

電気式ゆで麺器

- ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし省エネに効果的です。
- 中底板は麺を勢よく躍らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し掃除がしやすく衛生的です。



① 電気式 ゆで麺器 (AYD-24)    200V

型 式	50Hz	60Hz	サイズ	
TEU-45 (1槽式)	1-0752-0101	1-0752-0102	450×600×H800	¥441,000
TEU-85W (2槽式)	1-0752-0103	1-0752-0104	850×600×H800	¥808,000

型 式	電 源	消費電力 (50/60Hz)	槽水量 (ℓ)	給水接続	排水接続	付属品
TEU-45	3相200V	9.0kw	40	15A	25A耐熱管	ザル受×1、フリザル×6、中底板×2
TEU-85W	3相200V	18.0kw	40×2	15A	25A×2耐熱管	ザル受×2、フリザル×12、中底板×4

電気式ゆで麺器

水中加熱方式で立ち上がり早く、素早く調理。



FENB606006

② 電気式 ゆで麺器 (AYD-09)    200V

1-0752-0201 FENB606006	600×600×H800	¥696,000
1-0752-0202 FENB806044	800×600×H800	¥970,000



※写真のうどんテボは別売です。

- 一人前ずつテボに入れられたそば・うどんをゆであげる場合に便利な電気式のゆで麺器です。
- 高効率の水中加熱方式ヒーター採用で、立ち上がり時間が早く、温度復帰能力にも優れています。
- テボの真下より噴流が吹き上げ、麺をほぐします。
- アイドルタイムにはスイッチ一つで湯温を90℃に保って運転させることができ、省エネ性が向上します。湯温はサーモスタッドで自動調節されます。
- 操作ボックスは防滴構造になっており、水によるトラブルを防止しています。
- 過熱防止装置を搭載しています。

■仕様

型 式	槽数	テボ受け寸法 (mm)	槽容量 (ℓ)	テボ数	ヒーター	電源	総消費電力 (50/60Hz)	手元開閉器容量	接続口径	製品質量 (kg)
FENB606006	1	φ132	42	6	3.2kW×3	3相200V	9.6kW	40A	給水 15A 排水 25A	62
FENB806044	2		29×2	8	3.2kW×4		12.8kW	75A	排水 25A×2	98

③ 電気式 麺水切器 NMM-720

(AMV-14)   1-0752-0301 ¥380,000

356×356×H583  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:720W  
投入口:φ135  
本体材質:ABS樹脂

- ※写真のうどんテボは別売です。
- 水切り時間1.3秒。ほとんど麺の温度はさがりません。だしの濃さも一定します。
- メインスイッチを入れれば、本機の筒にうどんテボを入れるだけで水切りします。樹脂製のため強く軽く、さびません。(うどんテボは18-8ステンレス製のものをご使用願います。)



④ ゆで麺器クリーナー (DYD-01)   200V

1-0752-0401	1剤	700g 粉末	6	¥6,600
1-0752-0402	2剤	6kg 液体	3	¥7,400

成分:1剤/有機酸  
2剤/水酸化カリウム、カルボン酸塩、界面活性剤

1剤と2剤のダブル洗浄でゆで麺器特有の汚れを効果的に落とします。

- ゆで麺器にこびりつく汚れは、スケールと麺や油脂による有機汚れでできた特有の複合汚れ。スケールを落とす酸性の1剤と、有機汚れを落とすアルカリ性の2剤を使用し、ダブルで洗浄することで、効果的に汚れを落とすことができます。
- ※ゆで麺器クリーナーは1剤と2剤セットで使用するクリーナーです。



1 剤

2 剤

⑥ だし汁用攪拌機 EGS-3636型

(GKK-01)    約1ヶ月

1-0752-0601	LPガス
1-0752-0602	都市ガス

460×510×H1,330  
ガス消費量: LPガス 0.76kg/h  
都市ガス 9,000kcal/h  
ガス接続口: LPガス φ9.5  
都市ガス φ13

電動ドリル:単相100V 710W  
攪拌羽根付:16×490×羽根3段  
18-8寸胴鍋:φ360×H360 35ℓ



⑤ 卓上電気スパゲッティボイラー TCEU-2AL (ASP-25)    200V

1-0752-0501	50Hz
1-0752-0502	60Hz

400×580×H375  
電源:3相200V  
消費電力:4.95kw  
槽水量:11ℓ  
給水接続口:15A、G.V  
排水接続口:40A、耐熱管  
タイマー:30秒  
質量:35kg  
付属品:ゆでカゴ2個

※受注生産でゆでカゴ4個用仕様もあります。



250gの冷凍麺をわずか10~15秒! うどんなど冷凍麺に幅広くご使用できます。

- 特殊形状のヒーターにより、槽内を均一に沸騰させますので、茹で上げ時間を大幅短縮しました。
- 自動給水装置付きですので、調理中を除いて槽内湯面が10mm低下すると自動的に補水します。
- オートリフトアップタイプですので設定時間になるとブザーが鳴り、テボ受けを引き上げます。

⑦ ラーメンスープ用攪拌機 EGS-3655型

(GKK-02)    約1ヶ月

1-0752-0701	LPガス
1-0752-0702	都市ガス

460×510×H1,390  
ガス消費量: LPガス 0.76kg/h  
都市ガス 9,000kcal/h  
ガス接続口: LPガス φ9.5  
都市ガス φ13

電動ドリル:単相100V 710W  
攪拌羽根付:16×600×羽根3段  
18-8寸胴鍋:φ360×H550 55ℓ



炊飯器・保温ジャー・オープン・レンジ・コンロ

冷蔵庫 冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器 焼物用品・燻製 串・ハケ

釜めし・ビン・パソコン

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納