

# 蒸気回転釜・スープケトル・低放射蒸気回転釜・クリーンバルブ

## ▼蒸気式回転釜 RHST

ベーシックタイプ



内外釜：ステンレス

型 式	水入量 ℓ	寸法 mm 間口×奥行×最大高さ	排気接続口	給気接続口	最高使用圧力 MPa	蒸気消費量 kg/h	価 格
RHST-18	70	1281×636×1600	20A	20A	0.3	49	価格は お問い 合せく ださい。
RHST-20	90	1331×688×1650	20A	20A	0.3	60	
RHST-22	125	1431×756×1730	20A	20A	0.3	66	
RHST-23	145	1481×806×1780	20A	20A	0.3	70	
RHST-25	180	1531×856×1860	20A	20A	0.3	71	
RHST-30	220	1677×958×2000	25A	25A	0.3	73	
RHST-32	260	1727×1008×2080	25A	25A	0.3	73	
RHST-35	340	1831×1158×2220	25A	25A	0.3	79	
RHST-38	400	1831×1158×2350	25A	25A	0.3	80	

※（）内は税抜き価格です。

## ▼蒸気式回転釜 RHT

ベーシックタイプ



内外釜：铸铁

◎ 受注生産

型 式	水入量 ℓ	寸法 mm 間口×奥行×最大高さ	排気接続口	給気接続口	最高使用圧力 MPa	蒸気消費量 kg/h	価 格
◎ RHT-13	27	1147×525×1265	15A	15A	0.3	28	価格は お問い 合せく ださい。
RHT-16	45	1237×630×1400	20A	20A	0.3	35	
◎ RHT-18	65	1302×700×1455	20A	20A	0.3	39	
RHT-20	90	1356×750×1530	20A	20A	0.3	46	
◎ RHT-22	115	1413×860×1770	20A	20A	0.3	51	
RHT-23	140	1453×895×1805	20A	20A	0.3	55	
RHT-25	180	1503×940×1900	20A	20A	0.3	56	
◎ RHT-28	185	1685×1075×2000	25A	25A	0.3	57	
RHT-30	226	1740×1115×2055	25A	25A	0.3	58	
RHT-32	275	1795×1165×2145	25A	25A	0.3	61	
RHT-35	370	1902×1285×2275	25A	25A	0.3	64	

## ▼蒸気式ドライケトル RDK

ドライ HACCP  
温調



≫1台で、加熱と冷却が可能!  
≫手前軸傾動で、一定位置に排水!  
≫ストレーナー装着で、お湯だけ排水!  
≫ふきこぼれ防止機能!

60cm以上

型 式	満水量 ℓ	寸法 mm 間口×奥行×最大高さ	排気接続口 A	給気接続口 A	最高使用圧力 MPa	蒸気消費量 kg/h	電 源 (消費電力kW)
RDK-200	200	1560×1130×2030	25A	25A	0.3	77	三相200V(0.6)
RDK-300	300	1750×1380×2100	25A	20A	0.3	90	三相200V(0.6)

※価格はお問い合わせください。

## ▼スープケトル SHT

≫スープ・おかゆ・クリームに最適!  
≫釜はステンレス製で、洗浄しやすく衛生的!  
≫深型の釜で、じっくり煮込めます!  
≫熱がムラなく伝わり、焦げつきがありません!



オプションでそき口付

型 式	満水量 ℓ	寸法 mm 間口×奥行×最大高さ	排気接続口	給気接続口	最高使用圧力 MPa	蒸気消費量 kg/h	価 格
SHT-40	40	1125×669×1450	20A	20A	0.3	33	価格は お問い 合せく ださい。
SHT-60	60	1175×669×1500	20A	20A	0.3	42	
SHT-100	100	1375×765×1750	20A	20A	0.3	55	
SHT-150	150	1461×760×1820	20A	20A	0.3	66	

※（）内は税抜き価格です。

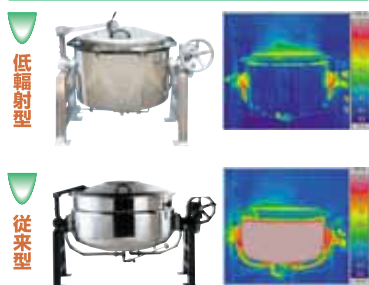
## ▼低放射蒸気回転釜 RHST-LW



業界初の低放射型蒸気回転釜!

ジャケット部に低放射カバーを取付けた構造で、機器周辺温度を上昇させにくい低放射型のステンレス製蒸気回転釜です。

サーモウェアの機器表面温度比較



- 低放射型ですので、調理作業がしやすく安全で快適な作業が可能となりました。
- 低放射カバーは、取外し洗浄も可能ですので衛生的です。
- エプロンガードにより、火傷、吹き零れが防止でき、配缶時には床を汚す事ありません。
- 排水ドロー仕様ですので、ドライ施設にも最適です。
- 内釜、外釜に耐食性に優れた高級ステンレス(SUS304)を使用していますので、様々な食材の加熱調理に対応できます。
- フタはステンレス板(SUS430)を一体成形したものを使用しておりますので、変型しにくく、密着性に優れており、錆にも強く衛生的です。
- 脚はステンレス(SUS430)ですので、強度、安定性に優れ衛生的です。
- ハンドルによって釜を前後に回転させる事が出来ますので、調理物の取り出し及び洗浄に便利です。
- 加熱中及び洗浄中の釜の誤回転を防止する為、釜安全固定装置が装備されております。

型 式	満水量 ℓ	寸法 mm 間口×奥行×高さ	給排気接続	最高使用圧力 MPa	蒸気消費量 kg/h	価 格
RHST-100LW	100	1377×820×1700	20A	0.3	63	価格は お問い 合せく ださい。
RHST-150LW	150	1481×920×1850	20A	0.3	70	
RHST-250LW	250	1725×1120×2120	25A	0.3	73	
RHST-350LW	350	1876×1250×2300	25A	0.3	79	

※（）内は税抜き価格です。

## RHSTクリーンバルブ仕様 特許取得



簡単操作



排水自在



掃除も簡単

全国の学校給食のお客様の声を、形にしました!

- 従来の排水ドローではありません。排水する量を3段階(少量、半分、全開)にし、簡単に調節できるように設計しました!
- 少しずつお湯を排出しながらの調理や、水を入れながらの冷却など、釜からのオーバーフローではなく、ドライ厨房にふさわしい排水ドローで対応できます。
- シンプル設計だけに、掃除も簡単!衛生的に使用できます。



RHST クリーンバルブ仕様(特注)

※品質向上の為、予告なく仕様・価格の変更を行うことがあります。