

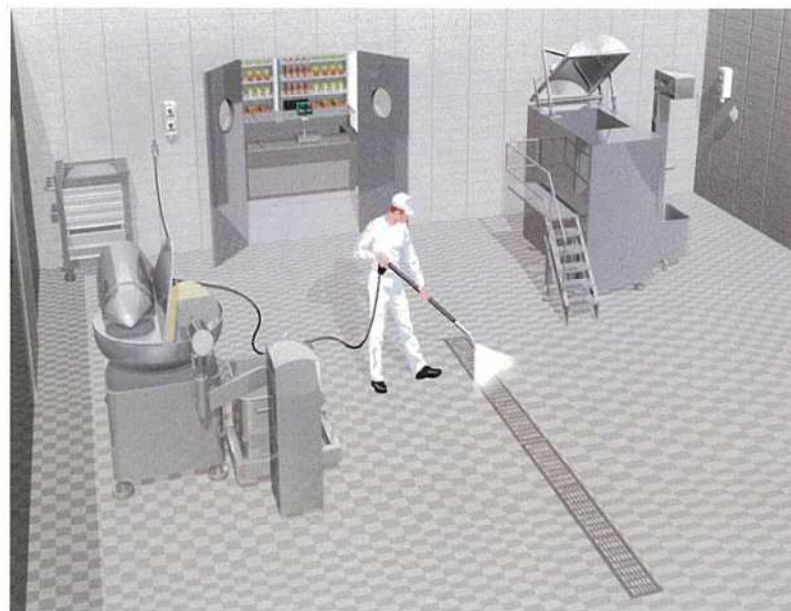
**MAKE A DIFFERENCE**  
**THANK YOU**

# 食肉加工

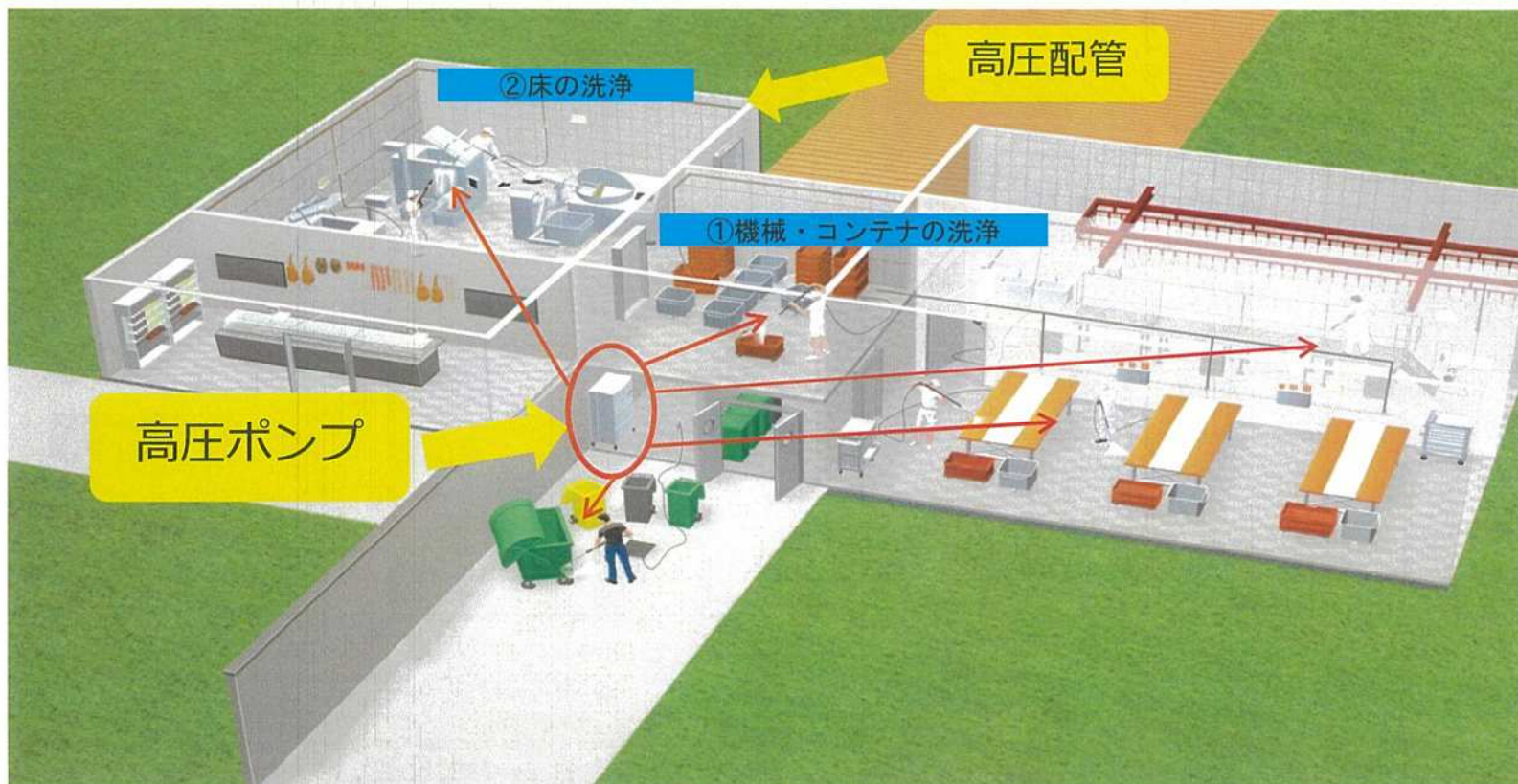
## ①機械・コンテナの洗浄



## ②床の洗浄



## 代表的な施工例



**KÄRCHER**

# マシンの選定



セントラル洗浄ポンプ



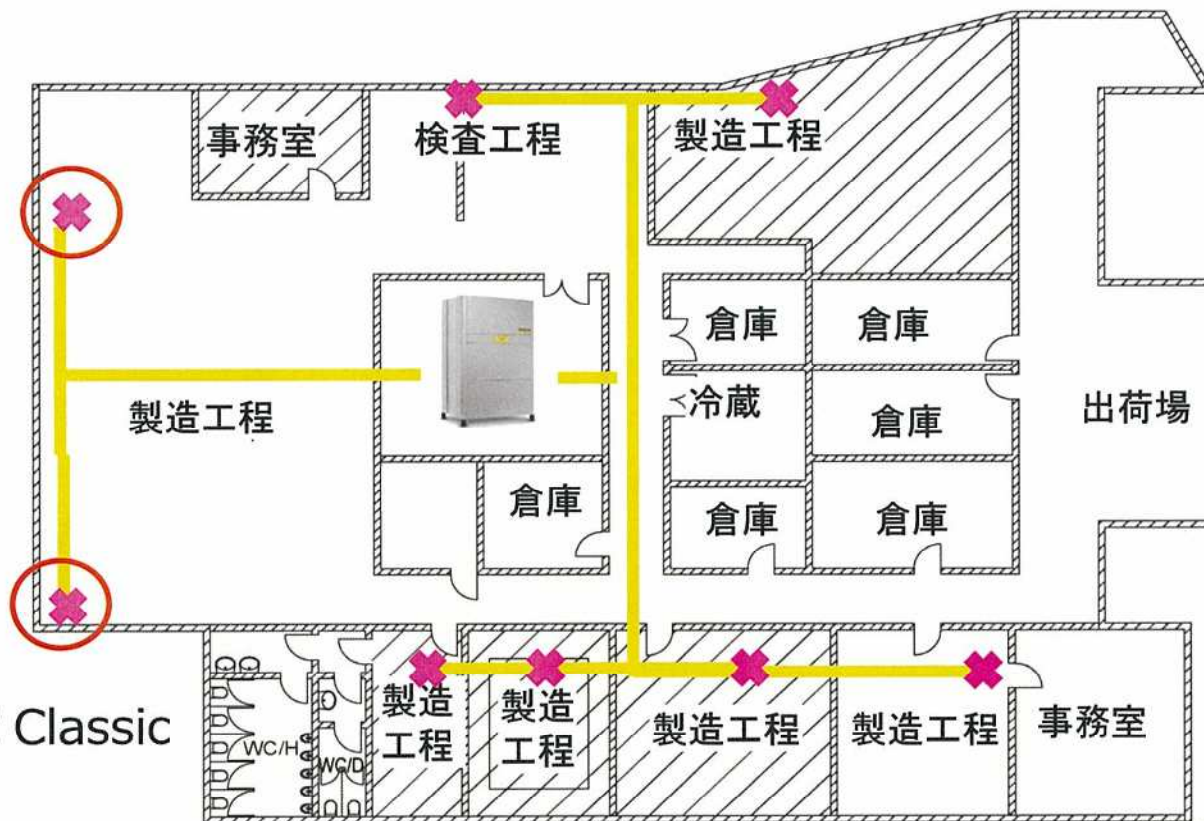
例題：

□ 洗浄箇所：8か所

□ 同時洗浄箇所：2か所



HDC Classic



KÄRCHER

## ラインナップ



HDC Classic  
同時2か所洗浄可



HDC Standard  
同時に最大11か所



HDC Advanced  
同時に最大17か所

**KÄRCHER**

## セントラル洗浄システムのメリットまとめ

- ①従来の高圧洗浄機の場合、マシンを洗浄場所に持ってきて、水と電気をつなぎ、洗浄した後に、マシンを片付ける必要があります。  
セントラル洗浄システムでは、そのマシンの準備と片付けの時間を省けます。

時短のシュミレーション

高圧洗浄機準備15分、片付け15分の計30分/日・台、6台ある場合⇒ $30 \times 6 = 180$ 分/日時間削減、25日/月で月75時間、年900時間の削減  
人件費2,000円/時給 ⇒ 1,800,000円/1年 9,000,000円/5年間のコスト削減

- ②マシン管理が1台で済む。⇒管理費用の削減
- ③外径12mmの配管を這わすのみで、複数個所で高圧洗浄ができるので  
省スペース化に貢献  
これまで高圧洗浄ができなかった狭い場所を高圧洗浄でき、衛生面向上。
- ④80℃の温水まで給水することが可能のため、灯油を使用せず温水高圧洗浄が可能。

