

設置場所は選びません! 厨房は暑くならず釜はアツアツ!

同じ仕上がり

火力・時間が設定できますので、毎回、同じ仕上がりに調理出来ます。各釜で2通りの炊き分けが可能です。タイムアップで加熱を停止し、むらし終了時には、終了ブザーでお知らせします。

操作が簡単

火力の加減は1～10の出力表示ランプで確認できます。ガイド板付で釜のセットが容易です。(専用の釜をお使い下さい)

大型スタートボタン付

大型スタートボタン付ですので、手探りでも、繰り返し操作が可能です。

加熱効率は約90%以上

光熱費が低く省エネに貢献。高い熱効率で、立ち上がりが早く経済的です。

コンパクトで省スペース

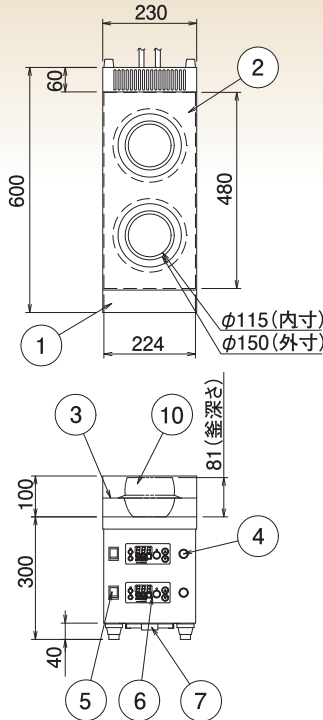
場所を選ばないコンパクトな卓上タイプなので、省スペース化が図れます。

清掃がしやすく清潔

本体はステンレス、釜ガイドは簡単取り外し式、調理プレートはフラットですので、お手入れラクラク。

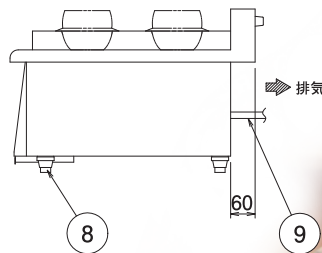
火傷の心配を大きく改善!

大型スタートボタン付


MIRK-1.3WT


■図面各部名称表

- | | | |
|---------------------|---------|--------|
| ①トッププレート | ②調理プレート | ③釜受け板金 |
| ④運転スイッチ | ⑤電源スイッチ | |
| ⑥コントロールパネル(タッチパネル式) | | |
| ⑦グリスフィルター(取り外し式) | ⑧アジャスター | |
| ⑨電源電線 | ⑩専用鉄羽釜 | |



■仕様

モデル	タイプ	外形寸法(mm)			電源容量 1φ200V	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)		本体 質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					加熱ユニット		
MIRK-1.3WT	卓上型(2連)	230	600	300	1.4kVA×2	1.3kW×2	接地 2P-20A Ⓢ ×2	7.0×2	2極:15A×2	合計の場合 2極:20A	20

◎付属品/専用鉄羽釜(木蓋・木台・しゃもじ付)(2個)、圧力蓋(2個)

※必ず専用の釜をお使い下さい。炊飯時は圧力蓋使用、提供時は木蓋使用。

※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下さい。※コンセントは加熱ユニット毎にご用意下さい。

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。



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)
 千葉営業所 ☎(043)290-1231(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)
 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
 広島営業所 ☎(082)229-3391(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。 NE1112