

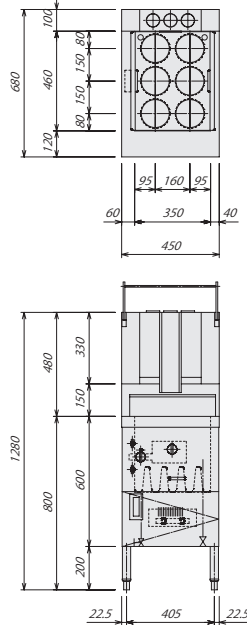
スーパーケトル M2 シリーズ

省エネルギーを徹底追求した独自の湯槽構造

効率的な稼働で茹麺機のガス使用量を大幅に削減するスーパーケトル M2 シリーズ。全面／片面の2通りのガスコントロールが行える本機は、半面点火時の熱対流を理想的な形に制御することによって、1つの槽内であっても片列のテボだけを集中的に沸騰させることが可能です。ピークタイムやアイドルタイムの使い分けなど、店舗の省エネルギー化とコスト削減に貢献します。



KSK-106M2



全面／片面ガスコントロールが自由自在

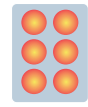
省エネ効果

ガス使用量半分の省エネ運転中でもパワフル!

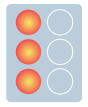
全面6テボ使用から片面3テボ使用に切り替えてガス使用量を半減させても、専用バブル板の効果でパワフルな沸騰力は維持されます。

※KSK-106M2の場合

全面6テボ使用時



片面3テボ使用時



レバー位置

1列3テボ点火時でも沸騰力はそのままです。

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)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ								
KSK-104M2	450	530	800	30	4	65	20	14.5	15	25×2	50
KSK-106M2	450	680	800	43	6	100	20	17.4	15	25×2	61

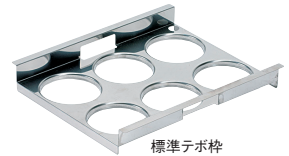
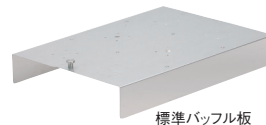
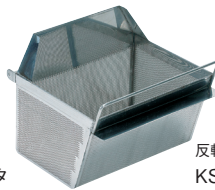
※能力：茹で時間3分30秒。

アイテム (ハイパーケトル／ハイパーパスタ／スーパーケトル)

茹麺シーンをさらに快適に。機能充実のアイテム群

茹麺シーンの様々なご要望にお応えする豊富なアイテム。標準付属品に加え、お好みのオプションを組み合わせることで、より細やかに理想の1台へとカスタマイズすることができます。

標準付属品



オプション

