

器具消毒保管機(熱風式)

J-2-2

KITCHEN UTENSIL DISINFECTING CABINET

包丁、まな板、しゃもじなどの衛生的な保管と、きれいに整理された快適キッチンをサポートする熱風式器具消毒保管機

● 器具を衛生的に保管。

洗浄後の包丁、まな板、しゃもじなどの器具を熱風で消毒・乾燥。

そのままの保管ができ、食品に直接触れる器具類をネズミや害虫から守り衛生的な管理ができます。

● マイコン制御による高精度の温度コントロール。

庫内ファンで熱風を強制循環させ、マイコンにより設定温度を自動コントロールしますので、庫内の温度ムラが少なく消毒できます。

● 操作が簡単。

運転開始、温度・時間の設定などの全ての操作が行えるフラットシート式コントロールパネル。バックアップ機能付きですから停電などで運転が停止しても再設定の必要はありません。(運転前の状態になります。)



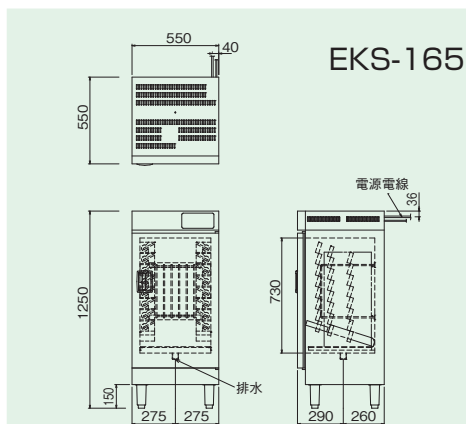
EKS-1610



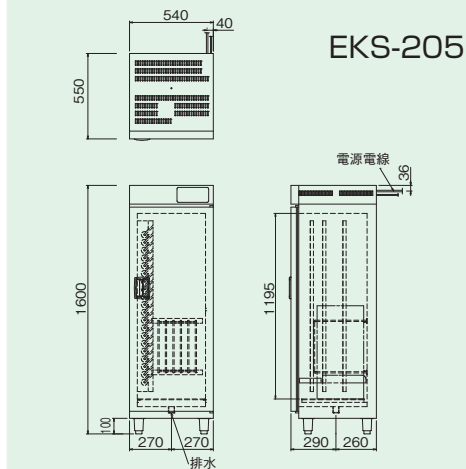
EKS-12555



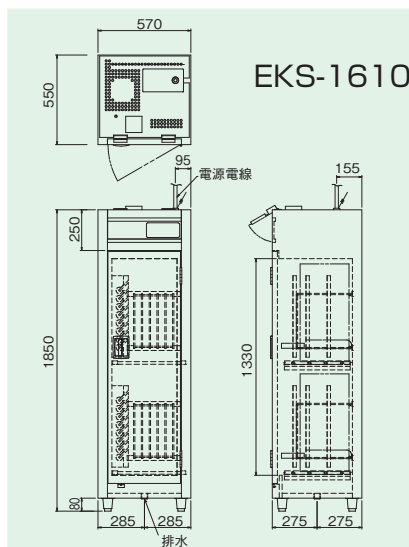
EKS-205



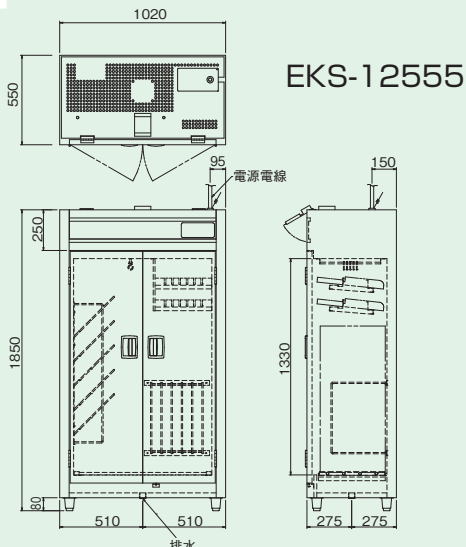
EKS-165



EKS-205



EKS-1610



EKS-12555

■仕様

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	収納能力			排水(A)	本体質量(kg)	
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)				包丁(最短・最長寸法)(mm)	まな板(最短・最長寸法)(mm)	その他			
EKS-165	550	550	1250	100V 1260W	2P-15A プラグ付 ㊶	12.6	16本 最短(刃長:180) 最長(柄:150/刃長:300)	5枚 最短(450×300×30) 最長(600×300×30)	/	25	72	
EKS-205	540		1600	100V 1370W			20本 最短(刃長:180) 最長(柄:150/刃長:280)					
EKS-1610	570		1850	3φ200V 2.2kW	直結	6.4	16本 最短(刃長:180) 最長(柄:150/刃長:280)	10枚 最短(450×300×30) 最長(600×300×30)				120
EKS-12555	1020		3φ200V 3.2kW	9.2			12本 最短(刃長:195) 最長(柄:160/刃長:250)	5枚 最短(590×400×50) 最長(900×400×50)				

○EKS-165-205の付属品/中棚スノコ(1段)

○EKS-1610の付属品/パイプ棚(2段)

○EKS-12555の付属品/パイプ棚(1段)