

60分浸け置きするだけで 焼網の頑固な汚れもスツキリ!

焼肉店で最も労働力を必要とする焼網やローストルの洗浄。店内で洗うと人件費が高くなる一方、業者にまとめて外注するには、焼網やローストルを多く用意する必要があるなど、ランニングコストがかさむ。この問題を解決するのが東産業(株)が提案する洗剤と洗浄機だ。



加温式アライマン
パート2

鉄板・焼網用金ブラシ

一般市販品に比べ毛が抜けにくく、網に絡むことがないため、安全性が高い。



スタッフを雇用する くらいの能力を持つ

導入店さまからは、スタッフ1人分の労力を補うため、作業効率が高まった、スタッフが他の作業に集中できたなどの声をいただいています。

こちらより
導入店さまの声が
閲覧できます



CEO'S VOICE



河村直人 氏
東産業(株)代表取締役社長

焼肉店向けの洗浄洗剤には、劇薬が含まれるものもあり、肌荒れの原因になることもあった。東産業(株)の焼肉ロースター専用強力剥離洗剤「ハイクリーナーA」は、安全性を考慮し開発。浸け洗いすれば、頑固な油・焼きカスが驚くほど簡単に落ちる。

さらにこの洗剤の能力を高めるのが、焼肉店専用洗浄機「加温式アライマン パート2」。水槽内に洗剤を入れスイッチを押すと、本体四方に埋め込まれたパネルヒーターが洗剤を約70℃まで温め、洗浄力を高める。寒い地域での利

用も多いという。洗剤は1ヵ月繰り返し使え経済的。静かなため、ホールに設置できる他、営業中の使用も可能だ。

洗浄は40〜60分で完了。時間になれば自動停止するタイマー付のため、営業終了後に焼網を入れておくだけ。洗浄後は浮いた汚れを金ブラシでこすり、水洗いするだけと簡便だ。

1回で40〜50枚を洗浄できる。焼網や鉄板の他、無煙ロースターの部品なども洗浄可能。受注生産で30枚まで洗える小型サイズにも対応する。

ここに注目

1988年の発売以来、全国の焼肉店で愛用されている鉄板・焼網用洗剤の「ハイクリーナーA」。安全性を考慮した成分を配合しながら、厚く焼き付いた油汚れを簡単に落としてくれる。原液のまま使用するのがよいが、水と洗剤の同割でも十分効果を得られる。「加温式アライマン パート2」と併用することで、さらなる洗浄力を発揮。洗剤は日々の汚れを取り除く程度の清掃で、1ヵ月繰り返し使え経済的だ。

