スーパーケトル

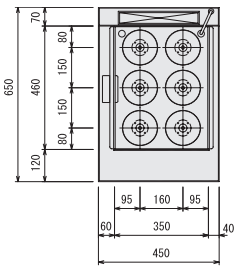
高い熱効率性をさらに活かす、多様なデザインと多彩なオプション

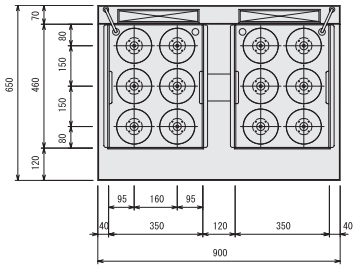
ラーメン、そば・うどんの両用に使える噴流式茹麺機。底部の凹凸構造により、バーナーの熱が平底の3倍以上の面積で受けられるため、熱効率性は抜群です。コンパクトな1槽（4テボ）タイプから大型3槽（18テボ）タイプまでをラインナップ。また、タイマー制御で自動テボ上げが可能なサイドオートリフトなどオプション群も多彩です。

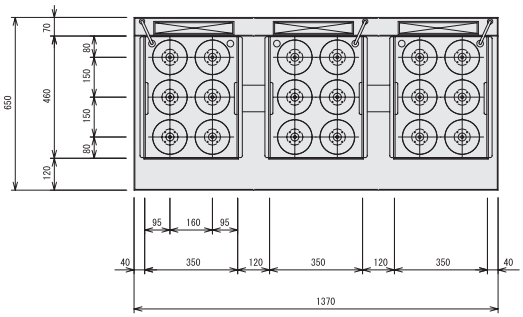
KSK-106G

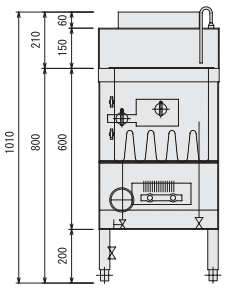
KSK-212G

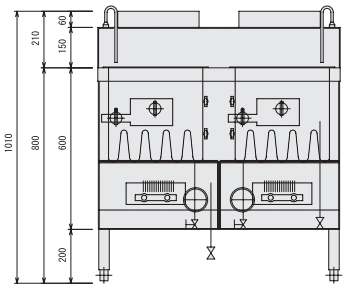
KSK-318G

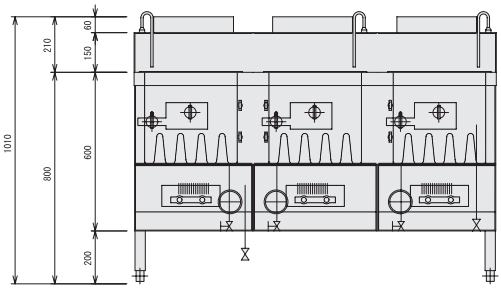












型式	外形寸法(mm)			湯量（L）	カゴ数	能力※（食/h）	ガス接続口径(A)	ガス消費量（kW）	給水（A）	排水（A）	本体重量（kg）
	間口	奥行	高さ								
KSK-101G	450	650	800	43	1	100	20	17.4	15	25×2	54
KSK-104G	450	500	800	30	4	70	20	14.5	15	25×2	40
KSK-106G	450	650	800	43	6	100	20	17.4	15	25×2	54
KSK-202G	900	650	800	43×2	2	200	20	34.8	15	25×3	90
KSK-212G	900	650	800	43×2	12	200	20	34.8	15	25×3	90
KSK-318G	1370	650	800	43×3	18	300	25	52.2	15	25×5	115

※ 能力：茹で時間3分。
※ 別途オプションがあります。