

アサミの製菓道具

アサミオリジナル豆煮釜 1斗用



キャスター



パンチング円筒

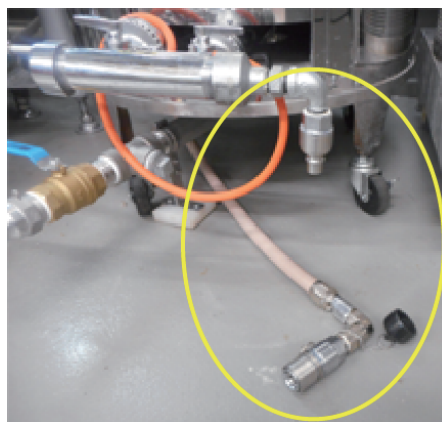


製餡プラントへ



渋切りはもちろん、釜内部のパンチング円筒を引き抜くことで釜下部のバルブより製餡プラントへ移送できます。

ガス接続口(カプラー)



ガス接続口はワンタッチで脱着できます。
キャスターがついているので釜の移動が可能です。

釜を移動させることにより、汚れやすい釜の下の掃除や、狭いスペースでの作業が楽になります。



約4升の豆煮カゴが2個入ります。
(オプション)

仕様	
型式	直火式豆煮釜1斗型
釜容量	86 リットル
ガス消費量	31000kcal/h
能力	小豆15kg/12kg(カゴ使用時)
機械寸法	710Wx680Dx1040H

アサミ株式会社

〒111-0042 東京都台東区寿 2-7-9

tel 03-3841-7936 fax 03-3844-2773

URL <http://kashidougu.net>

e-mail asami@dd.mbn.or.jp

