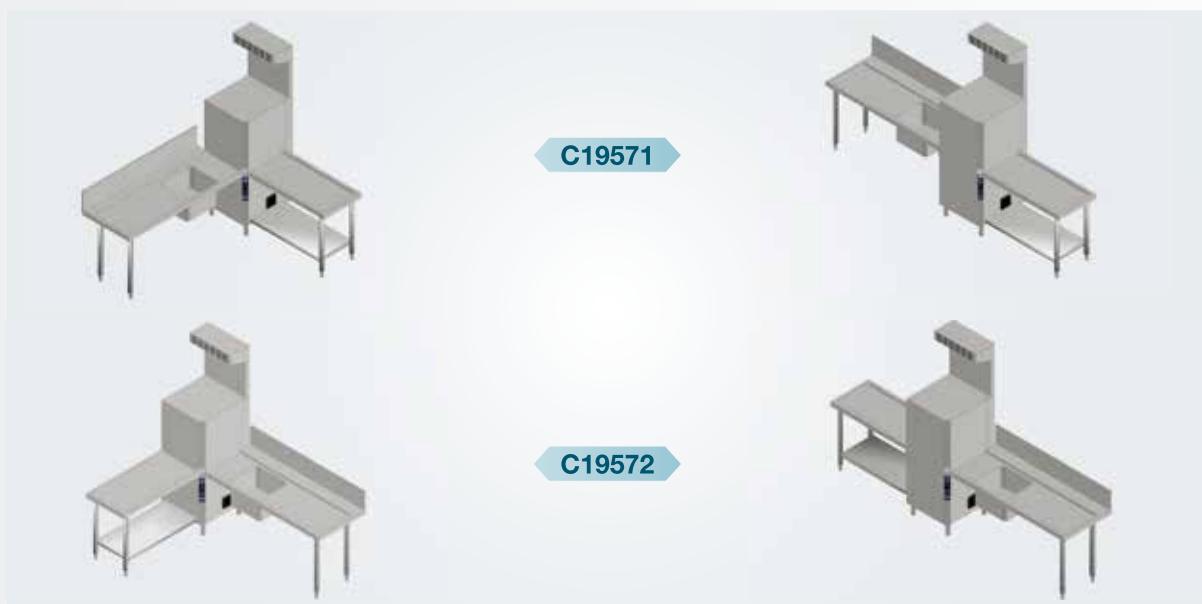
DOMETIC フィルター

詳しくはお問い合わせください。

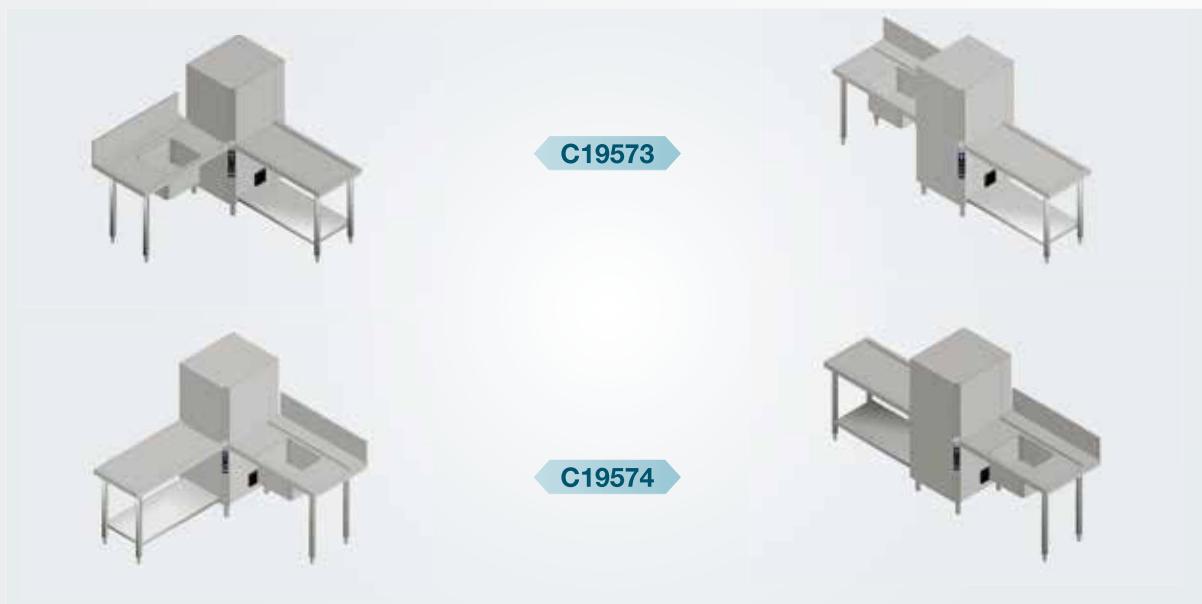
コンプリート洗浄システム

green&cleanフードタイプ食器洗浄機は、機器を操作するにあたって必要なもの - 左右の投入口、予洗いテーブル、ソイルド／クリーンテーブルそしてディスポーザルのゴミ受けまですべてそろっています。

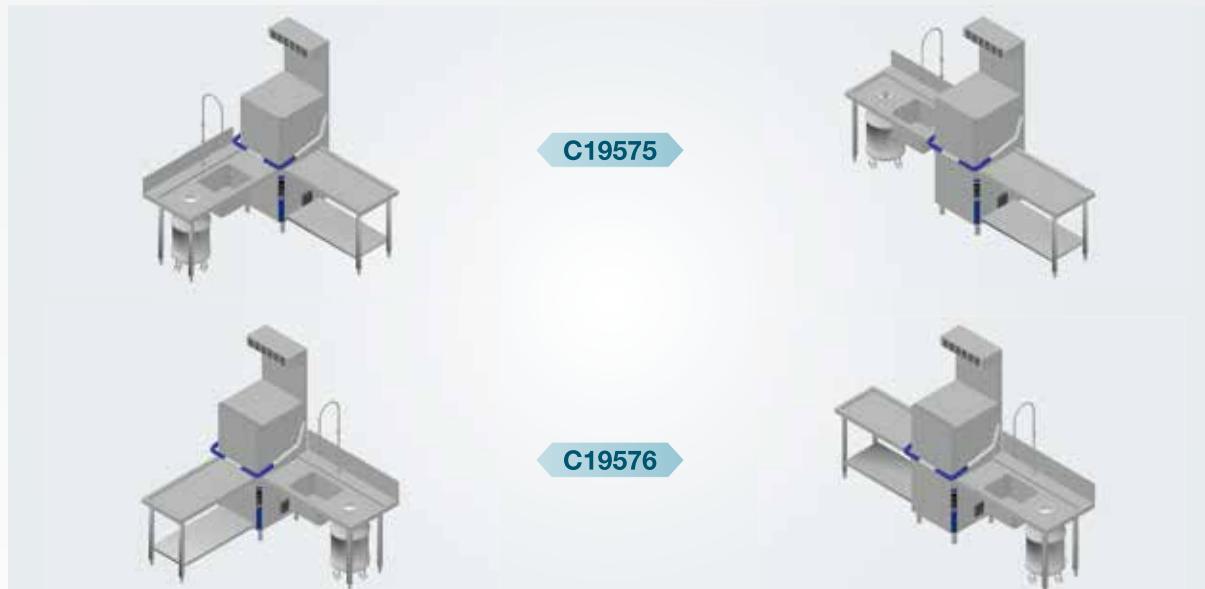
自動開閉 二重構造外装 フードタイプ食器洗浄機 (ESD付)



