

省スペースで

連続炒め



省エネ
省スペース

連続炒め機

※付帯設備、付帯装置はオプションとなります
※写真や仕様が一部製品と異なる場合があります

- 高火力バーナーでシャキシャキ、パラパラの調理を実現
- 高効率バーナーで従来機に比べガス消費量を30%カット(当社比)
- IHに比べて高圧受電設備の必要がなく高効率バーナーでランニングコストも抑えられます
- バーナーが露出していないので放熱が少なく作業環境も快適です
- 3エリアに分けて温度設定ができるので、炒め感の調整がしやすくなりました
- 弊社独自の攪拌羽根により最適な落下と送りを実現しました(特許出願中)
- オプションの洗浄機能を付ければ鍋や攪拌羽根の掃除時間が従来機に比べ大幅に短縮
- タッチパネルで設定を細かくメニュー登録できます(日本語・英語対応)
- ノウハウを集結した安全装置により安心してご使用できます



人と仕事の調和をめざす

株式会社 **大神** だいしん

<http://daishin-sa.co.jp>

独自の攪拌羽根でパラパラのチャーハンに!

商品により排気口全閉と2段階の開口ができます

高出力
燃焼



低出力
燃焼



フタが開くので掃除が
しやすいです



取扱代理店

連続炒め機の特徴

🔥 絶妙な火加減コントロール

従来、難しいとされていた高火力バーナーの温度制御を当社独自のPIDプログラムにより強火～弱火までの無段階コントロールを実現しました。また、3エリアに分けて温度設定できるので最適な炒め感に調整できます。



🔥 多彩な設定

タッチパネル上で本体の傾斜角度、炒め鍋の揺動速度、攪拌羽根の回転速度を設定ができるので最適な炒め時間と炒め感に調整できます。

🔥 省エネ

高効率バーナーを当社独自のPID制御プログラムでコントロールすることで少ないガス量で高品質な炒めが可能になりました。z中ライ型のバーナーに比べてガスの消費量を30%削減できました。

🔥 掃除がしやすく時間も短縮

洗浄ノズルより消す温水を噴射して鍋や攪拌羽根を洗浄します。フタを全開にすれば工具ひとつで攪拌羽根を外すことができます。人力を大幅に軽減でき、衛生面も安心です。

※洗浄ノズル以外の付帯装置はオプションとなります。

| | |
|---------|------------------------|
| 仕様/機種 | DTC-350 |
| 処理能力 | 1000kg/H |
| 電源 | 三相200V |
| 消費電力 | 8 kW |
| バーナー | 150000 kcal/h (174 kw) |
| 幅 (外寸) | 4300 mm |
| 奥行 (外寸) | 2100 mm |
| 高さ (外寸) | 2750 mm |
| 重量 | 3500 kg |

※品質向上のため予告なく仕様変更する場合があります。

※上記以外の寸法も御見積り致します



人と仕事の調和をめざす

株式会社 大神 だいしん

〒840-2223 佐賀県佐賀市東与賀町飯盛2635
TEL 0952-45-5131 / FAX 0952-45-5132
E-mail saga@daishin-sa.co.jp



URL <http://www.daishin-sa.co.jp>

DAISHIN
Flexible Factory Automation