

無沸騰噴流・冷凍麺解凍調理機

電気式

AUTOMATIC JET BOILING COOKER

熱湯噴流で **25秒の秒速解凍調理**
(スパゲティ180g×4の場合)

スチーム使わず
沸騰させず

冷凍うどんの場合



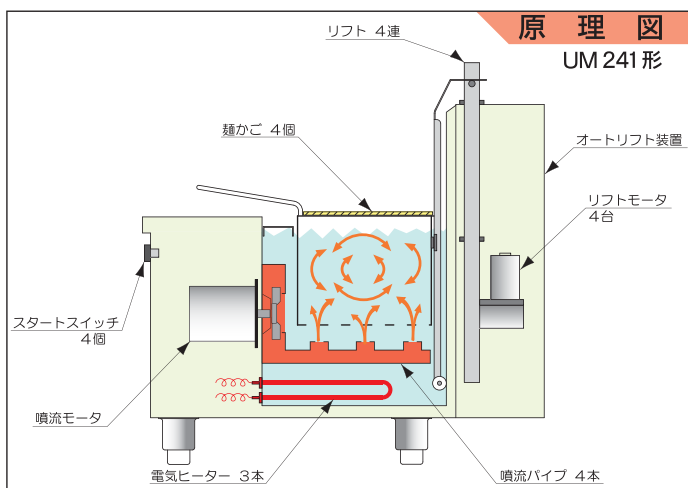
冷凍うどんを横にして麺かごに入れ(上左)スタートスイッチを押すとリフトダウンし同時に熱湯噴流が噴き上がり30秒(デジタルタイマーの設定値)で解凍調理されてリフトアップし、噴流も止まってブザーで知らせます。麺かごをリフト枠板からはずしどんぶりにあげます(上右)。



UM 221 形



UM 241 形



自動給水だから誰でも節水

噴流槽の水量は、リフトと連動して使った分だけ自動的に給水されつねに一定水量を保ち、湯のよれを防ぎます。

沸騰方式と比べ、電力料金は半減

本機は一定水量の水を96℃に保つようヒータに通電し、沸騰噴流に相当する噴流は、リフトダウンしている時だけ噴流ポンプで起こすためヒータ電力料は半以下となります。

湯気上がりが少なく、環境改善

沸騰させないため、噴流解凍中でも、ほとんど湯気上がりがなく、調理室の換気・空調負荷を軽減しクリーンに保ちます。

軟水器などのメンテナンス費用はゼロ!

スチーム式解凍器の場合、純水器・軟水器などの附帯機器のメンテナンス費用がかかりますが、本機の場合まったく不要となります。

厨房室を生かす省スペース卓上タイプ

スチーム式や沸騰式と比べ、本機は従来の設置スペースを半減(UM241形の場合)します。そのうえ冷凍ソースバックの同時解凍や湯煎器としても使えます。

ゆで過ぎなしの自動リフトアップ式

各リフトは秒単位で正確に制御され、冷凍スパゲティの場合アルデンテをしっかりと残し、誰でもベテラン並みです。



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

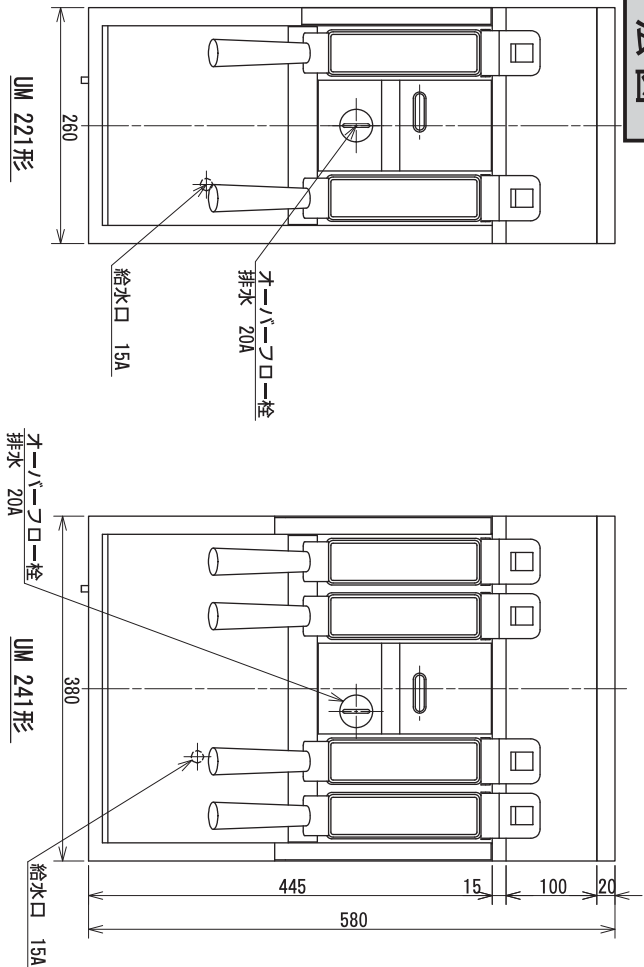
本社
大阪営業所
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

東京都大田区鵜の木2-43-14
大阪市城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

FAX 03(3750)4890
FAX 06(6965)9601
FAX 052(772)7307
FAX 022(243)4663
FAX 025(273)2438
FAX 092(513)9623

外形寸法図



機種種	UM 221	UM 241
解凍調理方式	熱湯噴流の噴き上げ方式	
調理タイマー	2chデジタル 設定 タイマー (設定範囲0～9分59秒)	4chデジタル 設定 タイマー (設定範囲0～9分59秒)
リフト機構	2基 独立自動リフト式 タイマー制御による モーター昇降式	4基 独立自動リフト式 タイマー制御による モーター昇降式
自動給水機能	リフト運転回数比例自動注水機能 (温度補償式)	
本体槽注水方式	電磁弁による自動液面制御	
湯温制御	デジタル温度調節器による沸騰前制御 (96℃)	
熱湯噴流制御	リフト運動による自動制御	
電気ヒーター	5.1 kW	6.9 kW
噴流モーター	定格出力 60 W	
槽の容量	約 10 L	約 15 L
本体槽空焚き防止	液面スイッチによるヒーター遮断	
麺かき	165×140×45 mm (内寸)	
最大電流値	15.7 A	20.6 A
最大消費電力	5.2 kW	7.0 kW
電源	三相200 V、50/60 Hz	
質量	約12 kg	約17 kg
付属品	麺かき 165×140×45 2個	麺かき 165×140×45 4個
設置条件	減圧弁 (15A) 1個 給水配管途中に付属の減圧弁を接続すること	

