

Catalogue No.

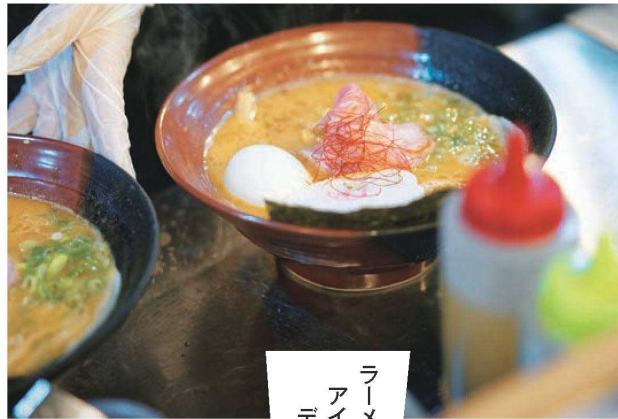
20579-39

39

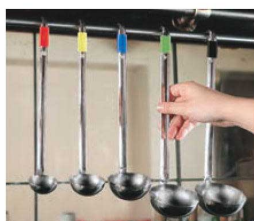
生産性・作業効率アップ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

生産性・作業効率アップ



ラーメン店で
アイスクリーム
ディッシャー！？



すくう。早く、そして正確に

味付けや盛り付けにバラつきが有っては
サービスの品質低下や、コストの増大に繋がりがねません。
誰もが早く、そして正確にすくうことができる道具が
安定したサービスの提供をサポートします。

欲しいレードルが
一目でわかる！

お手持ちのレードルにセットするだけで容量を
確認しなくてもすぐに必要な1本が分かります。
色で使用メニューを分けることでオペレーション
の簡略化、時短ができます。

EBM シリコン レードルマーカー (5個入)

▶関連商品:P526



レッド イエロー グリーン ブルー ブラック

便利に使える5色入り
タイプもあります！



ラーメン店で大活躍!!
味噌ダレをサクッと計量

アイスクリーム用のディッシャーですが
水分の多い食材や味噌ダレなどの
計量にも最適です。

アイスクリームディッシャー

▶関連商品:P1333



- ・ 味を一定に保ちたい。
 - ・ 調味料のロスを減らしたい。
 - ・ 作業効率を上げたい。
- という方にオススメです！

ECOSAS 調味料定量ディスペンサー

▶関連商品:P507

※粘度の高い調味料（ケチャップ、マヨネーズ等）にはご使用いただけません。

味ブレを無くし調味料の
ロス軽減・業務の効率化を図る

5cc～9,999ccまで1cc単位での吐出量設定が可能

感覚ではなくデーターで測る！

調理現場のオペレーションから生まれた調味料定量ディスペンサー。
衛生面にもしっかりと配慮。
ワンタッチ操作でタレやソースなどの調味料を正確に計量し、
自動で定量供給・吐出量のデジタル設定ができます。