

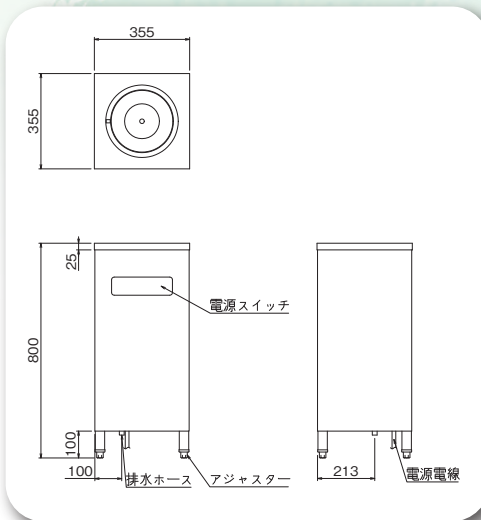
麺 湯切り機 (自動麺脱水機)

人にも麺にも優しい 麺 湯切り機


ENV-355

※テボは付属していません。

- 湯切りはエア吸引式により、麺の表面を傷めませんので麺の品質低下を防ぎます。
- 誰でも簡単に素早く湯切り。テボを振っての湯切り作業は腕に負担をかけますが、自動湯切りで疲れず、ヤケドの心配がなく、労働環境改善につながります。
- テボの投入で自動的に湯切りを行い、麺の付着水は常に一定のため、スープの濃度が保たれ味の均一化が図れます。
- 湯の飛散が無くなり、床を汚さず厨房内は常に清潔です。
- フラットな上部は容易に清掃でき、テボ受けも取り出して洗浄できます。



⚠ 注意事項

ご使用されるテボについては底面形状が下記のようにお椀型で丸く、且つ底面付近の直径が約100mm以下のものをご使用下さい。

(テボ形状)

 使用可

 使用不可


底面形状がお椀型で丸く直径100mm以下のもの



底面が平らなもの

■仕様

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 100V	電源電線 2m・プラグ付	一次側最大電流値(A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				
ENV-355	355	355	800	1050W	接地 2P-15A (Ⓜ)	10.5	23

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

2018.11

※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2018年11月現在のものです。