

改善厨房环境、降低成本的煮面炉

从蒸汽回收&有效利用产生的三大优点

减少蒸汽排除，提升厨房环境

旋转式煮面炉内上方的蒸汽还原装置，将产生的蒸汽的80%还原成水，大幅减少蒸汽的排出，抑制厨房内温度、湿度的上升，大大改善工作环境，加上滤汤器的合并使用，过滤面汤，不会弄湿厨房地板。

减少沸汤器的设备费用

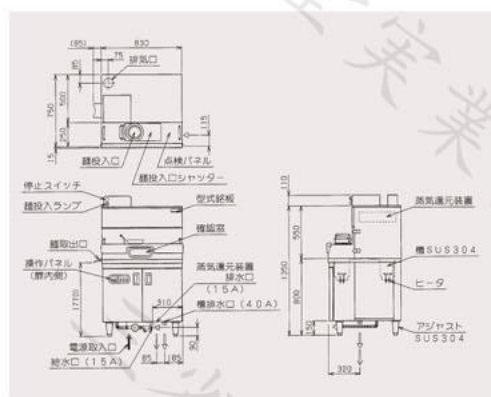
蒸汽还原装置也是给汤装置，蒸汽所带的热量约每分1.5-1.8L，给汤温度约为90摄氏度无需沸汤器（约节省8万日元）

大幅削减运行费用

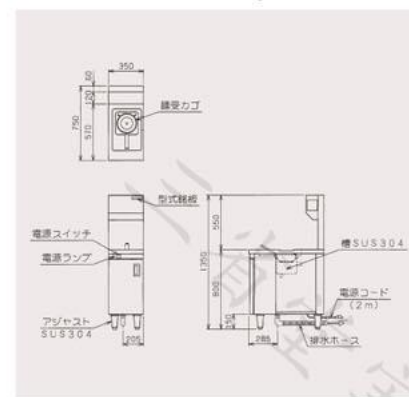
旋转式煮面炉，大大削减了给汤、换气、锅炉加热、空调等各种成本（每年约削减50万日元）



● 旋转式煮面锅炉 MREA-087L(R)



● 面汤过滤器 MREY-037L(R)



规格说明表

产品名	型号	外形尺寸 (mm)			篮数	槽水量 (L)	电源 (50/60Hz)	电力消耗 (kW)	容许电流值	电源线	给水连接	排水连接	重量 (kg)	配件
		长	宽	高										
旋转式煮面炉	MREA-087L(R)	830	750	1,350 (1,460)	10	38.0	3φ200V	10.5	40A	2m 8mm <sup>2</sup> —4芯 直結	15A	40A	171	减压阀 (1) Y型过滤器
面汤过滤器	MREY-037L(R)	350	750	1,350	1	—	1φ100V	0.7	—	2m带插头(接地转接器)⚡	—	25A	48	置面篮

※ 旋转式煮面锅炉型号末尾的L表示面的取出口在左侧，R表示在右侧。面汤过滤器型号末尾的L、R分别与旋转式煮面锅炉的L型R型对应

※ 关于交货期请咨询。

烹饪能力

菜品	烹饪时间	煮面间隔	烹饪能力/h	烹饪型式
拉面 (生面120g)	3分	22.5秒	160食	10篮型
乌冬面 (生面250g)	2分	15秒	240食	10篮型
荞麦面 (生面180g)	1分	15秒	240食	10篮型
生意大利面 (150g)	3分	22.5秒	160食	10篮型

※ 烹饪时间可以1秒为单位在36秒-19分59秒范围内设定。  
※ 烹饪时间在1分30秒以下使用5篮型，通常情况下使用10篮型。

※ 左述数据为超市等一般情况下使用的食材，不是对应干面、冷冻面的数据。