

▼立型炊飯機 (LGV-100/150) **New**

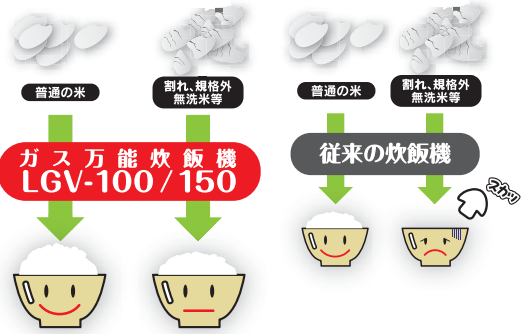


機能提案：**LGV** 高温障害の米・規格外無洗米でも早切れ無し!!

お米の品質低下時代に
向けたニューベーシック

1. 早切れの無い時間制御方式!
2. ガス消費量を10%削減!
3. 安全性と耐久性に優れます!

連続炊飯 追い炊き 高耐久設計 安全設計



型式	仕様	外形寸法mm	精米炊飯能力	ガス消費量	電源	材質/価格	
LGV-100	2段	725×731×1127	14kg	18.8kW (16,200kcal/h)	AC100V	外装ステンレス	内装ステンレス
LGV-150	3段	725×731×1325	21kg	28.2kW (24,300kcal/h)	AC100V	外装ステンレス	内装ステンレス

調理内容対応表

モデル	おすすめ使用厨房	厨房環境改善	無洗米対応	予約炊飯	お粥	炊込	マイコン	連続炊飯
涼風炊	病院 老健 学校 保育 食堂 一般飲食	○	○	○	○	○	○	○
L G H	病院 老健 学校 保育 食堂 一般飲食		○	○	○	○	○	○
L G S	学校 保育 食堂 一般飲食			○カウントダウン式		○	○	○
L G V	学校 保育 食堂 一般飲食		○			○		○

▼ガス圧力式無浸漬炊飯器 GPC-40

普通米、無洗米なら無浸漬で時間短縮(30~60分)! /

玄米炊飯! 1,000mを越える高地でも美味しく炊飯! /



GPC-40

型式	寸法	標準炊飯量
GPC-40	630×470×485	6.0kg
	炊飯範囲	ガス消費量
	※a 2.8kg~7.0kg	8.8kW(7,600kcal/h)
	価格	

☆お米を洗わずに炊ける?!
無浸漬炊飯で無洗米もOK!

◎肉厚のあるアルミニウム製の圧力式食缶で圧力をかけて炊飯することにより、浸漬(水に浸す)時間をかけずに、洗米したら即!炊飯にとりかかる事ができます。つまり、炊飯作業にかかる時間が短くて済みます。

◎デンプン質の流出により早切れしやすい無洗米も、デンプン質が溶け出す主な原因となる浸漬を行いませんので美味しく炊き上げます。

☆ヘルシーな玄米炊飯にも対応?!
自然食レストランで大好評!

◎お米に含まれるビタミンB1、B2、タンパク質、食物繊維、カルシウムの多くが表皮部分に含まれていることは広く知られています。よって、ヘルシーなごはんはやはり玄米を美味しく炊くことで実現します。GPC-40は圧力式食缶の採用で玄米を美味しく芯まで糊化(アルファ化)させて炊き上げます。(注:玄米炊飯では浸漬が必要です)

☆沸点の低い1,000m以上の高地で威力発揮!

◎高地になればなるほど気圧は低下し、水を沸騰させても100℃に到達しなくなります。お米は一般的に98℃以上の熱水で20分以上加熱しないとデンプン質の糊化(アルファ化)が実現しないとされています。GPC-40は圧力式食缶の採用で高地における沸点の降下を補います。つまり高地でもふっくらと美味しいご飯を炊くことができます。GPC-40の先代のGPC-50が、多くの山小屋や高原リゾートのホテルでご愛顧頂いている実績がそれを証明しています。

☆安心をお約束する安全装置?!

◎圧力安全装置・・・安全弁、調圧ウエイトのそれぞれが万一の異常圧力に対して減圧作動する二重の圧力安全装置を備えています。

◎立ち消え安全装置・・・万一の炎の立ち消えを感知し、速やかにガスをストップさせます。

※a 最小、最大ではやや炊き上がり変化します。 ※()内は税抜き価格です。

※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。