

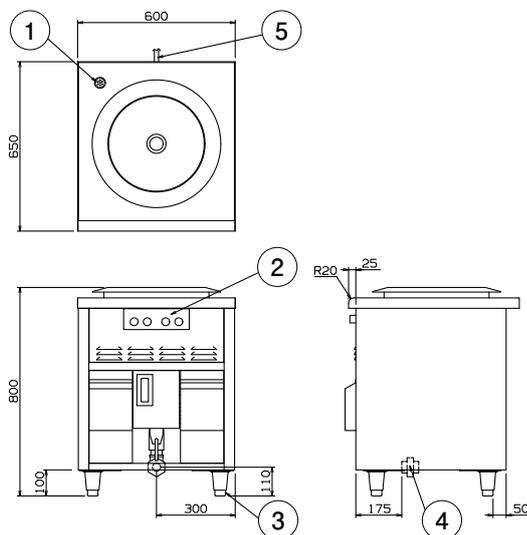
# IH強力ゆで釜

## 美味しい麺を“なめらかに”ゆで上げます! 旨さの秘訣は、麺のゆで具合!



ボタンを  
押すだけで  
対流方向が  
選べます  
(MKB-600RLのみ)

- IHならではの強力な火力による短時間沸騰で麺を大きく対流させ、麺の表面を傷つけず、美しくゆで上げます。
- 麺の対流方向は、操作部のボタンを押すだけで右対流、左対流どちらも選択できます。(MKB-600RLのみ) 利き手により御選択頂ける製品ラインナップになっております。
- 釜内は突起物が無く、容易に清掃ができます。
- 排気温度が低くなっており、快適な厨房環境作りをサポートします。



### ■ 図面各部名称表

- ① 目皿
- ② コントロールパネル
- ③ アジャスター
- ④ 排水接続口
- ⑤ 電源電線

### ■ 仕様

モデル	外形寸法(mm)			電源容量 3φ200V	消費電力	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	漏電ブレーカー容量 (30mA)	釜容量 (ℓ)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)								
MKB-600R	600	650	800	5.6kVA	5.0kW	接地3P-20A	16.2	3極:30A	29	32	102
MKB-600L											112
MKB-600RL											112

※Rタイプは、麺が右対流ですくい網は右側です。Lタイプは、麺が左対流ですくい網は左側です。 RLタイプは、麺の対流方向を切り替えることができます。  
漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。

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8月現在のものです。