**KÄRCHER**

## 問題の解決

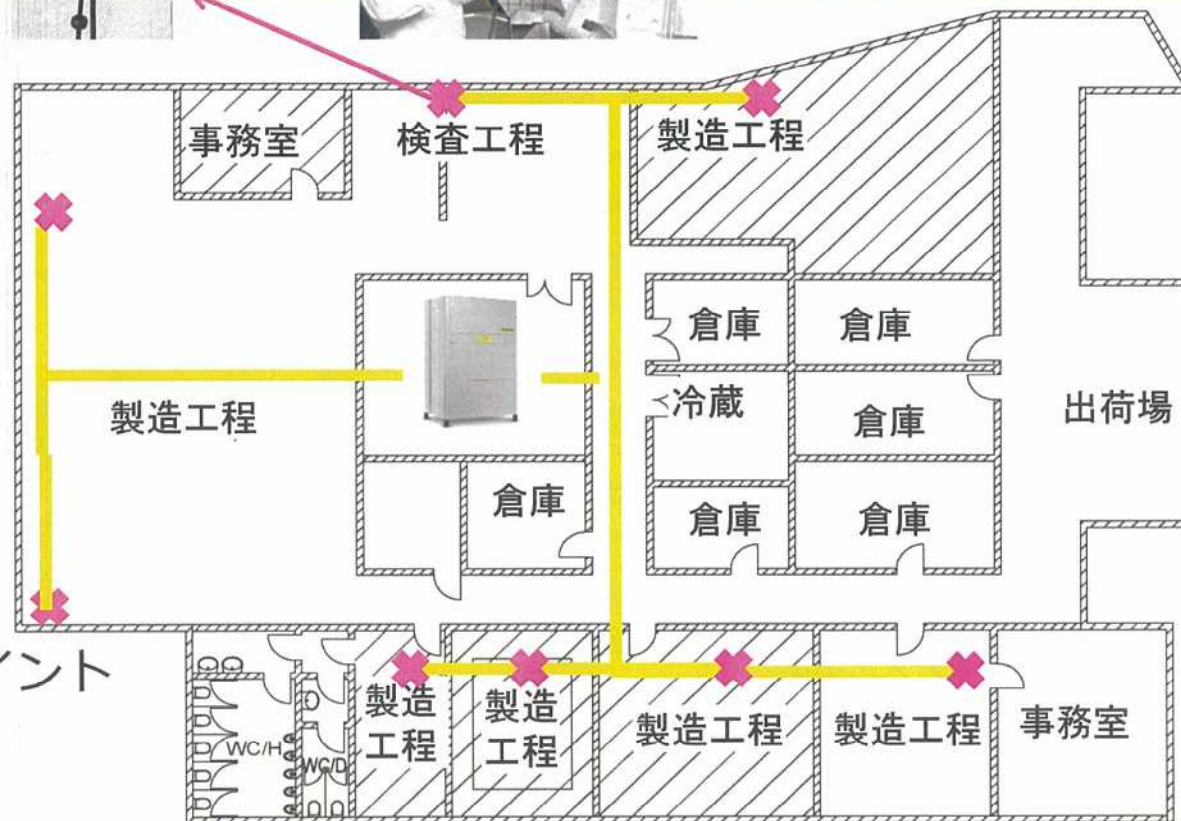


セントラル洗浄ポンプ

1台のマシンから配管を  
洗浄か所に張り巡らし、  
必用最低限のスペースで  
の洗浄スタイルを確保。  
高圧洗浄機が置けなかつ  
た場所も高圧洗浄が可能  
に

