

CLOTHES STERILIZER CABINET

クリーンロッカー

KITCHEN UTENSIL STERILIZING CABINET

器具殺菌庫

KITCHEN UTENSIL DISINFECTING CABINET

器具消毒保管機

KITCHEN BOILING STERILIZER

電気消毒槽

クリーンロッカーと器具殺菌庫は紫外線やオゾンにより、
器具消毒保管機は熱風、消毒槽は煮沸により、
調理用具を衛生的に保管できます



クリーンロッカー
NSCW-6ZD



器具殺菌庫
NSCK-1560ZD



器具消毒保管機
EKS-12555



消毒槽
EDS-600

クリーンロッカー&器具殺菌庫

殺菌灯式

オゾン灯式

※NSCW-Dシリーズは
オゾン灯はありません。

●紫外線(殺菌灯式)とオゾン(オゾン灯式)で殺菌

クリーンロッカー……病院・学校・食品加工などの厨房で使われる着衣・長靴などを、紫外線とオゾンで有害菌を殺菌し脱臭などの効果を発揮します(NSCW-Dシリーズは殺菌灯式です)。

器具殺菌庫……しゃもじ・ざる・バット・ボールなどの大きさや形の違う調理器具を収納し、紫外線とオゾンで有害菌を殺菌し脱臭などの効果を発揮します。

注) オゾンの酸化作用が強いため収納物の材質により変色、ひび割れなどが生じる場合があります(ABS樹脂、天然ゴムなど)。

※ただし、メーカーによって耐オゾン処理しているものもあります。メーカーにご確認ください。

●紫外線、オゾンの2つの方式

紫外線……殺菌灯より照射される紫外線により、光の当たる箇所の細菌が殺菌されます。

オゾン……オゾンは気体のため、紫外線の届かない影の部分に回り込み殺菌します(NSCW-Dシリーズはオゾンはありません)。

●温風乾燥

40℃の温風で細菌の繁殖原因の1つである水分を除きます。

●時間管理が可能

タイマーを設定することにより、乾燥・殺菌時間を各1時間～9時間まで1時間ごとに設定できます。また、連続運転も可能です。

●のぞき窓

庫内殺菌灯、オゾン灯の点灯確認が確実に行えます(NSCW-Dシリーズは殺菌灯式です)。

注) 点灯時は殺菌灯を直視しないでください。

●既存施設への導入が可能

家庭用電源100Vですぐに稼働できます。

注) 専用コンセントが必要です。

●らくらく清掃

自在式の中棚は取付け、取外しが簡単にできますので、庫内の清掃が手軽にできて衛生的です。

●安全・安心

扉ののぞき窓には紫外線を遮る透明ガラスを使用しています。点灯中に扉を開くと自動的に殺菌灯、オゾン灯は消灯しますので安心してご使用いただけます(NSCW-Dシリーズは殺菌灯式です)。

クリーンロッカー(NSCW-ZDシリーズ)

コントロールパネル各部名称



- A: 電源ランプ D: オゾンランプ G: 乾燥キー
B: 電源キー E: 運転/停止キー H: 殺菌キー
C: 乾燥ランプ F: 殺菌ランプ I: 表示部

※上部コントロールパネルの注記

器具殺菌庫は機器名称「クリーンロッカー」が「器具殺菌庫」になります。
クリーンロッカー(NSCW-Dシリーズ)は「D:オゾンランプ」表示がないものになります。

【殺菌灯交換時期のお知らせ】

殺菌灯には寿命があります。その定格寿命は6000時間です。殺菌灯の寿命とは、点灯しなくなるのではなく、紫外線出力が初期値の70%に下がるまでの時間を示します。殺菌灯を使用して定格寿命になった時に、「cLP」と表示して殺菌灯交換時期をお知らせします。



お知らせ	表示	アクション
交換準備	rLP	殺菌灯交換を予告しています。 購入手配
交換	cLP	殺菌灯が定格寿命になりました。 殺菌灯交換作業
緊急交換	ELP	殺菌力が30%以上低下しました。 作動停止、至急殺菌灯交換

問題が起こってからではもう遅い!

▶食中毒はいつ発生する?

- 細菌性食中毒(カンピロバクター、サルモネラ菌、O-157など)は、気温が高くなり始める初夏から増え始め気温が下がり始める初秋まで多く発生しています。
- ウイルス性食中毒(ノロウイルスなど)は、冬季に多発しています。このように1年中食中毒は発生していますので年間を通じて絶えず細心の注意が必要です。令和3年度厚生労働省統計の右グラフをご参考にご対策をお願いします。

▶食中毒ってどれほど怖い?

