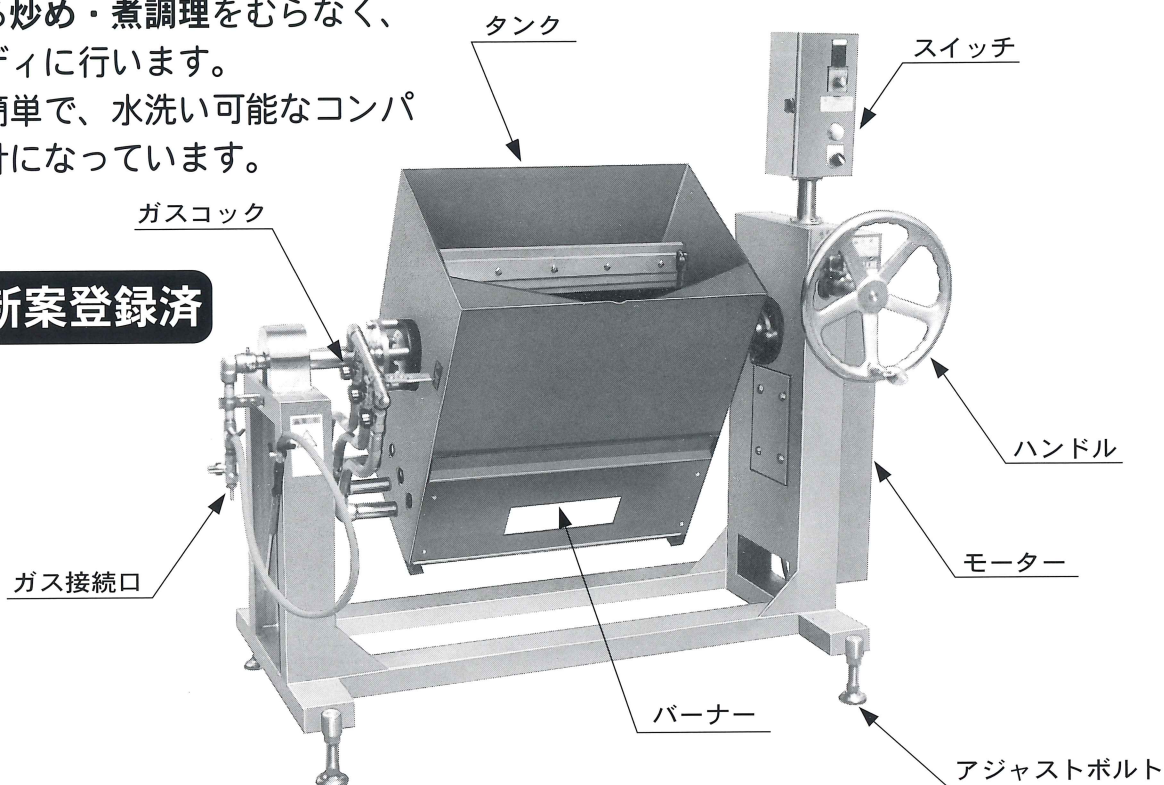


炒め・煮調理に、簡単・便利な自動機

炒め煮機 IMN-60

本機は独自の羽根方式により、手間の掛かる炒め・煮調理をむらなく、スピーディに行います。
取扱い簡単で、水洗い可能なコンパクト設計になっています。

実用新案登録済



■ 用途

- 焼きそば、炒飯、焼肉、パスタ、キンピラ、メンマなどの炒め調理
- コロッケ・ハンバーグの具材、カレー、シチュー、牛丼、肉ジャガなどの炒め煮調理
- 各種ソース、タレ類、煮物などの煮調理

■ 仕様 (改良の為、若干変更することがあります)

- 外形寸法：巾1500×奥行750×高さ1400^{m/m}
- モーター：200V三相200W (1/4HP)
- ガス消費量 (LPガス)：21,000Kcal/H (3列、1,000Kcal TGノズル×21本)
- タンク容量：144ℓ ● 処理量：60kg/回Max

■ 特長

- 独自の羽根方式 (実用新案登録済) により、スピーディでむらのない攪拌、調理が出来ます。
- 鍋は炒め・煮調理に最適な黒皮厚板鉄板 (6^{m/m}) を使用しています。
- 鍋以外はステンレス仕様で耐久性にすぐれ、水洗い可能で衛生的です。
- インバータ変速付で、最適な回転を簡単に設定出来ます。
- 食材の出入れが簡単、コンパクト設計で取扱いが容易です。

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