

サニワック 自動排水式ぎょうざ焼き機

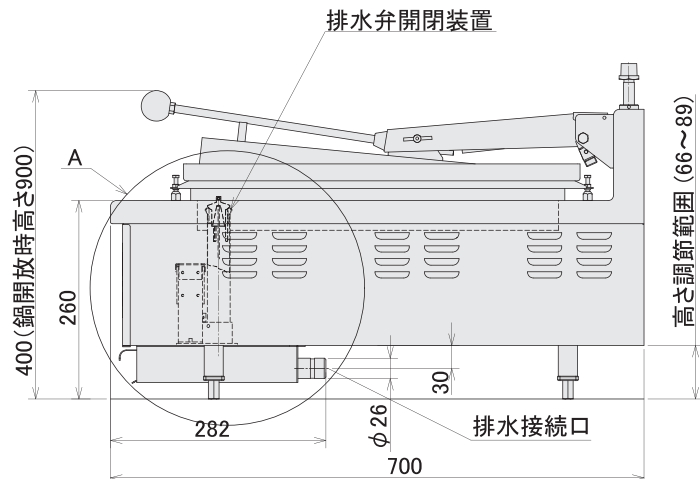
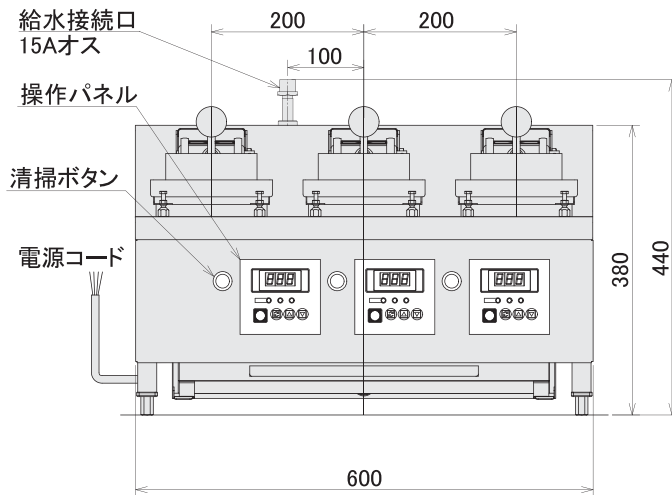
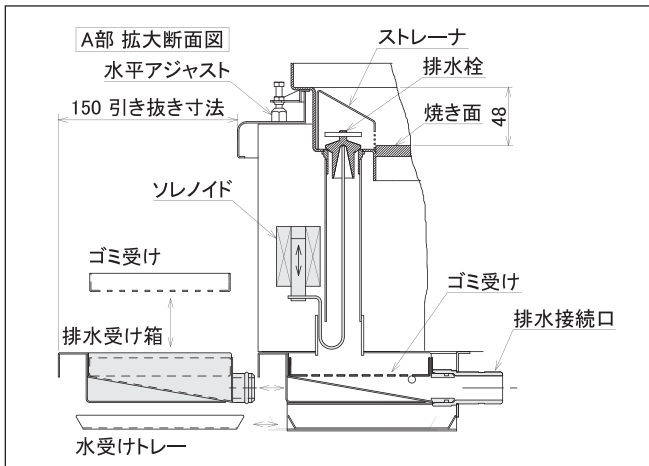
3連×2人前の省スペース機 タツプリ茹でて焼き上げる自動排水式

自動排水+ステンレス厚鍋

- ぎょうざを並べて蓋をすると焼鍋に多量の水が自動注水され厚鍋の持つ蓄熱容量で瞬時に沸騰してぎょうざを茹であげ、設定時間後余分な水を自動的に排水します。
- その後厚鍋からの十分な加熱により「蒸し」と「焼き上げ」が同時進行し設定時間経過後ブザーで知らせます。
- 最初にポイルすることにより、ぎょうざの耳まで柔らかく具の中心部までムラなく熱が通り、おいしいぎょうざが焼き上がります。
- 2人前の焼鍋を3個装備しているため単発的なオーダーにも効率よく対応、さらに6.3kWのハイパワーで短時間に無駄なく焼きだてを提供できます。
- 清掃ボタンを押してフタを閉めるだけで自動給水、焼きカスをきれいに洗い流すことができます。
- 自動排水機構の安定動作と耐久性には、とくに気を配り、排水受け皿は3段構造(下図参照)で万全を期しています。



GZ332 三相 200V 6.3kW 18.5A



洗 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