料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

紫外線 殺菌庫 キチンエース


KT-101


KT-104G


KT-103G


KT-105DSG
乾燥 殺菌タイマー内蔵

①包丁殺菌庫 [CSKK-08] J

KT-101	ステンレス扉	18-0181-0101	￥ 96,000
KT-102	ステンレス扉	18-0181-0102	￥ 90,000
KT-101G	ガラス扉	18-0181-0103	¥107,000
KT-102G	ガラス扉	18-0181-0104	¥101,000

②包丁殺菌庫 [CSKK-09] J

KT-103	ステンレス扉	18-0181-0201	¥320,000
KT-104	ステンレス扉	18-0181-0202	¥230,000
KT-105	ステンレス扉	18-0181-0203	¥320,000
KT-103G	ガラス扉	18-0181-0204	¥340,000
KT-104G	ガラス扉	18-0181-0205	¥240,000
KT-105G	ガラス扉	18-0181-0206	¥330,000

③包丁殺菌庫 [CSKK-10] J

KT-104DS	ステンレス扉	18-0181-0301	¥330,000
KT-105DS	ステンレス扉	18-0181-0302	¥440,000
KT-104DSG	ガラス扉	18-0181-0303	¥340,000
KT-105DSG	ガラス扉	18-0181-0304	¥450,000

●乾燥・殺菌タイマー付
※乾燥と殺菌の同時運転はできません。

■特長

- 包丁・まな板・フキン・調理器具などを殺菌・保管する便利で衛生的な殺菌庫です。
- 取り扱いも極めて簡単、水洗いをして収納するだけです。
- 庫内にある殺菌ランプから強力な紫外線が照射され、各種菌類を短時間で強力殺菌。
- 消費電力もごくわずかで維持費が安く、経済的に殺菌保管ができます。
- G型は前面ガラスを使用し、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。
- DS型は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。
- 調理器具だけでなく飲料水や、食品の殺菌などにも広くご利用いただけます。

■仕様

型式(キチンエース)			サイズ	収納		定格	殺菌灯の消費電力	ヒーター・ファンの消費電力	まな板最大寸法
	(扉 ステンレス)	(扉 ガラス)	間口×奥行×高さ(足)	包丁	まな板				
殺菌式	KT-101	KT-101G	575×500×440(25)	20	–	100V	10W×1本	–	–
	KT-102	KT-102G	600×235×480(25)	10	–	100V	10W×1本	–	–
	KT-103	KT-103G	850×500×1, 410(300)	30	10	100V	15W×3本	–	620×370×H55
	KT-104	KT-104G	600×500×1, 030(250)	20	6	100V	10W×1本 15W×2本	–	620×375×H35
	KT-105	KT-105G	850×600×1, 410(230)	30	10	100V	15W×3本	–	1, 010×460×H41
乾燥殺菌式	KT-104DS	KT-104DSG	600×500×1, 050(250)	20	5	100V	15W×2本	550W	620×375×H35
	KT-105DS	KT-105DSG	850×600×1, 410(230)	30	10	100V	15W×3本	550W	1, 010×460×H41

※Gは扉ガラス、DSは乾燥式の記号です。

※特注品も承ります。お気軽にご相談下さい。
※品質向上のため仕様の一部を変更することがあります。

電気包丁・まな板殺菌庫

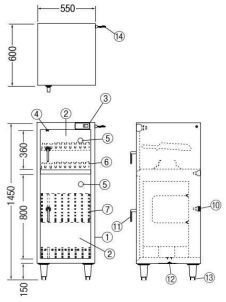

SC-10

④電気 包丁殺菌庫(乾燥機能なし) [CSKK-23] P

SC-10	18-0181-0401	￥ 78,000
SC-15	18-0181-0402	¥105,000
SC-20	18-0181-0403	¥116,000

※SC-10・SC-15・SC-20は包丁のみの収納タイプです。
※乾燥機能付仕様もあります。
※ガラス入り扉タイプもあります。


SC-205



■図面各部名称表
①本体(SUS430)
②扉(SUS430)
③殺菌灯スイッチ(ランプ付)
④リミットスイッチ
⑤のぞき窓
⑥包丁受具(SUS430)
⑦まな板受具(SUS430)
⑧しゃもじ掛具用パイプ
(パイプSUS430:フックSUS430)
⑨合成調理機面板掛(SUS430)
⑩殺菌灯
⑪ハンドル
⑫排水(25A)
⑬アジャスター(SUS430)
⑭リード線(2m)(2P-12Aプラグ付)

⑤電気 包丁殺菌庫 (乾燥機能なし) [CSKK-24] P

SC-205	18-0181-0501	¥306,000
SC-1510	18-0181-0502	¥366,000
SC-1581	18-0181-0503	¥366,000
SC-15516	18-0181-0504	¥387,000
SC-3010	18-0181-0505	¥444,000

※乾燥機能付仕様もあります。
※ガラス入り扉タイプもあります。
※排水設備が必要となります。

■特長

- 使い方は、包丁やまな板等を水洗いして収納した上、殺菌灯を点灯するだけで、大腸菌やコレラ菌をはじめ雑菌等を短時間に殺菌できます。
- 包丁・まな板殺菌庫は紫外線だけで殺菌するため安全で取り扱いも簡単です。扉の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ご使用いただけます。

■仕様

モデル	外形寸法(㎜)			電気1φ100V (殺菌灯)	リード線2m・プラグ付	排水口	収納能力			本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				包丁	まな板(収納物・サイズ)	その他	
SC-10	500	200	630	13W(10W×1)	2P-12A ⑪	ナシ	10本			10
SC-15	750	200	630	13W(10W×1)		ナシ	15本			15
SC-20	550	500	450	13W(10W×1)		ナシ	20本			17
SC-205	550	600	1,450	39W(10W×3)		25A	20本	5枚 (735×465×H52)		32
SC-1510	850	600	1,450	57W(15W×3)		25A	15本	10枚 (950×465×H52)		36
SC-1581	850	600	1,450	57W(15W×3)		25A	15本	8枚 (1,055×465×H52)	しゃもじ1m10本	38
SC-15516	850	600	1,450	57W(15W×3)		25A	15本	5枚 (1,055×465×H52)	しゃもじ1m10本合調プレート6枚	42
SC-3010	850	600	1,450	57W(15W×3)		25A	30本	10枚 (735×465×H52)		44

※SC-10・SC-15・SC-20は包丁のみの収納タイプです。
※乾燥機能付仕様もあります。 ※ガラス入り扉タイプもあります。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。