

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

このページの全商品は



業界で活躍中…ガス式ボイラー



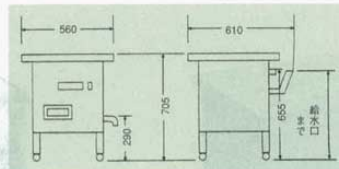
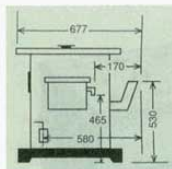
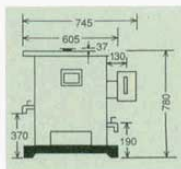
① ボイラー 中型 ガス式

745×677×H780mm
SD-1501 17.44kW まんじゅうタイプ (7226700)
SD-1502 27.9 kW もち米タイプ (7226800)



② ボイラー SD-0DX型 小型 ガス式

アジャストボール足 (7226900)
560×610×H705mm
ストッパー付キャスター足 (7227000)
560×610×H755mm
※低水位式カラダツき警報ブザー付です。

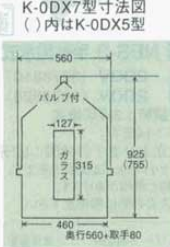


型番	SD-1型	SD-0DX型
給水取付径	1/2 (φ12mm)	1/2 (φ12mm)
排水取付径	3/4 (φ18mm)	3/4 (φ18mm)
貯水量	30ℓ	20ℓ
沸騰時間	冬季13分	冬季7分
蒸しダイスサイズ	545×545×H6mm 角セイロはR5まで	500×500×H6mm セイロはR5まで
ガス消費量	自動点火30バーナー 17.44kW マッチ点火502バーナー 27.9kW	17.44kW
重量	60kg	42kg
給水方法	自動給水タンク付	自動給水式
ガス接続	φ9.5ゴム管口	φ9.5ゴム管口

水滴防止装置付で生地を痛めず蒸し物に重要な飽和蒸気(湿度100%)を安定して吹き出す蒸し器です。

＜①②の特長＞

- 蒸気配管不要で、ボイラーに乗せるだけです。
- 一度に上から下まで蒸せますから、蒸し器の燃費も節約でき、蒸し時間も大幅に早くできます。また仕上がりがセロにくべつゆも落ちず、ふっくらと出来上がります。



④ スチームボックス K-0DX5型 5枚差 (7227200)

型番	K-0DX5型	K-0DX7型
金網サイズ	390×490mm	
棚有効間隔	84mm	
使用蒸気量	10~20kg/h	20~30kg/h
蒸気圧力	0.6kg/cm ² 以下	
重量	43kg	49kg

③ スチームボックス K-0DX7型 7枚差 (7227100)

460×560×H925mm
※ボイラーSD-1とセットでお使いになる場合、バーナーだけ502にすることをおすすめします。



※写真は①中型ボイラーSD-1502と③スチームボックスK-0DX7型の組み合わせです。

蒸す、解凍、保温の1台3役！



⑤ 電気スチーム&ウォーマー FS-50L 小型

100V 200V
50Hz (8142710) (8142720)
60Hz (8142730) (8142740)



⑥ 電気スチーム&ウォーマー FS-50H 小型

100V 200V
50Hz (8142610) (8142620)
60Hz (8142630) (8142640)

※FS-50L・50Hはそれぞれ50Hz・60Hz用の100V・200V用があります。御発注の際、御指定下さい。

＜仕様＞

形式	外形寸法 (mm) 開口×奥行き×高さ	内形寸法 (mm) 開口×奥行き×高さ	接続径 給水 排水	容量	重量	棚数	棚有効寸法 (mm)	消費電力(单相)
⑤ FS-50L	620×450×H700	520×360×H250	15A 20A	50ℓ	44kg	2段	520×360	AC100V 1.4kW
⑥ FS-50H	725×450×H900	520×360×H250	15A 20A	50ℓ	53kg	2段	520×360	AC200V 2.0kW

※付属品・食品籠 (470×280×H60mm)×2
※設置には排水器の取付をおすすめします。

※別売品・バット (470×280×H70mm) もあります。

ストッカー・裏返し・スリッパ

オープンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セロ口類

揚げパン・フライパン・グリルパン類

フードパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウェア容器

水ます・ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計