

**ポイント!**

- ①洗浄ユニットは引き出し式で取り出しが簡単に出来、清掃も容易です
- ②拭き取りローラーの交換はワンタッチ式

～お客様からよく質問される内容～

- ①現状のコンベアに装着出来ますか？  
⇒全てオーダーですので、既存のコンベアを確認して装着できるよう改造します。
- ②トレーを食物や水で汚したくないので、ベルトの表面はぬれていませんか？  
⇒ベルト洗浄後、水分はエアで吹き飛ばしますのでトレー(食物、水分)を汚すことはありません。
- ③ベルトの上に直に食品を載せますが問題無いでしょうか？  
⇒ベルト表面を洗浄+殺菌してきれいになっていますので問題はないと考えています。  
しかし、貴社にて必ず汚れや菌の検査を定期的に行って安全性を確かめてお使い下さい。
- ④洗浄機の清掃は簡単にできますか？  
⇒洗浄機の清掃は毎日行うものなので、簡単に清掃出来るようにしてあります。
- ⑤納期はどのくらい掛かりますか？  
⇒全てオーダーになりますので、2~4ヶ月は見てください。
- ⑥除菌・アレルギーの対策はとれていますか？  
⇒アルコールでのベルト表面の殺菌、コンタミを防ぐために対策はとっていますが、貴社にて検査したうえでご判断ください。
- ⑦現在、アルコール+ロール紙を使った洗浄機を使用していますが、ランニングコストが掛かり、利益を圧迫しています。  
⇒弊社のF洗浄機は「水+エア」だけですので、ランニングコストをかなり抑えられます。  
是非、現状の製品と比較してみてください。
- ⑧作業終了後に洗浄が大変なのでベルトの洗浄機を考えています。良いものはありますか？  
⇒FV洗浄機という製品があります。後程ご紹介させていただきます。

FV洗浄システム



取扱ございます。  
ご要望・ご検討の際は  
お問い合わせ下さい。

高橋ベルト株式会社

〒370-0007 群馬県高崎市問屋町西1丁目5-10

TEL : 027-362-6765 FAX : 027-364-1240

E-mail : takahashi-belt@takabel.com

ホームページ



高橋ベルト株式会社 検索



「Fウォッシャー」ファイン洗浄システム

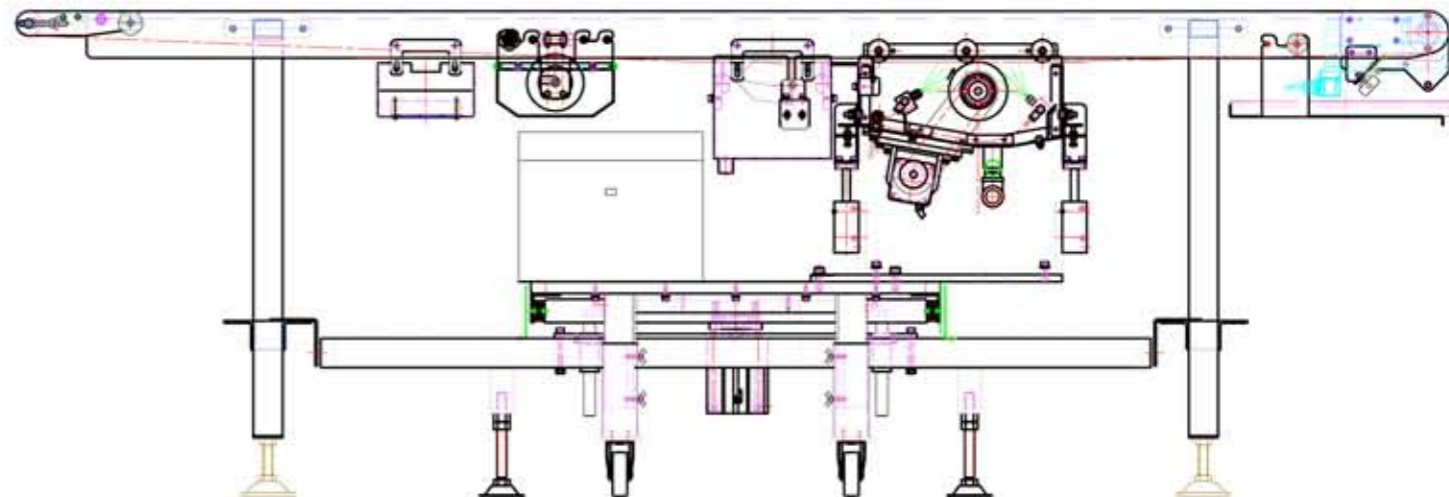
ベルトの汚れを水だけで洗浄!

出展ブース：  
東3ホール (3B-57)



「Fウォッシャー」ファイン洗浄システム

- ①汚れ落とし：スクレーパー  
ベルトにこびり付いた食物残渣を掻き落とします
- ②洗浄  
ベルトの汚れを水流(ファインバブル水)で落とします
- ③布巾による拭き取り効果  
表面についた水だけで落とし辛い汚れ(脂分など)を拭き取ります  
(布巾【マイクロファイバー】は常に水洗浄)
- ④すすぎ  
最後にすすいで汚れをきれいに洗い流します
- ⑤乾燥  
表面の水分をエアで吹き飛ばします
- ⑥殺菌  
アルコールを蒸発させることで殺菌+冷却(温度を保ちます)



