

業務用冷水高圧洗浄機
HD 7/10 C Food

 **KÄRCHER**[®]

ケルヒャー

お湯も使用できるパワフルな洗浄力で効率的な作業
作業環境の美化と衛生管理はケルヒャー 高圧洗浄機から



折りたたみ式ハンドルでコンパクト収納



80℃までの温水を給水可能



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 最高給水温度 80°C

新開発のシリンダーヘッドで 80°C までの温水を給水できます。冷水仕様ながら油污れにも対応します。



2 扱いやすいコンパクト設計

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。



3 作業環境を守る衛生設計

錆びないプラスチックボディと、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。



標準装備

食品用高圧ホース 15m
注文番号: 6.391-654.0



トリガーガン
注文番号: 4.775-463.0



AVS スプレーランス 840mm
注文番号: 4.760-663.0

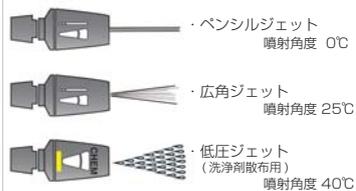


3 ジェットノズル (ノズル径 060)
注文番号: 4.767-157.0
(この番号で別途注文の場合、ノズルの形状が異なる場合があります)



4 多用途な 3 ジェットノズル

標準ノズルで 3 種類のモードが利用でき、多様な洗浄目的に対応します。



80°C 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°C。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°C 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°C 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°C 以下に調整してご使用ください。

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 (°C)	モーター出力 (kW)	給水口径 (インチ)	質量 (kg)	寸法 長さ x 幅 x 高さ (mm)
HD 7/10 C Food	1.151-617.0 (50Hz) 1.151-618.0 (60Hz)	3 相 200	700	10	80	2.2	3/4	29	375 x 360 x 935

● 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。

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
ホームページ <http://www.karcher.co.jp>

札幌 Tel(011)865-1951 北陸 Tel(076)240-3760
道東 Tel(0155)61-0081 名古屋 Tel(052)800-0155
北東北 Tel(019)614-0075 大阪 Tel(072)650-1395
仙台 Tel(022)344-3190 広島 Tel(082)507-8180
新潟 Tel(025)211-1500 四国 Tel(087)864-5801
宇都宮 Tel(028)651-1680 福岡 Tel(092)934-2811
東京 Tel(048)710-8788 鹿児島 Tel(099)284-9393
横浜 Tel(045)534-0226