- 食中毒の病因物質別事件数の32%が細菌性食中毒、10%がウイルス性食中毒によるものです。発症すると発熱、腹痛、おう吐、下痢などの症状が現れ、抵抗力の弱い高齢者や乳幼児は重症化することがあります。重症化した場合は命を落とすケースもあります。

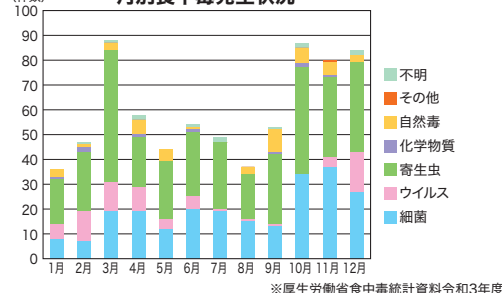
▶予防はどうする?

- 予防において、食中毒予防3原則の菌を「付けない」、「増やさない」、「やっつける(加熱・殺菌)」が大切です。そして、大量調理施設衛生管理マニュアルの実施で衛生的な調理場の管理を行う。予防は身近な問題からの徹底です。

大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋

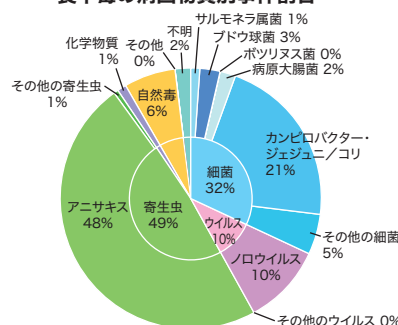
器具、容器等の使用後は、標準作業書に従い、全面を流水(飲用適のもの)で洗浄し、80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分に殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

(件数) 月別食中毒発生状況



※厚生労働省食中毒統計資料令和3年度

食中毒の病因物質別事件割合



※厚生労働省食中毒統計資料令和3年度

クリーンロッカー

殺菌灯式

オゾン灯式

※NSCW-Dシリーズは
オゾン灯はありません。



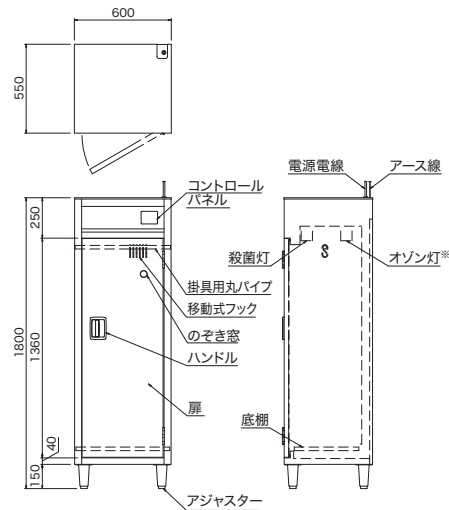
NSCW-6ZD



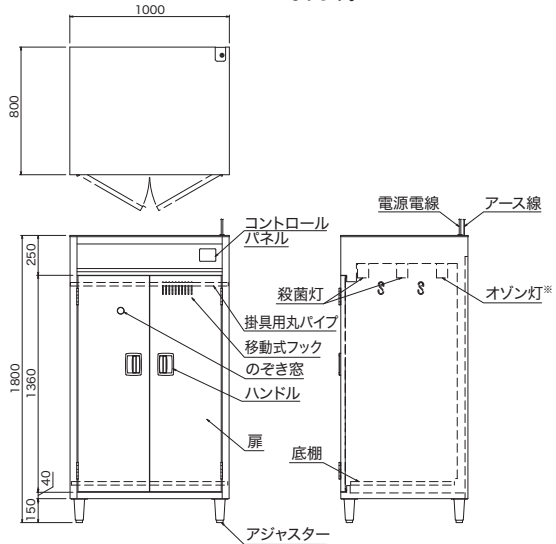
NSCW-10ZD

※オプションの中棚3段を
使用した長靴収納例です。

■NSCW-6ZD/6D ※6Dはオゾン灯が殺菌灯になります。



■NSCW-20ZD/20D ※20Dはオゾン灯が殺菌灯になります。



■殺菌灯式

モデル	外形寸法(mm) 間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	ヒーター	ファン (50/60Hz)	殺菌灯	定格消費電力 (50/60Hz)	電源電線 (アース線別付)	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	収納能力 (白衣)	本体 質量 (kg)
NSCW-6D	600 × 550 × 1800	200W×4	47/60W×1	15W×2	100V 847/860W	2m 2P-12A ㊦プラグ付	15	6着	100
NSCW-10D	1000 × 550 × 1800	200W×5	47/60W×1	10W×4	100V 1047/1060W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	10着	120
NSCW-20D	1000 × 800 × 1800	200W×6	47/60W×1	10W×6	100V 1247/1260W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	20着	140

