

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20534-709	株式会社クイックパック	0564-59-3525

709

ゆで麺機・餃子焼機

厨房機器・設備 厨房用品

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- ワゴン
- 洗浄用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- ウェット
- フラット
- ウェア
- テーブル
- ウエア
- 卓上用品
- 料理演出
- 用品
- グラス
- 食器
- ホテル
- 旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗用品

電気式ゆで麺器

- ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし省エネに効果的です。
- 中底板は麺を勢よく躍らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し掃除がしやすく衛生的です。



型式	50Hz	60Hz	サイズ	
TEU-45(1槽式)	8-0709-0101	8-0709-0102	450×600×H800	¥389,000
TEU-85W(2槽式)	8-0709-0103	8-0709-0104	850×600×H800	¥697,000

型式	電源	消費電力(50/60Hz)	槽水量(L)	給水接続	排水接続	付属品
TEU-45	3相200V	9.0kw	40	15A	25A耐熱管	ザル受×1, フリザル×6, 中底板×2
TEU-85W	3相200V	18.0kw	40×2	15A	25A×2耐熱管	ザル受×2, フリザル×12, 中底板×4

電気式ゆで麺器 水中加熱方式で立ち上がり早く、素早く調理。



型式	電源	消費電力(50/60Hz)	槽水量(L)	給水接続	排水接続	付属品
8-0709-0201 FENB606006	3相200V	9.6kw	40	15A	25A	ザル受×1, フリザル×6, 中底板×2
8-0709-0202 FENB806044	3相200V	12.8kw	40×2	15A	25A×2	ザル受×2, フリザル×12, 中底板×4

※写真のうどんテボは別売です。

- 一人前ずつテボに入れられたそば・うどんをゆで上げる場合に便利な電気式のゆで麺器です。
- 高効率の水中加熱方式ヒーター採用で、立ち上がり時間が早く、温度復帰能力にも優れています。
- テボの真下より噴流が吹き上げ、麺をほぐします。
- アイドルタイムにはスイッチ一つで過温を90℃に保って運転させることができ、省エネ性が向上します。湯温はサーモスタッドで自動調節されます。
- 操作ボックスは防滴構造になっており、水によるトラブルを防止しています。
- 過熱防止装置を搭載しています。

電気式 麺水切器 NMM-720

〈AMV-14〉 ¥298,000
 356×356×H583
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:720W
 投入口:φ135
 本体材質:ABS樹脂
 ※写真のうどんテボは別売です。
 ●水切り時間1.3秒。ほとんど麺の温度はさがりません。だしの濃さも一定します。
 ●メインスイッチを入れれば、本機の筒にうどんテボを入れるだけで水切ります。樹脂製のため強く軽く、さびません。(うどんテボは18-8ステンレス製のものをご利用願います。)



ゆで麺器クリーナー (DYD-01)

8-0709-0401 1剤 700g 粉末 ¥6,000
 8-0709-0402 2剤 6kg 液体 ¥7,000
 成分:1剤/有機酸
 2剤/水酸化カリウム、カルボン酸塩、界面活性剤
 1剤と2剤のダブル洗浄でゆで麺器特有の汚れを効果的に落とします。
 ●ゆで麺器にこびりつく汚れは、スケールと麺や油脂による有機汚れでできた特有の複合汚れ。スケールを落とす酸性の1剤と、有機汚れを落とすアルカリ性の2剤を使用し、ダブルで洗浄することで、効果的に汚れを落とすことができます。
 ※ゆで麺器クリーナーは1剤と2剤セットで使用するクリーナーです。



だし汁用攪拌機 EGS-3636型

〈GKK-01〉 ¥500,000
 8-0709-0601 LPガス
 8-0709-0602 都市ガス
 460×510×H1,330
 ガス消費量:LPガス 7.34kg/h
 都市ガス 9,000kcal/h
 ガス接続口:LPガス φ9.5
 都市ガス φ13
 電動ドリル:単相100V 710W
 攪拌羽根付:16×490×羽根3段
 18-8寸胴鍋:φ360×H360 35L



仕様

型式	槽数	テボ受け寸法(mm)	槽容量(L)	テボ数	ヒーター	電源	総合消費電力(50/60Hz)	手元開閉装置	接続口径	製品質量(kg)
FENB606006	1	φ132	42	6	3.2kW×3	3相200V	9.6kW	40A	給水 15A 排水 25A	62
FENB806044	2	φ132	29×2	8	3.2kW×4	3相200V	12.8kW	75A	給水 15A 排水 25A×2	98

250gの冷凍麺をわずか10~15秒!
 うどんなど冷凍麺に幅広くご使用できます。
 ●特殊形状のヒーターにより、槽内を均一に沸騰させますので、茹で上げ時間を大幅短縮しました。
 ●自動給水装置付きですので、調理中を除いて槽内湯面が10mm低下すると自動的に補水します。
 ●オートリフトアップタイプですので設定時間になるとブザーが鳴り、テボ受けを引き上げます。



卓上電気スパゲッティポイラー TCEU-2AL (ASP-25)

8-0709-0501 50Hz
 8-0709-0502 60Hz
 400×580×H375
 電源:3相200V
 消費電力:4.95kw
 槽水量:11L
 給水接続口:15A, G.V
 排水接続口:40A, 耐熱管
 タイマー:30秒
 質量:35kg
 付属品:ゆでカゴ2個
 ※受注生産でゆでカゴ4個用仕様もあります。

ラーメンスープ用攪拌機 EGS-3655型

〈GKK-02〉 ¥500,000
 8-0709-0701 LPガス
 8-0709-0702 都市ガス
 460×510×H1,390
 ガス消費量:LPガス 7.34kg/h
 都市ガス 9,000kcal/h
 ガス接続口:LPガス φ9.5
 都市ガス φ13
 電動ドリル:単相100V 710W
 攪拌羽根付:16×600×羽根3段
 18-8寸胴鍋:φ360×H550 55L

