

コロナ対策用 “つゆダシます”の抽出システム

今回、PRしたいSマシンの“つゆダシます”の抽出システムは、一般の和食厨房で使用している「寸胴」に比較して 密封状態で 抽出～保管～提供出来る コロナウィルスの飛沫、異物混入防止システムです。

①まず°ダシ引きをする時に、このチャンバーにダシ粉末を入れて、熱湯をシャワーしてダシ感のあるダシを抽出します

②熱湯をシャワーして抽出したダシ液はこのからんパイプを通過してタンクに入ります

③ダシ液(白だし)がつゆタンクに入る直前に下から吸い上げた かえしと合流します

④ ③の工程で一液になったつゆがこのつゆタンクに溜まって温度管理をします

⑤そして注文があるとその抽出コックから井につゆを取り出します。

■上記の各工程での温度、湯量、かえし濃度抽出時間をCPUで制御しています。

■それぞれの制御はお店の希望する数値に設定可能です。

■この工程を見て作業者の飛沫混入、異物混入の余地が無い事はよく分かると思います。