- NSCW-6D付属品/底棚(1枚)、移動式フック(6個)、本体固定金具(2個)
- NSCW-10D付属品/底棚(1枚)、移動式フック(10個)、本体固定金具(2個)
- NSCW-20D付属品/底棚(1枚)、移動式フック(20個)、本体固定金具(2個)

■殺菌灯・オゾン灯式

モデル	外形寸法(mm) 間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	ヒーター	ファン (50/60Hz)	殺菌灯	オゾン灯	定格消費電力 (50/60Hz)	電源電線 (アース線別付)	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	収納能力 (白衣または長靴)	本体 質量 (kg)
NSCW-6ZD	600 × 550 × 1800	200W×4	47/60W×1	15W×1	15W×1	100V 847/860W	2m 2P-12A ㊦プラグ付	15	6着または約8足	100
NSCW-10ZD	1000 × 550 × 1800	200W×5	47/60W×1	10W×2	15W×1	100V 1047/1060W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	10着または約16足	120
NSCW-20ZD	1000 × 800 × 1800	200W×6	47/60W×1	10W×4	15W×1	100V 1247/1260W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	20着または約32足	140

- NSCW-6ZD付属品/底棚(1枚)、移動式フック(6個)、本体固定金具(2個)
- NSCW-10ZD付属品/底棚(1枚)、移動式フック(10個)、本体固定金具(2個)
- NSCW-20ZD付属品/底棚(1枚)、移動式フック(20個)、本体固定金具(2個)
- オプション/中棚

※収納能力の長靴数はオプションの中棚3枚使用時(長靴の高さ250mm以下)。

※収納物に紫外線やオゾンが効果的に働くように空間を持たせてください。

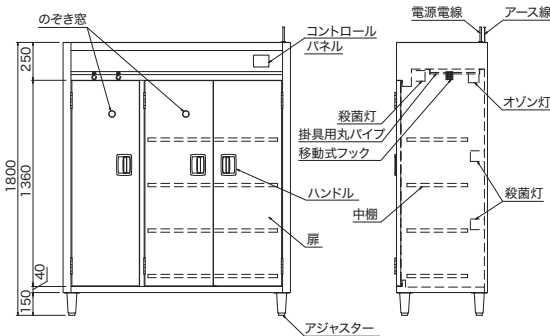
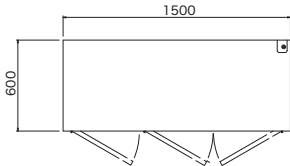


NSCK-1560ZD

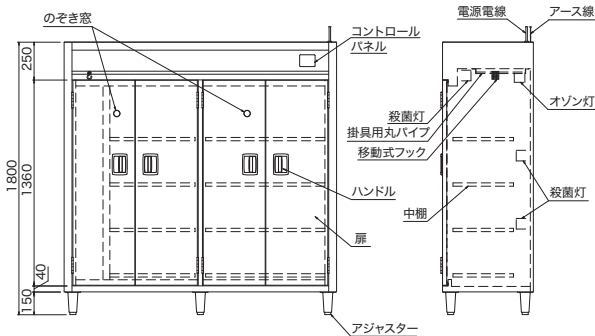
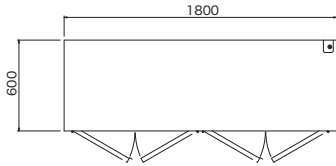


NSCK-1860ZD

■NSCK-1560ZD



■NSCK-1860ZD



■殺菌灯・オゾン灯式

モデル	外形寸法(mm)	庫内有効寸法(mm)		ヒーター	ファン (50/60Hz)	殺菌灯	オゾン灯	定格 消費電力 (50/60Hz)	電源電線 (アース線別付)	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	棚数	付属品	本体 質量 (kg)
		吊下げスペース	中棚スペース									中棚※ (パンチング)	
	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)										
NSCK-1560ZD	1500×600×1800	400×380×1250	860×400×1250	165W×6	47/60W×2	15W×5	15W×1	100V 1084/1110W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	4段	4枚	220
NSCK-1595ZD	1500×950×1800	400×730×1250	860×750×1250	165W×6	47/60W×2	15W×5	15W×1	100V 1084/1110W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	4段	4枚	240
NSCK-1860ZD	1800×600×1800	180×380×1250	1400×400×1250	165W×6	47/60W×2	15W×6	15W×1	100V 1084/1110W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	4段×2	8枚	230
NSCK-1895ZD	1800×950×1800	180×730×1250	1400×750×1250	165W×6	47/60W×2	15W×6	15W×1	100V 1084/1110W	2m 2P-15A ㊦プラグ付	15	4段×2	8枚	285