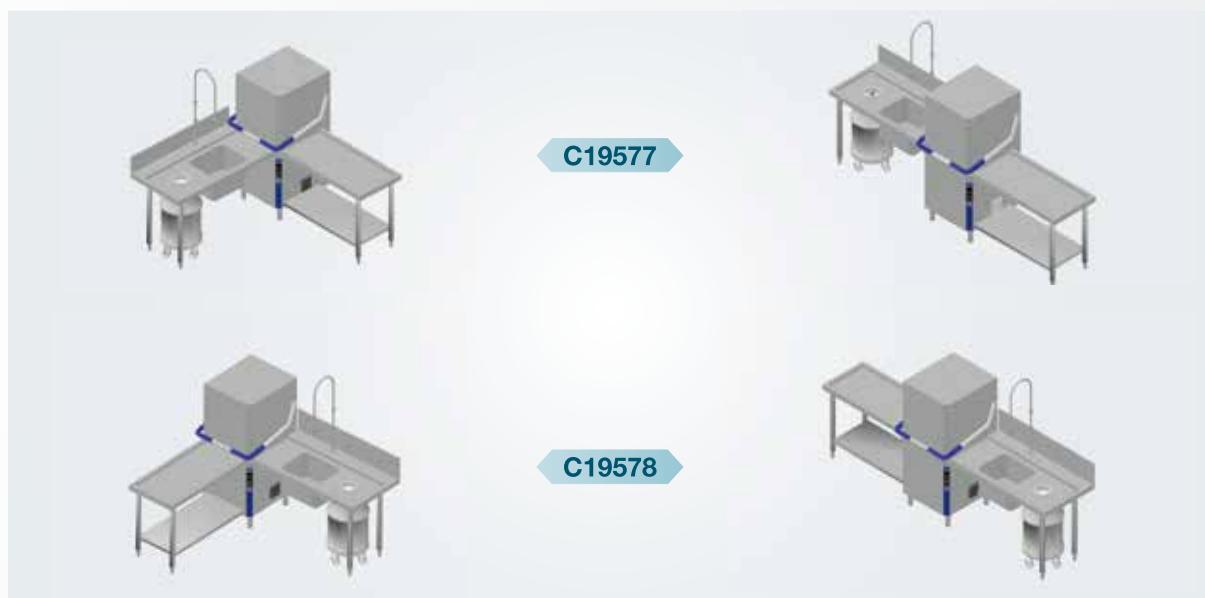
自動開閉 二重構造外装 フードタイプ食器洗浄機



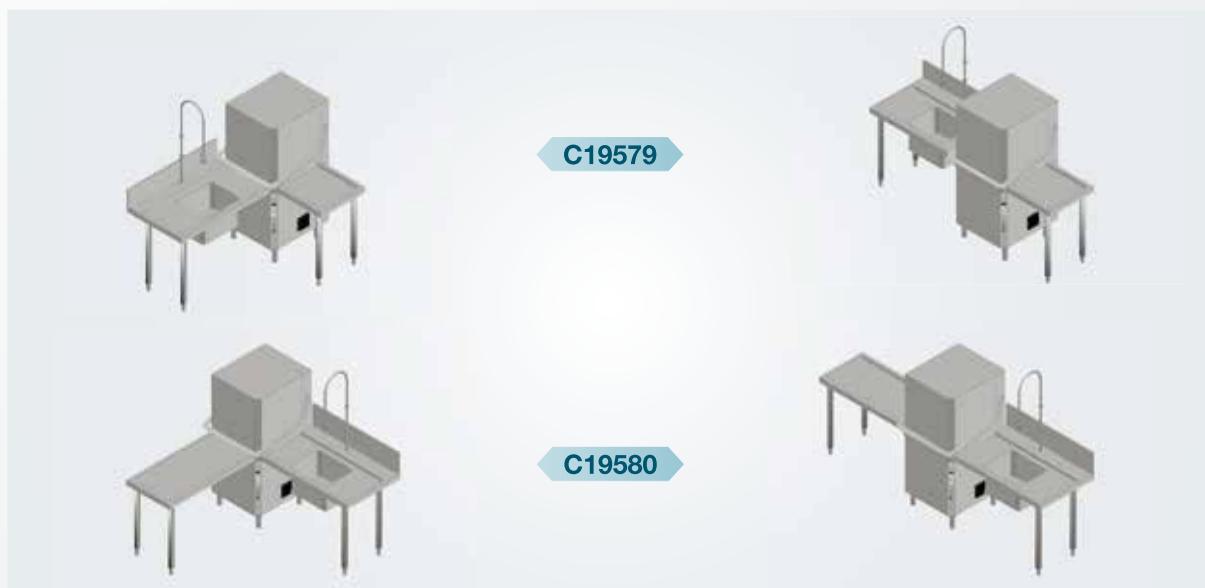
手動開閉 二重構造外装 フードタイプ食器洗浄機 (ESD付)



手動開閉 二重構造外装 フードタイプ食器洗浄機



手動開閉 一重構造外装 フードタイプ食器洗浄機



* コンプリート洗浄システムはコーナー、ラインどちらでも設置可能です。詳しくはお問い合わせください。

エレクトロラックスはお客様志向の企業です

市場の中で競争し、設計、製品、マーケティングやサービスの質問といったお客様のご要望に先回りすること - 私たちはこれが正しいアプローチであると確信しています。

エレクトロラックスではこれを「お客様志向」と呼んでおります。なぜならば、これらの要求、ご要望、ご意見は私たちの企業の進むべき方向性や製品向上へつながるからです。

生産への投資

製品の質は性能の向上を意味します。「エレクトロラックス製」は世界的に、高い技術と安定した品質を保証します。エレクトロラックス・プロフェッショナルの生産工場では、全ての機器について部品一つにわたるまで品質検査をし、全ての機能が出荷前にエキスパートの技術者によってチェックされます。

