

一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

**作業負担軽減**  
**麺に触れずに衛生的**  
**2テボ同時処理**

### STEP 1 流水粗熱取り

テボ受けボウルにテボを差し込むと自動で水道水を直噴します。またボウルに溜まる水で麺に適度な水流を与えながら茹で湯を流し、4秒で粗熱を取り去ります。

### STEP 2 噴流冷水締め

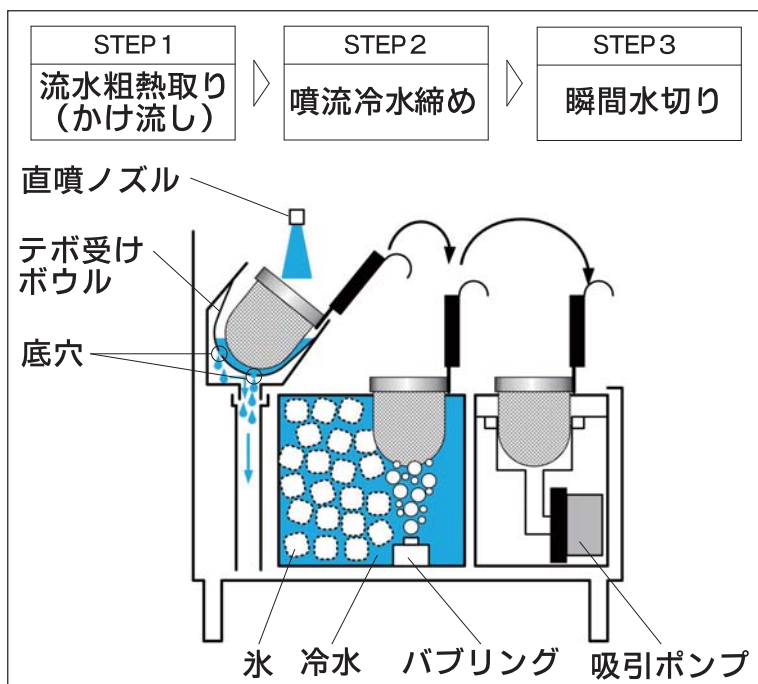
大流量エアポンプのパワフルなバブリング水流で麺を踊らせ、ヌメリを取りながら7秒で冷水締めをします。冷水タンクには製氷機の氷が10kg入るので、60食以上の締めが可能です。

### STEP 3 瞬間水切り

テボスイッチで自動的に起動、真空脱水方式で1秒で水切りを行います。

### STEP 1 から 3 までわずか12秒

テボスイッチの自動起動なので片手で作業できます。2テボ同時処理で高効率。麺に触れる必要がなく作業負担を軽減します。



電源 单相100V 0.9kW  
 外形寸法 320W×750D×1350H  
 冷水タンク容量 20L

特許出願中