●NSCK-1560ZD・1595ZDの付属品／移動式フック(10個)、本体固定金具(2個)

●NSCK-1860ZD・1895ZDの付属品／移動式フック(5個)、本体固定金具(2個)

※付属品の中棚については仕様表をご覧ください。

器具消毒保管機

熱風式

●器具を衛生的に保管

洗浄後の包丁、まな板、しゃもじなどの器具を熱風で消毒・乾燥。そのままで保管ができ、食品に直接触れる器具類をネズミや害虫から守り衛生的な管理ができます。

●熱風循環消毒システム(熱風殺菌)

庫内ファンで空気を庫内上部より吸引し、ダクト内部のヒーターユニットを通して庫内下部より庫内全体に熱風を均一に吹き上げる強制循環方式です。温度調節器(マイコン制御)の働きで庫内設定温度を維持し消毒運転を行います。工程は90分で消毒が完了し、自動的に運転が止まります(80分加熱、10分はクーリング運転)。

●メニューの使い分け

時間と温度は5メニュー設定できます。常時使用される器具に合わせて5メニュー設定をし、繰り返し作業の省力化に活用ください。設定は運転時間最大23時間59分、庫内温度最高100℃まで任意に設定できます。

●既存施設への導入が可能

家庭用電源100Vですぐに稼働できます(EKS-165・205のみ)。

注)専用コンセントが必要です。

●らくらく清掃

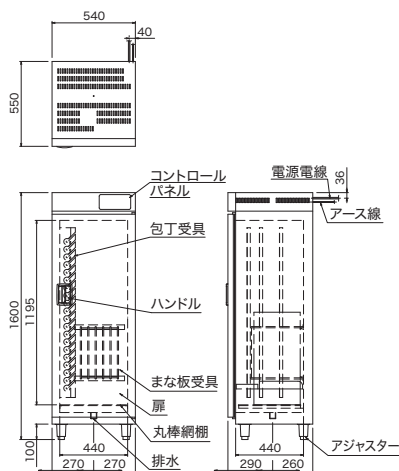
棚は、取外し自在で庫内の清掃が手軽にできて衛生的です。

●安全・安心

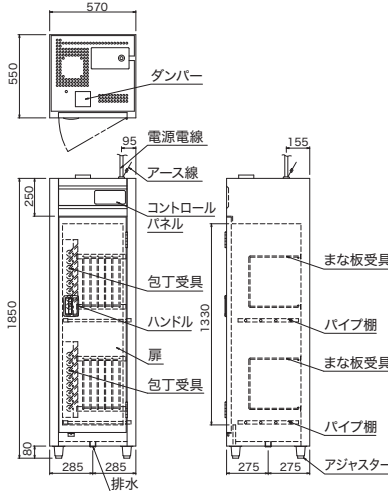
温度過昇防止装置を内蔵しておりますので、ヒーターが異常加熱した場合、ヒーターへの通電を自動的にストップします。また、バックアップ機能付ですから停電などで運転が停止しても再運転の必要はありません(ただし、短時間停電の場合に限ります)。



