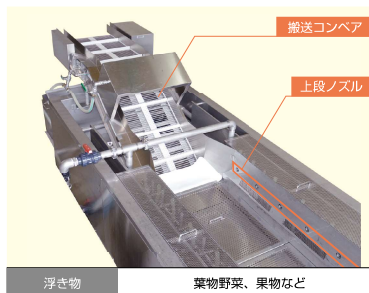


用途に応じた 6 タイプ

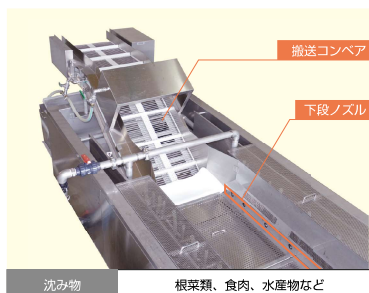
TWS-1300A/1100A
上段ノズル＋搬送コンベア



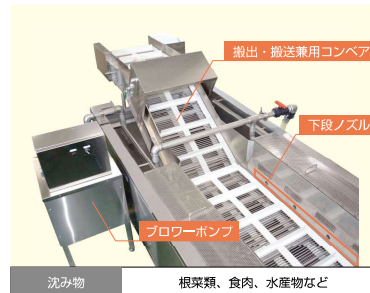
TWS-1300B2/1100B2
下段ノズル＋搬出・搬送兼用コンベア



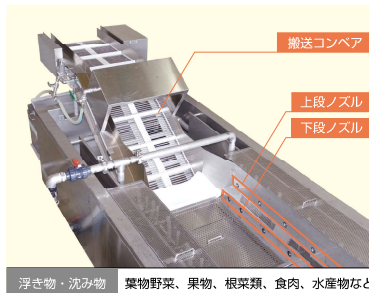
TWS-1300B/1100B
下段ノズル＋搬送コンベア



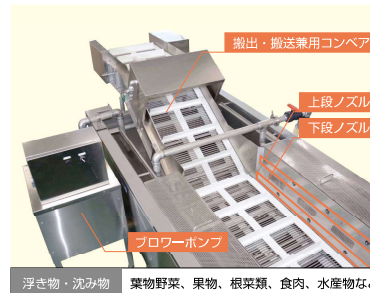
TWS-1300B3/1100B3
下段ノズル＋搬出・搬送兼用コンベア＋ブロー



TWS-1300AB/1100AB
上・下段ノズル＋搬送コンベア



TWS-1300/1100
上・下段ノズル＋搬出・搬送兼用コンベア＋ブロー



仕様

型 式	TWS-1300A	TWS-1300B	TWS-1300AB	TWS-1300B2	TWS-1300B3	TWS-1300
機 械 外 寸	3500 (4216) × 1220 × 1200mm					
電 気 容 量	三相 200V / 2.7kW				三相 200V / 4.9kW	
保 有 水 量 (循環タンク含む)	1000L				1400L	
コンベアスピード	0～60Hz 0～137m / min					
給 水 (調整/バルブ付)	20A					
排 水	50A×3					

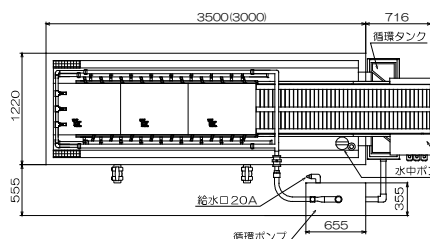
型 式	TWS-1100A	TWS-1100B	TWS-1100AB	TWS-1100B2	TWS-1100B3	TWS-1100
機 械 外 寸	3000 (3716) × 1220 × 1200mm					
電 気 容 量	三相 200V / 2.7kW				三相 200V / 4.9kW	
保 有 水 量 (循環タンク含む)	900L					
コンベアスピード	0～60Hz 0～137m / min					
給 水 (調整/バルブ付)	20A					
排 水	50A×3					

○外寸 () 内はコンベアを含んだ全長です。

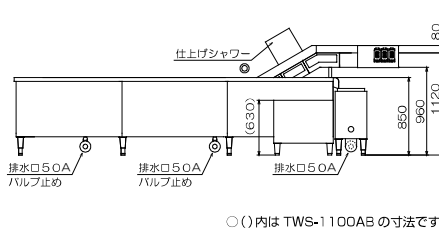
寸法

TWS-1300AB / 1100AB

上面図



側面図



○ () 内は TWS-1100AB の寸法です。

オプション

薬注ポンプセット【型式：TD-51】



電 源：AC100～240V/2.5A
吐出量調整可

投入コンベア【型式：TTC-5025】



電 源：三相 200V/0.1kW
※寸法及び、ベルト材質 (SUS 棒または樹脂) は
ご要望に合わせてご提供いたします。

フロートキャッチャー【型式：FC-500】



剥離された異物を回収します。
※追加オプションも可能です。

●価格および、処理能力についてはお問い合わせください。

●製品の仕様および、デザインは改良のため予告なく変更する場合があります。

株式
会社 **タイガー カワシマ**

本社・工場 〒374-0134 群馬県邑楽郡板倉町大字粉谷 2876
ホームページ <https://www.tiger-k.co.jp> TEL 0276-55-3001

