

# 無沸騰式ゆで麺器

省エネ厨房  
に貢献!

自動で最適なゆで上がり  
無沸騰式で厨房環境の改善に1役

新製品



ENBH-6NB

6テボを搭載し間口は500mm  
狭い厨房にパワフルなゆで麺器

オートリフトで  
均一なゆで上がり

開始ボタンを押すと自動でテボが下がり、噴流が発生し、麺をほくしてゆで上げます。設定調理時間が終了すると完了ブザーでお知らせし、テボが上がりますので均一な仕上がりになります。

無沸騰噴流方式  
で省エネ

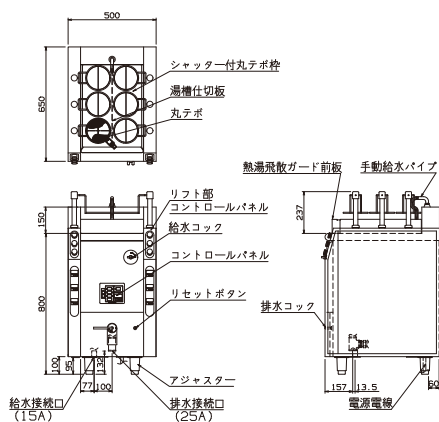
沸騰式と比べて湯温を沸騰寸前に保つので、消費電力が少なく済み、また沸騰蒸発で失われる水量が低減されます。湯量は自動給水で管理されますのでムダなお水を使いません。

シャッター付丸テボ枠  
で省エネ

テボ差し穴は調理を行わない時、自動でシャッターを閉じて蒸気・熱の拡散を抑えます。

自動温度管理と右槽運転  
で省エネ

マイコン制御で調理と保温の切り替えと温度管理を自動で行います。また、ピーク時以外の時間帯はボタンを押して右槽のみの運転で消費電力を抑えます。



## 仕様

モデル	外形寸法(mm)			消費電力 3φ200V	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	丸テボ数 (個)	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)							
<b>ENBH-6NB</b>	500	650	800	9.0kW	接地3P-30A (C)	26.0	6	15	25	80

◎付属品/ 深型丸テボ(6個)、丸テボ昇降用リング(6個)、シャッター付丸テボ枠(1個)、仕切板(1個)、熱湯飛散ガード前板(1個)、リフト用潤滑スプレー(1個)

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・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。下記支店、営業所まで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/>

本社 ☎(079)568-0581(代)  
 東京支店 ☎(03)5645-2691(代)  
 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)  
 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)  
 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)  
 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)  
 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)  
 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)  
 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)  
 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)  
 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)  
 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)  
 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)  
 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)  
 三重営業所 ☎(059)229-8501(代)  
 京都営業所 ☎(075)605-4811(代)  
 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)  
 広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
 山口営業所 ☎(083)973-4771(代)  
 高松営業所 ☎(087)861-2531(代)  
 松山営業所 ☎(089)935-7341(代)  
 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)  
 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)  
 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

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2014年12月現在のものです。