

KÄRCHER

makes a difference



業務用 冷水高圧洗浄機

HD 7/10 C Food

選ばれたクリーニング性能

お湯が使えて、油汚れに強い専用モデル
日常清浄の衛生管理はケルヒャー 高圧洗浄機から

HD 7/10 C Food



食品加工の現場に



オプション(FR 30 Me)を使用して水ハネ無く洗浄

1 高い洗浄力 80℃の温水洗浄が可能

冷水仕様ながら、新開発のシリンダーヘッドが80℃までの温水給水を可能にしたため、油污れに強く洗浄剤の泡切れも良いです。



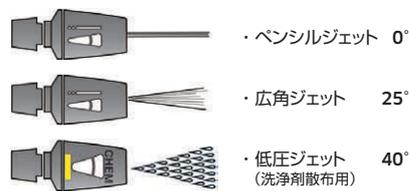
2 耐久性・耐油性 耐油製品を標準装備

錆びないプラスチックボディに、油污れに強い耐油性タイヤと食品用高圧ホースを装備しています。タイヤ痕も付きにくいので作業環境を衛生的に保ちます。



3 汎用性・利便性 多機能の3ジェットノズル

標準装備の3ジェットノズルは、3種類のモードが利用でき、このノズル一本で多様な洗浄作業に対応します。



4 コンパクト設計 扱いやすい縦型ボディ

縦型ボディで作業の際にスペースを取りません。また、ハンドル部分は折り畳むことができるのでコンパクトに収納できます。



80℃までの温水を給水可能。設置も場所を取りません。

温水給水（蛇口から直接給水をする場合）

- ・給水最高温度は80℃。温水ボイラーにホースを接続してご使用いただけます。
- ・尚、元止め式スチームミキシングバルブは、使用することができません。
- ・但し、どうしても元止め式スチームミキシングバルブに接続する必要がある場合は、必ず80℃以下に調整してご使用ください。

自吸（ため水を使用する場合）

- ・自吸の場合は60℃以下の温水のみご利用できます。
- ・尚、元止め式スチームミキシングバルブは、使用することができません。
- ・但し、どうしても元止め式スチームミキシングバルブに接続する必要がある場合は、必ず80℃以下に調整してご使用ください。

安心の長期保証

品質に自信があるからこそその長期保証。お客様が安心してお使い頂けるためのアフターサービスを提供しています。



※当社ホームページでユーザー登録が必要です
※アクセサリ、パーツ、洗浄剤を除きます

標準装備

高圧ホース
食品用15m
注文番号：6.110-063.0

トリガーガン
注文番号：4.118-005.0



AVSスプレーランス
840mm
注文番号：4.112-006.0



3ジェットノズル
(ノズルサイズ 060)
注文番号：4.117-040.0



オプション

FR 30 Me
注文番号：
2.111-013.0



洗浄効果の向上に

高圧洗浄機用 洗浄剤
※各種取り揃えております。



機種名	注文番号	動力 (V)	吐出水量 (L/h)	吐出圧力 (MPa)	最高給水温度 (℃)	モーター 入力/出力 (kW)	電源コード (m)	給水口径 (インチ)	質量 (kg)	寸法 長さ×幅×高さ (mm)
HD 7/10 C Food	1.151-904.0(50Hz) 1.151-905.0(60Hz)	3相 200	700	10	80	3.0 / 2.2	4.5	3/4	29	375×360×935 ※1

● ホース・コード類の長さに関して、実寸を±5%の範囲で設定しております。 ● 記載の仕様・外観は、開発・改良により予告なく変更する場合があります。

※1) 高さはハンドル最大引き上げ時

取扱店

ケルヒャー ジャパン株式会社

本社 〒981-3408 宮城県黒川郡大和町松坂平3丁目2番
Tel 022-344-3140 Fax 022-344-3141

札幌 Tel 011-879-2181 宇都宮 Tel 028-657-8780 大阪 Tel 072-650-1395
道東 Tel 0155-61-0081 東京 Tel 048-710-8788 広島 Tel 082-507-8180
北東北 Tel 019-614-0075 横浜 Tel 045-534-0226 四国 Tel 087-864-5801
仙台 Tel 022-344-3190 静岡 Tel 054-654-3138 福岡 Tel 092-934-2811
福島 Tel 024-991-6266 北陸 Tel 076-240-3760 鹿児島 Tel 099-284-9393
新潟 Tel 025-211-1500 名古屋 Tel 052-800-0155