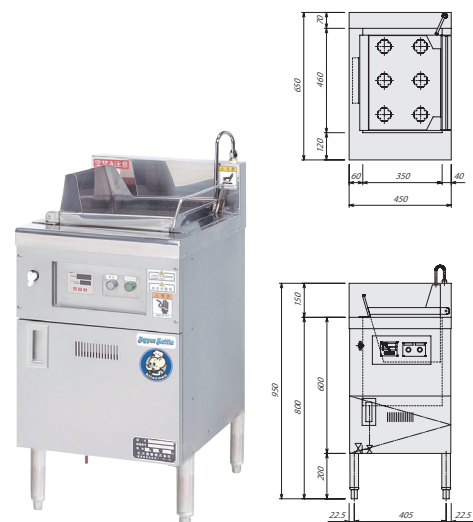


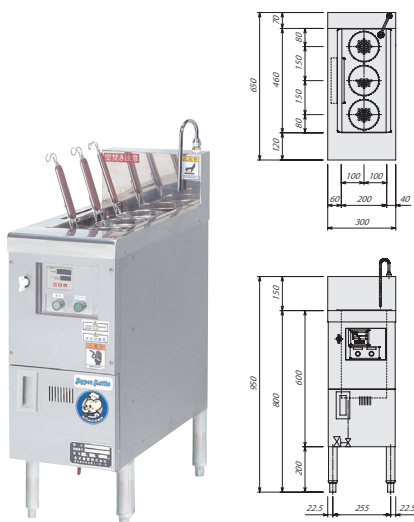
ハイパーケトル（電気式）

電気式ならではの安全性、操作性、柔軟性

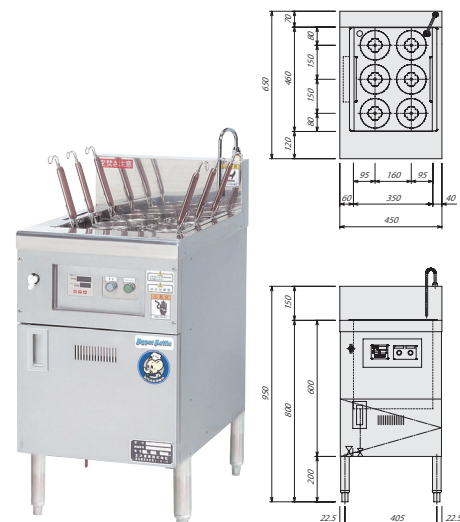
安全性に加え、操作性にも優れる電気式。ガス使用が困難なビル内などにも設置できる柔軟性は、店舗・厨房設計の幅を大きく広げます。もちろん茹で上げ能力も、ガス式に負けない強い沸騰力と高い熱効率でパワーを発揮。全機種、高耐食ステンレス槽を採用しており、利用シーンを選びません。



KHK-101ED



KHK-103ED



KHK-106ED

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	9.2	15	25×2	50
KHK-103ED	300	650	800	30	3	25	3φ200V	6.9	15	25×2	40
KHK-106ED	450	650	800	50	6	50	3φ200V	9.2	15	25×2	50

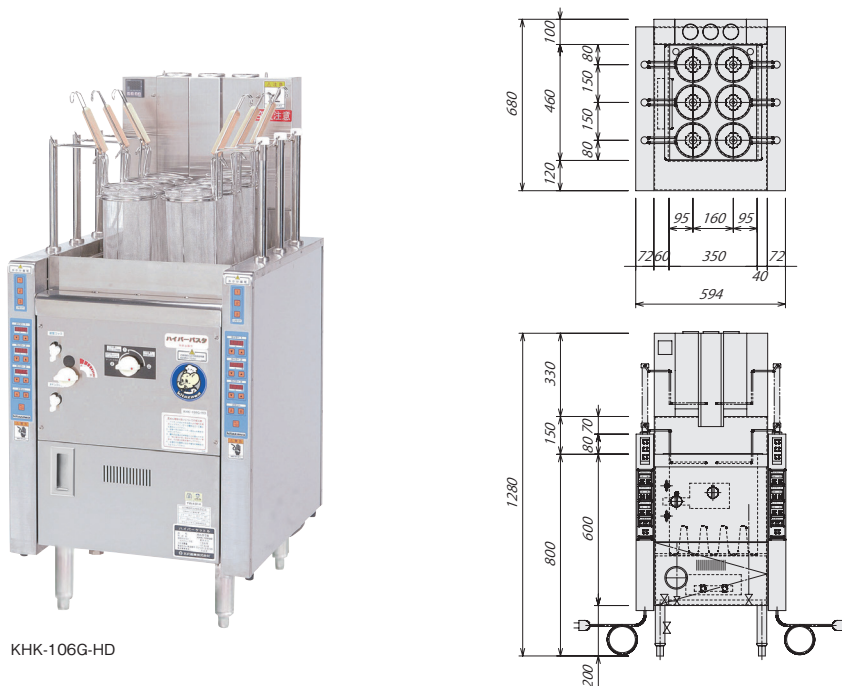
※能力：茹で時間 6 分(乾麺パスタ)。

※ KHK-104ED 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235mm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、品質や作業効率などがさらに向上します。



KHK-106G-HD

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)。