



省エネ電気厨房機で
節電!

ELECTRIC ROTATING TILTING COOKING KETTLE

電気回転釜

ERK-50/80/100/150/200/300/400/450

**大量、スピーディーな調理はおまかせ
安全、快適、経済的な電気式回転釜**



■ ERK-100P

「3C+P」※の厨房環境に貢献します

- 現在温度と設定温度は管理しやすいデジタル表示です。
- 火力調節は調理に合わせた無段階コントロールができます。
- 釜底は半球形状のため攪拌作業が楽に行えます。
- 清掃が楽な中折れ式フタを標準装備しています。(ERK-50を除く)
- 電気式なので、燃焼排気なく厨房室の温度上昇を抑えます。

Cool・Clean・Controllable+Productivity

※3C(クール・クリーン・コントローラブル)、P(プロダクティビティ=生産性)

電気回転釜

(節電に効果的な分割加熱方式)

煮物、炒め物、ボイルなど幅広い調理に対応できる電気式回転釜
学校・病院の給食、大型レストランなど大量調理を行うには特に便利です。



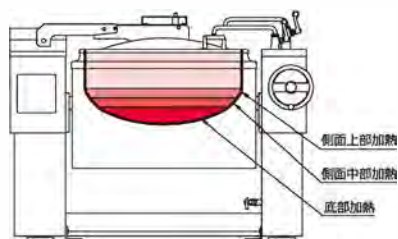
分割加熱

釜の火力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300/400/450は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)

火力調節
1系統(分割)・・・ERK-50
2系統(分割)・・・ERK-80/100/150
3系統(分割)・・・ERK-200/300/400/450



<2系統(分割)回路>



<3系統(分割)回路>

15%の電力デマンドを抑える節電

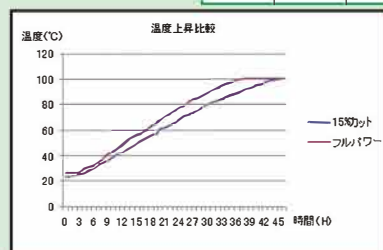
ERK-80モデル以上の機種は、上、(中)、下、個別にコントロールできます。

右表の数値に上部火力調節のダイヤルを合わせることで、15%カットの電力デマンドが実行できます。

また、調理量が少ない場合、上部火力調節ダイヤルを0にすると、より一層の節電が実現できます。(機種により火力調節ダイヤルの数が変わります)

ヒーター出力85%時のダイヤル調節

	下ダイヤル	中ダイヤル	上ダイヤル
ERK-80	10	—	5
ERK-100	10	—	6
ERK-150	10	—	5~6
ERK-200	10	10	4~5
ERK-300	10	10	5
ERK-400	10	10	5
ERK-450	10	10	5



■ ERK-80P

フタの上方まで手が届き、洗浄水のほとんどを釜内に落とせる中折れ式フタを標準装備

給水・給湯カラン

温度過昇防止装置付きなので、空焚きなどで異常に温度上昇した場合、ヒーターへの通電を自動的に停止させます。

釜回転ハンドルの操作は軽く、楽に釜を前後に90度傾けることができます。握りは折りたためるので、作業中に引掛けて釜を回す危険はありません。

清掃用水栓も標準装備

調理中、釜を15度以上傾けると安全装置が働き、電源が切れる安全設計です。

釜の側面温度は40℃以下のためヤケドの心配がありません。

■ 充実のオプション装備

■ 標準装備

- アジャスト脚
- 給水・給湯カラン (泡沫仕様)
- 中折れ式フタ
- 火力調節
- 清掃用水栓

■ オプション装備

- 注ぎ口 …………… (P)
- 横型水栓 …………… (F)
- 排水ドローコック …… (D)
- 横型水栓カブラ付 …… (FC)
- 煮こぼれ防止エプロン …… (A)
- 攪拌機 …………… (M)
- 両側ハンドル …… (H)

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号 (P) (D) (A) などが表記されます。

※ 注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。

※ 攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。



攪拌機 (M)

焦げ付きやすく、手の掛かる食材でも調理効率がアップします。省人化にもつながります。



両側ハンドル (H)

回転操作が前後どちらからでも行え、釜は両方向に傾斜ができます。前側で調理及び清掃作業をして、後側で加熱後の調理品を取り出す作業を行うなどの使い分けができます。



横型水栓 (F) 横型水栓カブラ付 (FC)

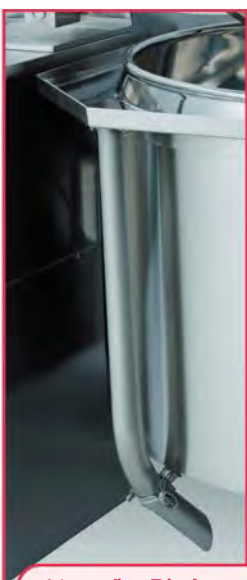
ロングレバーで水栓の開閉がわずかな力で楽にできます。



(前側)
正面側ハンドルは、時計回りで釜が倒れた位置から水平位置に移動します。



■ ERK-150DA



煮こぼれ防止 エプロン (A)

