

Catalogue No.

20511-775

775 ゆで麺器・鍋・釜

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

電気式 ゆで麺器

湯浸式だから安定したスピード調理

57 屋台・イベント調理機器



① そばかまど ENB-600R

5608200 ¥1,359,000
外寸:700×750×H750
電源:3相200V、8.4kW
接地 3P-30A
重量:92kg
●防水構造と安全設計
(漏電しゃ断器・過昇防止装置付)
●強制対流方式により麺が素早くほぐされ、加熱調理が早い。ため麺のこしが損なわれず、おいしい麺に仕上がります。
※釜容量:30ℓ~40ℓ

② 汁用 湯煎器 EWTP-350

5608300 ¥380,000
外寸:350×750×H750
電源:3相200V、2.3kW
接地 3P-20A
重量:31kg
●うどん・そばのだしなどに食べ頃の適温に保つことができます。
●ポット容量:6.5ℓ×2個付

④ ゆで麺器 ENB-450

4294600 ¥282,000
外寸:450×550×H340
電源:3相200V、3kW
接地 3P-20A
コック:オーバーフロー15A 排水 25A
重量:26kg
●うどん揚げ4本用卓上タイプ
付属品:うどん揚げ(4本)
カス取用バスケット(1個)

③ 冷凍麺解凍調理器 FB202

5608100 ¥550,000
外寸:400×570×H435
電源:3相200V 50/60Hz
消費電力:5.6kW 21A
トレイ寸法:130×180×H45 2ヶ
容量:約8.5ℓ 重量:20kg
タイマー:左右3メニュー設定(0~9分59秒)
●8ℓの湯槽の水温は97℃にデジタル制御しておき、トレイに食材をのせて押し下げると電磁ロックされ設定時間後リフトアップヒーターが切れます。
●設置時に給水元と本体の間に浄水器または軟水器を取り付けてください。

③ 解凍調理表

冷凍スバゲティ	約50~60秒
冷凍うどん・そば	約50~60秒
調理済冷凍食品	約60秒
ほうれん草	約50~60秒
しゅうまい	約120~180秒
枝豆	約180秒

⑤ 卓上型 解凍ゆで槽 ENB-200

5608000 ¥158,000
外寸:200×400×H250
電源:単相100V 1.3kW
●専用デボカゴ 2個付
(50×180×H150)

58 ビザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

52 電気・ガス・シンロ

53 焼アミ

54 オープン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼・閉連



⑥ EBM 18-8 ゆで麺鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	適合リング	商品コード	価格
大	500	19	185	0.9	3.3 Cタイプ	0867000	¥53,000
小	475	16	185	0.9	3.0 A・Bタイプ	0867100	¥48,000

※リングは別売です。大は⑦、小は⑧または⑨が適合します。



EBM 18-8 ゆで麺鍋用リング

	内径	外径	商品コード	価格
⑦ Aタイプ	φ145	φ385	0867200	¥12,000
⑧ Bタイプ	φ135	φ385	0867300	¥12,500
⑨ Cタイプ	φ145	φ415	0867400	¥13,500



⑩ アルミモノ そば羽反

	深さ	容量	ツバ下外径	外径	kg	商品コード	価格
52 _{cm}	218	32ℓ	525	592	3.2	0205800	¥23,400
55 _{cm}	227	39ℓ	553	630	3.9	0205900	¥28,000
60 _{cm}	252	53ℓ	616	684	5.0	0206000	¥34,600

⑪ アルミモノ ツバ付 そば釜

8573300 ¥42,000
外寸:φ520×H255
容量:41ℓ ツバ下外径:553
重量:4.7kg



⑫ さわら そば釜蓋

商品コード	価格
58cm 3045900	¥32,000
60cm 3046000	¥34,000
62cm 3046100	¥36,000

板厚:24mm



EBM 18-8 そばタンポ

	容量	内寸	商品コード	価格
⑬ 浅型	20.0ℓ	φ270×H350	0868100	¥12,700
⑭ 深型	24.0ℓ	φ270×H420	0868200	¥13,300
⑮ ツバ付	9.5ℓ	φ200×H300	0868300	¥19,000