

随处满载先进的机能

10

凉厨意大利面专用煮面炉

实现舒适的厨房环境的意大利面专用煮面炉！！

- 油槽全体为散热材料覆盖，进而在周围形成空气断热层。使机器内部气流去除本机的热量达到最高化，抑制机器产生的辐射热及表面温度的上升。
- 使用中手容易接触到的机器前端，装置能取出的热炉具，不仅抑制了辐射热也提高了接触时的安全性。
- 采用燃烧排气不会扩散的烟筒构造。快速将燃烧排气导入食物中同时改善厨房环境



箭头反向为空气流动，去除机体前面上部的热



背板的空气断热层的空气流动去除机体背面的表面热量。此外，高温燃烧排气不向周围扩散，集中排气。



すずちゆう
涼厨® 使厨房环境更舒适

「涼厨」是集中排气排热，抑制机器表面温度上升，即使手触也不会觉得热的厨房机器

商标「涼厨」「涼」是大阪燃气（股份）的登录商标

- 煮面槽和顶板采用不锈钢中耐腐蚀性最强的SUS316L材料即使烹饪过程中需要使用大量盐也能实现其强耐用性。
- 采用独有的实现60%热效率的球形加热管。实现强沸腾力，经济节能。
- 采用大型煮面槽。用丰富的汤煮出美味的面条。
- 给汤装置为利用排气热的节能设计
- 宽度为600mm的小型设计，方便使用。
- 带SUS304意大利面篮

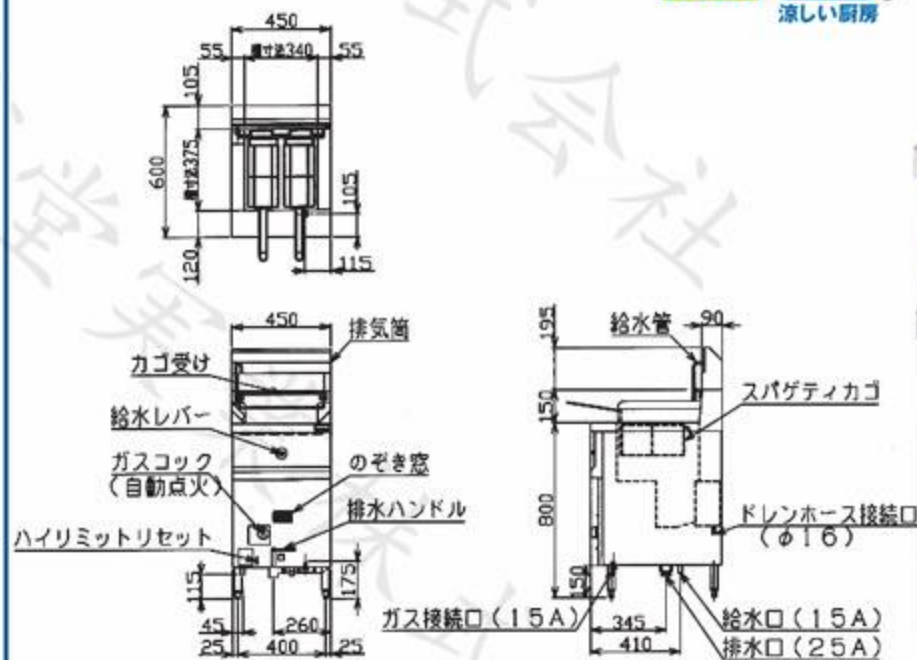
采用独有的球形加热管

特殊循环加热方式，有效节能。



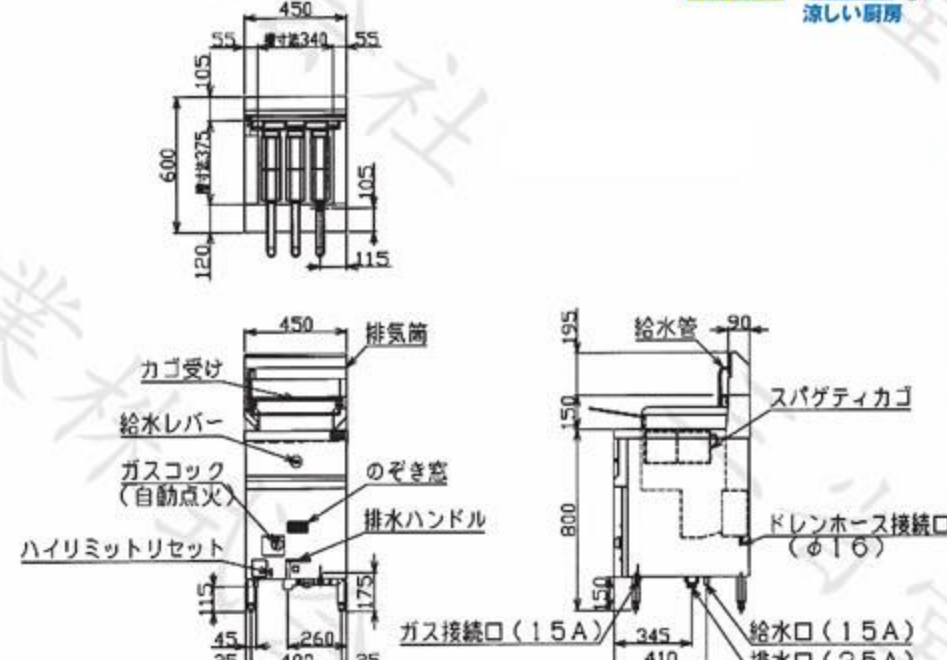
MRP-C046-2

調理能力
40
食/時



MRP-C046-3

調理能力
30
食/時



规格说明表

有此标识的商品，(財)经日本燃气机器检查协会的形式检查合格(液化气、13A)

型号	外形尺寸 (mm)				槽数	篮数	槽的水量 (L)	燃气消耗量		燃气接口		给水口	排水口	安全装置	重量 (Kg)
	长	宽	高	背				天然气	液化气	天然气	液化气				
MRP-C046-2	450	600	800	150	1	2	36	13.4kW(11,500kcal/h)	11.6kW(0.83kg/h)	15A	15A	15A	25A	防干烧装置(恒温器)	46
MRP-C046-3	450	600	800	150	1	3	36	13.4kW(11,500kcal/h)	11.6kW(0.83kg/h)	15A	15A	15A	25A	防干烧装置(恒温器)	46

■ 意大利面篮外形尺寸 (mm) / MRP-C046-2: W140×D285×H145, MRP-C046-3: W85×D285×H145 ■ 1个篮容量 / MRP-C046-2: 400g (4食分), MRP-C046-3: 200g (2食分)