配管

高圧ホース接続ポイント



KARCHER

## 従来の洗浄課題

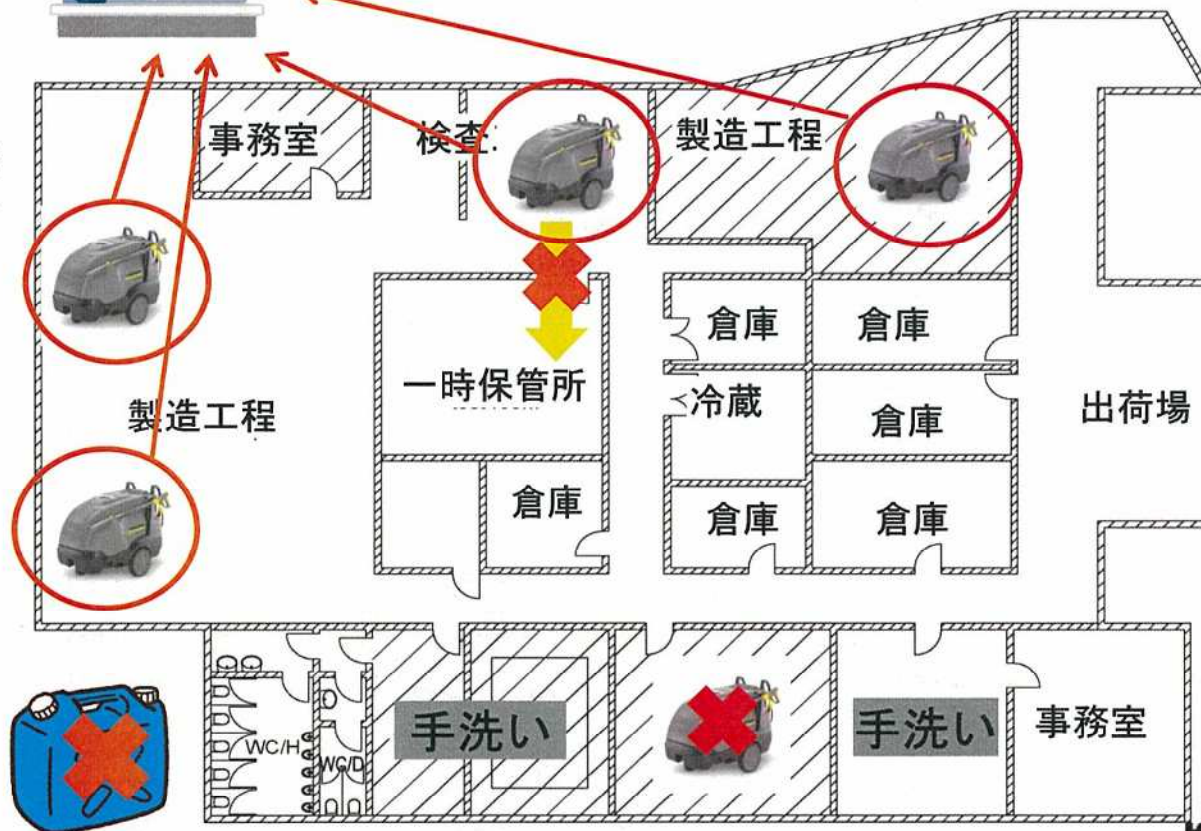


高圧洗浄機

従来の洗浄は、各部屋に高圧洗浄機を準備・配置し各場所ごとに洗浄をしていました。

### ◆課題点

- ① 複数台の管理
- ② マシンを移動する際のリスク管理
- ③ 灯油の管理
- ④ マシンを置く場所



KÄRCHER



高压洗浄機は、多用途でお使い頂けます。

床洗浄：水飛散防止



洗剤

ガンからダイレクト



フレキシブルランス



自動巻き取り  
ホースリール



パイプクリーニング



360°回転して攪拌機（写真）  
や入れ物の中を洗浄

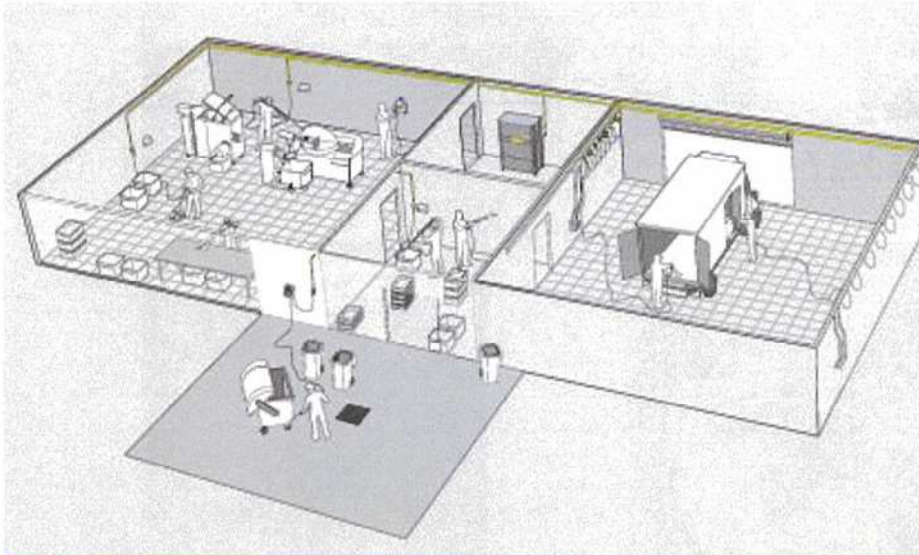


ノズル写真



**KÄRCHER**

makes a difference



**セントラル洗浄システム**