

Hot Foods Line

ハイブルエース

パスタの茹で上げに特化した機能的な専用モデル

調理スピードが食感を左右するパスタ料理において、茹で上げのタイミングを逃さず、そのおいしさを最大限に引き出す専用茹麺機です。店舗ニーズに合わせ3種類の大きさがある茹カゴは、わずかな力で手前に引くだけでスピーディーに湯上げが可能。麺がそのまま受取カゴで湯切りされる合理的設計なので、作業性も非常に効率的です。乾麺と生麺、どちらにも対応します。



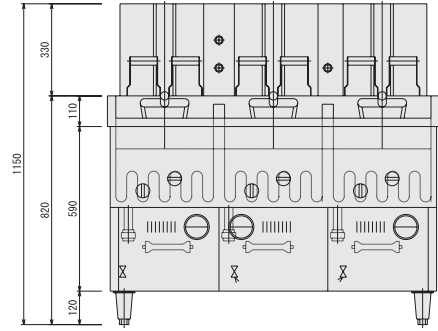
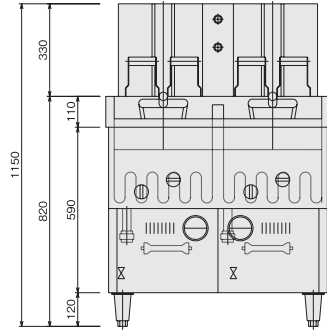
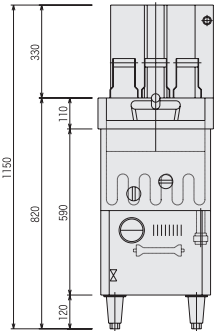
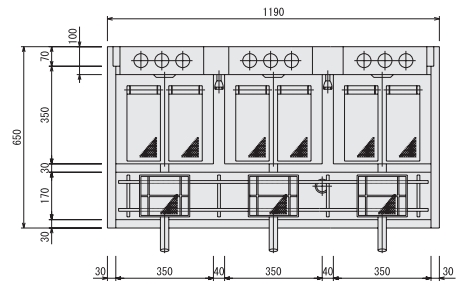
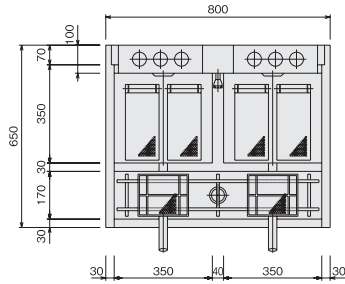
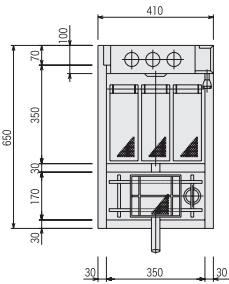
ALD-1-3B



ALD-2-2B



ALD-3-2B



■ガス式

型式	外形寸法(mm)			湯量(L)	カゴ数	能力※(食/h)	ガス接続口径(A)	ガス消費量(kW)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ								
ALD-1-1B	410	650	820	32.6	1	45	20	14.5	15	25×2	60
ALD-1-2B	410	650	820	32.6	2	45	20	14.5	15	25×2	60
ALD-1-3B	410	650	820	32.6	3	45	20	14.5	15	25×2	60
ALD-2-1B	800	650	820	32.6×2	2	90	20	29.0	15	25×3	92
ALD-2-2B	800	650	820	32.6×2	4	90	20	29.0	15	25×3	92
ALD-2-3B	800	650	820	32.6×2	6	90	20	29.0	15	25×3	92
ALD-3-1B	1190	650	820	32.6×3	3	135	20	43.5	15	25×4	115
ALD-3-2B	1190	650	820	32.6×3	6	135	20	43.5	15	25×4	115
ALD-3-3B	1190	650	820	32.6×3	9	135	20	43.5	15	25×4	115

※能力：茹で時間6分(乾麺/パスタ)。

■電気式

型式	外形寸法(mm)			湯量(L)	カゴ数	能力※(食/h)	電源	消費電力(W)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ								
ALD-1E-2B	410	650	820	34.8	2	22.5	3φ200V	6.4	15	25×2	60
ALD-1E-3B	410	650	820	34.8	3	22.5	3φ200V	6.4	15	25×2	60
ALD-2E-2B	800	650	820	34.8×2	4	45.0	3φ200V×2	12.8(6.4×2)	15	25×3	92
ALD-2E-3B	800	650	820	34.8×2	6	45.0	3φ200V×2	12.8(6.4×2)	15	25×3	92

※能力：茹で時間6分(乾麺/パスタ)。