



Dishwashing

いつも安心の付加価値を。

green&clean フードタイプ<sup>®</sup>食器洗浄機



# 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・  
 リンスの供給量はコス  
 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・リンスパフ  
 ォーマンス



## SAFE

リンスサイクルにお  
 いて常に84℃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)



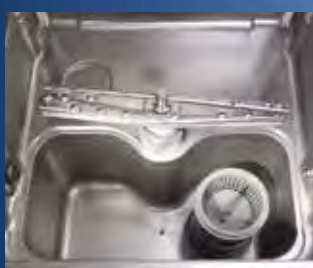
● **傾斜のついた天井・アーム**

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 ℓ 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すぎを実現します。

**IP25 防耐水基準** ●

高圧水および固体/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。



ハイクラスのパフォーマンス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

- **省エネ:** すすぎ用の水の供給抑制と最適なサイズのタンクにより34%の洗剤・リンス剤と共に60%以上のエネルギー削減を実現します。

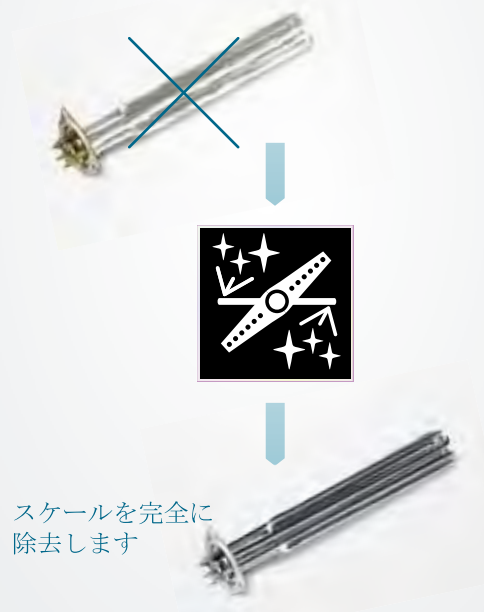
## ESD - 排気・排熱交換装置

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℃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

細菌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 ～ 7 bar 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 6 bar 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



**84 °C**  
常時のすすぎ水温



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。

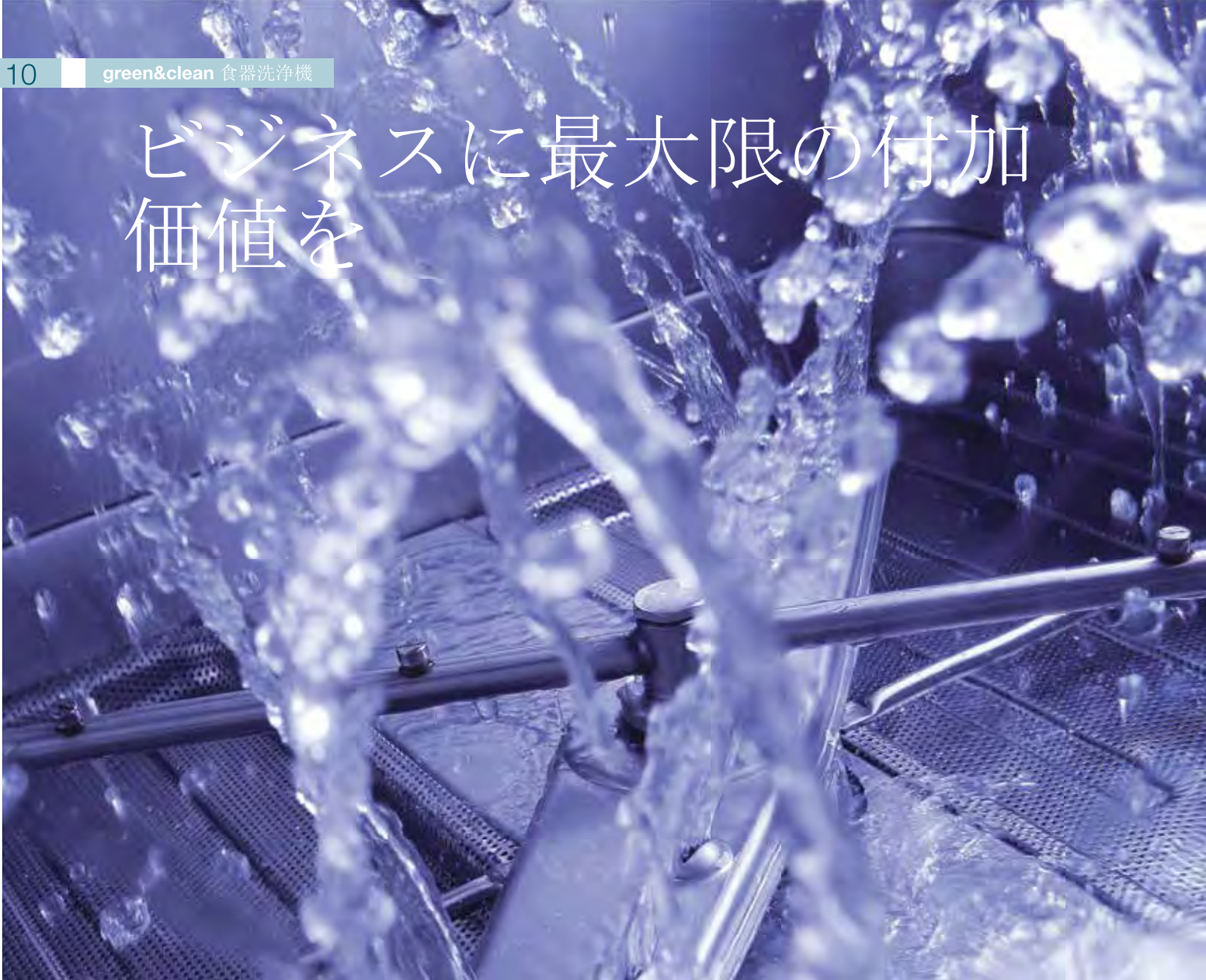
- ▶ ESD省エネ装置は換気フードを必要としません。ESDが蒸気を吸い取り、環境へ与える影響も少なくなります。\*
- ▶ 機器上部のコーナーに配置されたLEDディスプレイは離れていても洗浄の経過が見易いよう設計されています。（自動モデル）
- 開口高 440mmなので大きな皿なども洗浄可能です。アクセサリーの使用により洗えるアイテムの幅がさらに広がります。（p.15参照）
- 240のプレス加工タンクが前側に配置されています。フィルターは簡単に取り外し可能です。
- 革新的な、コーナーに配置された操作パネルは大変見易い設計になっています。ボイラーのパワーは操作パネルから直接調整可能です。完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。