エレクトロラックスの洗浄機工場の技術の革新は最高の仕上がりの質と絶大な信頼を保証します。

- ・これまでの二倍の溶接作業場にある2台のロボットが驚くほど薄い板を完全に溶接します。
- ・ロボットは、洗浄時にバクテリアが発生しないよう背板とタンクを溶接します。
- ・また別のロボットはボイラーをTIG溶接という、不活性大気の中で溶接する独特の工法により寿命を10倍に伸ばすことができました。
- ・サイドカバーと本体のステンレス鋼の板は手作業で溶接されています。

1,000人を超すスペシャリストがお客様のサポートをいたします

世界で1000人を超える技術者が一つの目的のためにチームとして集まっています。その目的とは、簡単に扱え、性能を含めたトータルに信頼される機器を設計することです。継続的に設計とエンジニア、あるいは技術者とシェフが連携することでエレクトロラックスの製品はプロのための性能を持つ機器へと作りあげられます。彼らスペシャリストたちが小さなレストランから大型の食品工場まで、お客様が正しく、且つ機能を余すことなく使いこなせるよう最大限お手伝いいたします。

P&Q キッチンソリューションのための
ソフトウェアです



P&Q



販売後のサービス:世界中で、お客様の近くに

エレクトロラックス・プロフェッショナルの信頼性や世界での展開について語る時、私たちは世界で最も広いサービス網を持つ企業であり、技術認定を受けたスタッフが日々部品交換やメンテナンスなどの作業に従事している、ということをお話しします。彼らは皆、お客様への迅速な対応を行うという共通認識を持っています。製品がお客様のもとへ届き、設置され効果を最大限発揮できるよう、世界中のサービスエキスパート達がお客様のお手伝いをいたします。

- ・ 1,139 のサービスセンター
- ・ 5,000人以上の外部のサービスマンと技術者
- ・ 製造終了後は10年間部品を供給いたします
- ・ 44,000点の部品在庫を持っています
- ・ 世界中で24時間～48時間で部品を供給いたします

エレクトロラックス シェフアカデミー: シェフの経験を生かした実演セミナー

エレクトロラックス シェフアカデミーは、製品へのフィードバックを念頭に置いて創設されました。ここでは最上級のおもてなし、研修、そして情報を提供します。セミナーは無料で開催され、毎年6,000人以上の方が来場されます。プロチームの一員であり、星付きホテルで経験を積んだエレクトロラックスの総料理長が作りあげたセミナーをぜひ「手に触れて」ご体験下さい。

各セミナーでは下記のようなことが行われます。

- ・ 操作デモ: ディスプレイの操作、動き方、機能、正しいお手入れについてご紹介
- ・ 調理デモ: 調理のコツ、レシピ紹介、新しいキッチンのブランディング、実演調理



環境を念頭に

エレクトロラックス・プロフェッショナルの製品は耐久性、コストの効率化、信頼性を含めお客様のニーズに完璧にマッチします。製品は低ランニングコストと共に最上級の品質を誇ります。いくつかの機器は何と40年も稼働しているものさえあります。

・エレクトロラックス・プロフェッショナル社の工場は全て ISO 14001を取得しています

・エレクトロラックス・プロフェッショナルの製品は全て 節水、省エネ、省洗剤コストそして環境への影響を抑えるための 設計がなされています

・エレクトロラックス・プロフェッショナルの製品は全て低ランニングコストで最高級クラスの品質を誇ります。当社の製品の中には40年を超えて動き続けているものもあります。

・エレクトロラックス・プロフェッショナルの製品は全て ROHS および REACHに基づき 95%以上がリサイクル可能な素材で作られています。

・エレクトロラックス・プロフェッショナルの製品は全て卓越した技術を持つスタッフによって100%品質検査したものを提供しております。

・過去5年間、70%以上のエレクトロラックス・プロフェッショナルの製品がお客様のご要望と環境を念頭に置いてアップデートされています。

・エレクトロラックス・プロフェッショナルは 製品工場において省エネに努めています

