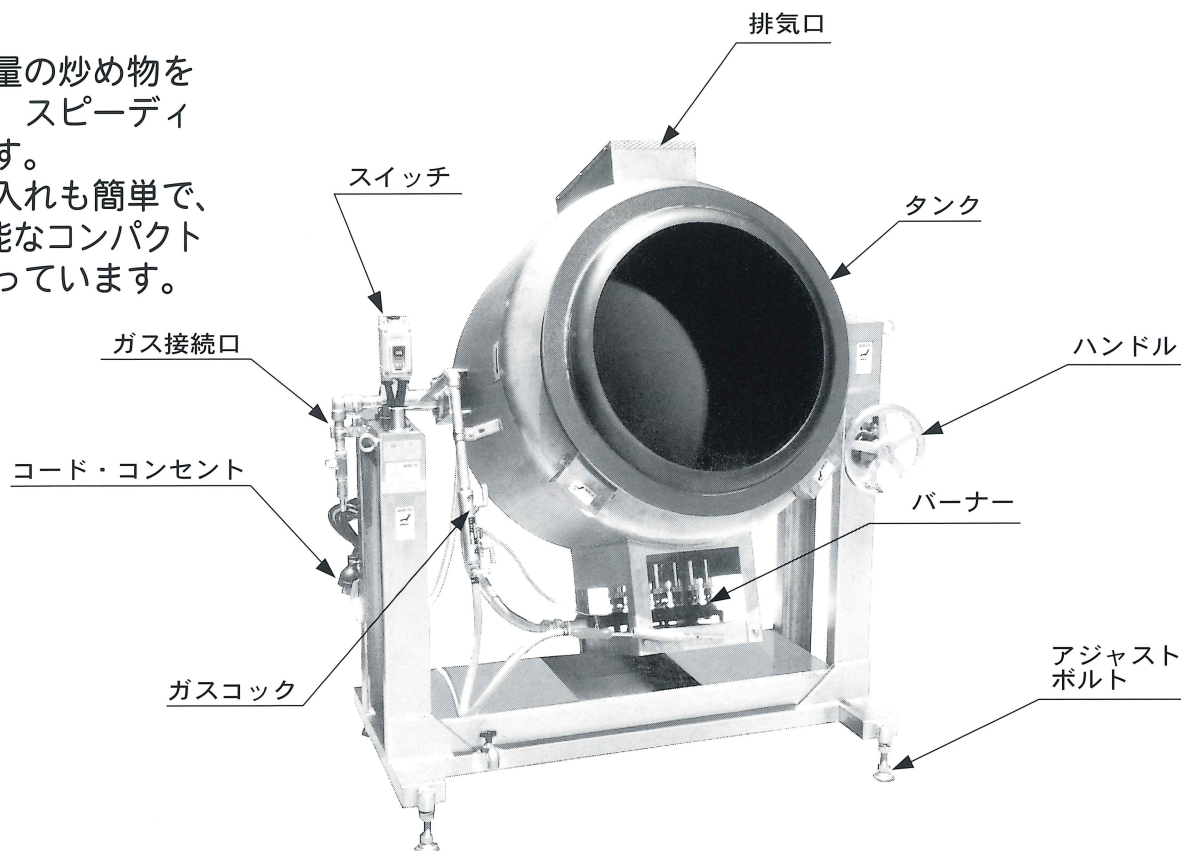


廉価で取扱い簡単な自動炒め機

新 型 ロータリー炒め機 RIM-400N RIM-600N

本機は大量の炒め物を
むらなく、スピーディ
に行います。
品物の出入れも簡単で、
水洗い可能なコンパクト
設計になっています。



■ 用途

- 焼そば、焼肉、炒飯、スパゲッティ、キンピラ、ハンバーグ・コロケの具材、メンマ等各種炒め物にご使用いただけます。

■ 特長

- スピーディで、むらのない調理ができ、取扱い、保守も簡単です。
- インバータ変速付で、最適な回転速度を設定できます。
- ステンレス製で耐久性にすぐれ、衛生的です。(但し、タンクは厚板鉄製です)
- コンパクト設計で、場所をとらず、他社既存機に比較して廉価です。

■ 仕様 (改良の為、若干変更することがあります)

型式	仕様	外形寸法 (mm)			タンク容量 (ℓ)	ガス消費量 (Kcal/H)
		巾	奥行	高さ		
RIM-400N		1130	740	1400	60	LPガス 27.000
RIM-600N		1430	980	1510	190	LPガス 36.000

TAKEUCHI
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 **竹内食品機械**