

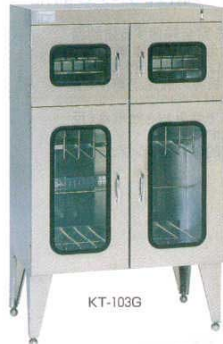
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-354	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **7KG**

商品をWEBで探す TK

354

強力な紫外線で
短時間に殺菌消毒!!



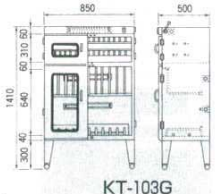
KT-103G

特長

- ① 庖丁・まな板・ふきん・小物調理器具などを殺菌し、同時に保管する便利で衛生的な殺菌庫です。
- ② 庫内に取付けてある殺菌ランプから強力な紫外線が照射され、各種菌類を短時間に強力殺菌します。
- ③ 取扱いも極めて簡単、水洗いをしただけで完了します。
- ④ 前面ガラスを使用していますので、ケース内部の収納状態が見えるように設計されています。
- ⑤ DS型は、お好みによりタイマーをセットするだけで、乾燥および殺菌が自動的にできます。

① 紫外線殺菌庫 キッチンエース(AST-46) 約12日間

型 式	本体寸法(mm)	格 納	定 格	殺菌灯の消費電力	ヒーター・ファン消費電力	まな板最大寸法
(扉・ガラス)	間口×奥行×高さ(足)	庖丁	まな板	単 相		
6-0354-0101 KT-101G	575×500×440(25)	20	—	100V	10W×1本	—
6-0354-0102 KT-102G	600×235×480(25)	10	—	100V	10W×1本	—
6-0354-0103 KT-103G	850×600×1410(300)	30	10	100V	15W×3本	620×370×55
6-0354-0104 KT-104G	600×500×1030(250)	20	5	100V	10W×1本 15W×2本	620×375×45
6-0354-0105 KT-105G	850×600×1410(230)	30	10	100V	15W×3本	1040×470×45
6-0354-0106 KT-104DSG	600×500×1050(250)	20	5	100V	15W×2本	620×375×45
6-0354-0107 KT-105DSG	850×600×1410(230)	30	10	100V	15W×3本	1015×470×45



KT-103G

厨房内の衛生管理を考える上で、庖丁やまな板などの小型調理器具の殺菌は必要不可欠なものです。紫外線による常温殺菌を採用していますので、熱に弱い材質を使用した調理器具でも殺菌を行うことが可能になります。

② 18-8 紫外線 殺菌庫(AST-A8) 約3週間

モデル	50Hz	60Hz	外形寸法(mm)	殺菌方式	収 納 数	庫内寸法(mm)	まな板最大寸法(mm)	出力	電源	総消費電力	製品質量(kg)
			間口 奥行 高さ		庖丁 まな板 小物	間口 奥行 高さ	間口 奥行 高さ				
FSC6015B	6-0354-0201	6-0354-0202	600 150 660	紫外線ランプ式	10本	165 320	165 320	15	単相 100V	20W	14.0
FSC6025B	6-0354-0203	6-0354-0204	600 250 470		10本	160 240	160 240				18.5
FSC6050SB	6-0354-0205	6-0354-0206	600 500 440		20本	160 305	160 305				12.5
FSC6050TB	6-0354-0207	6-0354-0208	600 500 1,030		20本 5枚	155 290 655 365 52	155 290 655 365 52				33.0
FSC6050B	6-0354-0209	6-0354-0210	850 500 1,460		30本 10枚	175 285 735 365 52	175 285 735 365 52				57.0
FSC6060B	6-0354-0211	6-0354-0212	600 600 1,650		20本 5枚 10本	165 395 1,270 465 52	165 395 1,270 465 52				52.0
FSC6060SB	6-0354-0213	6-0354-0214	850 600 1,430		30本 8枚	165 380 1,055 465 52	165 380 1,055 465 52				57.5
FSC6060TB	6-0354-0215	6-0354-0216	850 600 1,430		15本 8枚 10本	165 380 1,055 465 52	165 380 1,055 465 52				55.5
FSC6060UB	6-0354-0217	6-0354-0218	850 600 1,430		15本 5枚 10本 5枚	165 380 1,055 465 52	165 380 1,055 465 52				56.5
FSCD6050B	6-0354-0219	6-0354-0220	600 500 1,030	紫外線ランプ式 (乾燥機付)	20本 5枚	155 290 655 365 52	155 290 655 365 52	15×3	アース付プラグ 100V	750W	38.5
FSCD6550B	6-0354-0221	6-0354-0222	850 500 1,460		30本 10枚	175 285 735 365 52	175 285 735 365 52				62.5
FSCD6060B	6-0354-0223	6-0354-0224	600 600 1,650		20本 5枚 10本	165 395 1,270 465 52	165 395 1,270 465 52				57.5
FSCD6560SB	6-0354-0225	6-0354-0226	850 600 1,430		30本 8枚	165 380 1,055 465 52	165 380 1,055 465 52				63.0
FSCD6560TB	6-0354-0227	6-0354-0228	850 600 1,430		15本 8枚 10本	165 380 1,055 465 52	165 380 1,055 465 52				61.0
FSCD6560UB	6-0354-0229	6-0354-0230	850 600 1,430		15本 5枚 10本 5枚	165 380 1,055 465 52	165 380 1,055 465 52				62.0

