

別紙 1：今回開発した高効率食器洗浄機の主な特長

1. 従来機と比較して年間使用水量を約 80%削減し、トータルランニングコストを約 80%低減することが可能となった技術開発のポイントは以下のとおりです。
 -) 循環すすぎ槽を設置し、一度すすぎで使用した水を再度すすぎに使用し食器を 2 回すすいで仕上げる「Wすすぎ方式」を採用
 -) 皿に当てる洗浄・すすぎ水圧を上げるために、洗浄ポンプの吐出能力を増強
 -) 皿を斜めに立て食器汚れ面に対して洗浄水を鋭角にあて、もっとも効果的に洗浄する「ナイフカット洗浄方式」を採用
 -) 機器内に設置されている除湿装置で排熱を回収した冷媒水をすすぎ水に再利用
2. 洗浄した食器の衛生面を考慮し、洗浄時およびすすぎ時のお湯の温度、食器洗浄試験において(社)日本厨房工業会の規格に準拠しています。
3. 作業者にやさしい厨房環境を実現するために、食器洗浄機の構造仕様を以下のとおり見直しました。
 -) 本体を全面断熱材入りの二重構造とすることで、輻射熱および運転音が低減
 -) 洗浄槽のコーナー部をR仕上げとすることで、コーナー部に汚れがたまりにくい仕様とし、清掃性が向上
 -) 洗浄機本体の扉を上下スライド方式から観音開きとすることで、作業者の安全性・洗浄槽内の清掃性が向上
 -) 洗浄槽の天井高を 1400mm 以下とし、洗浄槽天井上部の清掃性が向上
4. 学校給食センターとあわせて、事業所給食用および病院給食用にも対応が可能な商品としました。
5. 業務用電化厨房における衛生・エネルギー管理システム「調理当番」との関係による徹底した衛生管理を実現し、遠隔においてリアルタイムでの衛生管理が可能となりました。

「調理当番」：東京電力と東北電力、関西電力、中国電力、富士電機システムズで共同開発した学校・病院の給食施設など主に業務上の電化厨房を対象とした、国内初の衛生管理とエネルギー管理を同時に行えるシステム