

全自動 めん 水 切り 機

麺線を傷めず 素早く吸引
設置・操作も簡単
つゆを薄めず 味が一定に

水切り時の腕の疲れがなくなります



NMM-720

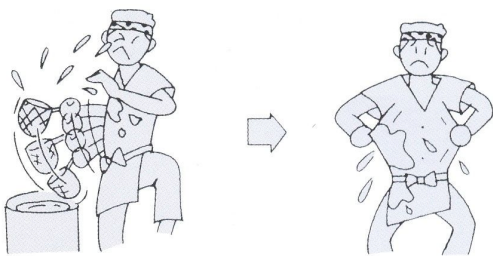
清潔な厨房と
お店の味を守る



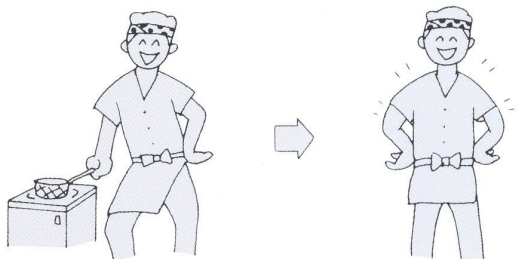
特徴

- **水切時の腕の疲れがなくなります。**
ゆで上げカゴを振って水切りする必要がないので、腕に疲労がたまりません。
- **麺類の味が一定します。**
自動的に完全に水切りするので、つゆを薄めず、だしの濃さが一定します。
- **麺線をいためることなく水切りできます。**
エア吸引式なので麺線をいためません。
- **水切り後の温度の低下がありません。**
水切り時間は、わずか1.3秒。ほとんど麺の温度は下がりにません。
- **設置、操作ともに簡単です。**
メインスイッチを入れれば、本体の筒に金網カゴを入れるだけで水切り、排水は全自動。樹脂性のボディのため強く軽く、錆びません。
- **とっても衛生的です。**
吸収された水は、下水に排水するので床が汚れません。(ゆで上げカゴはステンレス製のものをご使用願います。)

いままでは……



水切機を使うと



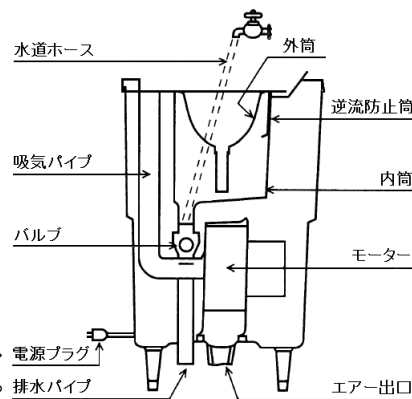
仕様

型 式	NMM-720
電源・電力	100V, 720W
寸 法	356(L)×356(W)×583(H)
重 量	8kg
材 質	ABS樹脂
排水方法	ホースにて排水口へ
価 格	税込 ¥400,400 (税別 ¥364,000)

※製品仕様・価格は改良のため変更する場合があります。

お手入れ方法

1. 清掃時には、必ず電源プラグを抜いて下さい。
2. 内部清掃時には、吸気パイプ内に極力水を入れないよう、逆水防止筒をまわして吸気パイプの穴をふさいでから清掃を行って下さい。モーター内に水が入り、故障の原因となります。



吸気パイプに水が入った時は、モーターのエア出口から水分がなくなるまで空運転を行って下さい。

清掃終了後、逆水防止筒の穴と吸気パイプの穴を合わせて下さい。穴が合っていないと水切りが出来ません。

3. バルブに異物が詰まると内筒内に水が溜まります。水道とバルブをホースでつなぎ水で洗い流して下さい。割り箸などで取り除くとバルブがはずれる恐れがあります。

ご使用上の注意

- **閉店時には必ずモーター内部の水切りを**

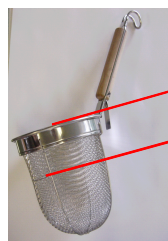
故障を防ぎ、長くご愛用して頂くためには、作業終了時(閉店時)・内部清掃時のモーターファン内部の水切りが必要です。



ゆで上げカゴを**10回以上出し入れし**、水分が出なくなるまで、エア出口に手を当て確認しながら、**空運転を必ず行って下さい。**

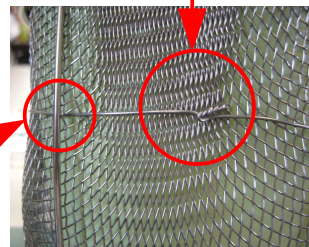
- **ゆで上げカゴの感知不良の場合**

ゆで上げカゴを水切機に入れて作動しないときは、市販のステンレス線(番手#20, 0.9mm)をカゴに巻いてご使用下さい。



上から約8cm
くらいの場所に
巻いて下さい

この部分は
カゴの内側を
通します。



ANNAKA 株式会社 アンナカ
http://www.kk-annaka.co.jp ニッセイ事業部

- 本 社 〒146-0093 東京都大田区矢口2-11-24
- 東京営業所 〒146-0093 東京都大田区矢口2-11-24
TEL 03-5741-8700 FAX 03-5741-8702
- 大阪営業所 〒567-0033 大阪府茨木市松ヶ本町2-36
TEL 072-625-0066 FAX 072-625-1034

代理店 お求めは信用とアフターサービスのゆきとどいた当店で