

炊飯機器

浸漬タンク方式炊飯機RCG-NBAS



RCG-NBAS型炊飯システム

貯米から釜の洗浄まで、
すべての行程をコンピュータ制御でエンドレスにシステム化。

POINT

1

引き立つお米のおいしさ

日本調理機のアジマスバーナーは、炎が釜に切れ間なく均一に当たるので、ご飯をムラなくふつくと炊き上げます。

POINT

2

省スペースで全行程を自動化

洗米、浸漬後に一釜ごと軽量するため、浸漬スペースを集約化。炊飯工程の自動化が省スペースで実現できます。

POINT

3

全行程をコンピューター制御

全行程をコンピュータ制御することで、貯米・計量・洗米・浸漬から釜への充填・水加減・炊飯・ほぐし、炊飯釜や蓋の洗浄までの工程をエンドレスに行い、毎時400kgを超える炊飯も一人のオペレータで管理可能です。

POINT

4

ムダのない炊飯ライン

システム化によって省スペースを図れるため、ムダのない炊飯ラインが実現。「おいしいご飯をスピーディに炊き上げたい」という給食調理のテーマにお応えします。

※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。