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・ビルトインタ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。



#### すすぎ温表示

点灯時はすすぎ中で、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
安全洗浄コントロール	●
衛生保証	●
二重構造フード	●
電気接続	200V/3N/50Hz
サイクル数	3
洗浄能力 (ETLモード)	63 ラック/h 1134 皿/h
洗浄能力 (高機能モード)*	80 ラック/h 1440 皿/h
外形寸法 (ESD付) (wxdxh)	752x755x2264
バスケット寸法 (mm)	500x500
洗浄タンク容量 (ℓ)	24
洗浄ポンプ (kW)	0.8
ボイラー (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

## 付帯設備

スケール除去装置
ESD 省エネ装置
クリアブルー フィルタリングシステム
60Hz仕様
ビルトイン排水装置
ビルトイン洗剤供給装置&排水ポンプ
ビルトイン洗剤供給装置
ビルトイン洗剤供給装置 排水ポンプ、連続軟水装置

▶ 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)

\*\* 6kW (65°Cの給湯配管施工した場合)

\*\*\* 6.9kW (65°Cの給湯配管施工した場合)

● 標準仕様



# アクセサリ

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



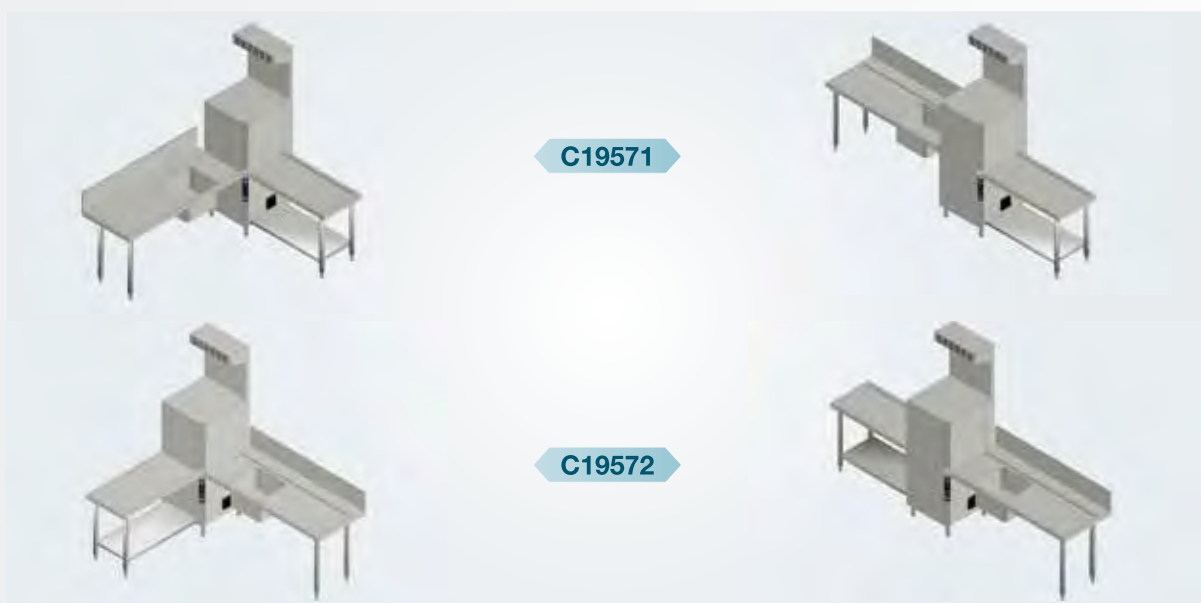
DOMETIC フィルター

詳しくはお問い合わせください。

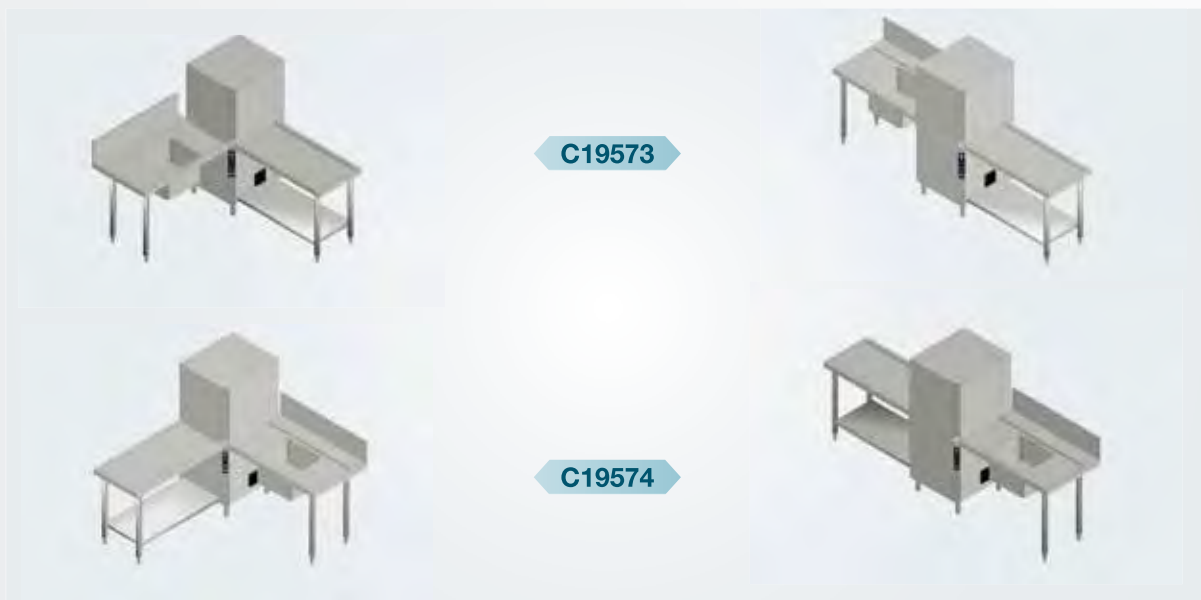
