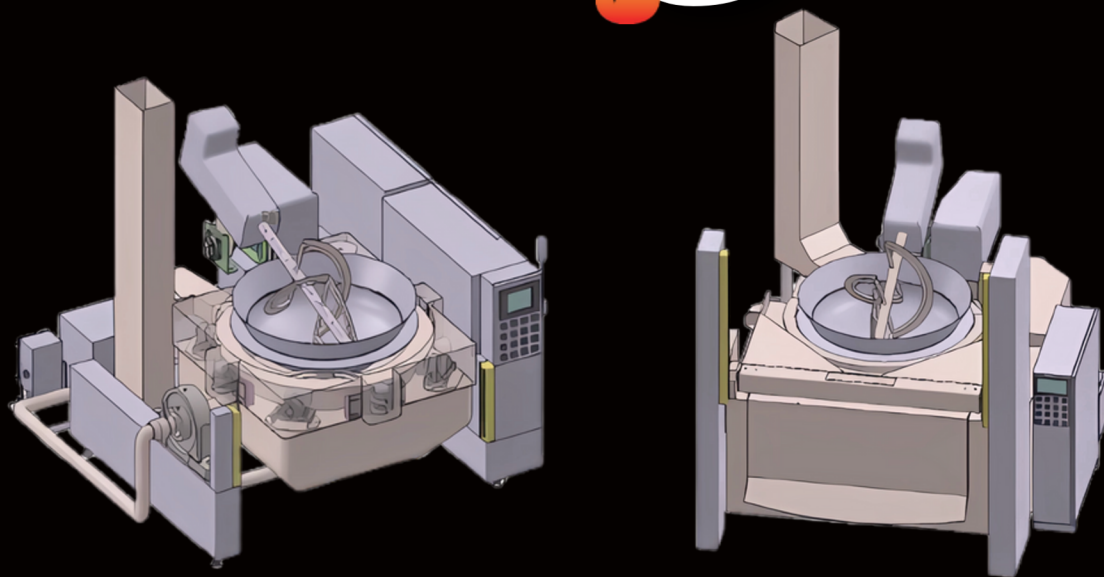




極める



長年の実績に裏打ちされた確かな技術
本格中華鍋あおり炒め機



- ◇高火力バーナーでシャキシャキ、パラパラの調理を実現
 - ・あおり炒めでパラパラとしたチャーハン
 - ・麺がモチモチの焼きそば
 - ・短時間でシャキシャキの野菜炒め
- ◇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)
- ◇音声ガイド付きの操作パネルによりカンタンらくらく調理(日本語・英語対応)
- ◇鍋低床配置により、らくらく材料投入
- ◇火力調整が高火力から小火力までスムーズに広範囲に行えます
- ◇短時間に鍋をあたためる鉄鍋で調理時間を大幅に短縮し作業能力UP、品質向上に貢献

本格中華鍋あおり炒め機の特徴

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。火力調整が高火力から小火力までスムーズに広範囲に行えます。短時間に鍋をあたためる鉄鍋で調理時間を大幅に短縮し、作業能力UP、品質向上に貢献。

省エネ

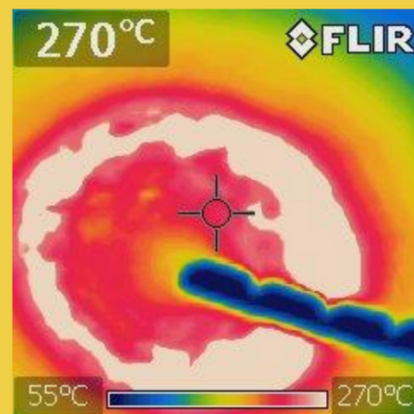
高効率バーナーにより少ないガス量で高品質な炒めができます。従来型のバーナーに比べてガスの消費量を30%削減できました。

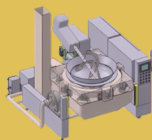
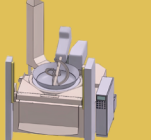
かんたん操作で本格調理

多彩なメニュー設定でお好みの仕上りに！登録後は呼び出してスタートを押せば調理を開始し工程ごとに音声で教えてくれるから迷わずかんたん表示と音声は日本語と英語に対応しており、切り替えもワンタッチ操作で行えます。鍋が低床位置にあり、らくらく材料を投入できます。鍋が回転するので均一に混ぜることができ、高品質に仕上がります。



鍋を広く均一に加熱特別設計



仕様/機種	 DHR-10 排気煙突有・安全エリアセンサー付	 DHH-10 排気煙突有・安全エリアセンサー付
製品寸法 (WxLxH)	【本体設置時】2303x2239x2250 【各部上昇時】2303x2370x2308	【本体設置時】2127x2564x2249 【各部上昇時】2858x2564x2249
供給電源	定格2.5kW 3P AC200V	定格2.5kW 3P AC200V
消費カロリー	【ガス】都市ガス:88,000kcal/h(8㎡/h) LPG:103,000(4.3㎡/h)	【ガス】都市ガス:88,000kcal/h(8㎡/h) LPG:103,000(4.3㎡/h)
圧力	【ガス】1.96KPa 200mmH2O(都市ガス) 2.74KPa 280H2O(LPG) 【エア】約0.15MPa	【ガス】1.96KPa 200mmH2O(都市ガス) 2.74KPa 280H2O(LPG) 【エア】約0.15MPa
バーナー	MAX 1100,000kcal/h	MAX 1100,000kcal/h
電動機容量	鍋回転モーター:0.4kW 4P AC200V 前傾用モーター:0.2kW 4P AC200V 燃焼用ファン:0.2kW 2P AC200V	鍋回転モーター:0.4kW 4P AC200V 前傾用モーター:0.2kW 4P AC200V 燃焼用ファン:0.2kW 2P AC200V
能力	約12～15kg	約12～15kg
本体、鍋	SUS、φ1000(鉄鍋)	SUS、φ1000(鉄鍋)
攪拌羽根	羽根回転:0.4kW 上下電動0.75kW	羽根回転:0.4kW 上下電動0.75kW
温度計	目安表示 温度センサー冷却用 供給エア 0.15MPa	目安表示 温度センサー冷却用 供給エア 0.15MPa
ガス警報器	(LNG用・LPG用)いずれか片方設置	(LNG用・LPG用)いずれか片方設置
排出	鍋、釜が回転傾倒排出	鍋が起き上がり倒立排出
重量	1600kg	1600kg

※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大字飯盛2635

TEL 0952-45-5131

FAX 0952-45-5132

E-mail: saga@daishin-sa.co.jp

U R L: <https://daishin-sa.co.jp>



取扱代理店