

つらい手作業による洗浄が不要になった クレオの「おにぎり成型機部品用洗浄機」

1978年の創業以来、食品工場の衛生に携わり、ハード（洗浄機、洗浄剤）、ソフト（洗浄課題解決の方法論）、メンテナンス（洗浄状態の維持）を提供しているクレオ。

今回、クレオが発売したのは、「おにぎり成型機部品洗浄機」（コンビニなどにおにぎりを供給する食品工場向け）。

洗浄から殺菌までを1台で行う機械で、手作業による洗浄が中心だった成型機の部品を誰でも簡単に短時間で洗浄できるようにすした。

この新型洗浄機が優れた点は4つ。

1. 洗いむらをなくすこと：洗浄ノズルを上下、側面に配置。さらに円形ラックが回転することで、洗浄する部品にまんべんなく洗浄水が当たる。
2. 部品の殺菌までできること：殺菌水生成装置（別売）から殺菌水を供給し、洗浄、すすぎ後の部品を殺菌する。
3. 機内の清掃がしやすいこと：機内の凸凹をできる限り少なくし、機内の配管が取り外し可能になっている。
4. 機内の状態がひと目で分かること：機内照明にLEDライトを採用し、のぞき窓を装備した（見える化）。

この機械を導入することで得られるメリットは「洗浄効果の安定性向上」と「節水・時間短縮」（手洗いでの洗浄と比べて約60%使用水量を削減、作業時間は約40%短縮）。

この機械には洗剤としてサニタスCVR※を使うことを勧めている。

（株）クレオ ☎03-3553-1900

※サニタスCVRとは、食品工場で使われる生産機の部品や調理器具などの洗浄機用洗剤として開発された強力粉末洗剤。苛性を配合していないのでアルミ製品の洗浄にも使用できる。



クレオが新発売した「おにぎり成型機部品用洗浄機」。殺菌水生成装置（別売）から殺菌水を供給し、洗浄、すすぎ、殺菌までの工程を1台で可能にした。洗剤にはサニタスCVRを使うとよい。