

洗浄物の形状に合わせた専用力ゴで、食器等をしっかりと固定して洗浄します。箸・スプーンや備品類も専用力ゴで洗浄できます。



椀カゴ

皿カゴ

仕切り皿カゴ

トレイカゴ



箸カゴ



スプーンカゴ



備品カゴ



食器類が飛び出さないよう蓋と4本の支持棒で固定し、児童生徒の負担に配慮した軽量かつ丈夫な構造です。また、カゴへの収納枚数は工具を使わずに簡単に調整できます。さらに廊下やコンテナ内を汚さずに回収できる汁受け付きです。

## 仕様一覧表

名称	カゴごと洗浄機 NAW-PATA®			
型式	NAW-PATA-33 (L/R) (S/E)	NAW-PATA-34 (L/R) (S/E)	NAW-PATA-43 (L/R) (S/E)	NAW-PATA-44 (L/R) (S/E)
外形寸法(mm)間口×奥行×高さ	6890×1920×1780	6890×2265×1780	8090×1920×1780	8090×2265×1780
2時間での能力	32クラス分	35クラス分	69クラス分	77クラス分
重量(kg)	2780	3360	3500	4100
型式	NAW-PATA-63 (L/R) (S/E)	NAW-PATA-64 (L/R) (S/E)	NAW-PATA-83 (L/R) (S/E)	NAW-PATA-84 (L/R) (S/E)
外形寸法(mm)間口×奥行×高さ	9900×1920×1780	9900×2265×1780	12310×1920×1780	12310×2265×1780
2時間での能力	97クラス分	108クラス分	124クラス分	137クラス分
重量(kg)	4650	5580	6000	7210

※型式(L/R)は機器の左右に関する仕様で、(S/E)はS=蒸気式、E=電気式の熱源仕様です。

※能力は、樹脂食器(椀・椀・皿)、トレイ、箸、備品(お玉・パン・サミ等)を1クラス当たり41人用カゴで設定した場合に、2時間で洗浄したときのクラス数です。

名称	食器・トレイ自動カウント装置	
型式	PATA-DCD-R/L(食器用)	PATA-TCD-R/L(トレイ用)
外形寸法(mm)間口×奥行×高さ	683×663×1587~1607	683×663×1696~1716
投入最大カゴ寸法(mm)幅×高さ	285×235	440×340
電源	単相200V	単相200V
定格消費電力(W)	49.4	49.4
重量(kg)	65	70



## 安全に関するご注意

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使い下さい。  
誤った使い方をされますと事故の原因になります。

製品の仕様及び外観は、品質改良のため予告なしに変更する場合があります。

このカタログは、2025年12月現在の内容です。

2512



ISO 9001:2015 認証取得  
認証範囲:生産本部  
奈良工場/群馬工場



株式会社 中西製作所

■ 東京本社 〒104-0033 東京都中央区新川一丁目26番2号 新川INSビル  
TEL (03) 5541-6333 FAX (03) 5541-0155

■ 大阪本社 〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号  
TEL (06) 6791-1111 FAX (06) 6793-5151

問合せ先

食器も箸もお玉も  
カゴに入れたまま流すだけ！  
快適・省力の洗浄システム

## カゴごと洗浄機

**NAW-PATA**  
ナウ パタ



## Point 1 省力

### 食器の種類に関係なく洗浄



小学校と中学校で食器の大きさが違う場合や、カレー皿・うどん丼など形状が異なる場合でも、食器カゴで対応できるため、同じレーンで洗浄できます。また、学校ごとに食器の種類を変えることも可能です。食器の種類に関係なく洗浄でき、椀や皿の形状や材質を気にせず投入できます。さらに、トレイや箸、スプーン類も洗浄が可能です。

