

新開発

ドライケトル

大量調理施設衛生管理マニュアルの

(平成9年3月24日厚生省発行) に適合!!

重要管理事項-3. 二次汚染の防止(9)より

食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い
は、床面からの跳ね水等による汚染を防止す
るため、床面から60cm以上の場所で行うこと。

(以下略)

の跳ね水等による汚染を防止するため、床面
から60cm以上の場
所で行うこと。(以下略)


ガス煮炊釜

型式：GDK-32

77↑ 調理物の取りだし高さ77cm!!

床面からの跳ね水等による汚染を防止する為、釜傾動時の調理物取りだし高さは、床から77cmの位置にしました。(厚生省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合)

ストレーナーの採用により、排水バルブを廃止しました!!

調理カスの溜まる不衛生な排水ドロバルブがありませんので、釜の掃除が簡単に行え、常に満足のゆく衛生状態をキープできます。

洗浄水の排水と、ゆで物調理の水切り排水の両方に活用でき、排水時間もバルブ式に比べ、格段に速くなります。特に(ゆでる、水切り、水にさらす)といった調理工程において大変実用的です。

ストレーナーのホルダー部分がそのまま注ぎ口になりますので、水が飛び散らずに集中して排水溝に排水できます。しかも、排水の中の食品カスをストレーナーで除きますので排水溝の汚れが少なくなります。

Safety 使う人への優しさを備えました!!

加熱中の本体前面温度は80 以下!! 火傷したりエプロンが溶けたりしません。

自動点火装置：点火作業が簡単・確実になり、面倒な点火棒やライターいらす!!

立消安全装置：万一の吹き消え、立ち消えに安心、速やかに生ガスの流出をストップ!

ハイリミットセンサー：異常な温度上昇を防ぐハイリミットを備えています!

集中火力調節コック：メインコック一つの操作で強火から中火、弱火、ト口火まで!