

いま、蒸気のが日本の清掃文化を変える！

「ナノマイクロ蒸気」食品加工場・厨房洗浄サービス

床の油脂分除去、洗浄にお困りではありませんか？



1. 床の**油脂分**がなかなか**除去**できない。
2. 苛性ソーダを使いたくない。
3. 製造ラインを**水を使わず**洗浄したい。
4. 作業空間の**消臭**も同時に図りたい。
5. **安全で除菌力の強い除菌水**はないか？

食品加工



食肉加工



魚類加工



飲料加工



食品加工場・厨房洗浄の特徴

1. 蒸気ので油脂分を除去します。
2. 環境にやさしい機能水で消臭も行います。
3. 蒸気の除菌効果も期待できます。
4. 作業効率を高めて労働負荷を低減します。



洗浄前



洗浄後

厨房
まるごと洗浄

洗浄の手順

1. 専用の環境洗浄液を吹き付け油脂分を遊離させる。
2. ナノマイクロ蒸気を噴射しながら除菌洗浄。
3. 水を流してリンスする。



【連絡先】環境・蒸気洗浄研究会

事務局：清水建設(株) (事業開発部)
〒105-8007
東京都港区芝浦1-2-3 シーバンスS館
清水建設(株) 事業開発部内
TEL：03-5441-0841 (直通)
FAX：03-5441-0843

問合せ先