ふきこぼれや液ダレによる床や釜の外装汚れを防止し、周囲を清潔に保てます。



排水ドローコック (D)

レバー操作で釜底の排水口から排水することができ、清掃作業の軽減になります。



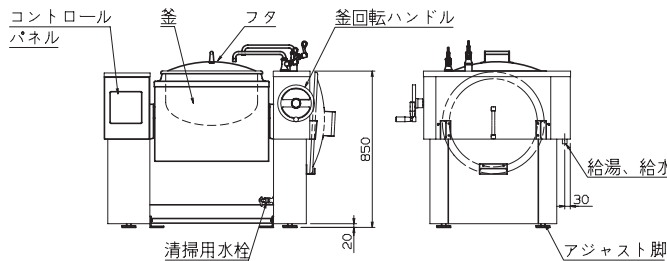
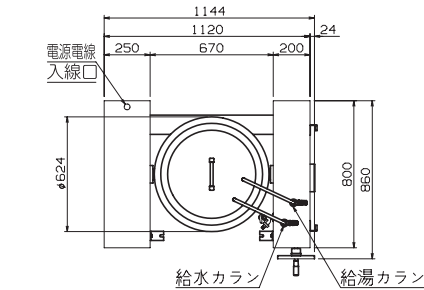
注ぎ口 (P)

狙ったところへ排水するなど注ぎ口を利用した対応が可能です。

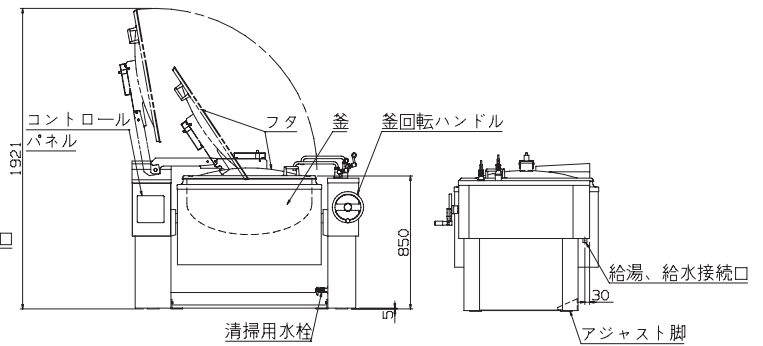
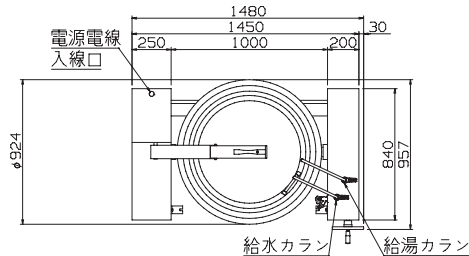
ERK-50/80/100/150/200/300/400/450

機能充実! 装備充実! 電化の厨房環境に適した電気回転釜

■ERK-50



■ERK-150



モデル	外形寸法 (mm)			釜寸法 (mm)		定格消費電力 3φ200V	電源電線	一次側最大 電流値 (A)	釜容量 (ℓ)	フタの機構	給水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	開口径	深さ							
ERK-50	1144	860	850	φ500	295	10.2kW	オプション	29.4	50	取り外し式	15	160
ERK-80	1300	900		φ650	315	12.3kW		41.2	80			210
ERK-100	1350	907		φ700	335	14.3kW			100			240
ERK-150	1480	957		φ800	375	21.1kW		61.4	150			270
ERK-200	1606	1033	900	φ900	405	28.9kW		83.5	200			310
ERK-300	1900	1233	1000	φ1100	440	41.4kW		123.9	330			450
ERK-400	1895		1100		532				400			520
ERK-450	2150		1444		1000	φ1300		445	54.2kW			156.5

◎ERK-50の付属品/本体固定金具(2個)

◎ERK-80・100・150・200の付属品/本体固定金具(2個)、ドレンパン(1個)

◎ERK-300・450の付属品/本体固定金具(4個)、ドレンパン(1個)

◎ERK-400の付属品/本体固定金具(6個)、ドレンパン(1個)

○標準装備/アジャスト脚、給水・給湯カラン(泡沫仕様)、火力調節、清掃用水栓

●オプション/注ぎ口:(P)、排水ドローコック:(D)、煮こぼれ防止エプロン:(A)、両側ハンドル:(H)、横型水栓:(F)、横型水栓カバー付:(FC)、攪拌機:(M)

電源電線(アース線別) ERK-50:5.5mm²×3芯×1、ERK-80:8mm²×3芯×1、ERK-100:14mm²×3芯×1、ERK-150:22mm²×3芯×1、ERK-200:38mm²×3芯×1、ERK-300・400:60mm²×3芯×1、ERK-450:100mm²×3芯×1)

※オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号(P)(D)(A)などが表記されます。

※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。

※攪拌機を装備する場合は、給水・給湯・清掃用水栓は取付けられません。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

http://www.nichiwadenki.co.jp/

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店:東京/大阪/名古屋
営業所:札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/
三島/三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/
福岡/熊本/鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2020年4月現在のものです。