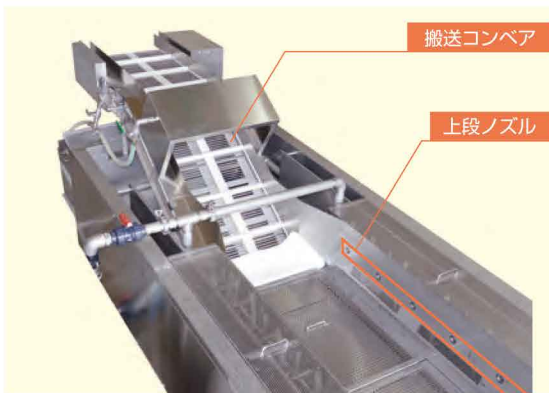


用途に応じた 6 タイプ

TWS-1300A/1100A
上段ノズル＋搬送コンベア



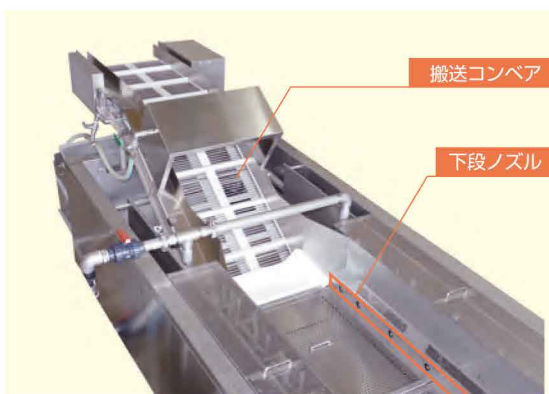
浮き物 葉物野菜、果物など

TWS-1300B2/1100B2
下段ノズル＋搬出・搬送兼用コンベア



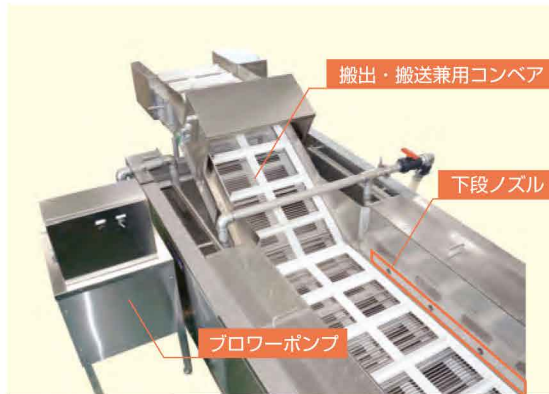
沈み物 根菜類、食肉、水産物など

TWS-1300B/1100B
下段ノズル＋搬送コンベア



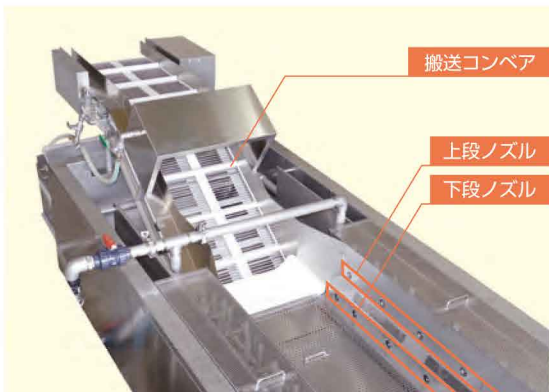
沈み物 根菜類、食肉、水産物など

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



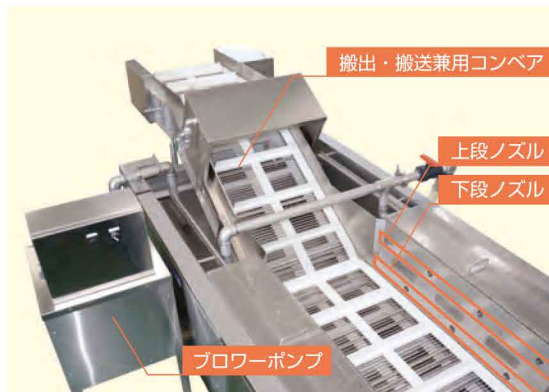
沈み物 根菜類、食肉、水産物など

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 (調整バルブ付)	20A					
排 水	50A×3					

