

焼肉店専用焼網・鉄板用洗浄機

実用新案登録番号第3041090号

加温式 **アズマ** パート2

AM-12W型



POINT:1

なんでも洗える万能タイプ

焼網、鉄板は無論のこと、
無煙ロースターの部品など簡単洗浄。

POINT:2

すぐれた経済性

高い熱効率を駆使し、
低温・中温で洗浄できる経済性。

POINT:3

安全性を重視

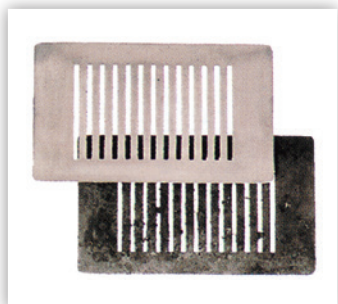
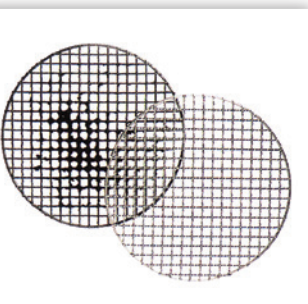
沸騰はさせず、使う人の身になって
セットしてある数々の安全装置。

POINT:4

騒音・振動が全くない

企画開発(1989年3月)かつしか異業種交流会食品グループ

*リース・ローンもご利用できます。



焼肉無煙ロースター・上引きフード 販売施工のパイオニア / 空調システムのパイオニア



東, 産業株式会社

本社 〒124-0011 東京都葛飾区四つ木3-7-12 TEL 03(3694)6392・FAX 03(3694)6720
メンテナンス課 〒124-0011 東京都葛飾区四つ木3-5-10

福岡営業所 〒812-0006 福岡県福岡市博多区上牟田1-16-26 第2山本ビル1号室 TEL 092(409)0663・FAX 092(409)0665

東産業 楽天市場店

へはこちらから!

<https://www.rakuten.co.jp/highcleanera/>



しつこい油よごれや、 頑固な焼コゲをきれいに落とします。

アライマン AM-12W型の使い方

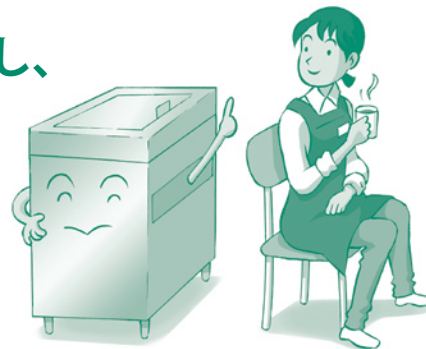
- ① アライマンの水槽内へ焼網・鉄板を縦に並べて入れてください。
1回に40～50枚を洗浄できます。



- ② 専用洗剤ハイクリナー Aと水を1:1の割合で入れてください。



- ③ スイッチON。60分程で設定温度まで加熱し、45分～60分浸け置き洗浄。
完了ブザーが鳴り終わりましたら、
金ブラシ等でブラッシング仕上げするだけ。



仕様

○本体寸法：580×500×800mm

○水槽容量：52L

○電 源：AC100V 50/60Hz

○水槽寸法：440×360×380mm

○重 量：45kg

○消費電力：12A ヒーター 1200W 保温時 1.2W

全国の焼肉店様に長く愛され続けています。コピーが出回るほどの人気です。

専用洗剤 ハイクリナー A

■使用上のご注意

1. 容器の中に焼カス等の残り物がたまりますと洗剤を劣化させますので、こし網でよくすくい取ってください。液は着色して黒くなりますが、長期間くりかえし使用できます。
2. 洗剤が少なくなったら、注ぎたす方法で使用してください。
3. 洗浄物を取り出すときは、よく液切りをしてください。
4. 作業にはゴム手袋をはめてください。
5. 銅および銅が混ざった物、またアルミニウム製品は溶けることがありますから使用しないでください。
6. 洗剤が目に入ったらすぐに流水で15分以上洗って、医師の診断を受けてください。
7. 引用不可。人、生物には使用しないでください。誤って飲み込んだ場合は直ちにコップ1～2杯の牛乳または数個の生卵を飲ませて、無理に吐かせず医師の診断を受けてください。

