

ディープラスの洗浄効果を最大限発揮します！



焼肉網・鉄板用ヒータ付洗浄槽

D PLUS-type H

ディープラスの洗浄効果を最大限発揮します！

安全性・利便性にすぐれています！

コンパクト設計で小スペースにも対応！

焼肉網・鉄板用ヒータ付洗浄槽 D PLUS-type H

ディープラスの洗浄効果を最大限発揮します！

専用ヒーターで洗剤ディープラスが最も効果を発揮する40～50℃を常時保ちます。年間通じて安定した洗浄効果が得られ洗浄力が低下する冬期等にも威力を発揮します。

安全性・利便性にすぐれています！

付属の丸型網ラック、ゴミ取りフィルター等で洗剤に直接手を触れることなく安全に網の出し入れや汚れカスの清掃、排水作業が簡単に行え、とても使い勝手が良く利便性にすぐれています。

コンパクト設計で小スペースにも対応！

コンパクトで専用キャスターで移動も楽に行え、機械の騒音もなく、ちょっとしたスペースにも収容可能なサイズです。設置も簡単で電源コンセントに差し込むだけですすぐご利用になれます。

電圧 AC100V / 周波数 50/60Hz / 消費電力 1Kw ゴミ取りフィルター、網ラック2個付属

※日本全国メンテナンス対応ですので安心してご使用いただけます。

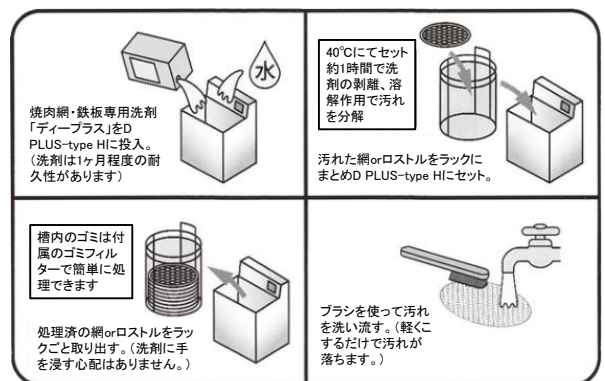
※特殊サイズのオーダーも可能ですので、お問い合わせ下さい。

※当社の販売する洗剤ディープラスをご使用の場合は1年間の無償保証が付きまます。

シングルタイプ 390,000円(税別) ダブルタイプ 450,000円(税別)

特徴

- 安全 網を重ねたラックの状態で見込み、取出しができます。洗剤に直接手を浸す危険がありません。
- 静音 ガラガラタイプや、高水圧タイプではありません。機械の動作中に騒音を発生しません。
- 清潔 ゴミ取りフィルターを装備していますので、洗剤を取り替えることなく汚れカスを取り除くことができ、清潔な状態を保ちます。
- コンパクト キャスター付きで移動も手軽に行なえ、店内のちょっとしたスペースに収納可能です。個人店舗に最適です。
- 経済的 本体価格、電気代、水道代も他社製品に比べて圧倒的に低コストです。専用洗剤は標準的なご使用で1ヶ月程度の持続力があります。



ティアンドエム有限会社



0120-33-9231

TEL 03-5315-9325

FAX 03-5315-9324

<http://www.d-plus.co.jp/>

〒157-0062 東京都世田谷区南烏山2丁目34-14