



ショーケース清掃のご提案

- ①.お客様に安心して食品をご提供する為に
- ②.ランニングコストの削減の為に



現状を見つめて

6ヶ月以上経過すると意外に汚れてます

冷蔵ケースで

ほこり、食品のクズ、
POP、髪の毛などの
ごみが蓄積しカビ、ヘド
ロの状態



不適正な温度管理や
不衛生は食中毒のもと

冷凍ケースで

デフロストが良
好でなくなり霜
が成長した状態

食品かすやタレのこぼれた状態

汚れは
臭いの根源

デリカケースで



安心

Best コンディション

効果は
一目瞭然

こんなにキレイに、清潔になります！

作業前



棚・背板
棚・背板に
こびりついた
汚れも…

作業後



作業前



ドレン部
汚れが
溜まりやすい
ドレン口も…

作業後



ハニカム部の目詰まりもすっきり



設備機器に関する知識・経験豊富なスタッフの手による作業だから任せて安心！

step 1 固形物ゴミの除去



あらかじめ目につくゴミや汚れを
除去します。

step 2 フォーム洗浄



フォームガンで、洗浄剤による洗浄
を行います。

step 3 水洗浄



水で丁寧に洗浄剤を洗い流します。

step 4 消毒



アルコール系消毒剤で消毒作業
を行います。



ランニングコスト削減にその1

実測データはジャスト様より提供

定期的な洗浄・消毒で、オープン時と同レベルの安心・安全・設備性能をお届けします。

1 設備性能の維持・回復

利益UP

ショーケースは、きちんとした整備を定期的に行うことで新品時同等の力を発揮することができます。

性能回復でランニングコストを抑制

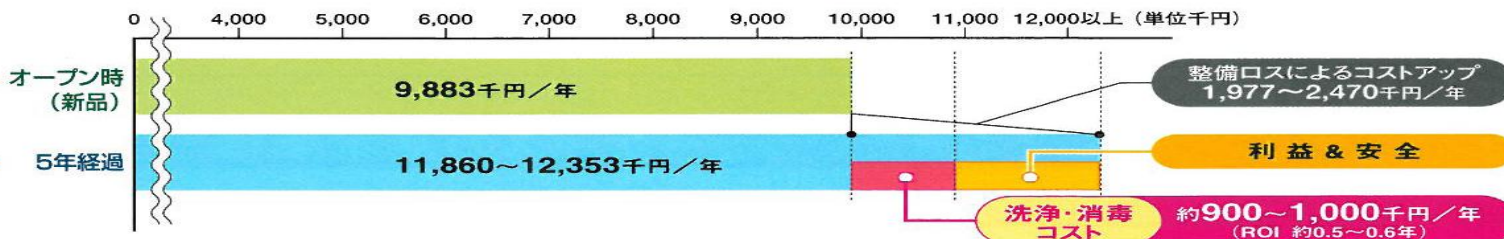
◆スーパーマーケット

[営業日数356日、11h/日、ランニングコスト=冷凍機のみ]

300坪
スタイル



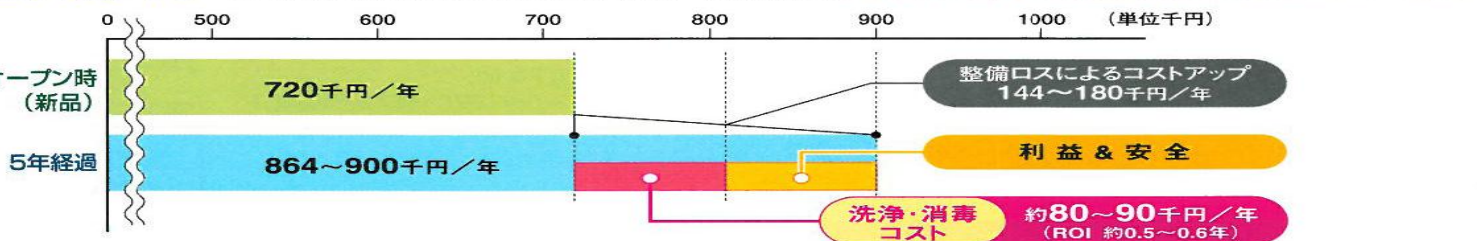
400坪
スタイル



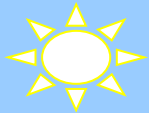
◆コンビニエンスタイプ

[営業日数356日、24h/日、ランニングコスト=冷凍機のみ]

