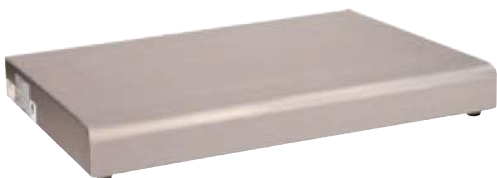


HOT PLATE

ホットプレート

簡単に持ち運びすることができますのでビュッフェやパーティ会場での使用に最適です。

生産終了品
(在庫限りの販売)



後面から見た写真



- 料理に合わせた温度に設定するだけでプレート温度を自動的に保ち、作りたての温かさと美味しさをお客様に提供できます。
- オールステンレス製でシンプルなデザイン。サビに強く、清掃も簡単です。

■ホットプレート/仕様

型 式	NHP-6045	NHP-9045
電 源	単相 100V (50/60Hz)	
消 費 電 力	300W	400W
温 度 調 節	可変式サーモスタット	
使用温度範囲	30℃～93℃	
安 全 装 置	過昇防止サーモスタット(バイメタル式)	
外 形 寸 法	600W×450D×77H	900W×450D×77H
保温プレート寸法	600W×425D	900W×425D
質 量	8kg	12kg
税 込 価 格	¥163,900 (税抜価格¥149,000)	¥184,800 (税抜価格¥168,000)

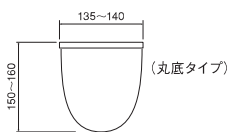
NOODLE STRAINER

麺水切機

誰でも簡単に素早く。疲労もたまりません。テボを振ってのハードな作業から解放

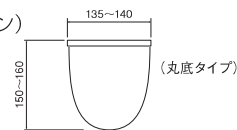
ホ
ッ
ト
プ
レ
ー
ト
/
麺
水
切
機

- ゆであげカゴを振って湯切する必要がないので、腕に疲労がたまる心配がありません。
- ゆであげカゴを入れるだけで自動的に湯切りします。(ゆであげカゴは18-8ステンレス製のものをご使用願います。)
- 麺の湯は一定に切れますので、おだしの味が安定します。
- キャスター仕様も可能です。(オプション)



ゆであげカゴの推奨品のサイズになります。

- 誰でも簡単に素早く湯切り。ゆであげカゴを振っての湯切り作業が無くなり、腕に負担をかけません。
- ゆであげカゴの投入で自動的に湯切りを行い、麺の付着水は常にあるため、スープの濃度が保たれ味の均一化が図れます。
- 湯切りはエア吸引式により、麺の表面を傷めません。
- 湯の飛散が無くなり、床を汚さず厨房内は常に清潔です。
- 本体はステンレスで錆びにくく、お手入れ簡単。
- いつでも清潔にご使用頂けます。
- キャスター仕様も可能です。(オプション)



ゆであげカゴの推奨品のサイズになります。



NMM-720

¥400,400
(税抜価格¥364,000)

■仕様

型 式	NMM-720
電 源	単相 100V (50/60Hz)
消 費 電 力	720W
外 形 寸 法	356W×356D×583H
排 水 方 式	ホースにて排水口へ
質 量	8kg
材 質	ABS樹脂

※ゆであげカゴは付いておりません。



NMM-355

¥635,800
(税抜価格¥578,000)

■仕様

型 式	NMM-355
電 源	単相 100V (50/60Hz)
消 費 電 力	1050W
外 形 寸 法	355W×355D×800H
排 水 方 式	ホースにて排水口へ
質 量	23kg
材 質	ステンレス

※ゆであげカゴは付いておりません。