

オートスチーマー

和食・中華などに最適、誰にでも簡単に蒸し調理ができる…

●調理から保温まで自動コントロール

タッチパネルモニターで集中コントロール、スタートを押すだけで調理から保温まで自動で制御、また保温時間もモニターで管理します。



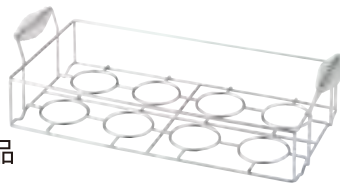
集中モニター

●各ドローア単独調理



各ドローアを個別に調理保温ができますので、マニュアルも組みやすく食材ごとの調理も簡単になりました。

スイッチを押すだけで
調理から保温までフルオート



■オプション品

●アンダーカウンタータイプ

高さ寸法800mmで、ディッシュアップテーブルとして使用できますので、動線に無理なく蒸しメニューを提供できます。

●均一な仕上がり

ドローアの下部より均一に蒸気が流れますので蒸しムラを解消しました。

●低ランニングコスト

各ドローアを個別に調理保温し停止もでき、従来のようにドローア全体を加熱しないので必要な蒸気しか使わず省エネタイプです。

●スケールフリー標準装備

●仕様

型 式	SES-53S
寸 法	535×750×800
電 源	1φ200V 50/60Hz
	1φ100V 50/60Hz
消 費 電 力	5.9kW/h
標準小売価格	¥840,000

スケールフリー

スケール付着防止、軟化装置

●ボイラーへのスケール付着防止

熱交換部へのスケール付着を防止し、スーパーボイラーの高熱効率を維持しますので、ガス代の節約になります。

●メンテナンスフリー

カートリッジの交換などは一切不要、定期的な点検も必要なくランニングコストがかかりません。また、消費電力はわずか5Wの低電力。

スケールフリー 取り付け無し



強固なスケールが多量に付着し掃除しても簡単に取りれない。

型 式	F X
電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	5W
標準小売価格	¥100,000

スケールフリー 取り付け品



スケールが軟化し付着しにくく、簡単に取りれる。

型 式	F S
マグネットタイプ	
標準小売価格	¥60,000