

## 蒸し庫

### 蒸しムラがなく、均一な仕上がりを実現

本体上部に自動圧力調圧ダンパーを取り付けることで、庫内は微圧状態になり、温度・湿度共に一定に保ちます。そのため、均一な仕上がりが実現。CI-526SMは完全な二次殺菌も可能に。



CI-106M

型式	外形寸法 (mm)			蒸気接続口径 (mm)		蒸気消費量 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	給気	排気				
CI-526SM	1150	1360	2275	20A	φ150	100	1φ100V/3φ200V	0.03/0.3	450
CI-404SM	1140	1360	2045	20A	φ150	100	1φ100V	0.3	400
CI-208M	930	1505	1595	20A	φ150	100	1φ100V	0.3	350
CI-106M	1020	1210	1640	20A	φ150	100	1φ100V	0.3	300

※ カートは別売りです。

## 小型高温高圧調理機 達人釜

### 高温高圧調理で常温保存の加工食品を製造可能

下ごしらえした食材を真空包装後、高温高圧調理することにより常温保存・常温物流の加工食品を製造。

レトルト食品として販売したり、備蓄食として保存することもできます。

マイコン制御で全自動運転なので、操作は簡単。家庭用洗濯機並みのコンパクトサイズで手軽に設置できます。



FCS-KM76

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	定格内容積 (L)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
FCS-KM76	600	560	979	1φ200V	4	75	92