

Hot Foods Line

ハイパーケトル

パスタ、ラーメン、そば、うどん……。多種の麺類に対応する茹麺機

コンパクトな1槽（3テボ）タイプから給食施設などでも活躍する大型3槽（18テボ）タイプまでをラインナップ。長尺乾麺にも対応する深型タイプもあります。塩分に強い高耐食ステンレス槽を採用しているため、パスタにも対応。また、タイマー制御で自動テボ上げが可能なサイドオートリフトなどオプション群も多彩です。



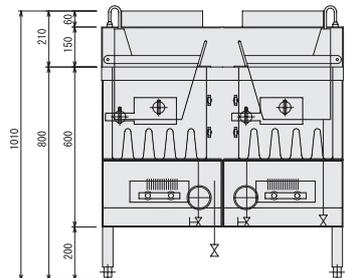
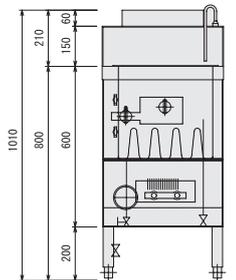
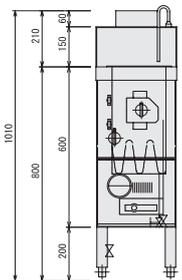
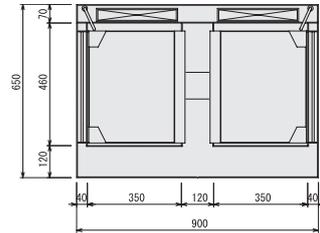
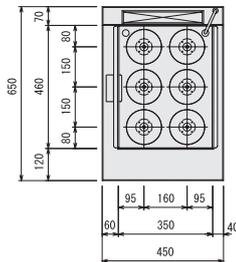
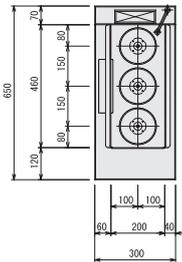
KHK-103GD



KHK-106G



KHK-202G



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								
KHK-101G	450	650	800	43	1	100	20	17.4	15	25×2	54
KHK-103GD	300	650	800	29	3	50(25)	15	10.2	15	25×2	40
KHK-104G	450	500	800	28.6	4	70	20	14.5	15	25×2	40
KHK-106G	450	650	800	43	6	100	20	17.4	15	25×2	54
KHK-106GD	450	650	800	50	6	100(50)	20	17.4	15	25×2	54
KHK-202G	900	650	800	43×2	2	200	20	34.8	15	25×3	90
KHK-212G	900	650	800	43×2	12	200	20	34.8	15	25×3	90
KHK-318G	1370	650	800	43×3	18	300	25	52.2	15	25×5	115

※ 能力：茹で時間3分。深型(D)タイプは、能力：茹で時間6分(乾麺パスタ)。

※ 別途オプションがあります。