

加熱機器

ガス回転釜



DGK-45JSH-D

新型バーナー採用。

POINT

1

DGK-J (-D) タイプ

ガス回転釜は攪拌作業がしやすいと好評の比較的平らな日本調理機独自の釜形状を採用。新開発のバーナーと铸铁製内釜は水量がわかる目盛り付きで、作業効率・安全性を兼ね備えています。

POINT

2

DGK-JSH (-D) タイプ

立ち消えによる生ガスの放出を防止する、立消え安全装置と過熱防止装置、点火には連続スパーク式を標準装備。バーナーはスタンダードタイプ同様、内輪・外輪が独立したとろ火付きコックを使用しています。※一般財団法人 日本ガス機器検査協会認証品(一部型式、都市ガス13Aのみ)

POINT

3

DGK-JFT (-D) タイプ

釜底センサーとデジタル温度調節器の組み合わせで安全に揚げ物調理が可能。ドライ対応の蓋は開閉時にアームが折れ曲がる蓋開閉時屈折装置付きで蓋についでいる水滴を床にこぼさず、釜内に落とします。

※製品の仕様および外観は、製品改良のために予告なしに変更する場合があります。
※その他の仕様や価格については営業にお問い合わせください。

