

炊飯機器

浸漬タンク方式炊飯機RCG-MS



RCG-80MS

浸漬タンク方式とワンウェイ方式の炊飯機をユニット化した炊飯システム、1時間あたり500食から3000食を提供。

POINT

1

素早く低コストな湯炊き

早く確実に、かつガス代を節減するために湯炊き方式を採用しました。水の状態よりもスピーディに、コスト低減しながら炊飯が可能です。(ガス消費量は自社比較20%以上減)

POINT

2

水の再利用で大幅な節水

オーバーフローで洗米タンクに戻された浸漬タンクの水を再利用して、配米機最下部で洗米します。大幅な節水を図ります。

POINT

3

お湯は排気熱を有効利用

システムの排気部に給水タンクを設け、タンクの水を排気熱で加熱することにより湯炊きに必要な湯をつくります。

POINT

4

排気設備の負担軽減

排気熱が120℃に低下することで、排気設備の負担が軽減し、作業環境も良くなります。

※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。