### 食器カゴに入れたまま洗浄



カゴから食器を取り出さずに洗浄できます。



備品やカゴも食器と同様に洗浄できます。

スプーン お玉、トング、パンバサミ、しゃもし

### 食器・トレイ自動カウント装置

※別途購入が必要です。

カゴを押し込むだけで、食器・トレイの枚数確認を自動で行います。

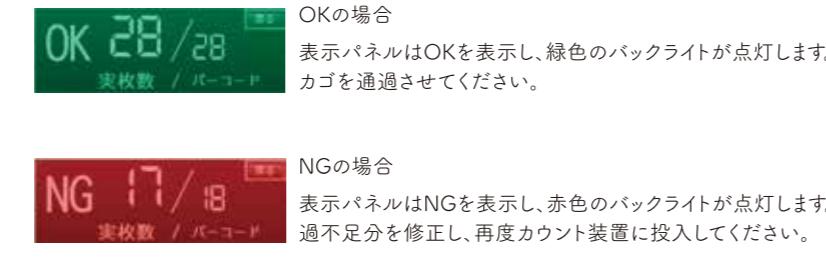


枚数確認-従来

枚数確認-自動化



自動カウントの流れ



OKの場合

表示パネルはOKを表示し、緑色のバックライトが点灯します。カゴを通過させてください。

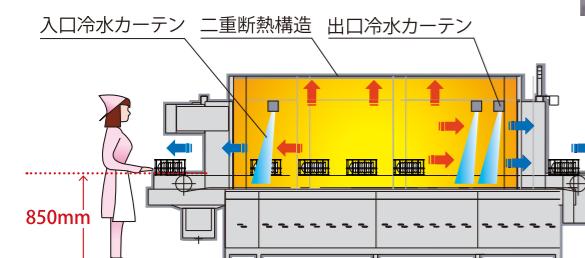
NGの場合

表示パネルはNGを表示し、赤色のバックライトが点灯します。過不足分を修正し、再度カウント装置に投入してください。

## Point 2 作業環境の改善

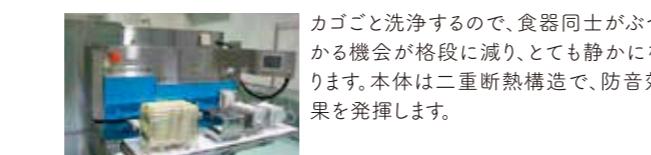
### 2つの断熱構造により、熱や湯気を閉じ込める

二重断熱構造(本体・扉)と、入口、出口の冷水カーテンで熱や湯気を閉じ込めます。

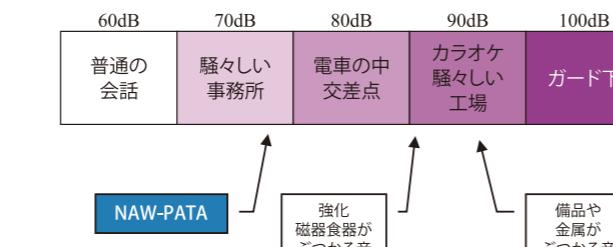


洗浄中は2つの断熱構造でフード・ダクトを設置しなくても快適に作業できます。また、作業高さ850mmと、洗浄レーンの高さを従来機よりも低くすることで作業しやすくなっています。※フード・ダクトを設置すればポンプ停止時にも熱気の流出が抑制できます。

### 食器や備品のぶつかる音が抑えられ、静かな環境に



騒音レベル(静か ← → 騒々しい)



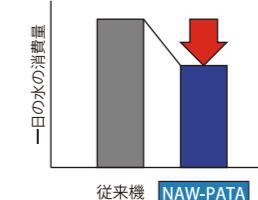
洗浄中は2つの断熱構造でフード・ダクトを設置しなくても快適に作業できます。また、作業高さ850mmと、洗浄レーンの高さを従来機よりも低くすることで作業しやすくなっています。※フード・ダクトを設置すればポンプ停止時にも熱気の流出が抑制できます。

## Point 3 ECO

### 浸漬槽をなくし、水をリサイクルして節水

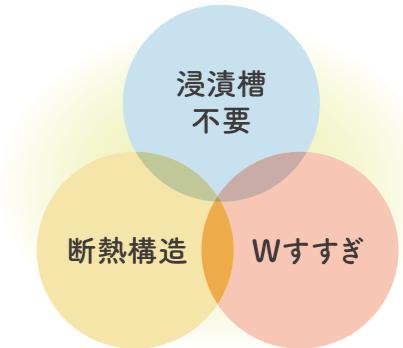
浸漬せずに洗浄でき、水をリサイクル構造に取り入れて節水

- 1 返却された食器などは、浸漬せずに洗浄機に流します。
- 2 浸漬槽がなくなり、その分の水が必要なくなります。
- 3 一度使用した水を再度洗浄に利用する水のリサイクル



