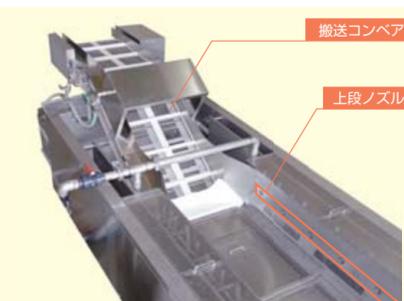


用途に応じた6タイプ

TWS-1300A/1100A
上段ノズル+搬送コンベア



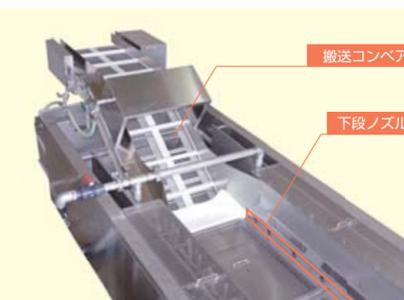
浮き物 葉物野菜、果物など

TWS-1300B2/1100B2
下段ノズル+搬出・搬送兼用コンベア



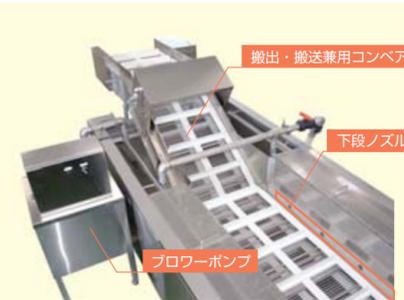
沈み物 根菜類、食肉、水産物など

TWS-1300B/1100B
下段ノズル+搬送コンベア



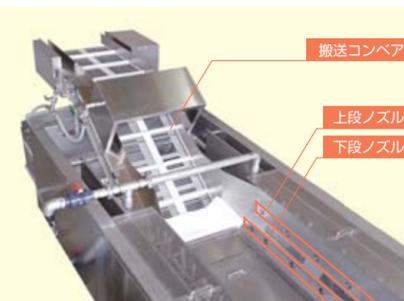
沈み物 根菜類、食肉、水産物など

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



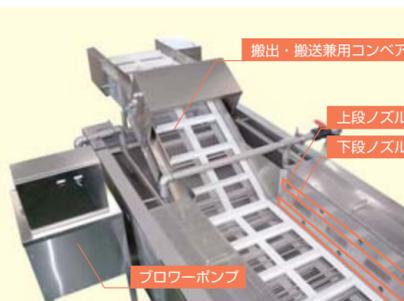
沈み物 根菜類、食肉、水産物など

TWS-1300AB/1100AB
上・下段ノズル+搬送コンベア



浮き物・沈み物 葉物野菜、果物、根菜類、食肉、水産物など

TWS-1300/1100
上・下段ノズル+搬出・搬送兼用コンベア+ブロー



浮き物・沈み物 葉物野菜、果物、根菜類、食肉、水産物など

仕様

型式	TWS-1300A	TWS-1300B	TWS-1300AB	TWS-1300B2	TWS-1300B3	TWS-1300
概算処理量	200～800kg/h※					
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)	1040L			1300L		
コンベアスピード	0～60Hz 0～137m/min					
給水	20A					
排水	50A×3					

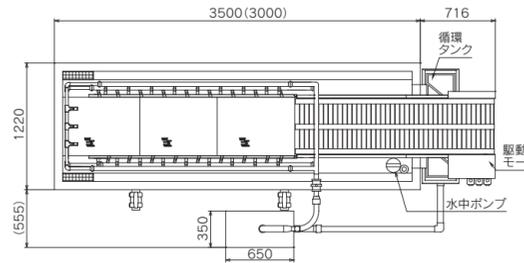
型式	TWS-1100A	TWS-1100B	TWS-1100AB	TWS-1100B2	TWS-1100B3	TWS-1100
概算処理量	200～800kg/h※					
機械外寸	3000(3716)×1220×1200mm					
電気容量	三相200V/2.7kW			三相200V/4.9kW		
保有水量 (循環タンク含む)	920L			1100L		
コンベアスピード	0～60Hz 0～137m/min					
給水	20A					
排水	50A×3					

○外寸()内はコンベアを含んだ全長です。※葉物、根物などの形状により異なります。

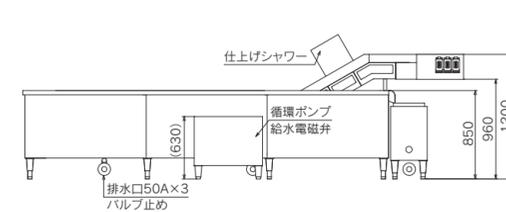
寸法

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-50】



電源：100V/3.5A
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
ご希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】



