

LINE-UP 04

「汁物」「炒め物」「煮物」「茹で物」「蒸し物」がこれ1台で調理可能！

内釜ステンレス電気回転釜



東北電力様との共同開発製品である内釜ステンレス電気回転釜は、これ1台で「汁物」「炒め物」「煮物」「茹で物」「蒸し物」などの幅広い調理が可能です。「学校給食施設」「病院・福祉施設」などの大量調理施設で大活躍します。電気式なので排熱が少なく、作業環境の改善が見込めます。また、空調などのランニングコスト低減も図れます。デジタル制御のヒーターにより細かい温度調整が可能で、作業のマニュアル化が図りやすく、調理の仕上がりも安定します。内釜がステンレスなので腐食しにくく、耐久性に優れ、お手入れも容易です。

[仕様]

型式	満水量 (ℓ)	寸法 間口×奥行×高さ (mm)	寸法 (mm)			接続口径 (A)		定格消費電力 三相200V (kW)
			釜直径	床から釜縁	蓋を開けた高さ	給水	給湯	
DGK-20JW-D-S	70	1330× 870 × 945	760	800	1680	—	—	12.0
DEK-30J-D-S	100	1485×1025×1155	860	800	1775	20	20	17.1
DEK-45J-D-S	150	1625×1090×1155	995	800	1910	20	20	22.5
DEK-60J-D-S	200	1735×1145×1205	1100	850	2065	20	20	27.9

[商品のお問い合わせ]

NITCHO

日本調理機株式会社

本社住所：東京都大田区東六郷3-15-8

TEL：03-3738-8251(代)

ホームページ：https://www.nitcho.co.jp/

POINT 1



内釜がステンレス製で傷がつきにくい

ステンレス釜は多少力をいれてこすっても傷がつきにくく、掃除しやすくなりました。「ゴシゴシ洗ったらダメ」「汚れを落としにくい」というストレスもなくなります。

POINT 2



調理中の火傷リスクが低く安心して調理できます

釜縁の温度は約40℃で(満水量150ℓタイプの回転釜において、釜を開けた状態で水100ℓを1時間加熱した場合)万が一調理中に腕や手が触れてしまっても、火傷リスクが低いため、安心して調理ができます。

POINT 3



ランニングコスト減で、アルミ釜からの入替もオススメ

定格消費電力がアルミ釜より約5%低下し、ランニングコストが下がり経済的に。また、アルミ釜と加熱方法、調理方法、調理の仕上がり、使い勝手にほぼ差がないので、入替後も安心して使えます。