食品洗浄機

TIGER
Kawashima

Master
AQUA・WASH
アクアウォッシュ・マスター
TWS-1300/1100

水流と泡の力で、食品にやさしく。
きめ細かに。きめ細かに。



「水流」+「泡」の力で食品にやさしく確実に洗浄します。

葉物野菜・根菜類・果物・食肉・水産物…、さまざまな食品を、当社独自の洗浄方法【クリアウェーブ水流】によりやさしく洗い上げます。

Master
AQUA-WASH
アクアウォッシュ・マスター
TWS-1300/1100

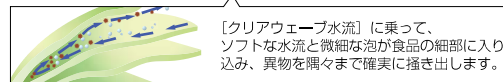
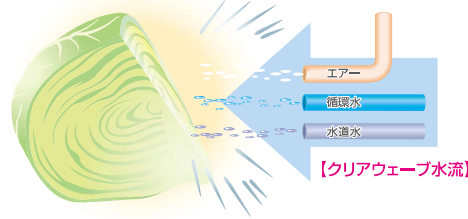
除去例



除去率が高いわけは…

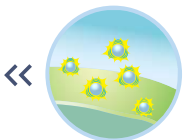
●新開発【クリアウェーブ水流】とは？

水道水 + 循環水 + エアー を、ひとつのエジェクタから同時に低圧噴射させることで、【クリアウェーブ水流】を発生させます。



●食品をやさしく「もみ洗い」

洗浄槽の両側面に配置されたエジェクタから【クリアウェーブ水流】をジグザグに噴射。「水流」+「泡」の力で大きく攪拌し、食品をやさしく「もみ洗い」します。



食品に触れて泡が破裂した瞬間に発生する衝撃圧力により、表面に付着した異物をやさしく除去します。

しっかり
節水！

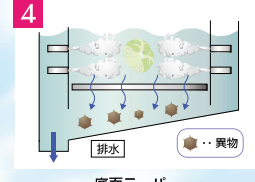
循環水・水道水併用の節水設計。循環経路に水道水を給水します。環境面・コスト面で負荷を軽減できます。

異物除去率

96%

※社内試験による結果

剥離した汚れ・異物の再付着を防ぐ
4つの再付着防止機構



※写真はTWS-1100です。

比重の軽い異物は

- 1 フロートキャッチャーにより、回収。
- 2 洗浄水を洗浄槽内で循環させて集約し、キャッチャーネットにより回収。
- 3 オーバーフローにより循環タンクのタンクネットで回収。

比重の重い異物は

- 4 沈殿し底面のデーパー面により集約、排水時に除去。
- 4ステップで異物を徹底除去し、異物再付着の心配はありません。

ホール品・カット品も洗浄できます

コンベアベルトは2種類から選択でき、カット野菜等の多様な食品に対応可能です。



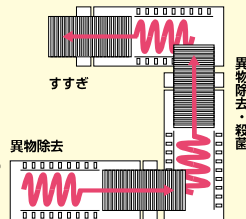
ホール品など…SUS棒ベルト



カット品など…樹脂ベルト

異物除去→殺菌→すすぎのライン化が可能

食品の各種洗浄工程を機械化・ライン化することで、作業の大幅な効率化・省力化を実現できます。オプション薬注機を使用することで、殺菌を同時に行えます。(裏表紙・オプション品一覧参照)



設置スペースに合わせたレイアウトができます。

お手入れも簡単

本体部は工具不要で簡単に分解できるため、細部までしっかり清掃できます。



コンベアベルト

SUS棒

洗浄ノズル

1か所 SUS 棒を引き抜くだけで取り外せます。

洗浄ノズルを標準装備し、配管内の洗浄もできます。

用途さまざま

アクアウォッシュの実績

レタス・キャベツなどの葉物野菜、食肉の異物除去、冷凍品等の切りかすの除去や水産物のぬめり取りや異物除去等、また塩蔵品の塩抜きといった様々な商材での洗浄実績多数、全国の食品工場や外食、中食産業等で活躍中。

野菜



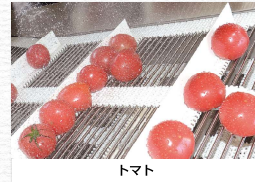
レタス



キャベツ



ブロッコリー



トマト



ニンジン



キュウリ (塩漬け)

果物



りんご



パイナップル



豚肉 / 鶏肉

食肉

水産



めかぶ



茎わかめ



冷凍カツオ

洗浄テストをご希望の方はお気軽にご相談ください。