オープン時
(新品)



5年経過



ランニングコスト削減にその2

実測データはジャスト様より提供

2

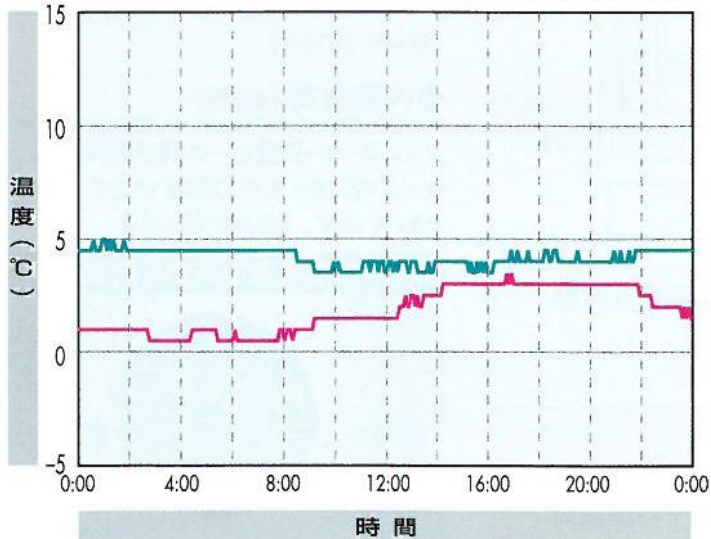
鮮度管理の向上

利益UP

ショーケースの性能回復で、安定した品温をキープ。商品ロスも削減できます。

品温の改善

◆品温の変化(鮮魚ショーケース) — 平成12年6月13日 実施前
— 平成12年6月16日 実施後



3

省エネ効果をキープ

利益UP

定期的な清掃・点検・整備で、冷却性能を高くキープできるので節電にも貢献します。

節電効果&温暖化防止

◆電力量変化

-▲- 平成12年11月12日 実施前
-■- 平成12年11月17日 実施後



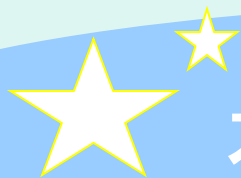
ランニングコストと清掃洗浄コスト

たとえば精肉多段ショーケース 8尺/1台5年程度使用清掃メンテなしの場合

	洗浄前	洗浄後	
ランニングコスト	193,800円/年	165,000円/年	28,800円/年 15%down
洗浄コスト			14,400円/8尺

冷凍機の消費電力15%削減

ROI=0.5年



永く上手にお使いいただくために

こんなことも あんなことも

ご報告

- 1.冷媒配管の傷、亀裂、こすれ、緑青発生等
- 2.冷却用ファンやファンモーターの異常、故障
- 3.蛍光灯照明器具、配線、ソケット等の不具合
- 4.温度計、ハニカムなど部品の不具合
- 5.その他今後修理が予想される箇所等

突発修理費を削減
事故の軽減
チャンスロスの削減

故障から守ります

現場作業スナップ



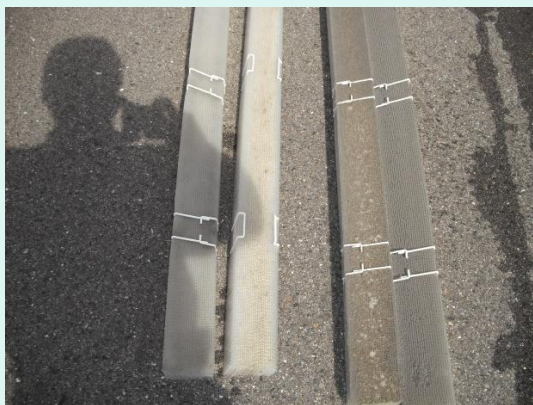
デッキパン部洗浄前



デッキパン部洗浄中



デッキパン部洗浄後



ハニカムの洗浄前と後



吸い込み口洗浄後



庫内洗浄後