

加熱機器

電気回転釜



DEK-100J

電化厨房における大量調理の弱点を解消。

POINT

1

低環境負荷を実現

燃焼排熱が出ないため室内の温度上昇を抑えクリーンでクールな環境を実現します。さらに、輻射熱が低いため作業面の温度も抑えることができます。

POINT

2

極めて温度差の少ない調理釜

電気ヒーターによる釜加熱方式と、調理釜に熱伝導がよいアルミ釜を採用し、調理釜全体の温度差が少なく、特に炒めてから煮込む調理には最適です。

POINT

3

安全対策も万全

異常昇温を防止する過熱防止装置を装着しているため、安心してご使用いただけます。

※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。