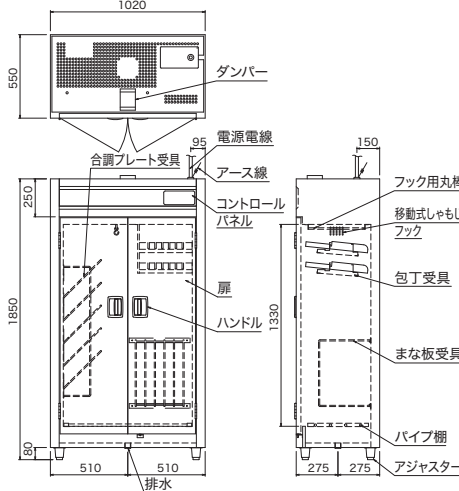
■EKS-205



■EKS-1610



■EKS-12555



■熱風式

モデル	外形寸法(mm) 間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	定格 消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	収納能力			棚数 (固定式)	付属品		排水 (A)	本体 質量 (kg)
					包丁 (最短・最長寸法)(mm)	まな板 (最短・最長寸法)(mm)	その他		丸棒 網棚	パイプ 棚		
EKS-165	550×550×1250	100V 1260W	2m 2P-15A ①プラグ付	20	16本 最短(刃長:180) 最長(柄:150/刃長:300)	5枚 最短(450×300×30) 最長(600×300×30)	—	1段	1枚	—	25	72
EKS-205	540×550×1600	100V 1370W	2m 2P-15A ①プラグ付	20	20本 最短(刃長:180) 最長(柄:150/刃長:280)	5枚 最短(450×300×30) 最長(600×300×30)	—	1段	1枚	—	25	84
EKS-1610	570×550×1850	3φ200V 2.2kW	2m 直結	15	16本 最短(刃長:180) 最長(柄:150/刃長:280)	10枚 最短(450×300×30) 最長(600×300×30)	—	2段	—	2枚	25	120
EKS-12555	1020×550×1850	3φ200V 3.2kW	2m 直結	15	12本 最短(刃長:195) 最長(柄:160/刃長:250)	5枚 最短(590×400×50) 最長(900×400×50)	しゃもじ:5本(1.2m) 合調プレート:5枚(φ310)	1段	—	1枚	25	145

●扉は鍵付です。

◆◆◆ その他殺菌消毒関連機器 ◆◆◆

電気消毒槽

煮沸式

●煮沸の力で消毒

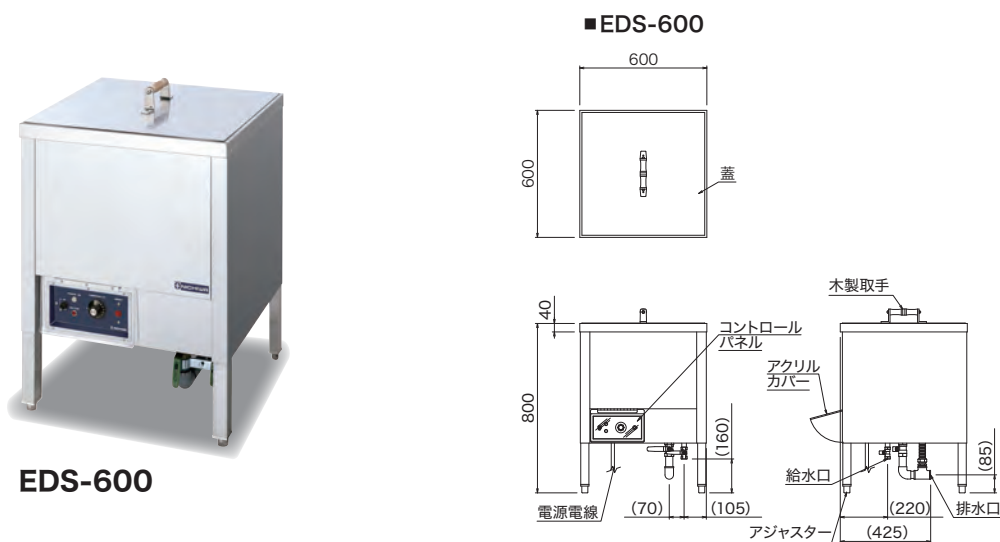
- ・食器や調理器具を煮沸して消毒できます。
例えば、洗浄した食器を専用カゴに入れ、湯槽に浸けて煮沸約10～15分で消毒ができます。
- ・芽胞を除く栄養型細菌、結核菌・真菌・ウイルス菌に有効です。

★作業ポイント

- ・ご使用前に食器・調理器具の耐熱温度が100℃以上であることを確認してください。
変形や劣化をすることがあります。
- ・製品の材質により浸け方は工夫してください。
例えば、ガラス製品は急な温度変化に弱いので沸騰前から浸けておく。
樹脂類は沸騰してから浸けるなどご注意ください。
- ・運転中は火傷に注意してください。
高温のお湯、蒸気、食器カゴに触れないようにしてください。
- ・煮沸消毒後はしっかりと乾燥してください。

●安全・安心

- ・湯槽の水が少なくなった場合、自動的に通電をストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。



■煮沸式

モデル	外形寸法(mm)	湯槽寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口×奥行×高さ (W)×(D)×(H)	間口×奥行×高さ (W)×(D)×(H)						
EDS-600	600×600×800	490×520×300	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	15	25	43
EDS-900	900×600×800	790×520×300	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	30	15	25	68

- EDS-600の付属品／ステンレスカゴ[400×400×250mm(1個)]、パンチングスノコ(1個)、蓋(1個)
- EDS-900の付属品／ステンレスカゴ[330×400×250mm(2個)]、パンチングスノコ(2個)、蓋(2個)

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

1120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋
営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／
三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／
福岡／熊本／鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2022年5月現在のものです。