

IHロータリー炒め機

重い鍋を振り続けなくても大丈夫 大手外食チェーンにも実績多数



詳しくは動画で！


MIGR-300

自動調理とメニュープログラム機能

メニュー設定4種類と予熱設定1種類を登録できます。メニューと火力(4段階)を選択し、スタートスイッチを押すだけで自動調理し、終了後はブザーでお知らせします。

工程: メニュー + 火力調節 → スタート → ブザー・調理終了

- ・調理のマニュアル化が図れます。
- ・品質管理ができ、人手を掛けずに生産性が向上します。

重労働環境の改善

スタートスイッチを押すと調理釜が回転し攪拌棒で材料をかき混ぜてくれるので、重い鍋を振り続ける必要がありません。

スピーディーに仕上げます

IH方式を使用しているため温度の立ち上がりが早く、スピーディーに仕上げます。

自由なレイアウト

卓上型のため狭い厨房でも作業に合わせて設置できます。

安全・クリーン

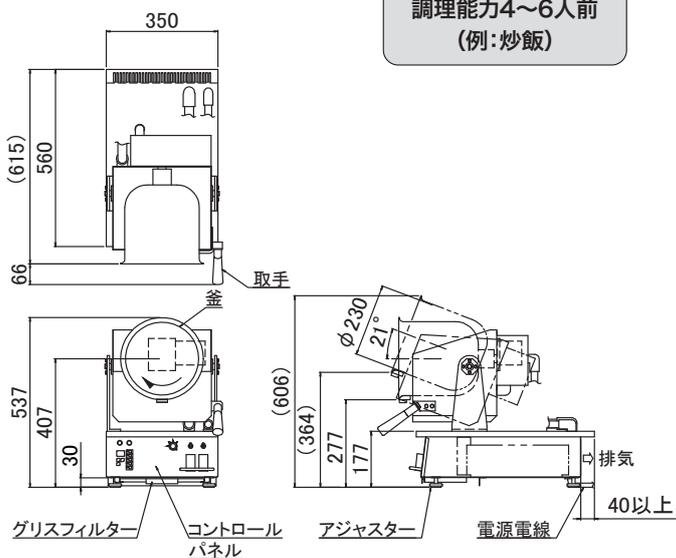
火を使わずに加熱するため、安心してご使用いただけます。

釜を清潔に保持

調理釜は簡単に取外せるため、洗浄がしやすく衛生的です。

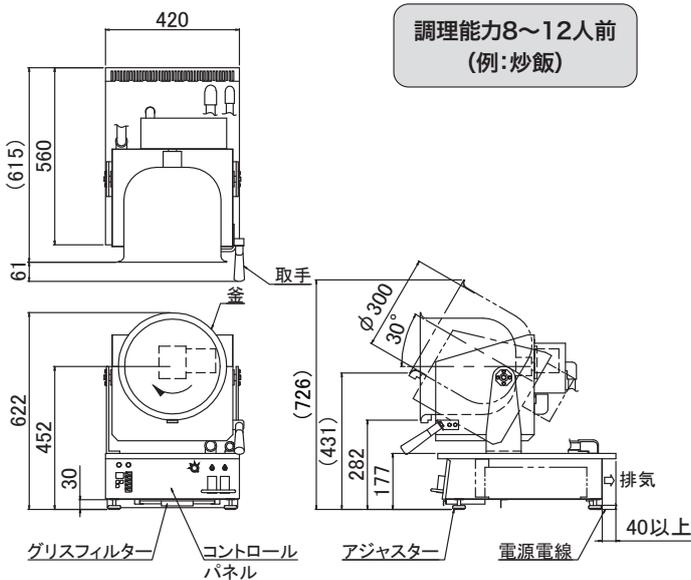
● **MIGR-230**

調理能力4~6人前
(例:炒飯)



● **MIGR-300**

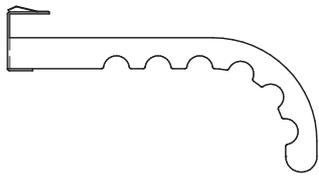
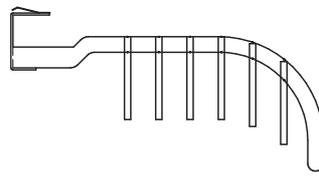
調理能力8~12人前
(例:炒飯)



モデル	外形寸法 (mm)			釜寸法 (mm)	電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 (例:炒飯)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
MIGR-230	350	615	537	φ230 × 250	3φ200V 3.6kVA	3.0kW	2m 接地3P-20A ㊤引掛プラグ付	20	4~6人前	37
MIGR-300	420	615	622	φ300 × 300	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A ㊤引掛プラグ付	30	8~12人前	44

● 付属品 / 攪拌棒 (のこぎり型1本、櫛型1本)

※ 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。

付属品 (例: MIGR-300用)	のこぎり型 (例: 野菜炒め・炒飯用)	櫛型 (例: 焼きそばなど麺類・炒飯用)	取付けについて
攪拌棒			攪拌棒は 回転釜に1箇所 取付け 

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ください。



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

<https://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2024年9月現在のものです。