

マニュアル化により、どなたでも自動で餃子が上手に焼けます
(注水→蒸らし→焼き上げ→調理完了ブザー)

- 注水量、焼き上げ調節などお客様のマニュアルの自動化ができます。一度マニュアルをセッティングしたら毎回同じ調理を繰り返すことができます。

タイマーに調理

- 少量でも大量でもムラなく均一に焼き上げます。お客様のご注文にスピーディーな対応ができます。

高感度電子サーモスタットの優れた加熱コントロール

- 餃子を焼く熱板面をきわめて正確にコントロールします。最適な焼き上げで、美しく、おいしい焦げ目を付けることができます。(温度設定範囲 常温~250℃)



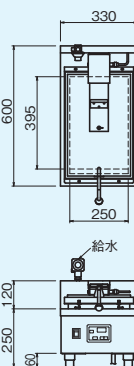
NGM-2.8AC(1連式)



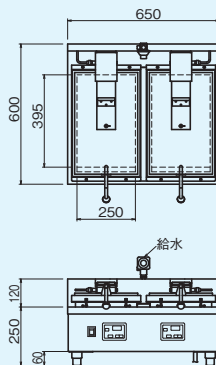
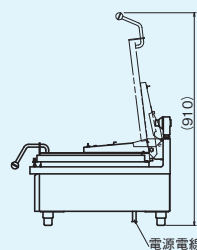
NGM-5.6AC(2連式)



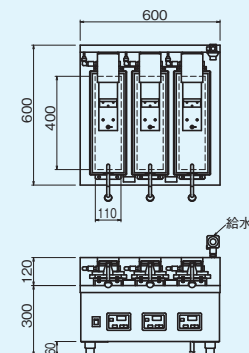
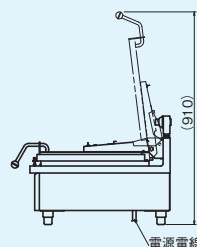
NGM-3.9AC(3連式)



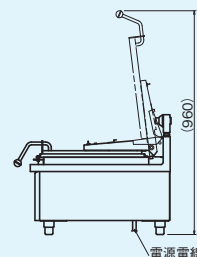
NGM-2.8AC



NGM-5.6AC



NGM-3.9AC



仕様(自動式)

モデル	外形寸法(mm)			熱板寸法(mm)	定格消費電力	電源電線 2m-引掛プラグ付	一次側最大電流値(A)	調理能力(個/1面)	全調理量(個)	給水(A)	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)								
NGM-2.8AC	330	600	250	250×395(1連)	1φ200V 2.8kW	接地 2P-20A Ⓒ	14.0	36(12個×3列)	36	15	35
NGM-5.6AC			250	250×395(2連)	3φ200V 2.8kW		8.1				
NGM-3.9AC	600	300	110	110×400(3連)	3φ200V 3.9kW	接地 3P-20A Ⓒ	16.2				
							11.3	12(12個×1列)	36		60