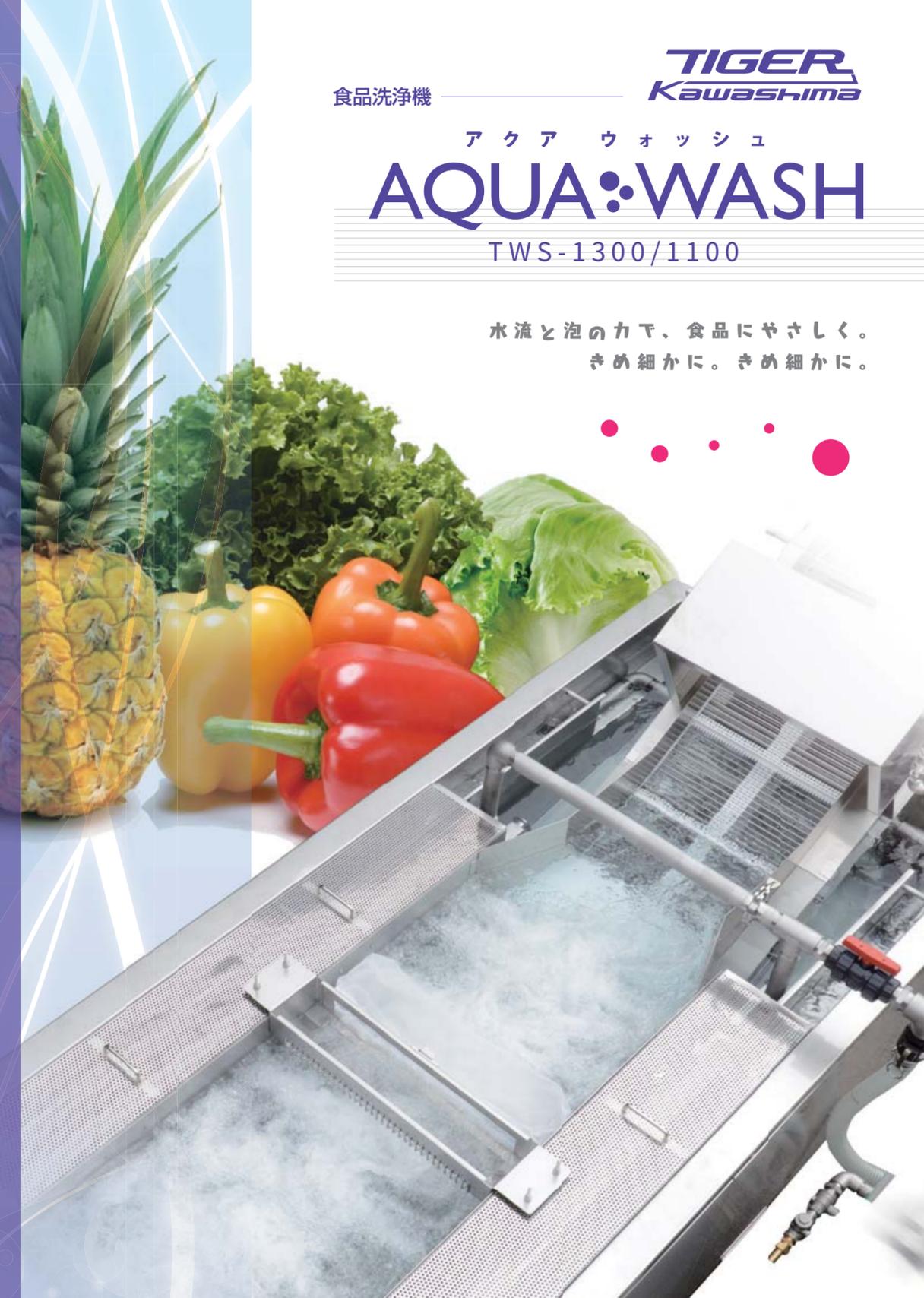
剥離された異物を回収します。

●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 <http://www.tiger-k.co.jp/> TEL 0276-55-3001

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。

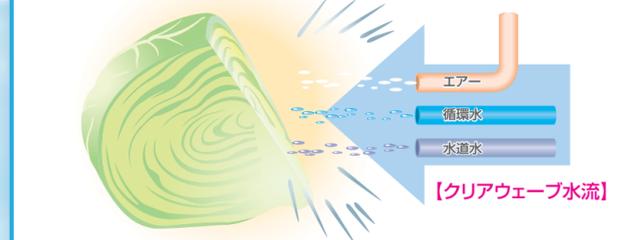
葉物野菜・根菜類・果物・食肉・水産物…、さまざまな食品を、当社独自の洗浄方法【クリアウェーブ水流】によりやさしく洗い上げます。

アクアウォッシュ
AQUA:WASH
TWS-1300/1100



除去率が高いわけは…

●新開発【クリアウェーブ水流】とは？
エア + 循環水 + 水道水を、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。



【クリアウェーブ水流】に乗って、ソフトな水流と微細な泡が食品の細部に入り込み、異物を隅々まで確実に掻き出します。

●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。

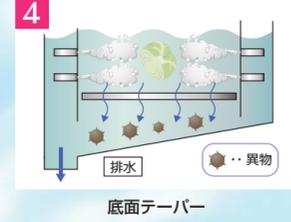


食品に触れて泡が破裂した瞬間に発生する衝撃圧力により、表面に付着した異物をやさしく除去します。

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 沈殿し底面のテーパ一面により集約、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。

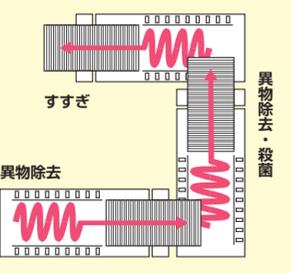
ホール品・カット品も洗浄できます

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。



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。



用途さまざま

アクアウォッシュの実績

レタスなどの葉物野菜、鶏肉や牛肉などの食肉の異物除去、冷凍マグロの切りかすの除去や水産物のぬめり取りや血抜き等、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



果物



食肉



水産



洗浄テストをご希望の方はお気軽にご相談ください。