# コンプリート洗浄システム

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プレイ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。



# Essentia



## お客様のニーズに合わせた メンテナンス契約でサポート

**Essentia**（エッセンシア）は、優れたカスタマーケアの中核を担う専門のサービスです。お客様が本当に必要とされるサービスをご提供し、サポートします。

**149**カ国で**2,200**人以上の認定サービスパートナーと、**10,000**人のサービスエンジニアがお客様を全国的にサポートします。また常時**17万**以上のスペアパーツを確保しています。

### お客様が求める メンテナンス契約

お客様のご要望に合わせたメンテナンス契約のご提案を、スピーディーに行うツールがエッセンシアです。

### 信頼のおける サービスネットワーク

充実したサービスネットワークを活用し、いつでもお客様をサポートできる体制を備えています。

### 機器の性能を維持

予期せぬトラブルの発生リスクを発見するためには、適切なメンテナンスの実施が極めて重要です。エレクトロラックス・プロフェッショナルのカスタマーケアチームは、お客様のニーズに合わせた様々なメンテナンスを提供してまいります。

（今後導入予定）





Experience the Excellence  
[Electroluxprofessional.com/jp/](https://Electroluxprofessional.com/jp/)

Follow us on



当社は予告なく仕様を変更する権利を有します。写真は契約に関連するものではありません。



エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン株式会社  
東京営業本部／大阪営業所

TEL : 0120-593-381 (受付時間 10 : 00 - 17 : 00 土日祝休)

〒105-0012 東京都港区芝大門2-5-5 住友芝大門ビル4F