

食肉加工作業の安心で衛生的な環境を保持

マトヤ熱湯消毒器



マトヤ技研工業 株式会社

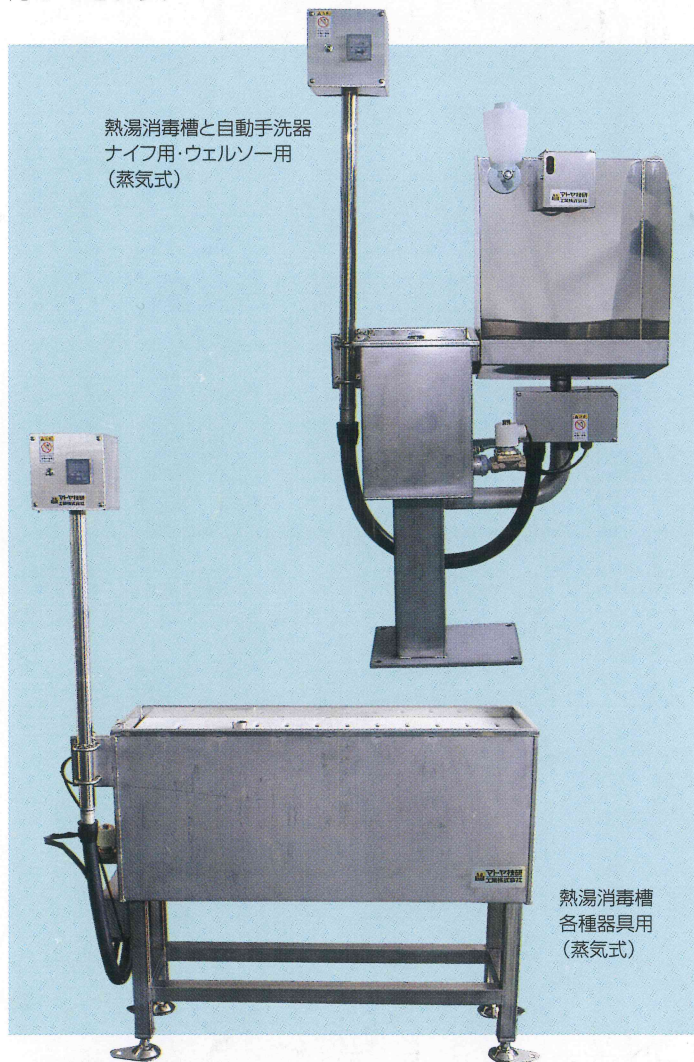
食肉加工作業の安心で衛生的な環境を保持

マトヤ熱湯消毒器

マトヤ技研工業は食肉加工器具の消毒器におけるリーディングカンパニーとして、各種器具、まな板、ナイフ等の消毒器を開発・製作・販売しています。牛肉対米輸出認定工場に採用されるなど、その実績は高く評価されています。

製品概要

マトヤ熱湯消毒器は、タンクに湯（または水）を入れ、電気ヒータまたは蒸気を使用して83℃以上の熱湯で器具類を7秒間以上浸して消毒します。ご要望に応じて電気ヒータ、蒸気への対応ができます。



熱湯消毒槽
各種器具用
(蒸気式)

マトヤ熱湯消毒器 納入・設置実績

- 対米輸出認定関係 南九州畜産興業(株) (株)宮崎くみあい食肉・高崎工場
- 食肉加工関係 鹿児島県高山町食肉センター 大隅ミート産業(株)
- 志布志畜産(株) (株)宮崎くみあい食肉・都農工場
- 諫早市食肉センター 九州ベストパッカー(株)

器具の洗浄と消毒

1.手洗器

- ◇飛沫防止枠付のため、周囲に汚れが飛散しません。
- ◇手を差し出すことにより、センサでキャッチし、蛇口に触れることなく自動的に給湯され衛生的です。

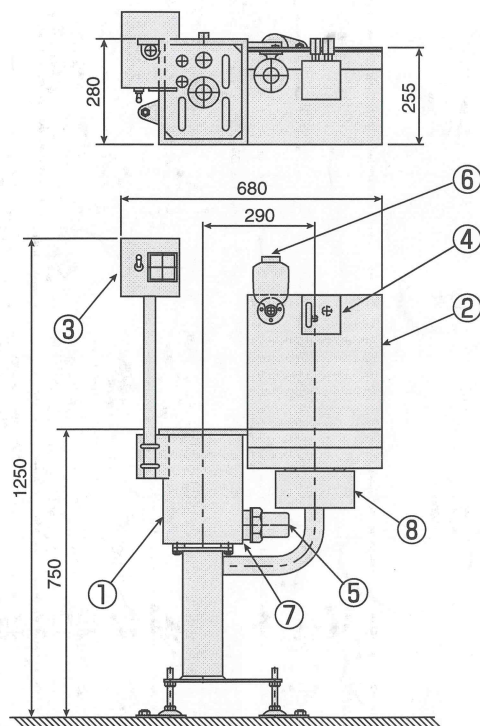
◆電源/AC100V・200V

2.消毒器

- ◇83℃以上の熱湯を沸かし、定温にコントロールします。
- ◇温度をデジタルで表示します。
- ◇オーバーフロー口から汚れを排出します。
- ◇電気ヒータ式、蒸気式の対応が可能です。エネルギー事情ご要望に応じて、製作できます。
- ◇ナイフ類他、器具の種類に応じて製作できます。
- ◇ナイフなど、器具類の刃先を傷めない樹脂製ホルダーを使用しています。

◆対応器具

ナイフ、ステル(ヤスリ)、エアーナイフ、結さつ器、神経ワイヤ、ウェルソー、フットカッタ、背割鋸、その他。



No.	名 称	型 式	個 数	備 考
1	消 毒 槽		1	
2	手洗器流し		1	
3	制 御 箱		1	
4	自動手洗器		1	
5	ヒーターまたは蒸気用電磁弁		1	ご希望により対応
6	洗 剤 容 器		1	
7	測 温 体	熱 電 対	1	
8	中 継 箱		1	

製造元



マトヤ技研工業株式会社

〒899-8608 鹿児島県曾於市末吉町南之郷 3050-6
TEL.0986-76-0018(代) FAX.0986-76-2729