

炊飯機器

低放射ガス立体炊飯器



ARCT-2GCL

ARCT-3GCL

使いやすい、作業しやすい、お手入れしやすいを叶えます。

POINT

1

作業環境を快適に

本体二重構造により運転中の放射熱を大幅に軽減する低放射タイプで、機器周辺の温度上昇を抑えて作業環境の改善につながります。また、触れてもヤケドの心配がなく、安全に作業を行えます。

POINT

2

簡単設定で安定したお好みの炊き上がり

鍋底センサーとタイマーによるダブル制御方式を採用し、安定しておいしい炊き上がりを実現します。設定は『白飯』『炊込』『おかゆ』『お好み』のモードから選ぶだけで、分かりやすく、簡単です。

POINT

3

作業のしやすさを細やかに配慮

最上段の炊飯スペースの高さを1m以下に改良し、重い炊飯鍋の上げ下ろし作業をラクにします(3段式)。扉の安全性を保ちつつ、開閉時の重量感を感じにくく改良しました。日々の繰り返し作業の負担を軽減します。

POINT

4

USBメモリで運転履歴を手軽に出力、衛生管理の徹底へ

USBメモリで炊飯モード、温度、時間などの運転履歴を出力できます。HACCPに基づいた衛生管理の実現をお手伝いします。(オプション対応)

※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。

