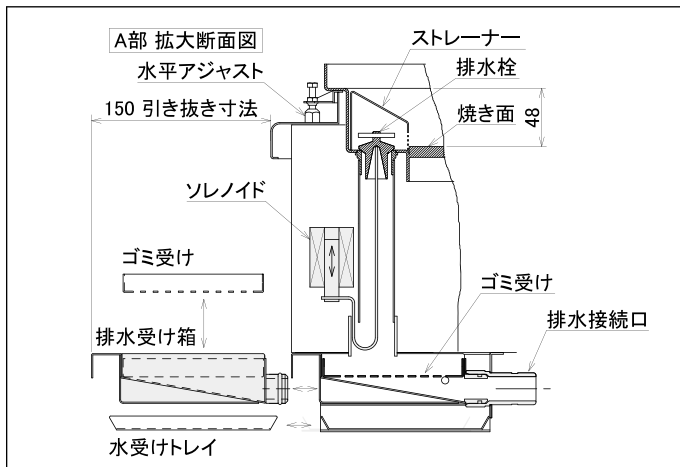


サニフック 自動排水注油ぎょうざ焼き機

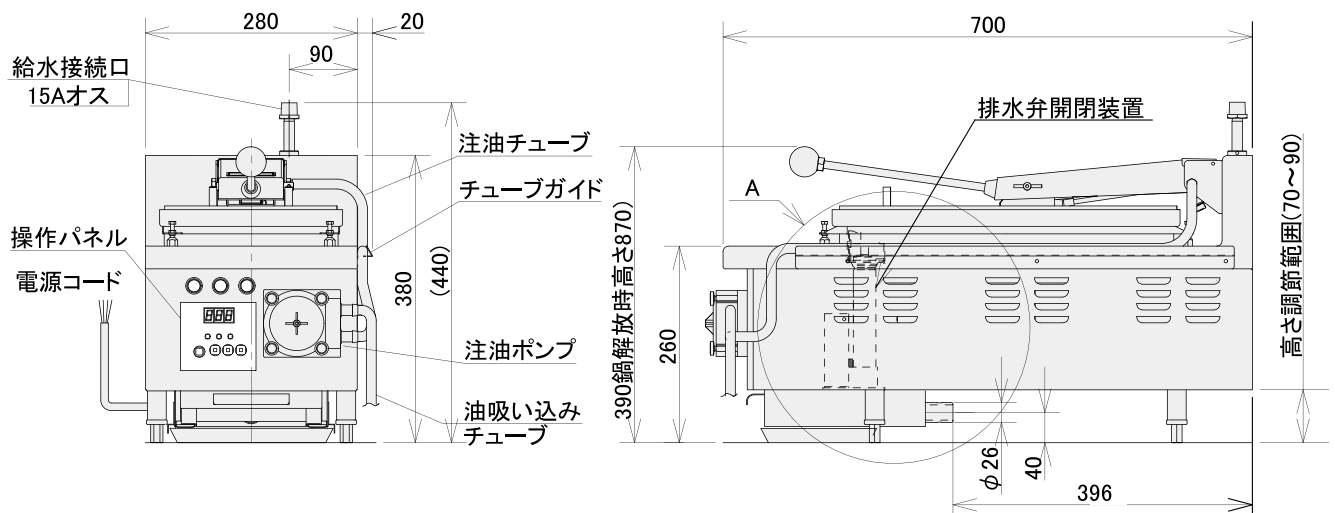
熱湯で茹でてから排水して注油焼きあげ プロの調理を再現した全自動機

自動排水注油+9mm厚窒化鉄鍋

- 最初にぎょうざがかぶる程の多量の水を注水します。水は厚鍋の蓄熱で瞬時に沸騰し、ぎょうざを茹であげます。多量の湯でボイルすることで、ぎょうざのミミを柔らかく茹であげ、具の中までムラなく熱がとおります。
- 茹であげ後、排水栓が開き余分な茹で湯を排水します。その後注油ポンプより油を鍋全体に流しこみます。排水後に新しい油で調理するので、きれいに香ばしく焼きあがります。
新開発の注水注油一体型ノズルを採用（特許出願中）
- 焼鍋の表面に窒素を浸透させて硬化させる窒化処理を施しました。鉄の良さを損なわずに、優れた耐腐食性と硬度が得られさびにくく耐久性のある鉄鍋にグレードアップしました。
- 自動排水機構の安定動作と耐久性には特に気を配り排水受け皿は3段構え（下図参照）で万全を期しています。



GZ193SA 単相200V 3.0 kW 15.0A
GZ193TA 三相200V 3.0 kW 9.0A



自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区はなみずき1-13-5 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623