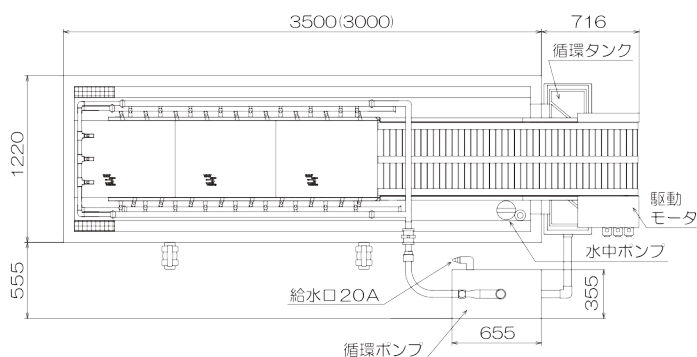
型 式	TWS-1100A	TWS-1100B	TWS-1100AB	TWS-1100B2	TWS-1100B3	TWS-1100
概 算 処 理 量	200 ～ 800kg / h ※					
機 械 外 寸	3000 (3716) × 1220 × 1200mm					
電 気 容 量	三相 200V / 2.7kW				三相 200V / 4.9kW	
保 有 水 量 (循環タンク含む)	920L			1100L		
コンベアスピード	0～60Hz 0～137m / min					
給 水 (調整バルブ付)	20A					
排 水	50A×3					

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

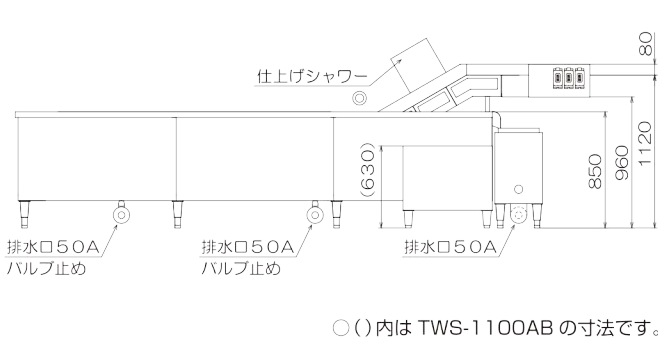
寸法

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-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。

●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初谷 2876
ホームページ <http://www.tiger-k.co.jp/> TEL 0276-55-3001

食品洗浄機

TIGER
Kawashima

アクア ウォッシュ

AQUA:WASH
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。

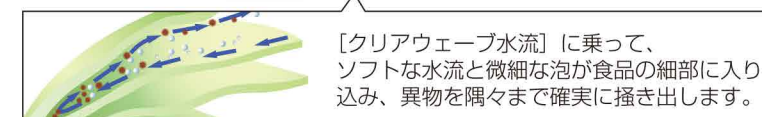
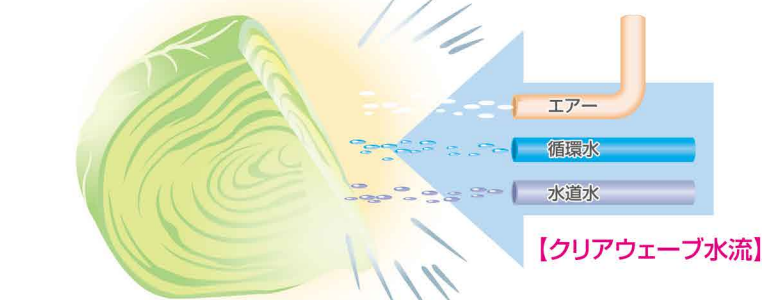
アクアウォッシュ
AQUA・WASH
TWS-1300/1100



除去率が高いわけは…

●新開発【クリアウェーブ水流】とは？

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

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。



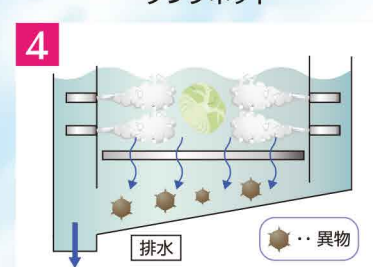
フロートキャッチャー



キャッチャーネット



タンクネット



底面テーパ

※写真は TWS-1100 です。

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。



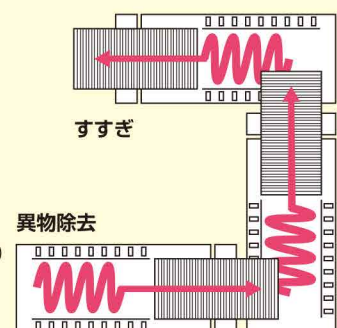
ホール品など…SUS棒ベルト



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。



1か所 SUS 棒を引き抜く
だけで取り外せます。



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。