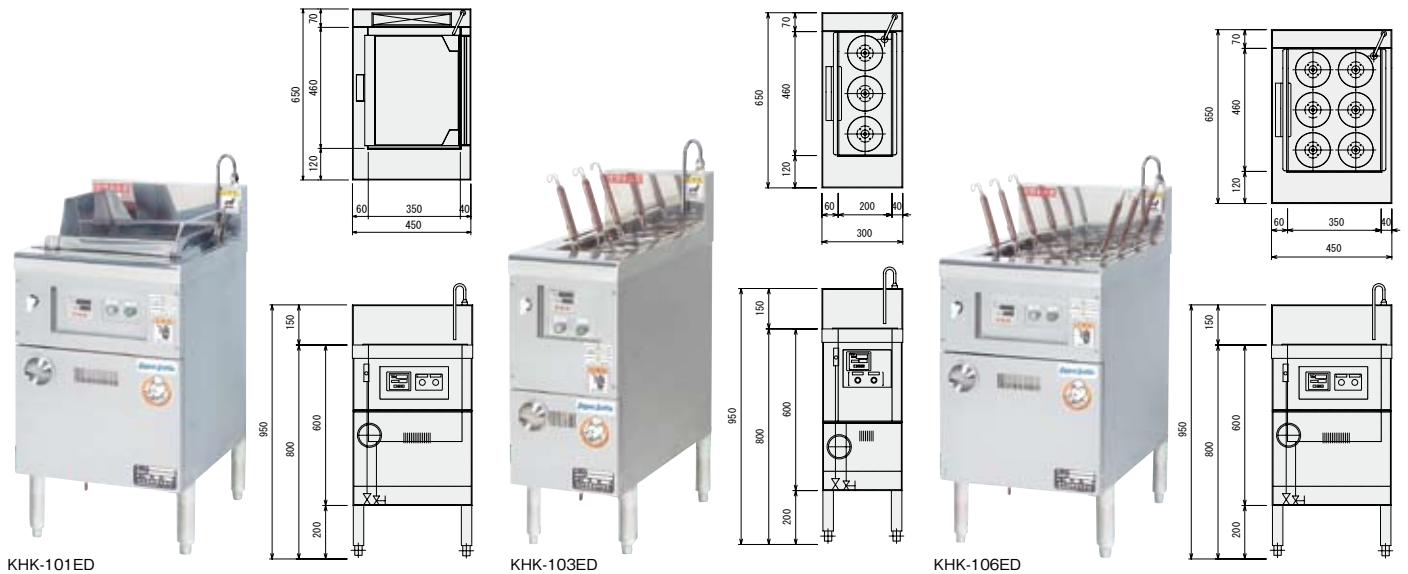


## ハイパーケトル（電気式）

### 電気式ならではの安全性、操作性、柔軟性

安全性に加え、操作性にも優れる電気式。ガス使用が困難なビル内などにも設置できる柔軟性は、店舗・厨房設計の幅を大きく広げます。もちろん茹で上げ能力も、ガス式に負けない強い沸騰力と高い熱効率でパワーを発揮。全機種、高耐食ステンレス槽を採用しており、利用シーンを選ばません。



型式	外形寸法(mm)			湯量(L)	カゴ数	能力※(食/h)	電源	消費電力(kW)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ								
KHK-101ED	450	650	800	50	1	50	3φ200V	10	15	25×2	50
KHK-103ED	300	650	800	30	3	25	3φ200V	7.5	15	25×2	40
KHK-106ED	450	650	800	50	6	50	3φ200V	10	15	25×2	50

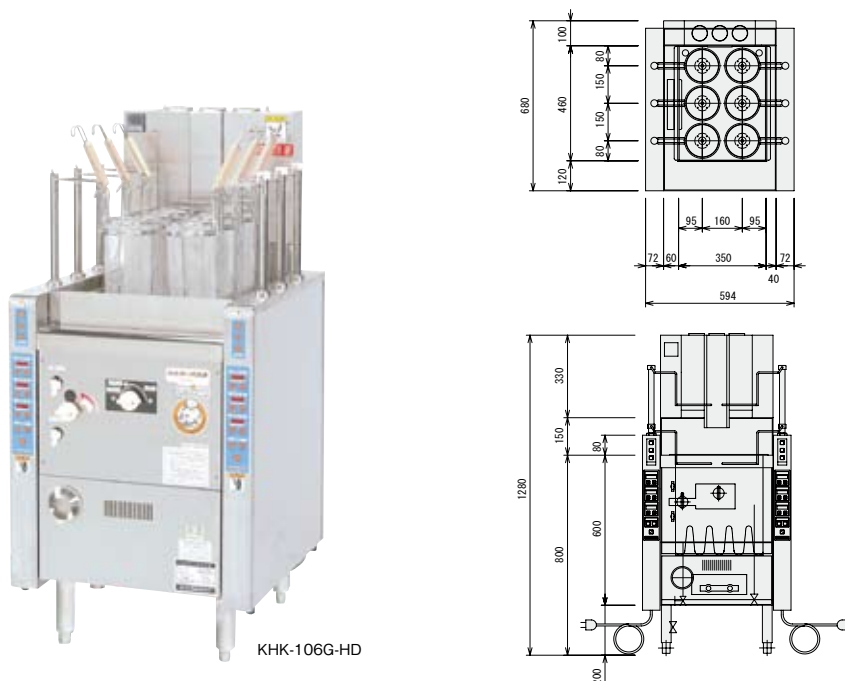
※能力：茹で時間 6 分(乾麺パスタ)。

※ KHK-104ED、KHK-212ED、KHK-318ED は受注生産になります。

## ハイパーパスタ

### 乾麺パスタの茹で上げに最適化した茹麺機

塩分に強い高耐食ステンレス製に加え、乾麺パスタの立て茹でができる200mmの深い茹槽を搭載。スパゲッティの調理工程に最適な茹麺機です。また、タイマー制御でカゴごとリフトアップするサイドオートリフトも標準で備わっているので、品質や作業効率などがさらに向上します。



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)	電源	消費電力(W)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ										
KHK-106G-HD	594	680	800	50	6	50	20	17.4	1φ100V×2	60×2	15	25×2	90

※能力：茹で時間 6 分(乾麺パスタ)。