# 毎日のコンベヤベルト洗浄作業における課題を

## 特長 | 2 優れた洗浄力・除菌力：一般生菌の抑制効果

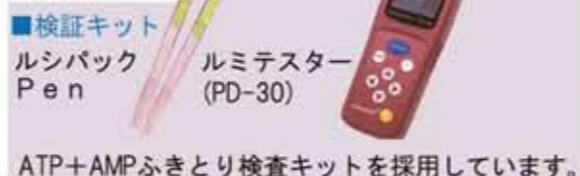
### ■ 清浄度検査結果

目には見えないベルト上に残った微生物の栄養源となる汚れを除去、微生物の増殖を防止し、菌の数をへらすことによって、除菌効果の増強が図れます。

ファイン洗浄システムを使用してベルトを洗浄し、ATP+AMPふきとり検査キットを用いて清浄度検査を行った結果、汚れが落ちづらい搬送物でも、抜群の清浄度を発揮しました。

● 作業切り替え・終了時の洗浄に効果を発揮します。

● 交差汚染、アレルギー対策にも効果が期待できます



ATP+AMPふきとり検査キットを採用しています。



味噌 洗浄前 約65,000 (RLU) → 洗浄後 30 (RLU)  
 鶏肉 洗浄前 約27,000 (RLU) → 洗浄後 331 (RLU)  
 チョコレート 洗浄前 約15,000 (RLU) → 洗浄後 23 (RLU)

清浄度ランク	清浄度ランク表								
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
RLU値	<200	201 ~ 500	501 ~ 1,000	1,001 ~ 2,500	2,501 ~ 5,000	5,001 ~ 10,000	10,001 ~ 25,000	25,001 ~ 50,000	50,000<

## ファイン洗浄機の導入メリット

### ①水だけで洗浄

水だけ(洗剤を使わない)で洗浄しますので危険性はありません。

### ②衛生管理

作業中の食物の汚れがトレーや食品へ付着することを極力抑える事が出来ますので、衛生的で安心して作業が出来ます。

### ③作業環境の改善(生産性UPが図れます)

作業中に付着した食物の汚れを作業員が落とすことが無くなるので手間が省けて安心して作業に取り組みます。

### ④作業後のベルトの洗浄を軽減する事が出来ます。

作業間(昼休み等)、作業後のベルトの洗浄時間を短縮する事が出来ます。

### ⑤従来の洗浄機に比べて清掃コスト(ランニングコスト)の削減が出来ます。

- 1) 清掃に必要な人件費を削減できます。
- 2) 水(洗剤を使用しない)だけでするので洗浄コストを下げる事が出来ます。
- 3) 表面についた水はエアブローで乾燥させますので環境にやさしいです。  
※ロール紙での拭き取り方式はランニングコストが掛かります。

### ⑥殺菌に使うアルコールは極少量なので、経済性・安全性に優れています。

# 一挙に解決

食品工場で行われているベルト洗浄は必須ですが、様々な問題手もございます。

「Fウォッシャーシステム」では「より簡単に、効率よく」をコンセプトに洗浄における問題点を解決するために新たなベルト洗浄方式を採用しています。

## 特長 | 1 洗剤いらすの簡単洗浄：水を利用してベルトを洗浄

### ～5つの工程でベルトの洗浄・除菌～

#### 汚れ落とし

スクレーパー(水洗方式)  
ベルトにこびりついた食物残渣を掻き落とします

#### 洗浄

ベルトの汚れを水のかで落とし、その後、マイクロファイバーで拭き取る

#### すすぎ

水で汚れを洗い流す

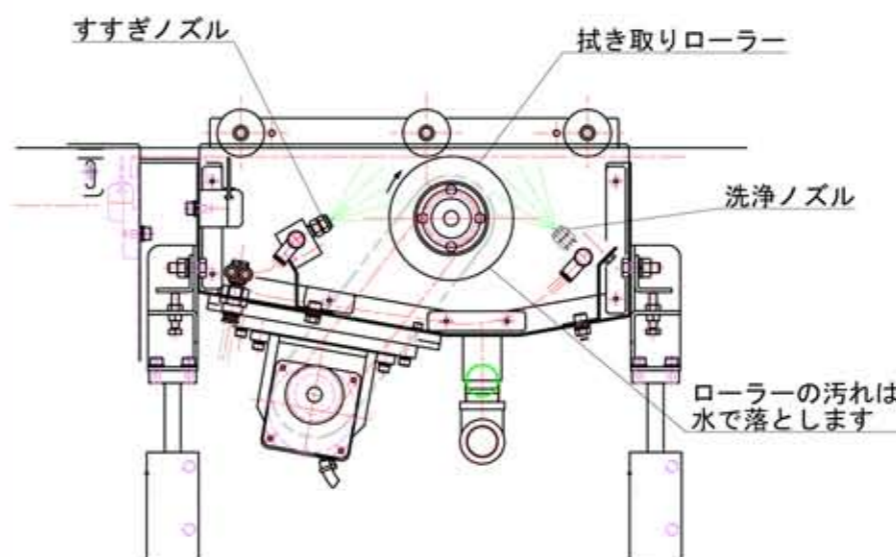
#### 乾燥

洗浄後に乾燥させることで汚れ・菌の付着を防ぎます

#### 除菌

菌を除き、ベルト表面の温度を維持します

## 洗浄層内のメカニズム



ベルトに水(ファイン水)を吹き付け汚れを取る

### ポイント!

- ①洗剤は不要
- ②水だけで洗浄
- ③ベルトの表面をしっかりと洗浄後 汚れを拭き取ります
- ④エアブローでしっかりと乾燥
- ⑤アルコールで殺菌