

ご採用事例⑩

食品工場なら衛生的なノータッチ乾燥 使用頻度が高くなるほど経済的!!

銀座コーギーコーナー 様 業種:食品工場

【お客様の声】

『工場内に雑菌を持ち込まない』という衛生管理を徹底するために、[手洗い]→[ジェットタオルで乾燥]→[アルコール消毒]の3つの動作を経たうえでエアシャワー室のロックが解除されるシステムを採用しています。これは外部スタッフにもご協力いただいているルールです。全館で12カ所、常時70～80名の従業員が頻繁に使うので、ランニングコストの面でもペーパータオルに比べてだんぜん経済的です。



■ジェットタオル設置状況／12台（ハイパワータイプ）

■採用ポイント／①衛生的なノータッチ乾燥

②紙ゴミ対策

③経済的なランニングコスト

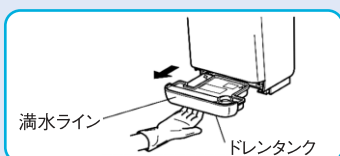
メンテナンス情報①

ドレンタンクの排水と清掃は週1回が目安です。

ドレンタンクが満水になる前に、排水・清掃を行ってください。

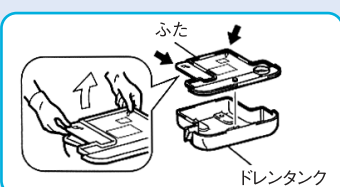
①ドレンタンクを水平に引き出します。

水がこぼれないように水平に運びます。

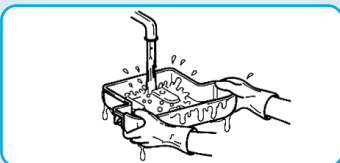


②-1 ふたを開けてドレンを捨てます。

まずふたの上に書かれてある矢印部分を指で起こし、次にふた全体を開けます。

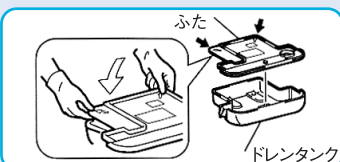


②-2 ドレンタンク内を洗います。



②-3 ドレンタンクにふたをして元通り本体に取り付けます。

図の矢印部分2カ所を確実にはめ込みます。



③ドレン回収口に約200cc（コップ1杯）の水を入れて内部の汚れを洗い流してください。（ドレン回収口のつまりを防止します）

水を流す際は、ドレンタンクが本体に付いていることを必ず確認してください。



オプション情報

ドレンホース、手挿入部の掃除に
「お掃除カンタンセット」（幹旋品）



JP-S01

希望小売価格3,000円（税別）