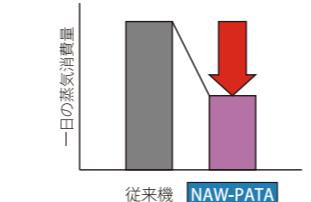
**30% Down**

従来機と比べ、約30%もの節水に成功。  
※洗浄機の材質や量など使用状況により変わります。



### 加熱に必要なエネルギーコストを削減

水の消費量の削減と、熱を閉じ込める断熱構造により、加熱に必要なエネルギーコストを大幅に軽減



**50% Down**

従来機と比べ、約50%もの蒸気消費量の削減に成功。  
※蒸気式の場合です。  
※洗浄機の材質や量など使用状況により変わります。

### 水を再利用する“Wすすぎ”

すぎすぎの水を再利用する“Wすすぎ”方式で、水・洗剤消費量を削減

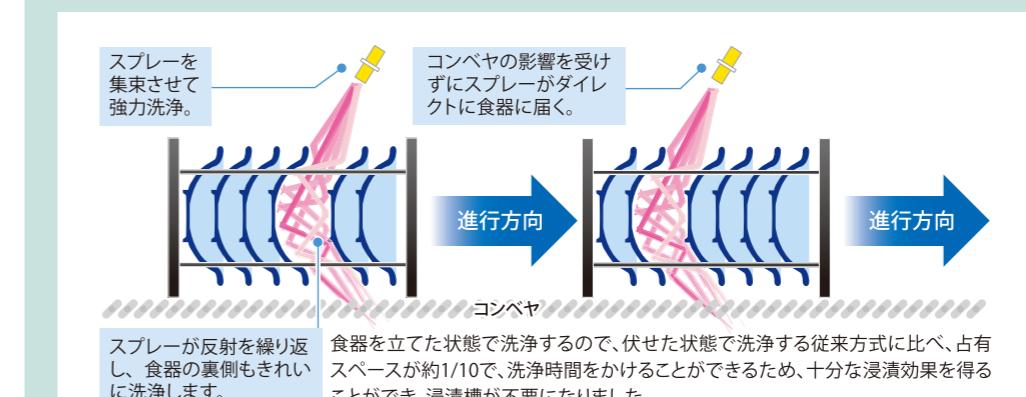
### メンテナンス



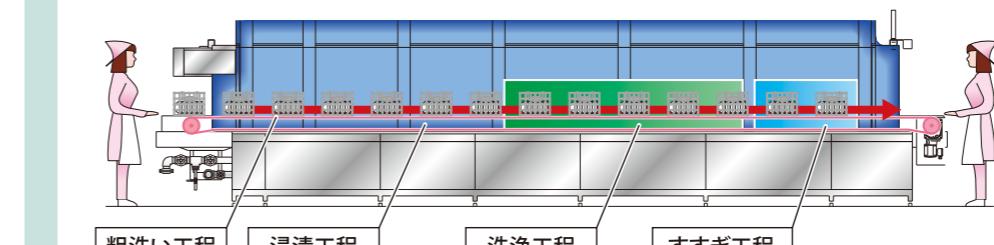
入口  
供給装置や整理装置、浸漬槽がなくシンプルな構造のため、清掃・メンテナンスが簡単です。  
また、故障やトラブルも少なく、日々安心して運営できます。

入口 清掃状態

### 離間洗�虑方式【強力な洗浄力と洗浄スペースの圧縮を実現した洗浄方式】



洗浄スプレーで食器と食器の隙間1ヶ所をつくりながら連続して洗浄する方式。洗浄スプレーを1枚に集中させて洗うので強力な洗浄力を生み出すとともに、洗浄スペースを最小限に圧縮した今までに無い画期的な洗浄方式です。



食器をカゴに入れたまま洗浄します。コンベヤから食器カゴを取り出し、そのまま洗浄機入口に乗せ、洗浄後は食器カゴを取り出し、消毒工程に移行するだけです。労力の軽減、快適な作業環境の実現に貢献します。