紫外線ランプによる殺菌を採用

庫内に取付けられた紫外線ランプから照射される、極めて殺菌効果が高い波長(253.7nm)の紫外線により殺菌を行います。また、庫内には紫外線の照射効率を高める様々な工夫を施しています。

調理器具を効率よく収納

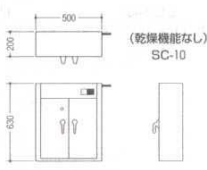
庫内には庖丁受台、まな板受台等が取付けられていますので、小型調理器具を効率よく収納することができます。

庖丁・まな板を手軽に殺菌する。

庖丁やまな板を水洗いした後、格納して殺菌灯の点灯スイッチをONにすれば、大腸菌、コレラ菌、雑菌等を短時間に殺菌します。殺菌は紫外線だけでいきますから安全です。



SC-10



(乾燥機能なし) SC-10

庖丁・まな板を手軽に殺菌する。

扉のぞき窓には紫外線を遮る透明ガラスを使用し点灯中に扉を開けた場合でも、リミットスイッチで自動的に消灯しますので安心して御使用いただけます。



SC-205



(乾燥機能なし) SC-205

③ 電気庖丁・まな板殺菌庫(AHU-42) 約2週間

型 式	外形寸法(mm)	乾燥機能なし	電 気	リード線2m・プラグ付	排水口	収 納 物	本体質量(kg)
	間口 奥行 高さ	乾燥機能なし	電 圧			庖丁 まな板(収納数・サイズ)	
6-0354-0301 SC-10	500 200 630	—	13W (10W×1)	ナシ	10本	—	10
6-0354-0302 SC-15	750 200 630	—	13W (10W×1)	ナシ	15本	—	15
6-0354-0303 SC-20	550 500 450	—	13W (10W×1)	ナシ	20本	—	17
6-0354-0304 SC-205	550 600 1450	39W(10W×3)	2P-12A	ナシ	20本	5枚 (735×465×52の収納時)	40
6-0354-0305 SC-1510	850 600 1450	57W(15W×3)	2P-12A	ナシ	25A	10枚 (950×465×52の収納時)	45
6-0354-0306 SC-1581	850 600 1450	57W(15W×3)	2P-12A	ナシ	25A	15枚 (1055×465×52の収納時)	48
6-0354-0307 SC-15516	850 600 1450	57W(15W×3)	2P-12A	ナシ	25A	15枚 (1055×465×52の収納時)	52
6-0354-0308 SC-3010	850 600 1450	57W(15W×3)	2P-12A	ナシ	25A	30本 10枚 (735×465×52の収納時)	55

※オプションで乾燥機能(ヒーター(単相100V 330W)およびファン(単相100V 15W))付もあります。(SC-1510,1581,15516,3010)

※ガラス入り扉タイプもあります。

※SC-10・SC-15・SC-20は庖丁のみの収納になります。

★印は特殊運賃がかかります。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

カストロールパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンボット・保存容器

ポリサル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品