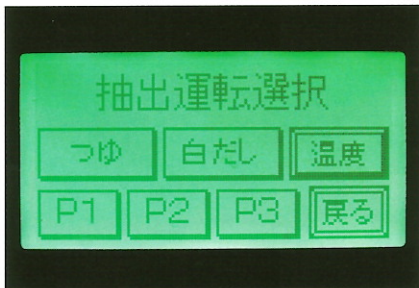
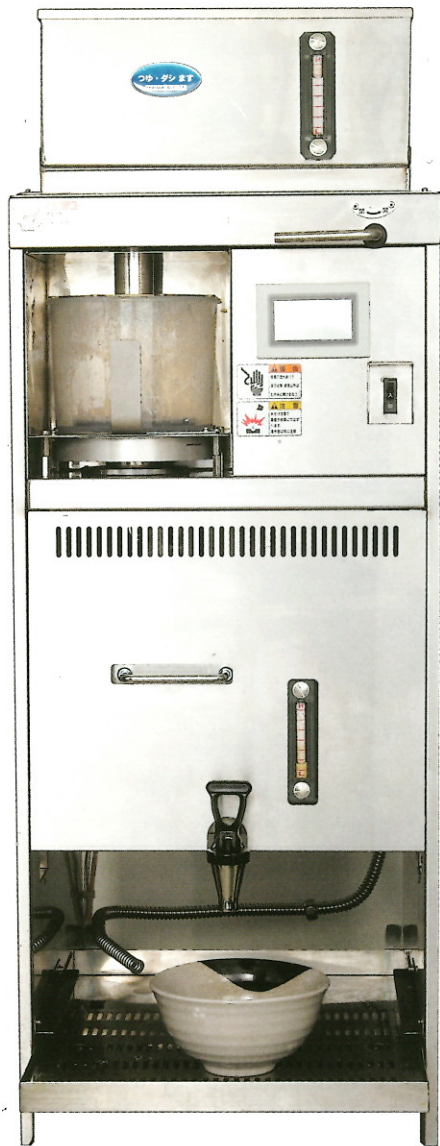


特許
第4070421号

お店の工夫が活かせる、業務用自動つゆ・だしマシン

専用マシン

「つゆ・ダシ ます」



便利なタッチパネルディスプレイ

〈タッチパネルでできる内容〉

- | | |
|---------|-------------|
| ①温度設定 | ⑥つゆ取出量設定 |
| ②抽出量設定 | ⑦つゆ取出 |
| ③抽出運転選択 | ⑧クリーニング運転 |
| ④攪拌内容設定 | ⑨使用周波数設定 |
| ⑤かえし量設定 | ⑩警告・終了の点滅表示 |

〈ワンタッチでだし取りから井注入まで自動〉



攪拌抽出

- 90～96℃の熱湯で抽出するので、ダシ感が違います。
- 抽出は1～18Lまで自由自在、ピーク時もアイドルタイムも安心。
- 終了後のマシンクリーニングも安心なシステムです。



つゆ出し



白だし

仕 様

サイズ W:430 D:680(最大) H:1140
 電源 単相200V 21A (100Vからの増量も簡単、経費も安い)
 電気代/月 1日200杯提供する店舗で6,000円
 能力 18L抽出～18分、最大供給能力54L (162杯) /時
 抽出 抽出中でもつゆの取り出しは可能。
 ピーク時、フルタンクでスタートすると237杯/時の能力
 特許取得済みの【攪拌抽出】により、職人技のダシを実現
 しました。手動で抽出毎にユニットを取り出し、カスを洗い
 流す為、粉末の湿気防止になります。

かえし吸上 かえしあわせは、簡単・正確に同期率を100%に近くにしま
 した。
 保温タンク 25L (1槽式)。工夫の長時間対応、劣化を防ぎます。白だ
 しもいつでも取り出し可能。煮詰まり防止の為、つゆ攪拌
 ハネ・ヒーターサーモスタットの機能充実。
 衛生面 取り出し可能な保温タンクは手洗いができ、衛生面も万全。
 CPU 優秀な日本製・制御装置、抽出バージョン、かえし同期、温
 度管理等頼れる頭脳です。完了表示・警告表示は、ディ
 スプレイの色別点滅でお知らせします。マシンから離れてい
 ても確認可能。

お問い合わせは・・・



Sマシン株式会社 (大阪産業振興機構・事業認定)

〒531-0062 大阪市北区長柄中1丁目4-2

電話 06-6809-1004 FAX 06-6809-1005

E-mail smc@wine.ocn.ne.jp

URL http://www.smachine.jp