



服部工業は厨房の 「安全・安心・人に優しい」を ご提案します。

C・O・N・T・E・N・T・S

電気回転釜 煮太郎 	0	クックチルシンク・ひゃっ子・生ゴミ処理機・圧力鍋	16
ガス回転釜バックージタイプ (フロントドロー/底排弁/排水ドロー)	1~3	遠赤外線フライヤー・ピーラー・野菜調理機	17
ガス回転釜・ガス回転釜フライヤー仕様	4	フードカッター・フードミキサー・野菜脱水機・フードスライサー	18
フライ釜・ガス回転釜・ブラットパン	5	真空包装機シリーズ	19
エコケトル・スーパーガスケトル・涼厨回転釜	6	スチームコンベクションオープン(オートマチックタイプ) 	20
間接加熱ケトル・寸胴ケトル・回転炒め機・IHケトル	7	スチームコンベクションオープン	21
蒸気回転釜・スूपケトル・低輻射蒸気回転釜・クリーンバルブ	8	コンベクションオープン	22
攪拌機・ステアケトル	9	プラスチックラ/フリーザー	23
釜オプションシリーズ	10~12	食器洗浄機シリーズ	24
立型炊飯機シリーズ (涼風炊)	13	防カビ塗装工事・床改修塗装工事・ダクト清掃&コート工事・その他	25
立型炊飯機シリーズ (LGH/LGS)	14	釜食数一覧表(学校給食用)	26
立型炊飯機シリーズ (LGV)・圧力式無浸漬炊飯器 	15		

電気回転釜

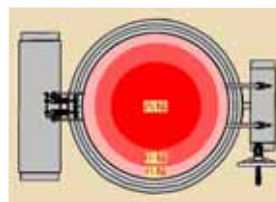
▼電気回転釜 煮太郎



●きめ細かい加熱コントロールが実現した電気回転釜！

回転釜を知り尽くしたハットリの電気回転釜は以下の加熱性能により
様々な調理・メニューに対応致します。

- ① 内輪・中輪・外輪ヒーターの切り替えで加熱面積の変更を！また、それぞれのヒーターの出力コントロールで、メニュー、調理量に合わせたきめ細かい加熱パターンの選択が行えます。
- ② 内輪・中輪・外輪ヒーターはそれぞれパワーコントロールが行えます。
- ③ 調理に合わせた温度設定が出来、調理後の保温にも便利です。
- ④ ドライシステムに対応する、底排弁、蓋中折れ装置を備えています。また底排弁は、脱着式で工具を使わずに分解できますので簡単に清掃が行えます。
- ⑤ 地下厨房、高層ビル、船舶厨房とガスの使用が制限される場所に最適です。



加熱面積は3段階の切替可能！

●主な装備 ・内釜ステンレス製 ・底排弁 ・温度調節機能 ・パワー調節機能 ・ハイリミット機能

型 式	満水量 (ℓ)	外形寸法 (mm)			釜内径	床から釜縁高		蓋全開高	電気容量 kW	価 格
		間口	奥行	高さ		(mm)				
EKT-80	80	1430	980	866	700	866	1850	14.0	価格は お問い合わせ ください。	
EKT-100	100	1480	980	866	750	866	1890	16.0		
EKT-150	150	1580	1056	866	850	866	1990	22.0		
EKT-200	200	1680	1156	866	950	866	2100	27.0		
EKT-300	300	1919	1206	967	1000	960	2220	45.0		
EKT-400	400	1919	1206	967	1000	1000	2220	45.0		

*電気回転釜は、受注生産品ですので、容量及び機能等に付きましては、弊社営業担当者と御打合せ下さい。

*品質向上の為、予告なく仕様の変更を行う事があります。