

烙

L a o **A**

きれいに焼ける、
おいしく焼ける。



人気のLaoに 自動給水タイプ登場!

独自のヒーター技術で調理面の温度ムラを解消!

烙

L a o A

餃子調理器 QFJ-60A

グリル面の温度を設定することで好みの焼き加減に。冷凍・冷蔵でも焼き上がりの温度で管理するので焼きあがるとブザーでお知らせ。誰でも簡単。



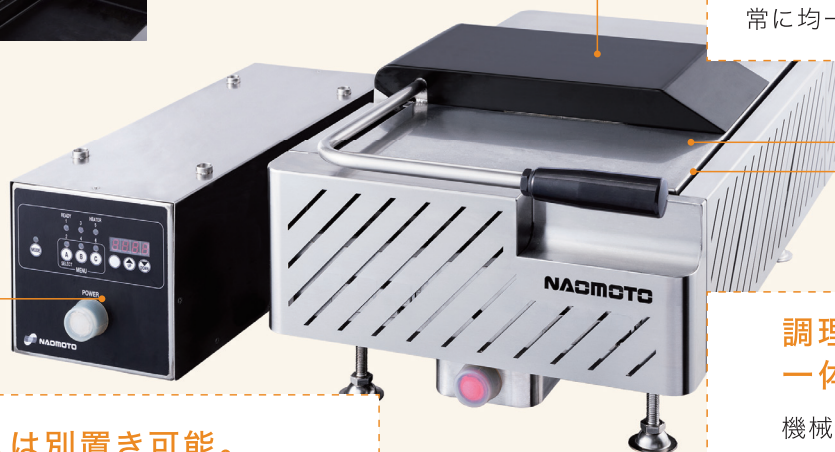
自動給水で給水作業の負担を軽減。



スイッチを押すだけで水を必要な量、正確に散布。出来あがりまで何の作業もありません。

NAOMOTOオリジナルヒーターだから美味しさが違う。

1948年創業より業務用アイロンの技術に基づいた独自のヒーターを開発。調理面のどの場所に餃子を置いても温度ムラが少なく、外はパリッと中はジューシーに。常に均一に焼き上がります。

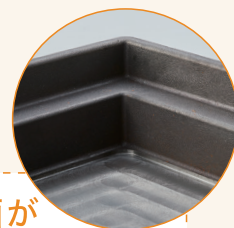


制御ボックスは別置き可能。

今まで餃子の調理では避けられなかった「油」と「水」の混入を防ぐことで、機器トラブルを解消。

調理面と側面が一体構造に。

機械内への油の侵入を防ぎ、故障やトラブルも大幅に解消。また、グリル面に排水口を設け、お掃除も簡単。



| | |
|---------|---------|
| 型 式 | QFJ-60A |
| 電 源 電 圧 | 200V 3相 |
| 消 費 電 力 | 4.8 kW |

| | |
|-----------|---|
| 製 品 寸 法 | 本 体: W358 × D658 × H254 mm 制御ボックス: W170 × D442 × H176 mm |
| 調 理 面 寸 法 | W255 × D430 mm |
| 製 品 質 量 | 46.3 kg (セット重量) |

※製品改良のための仕様を変更する場合がありますので、ご了承ください。

直本工業株式会社 スチームで新しい未来へ

本 社 〒543-0031 大阪市天王寺区石ヶ辻町19-8 TEL.06-6775-2500 FAX.06-6775-2510

東 京 支 店 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目7-9 TEL.03-3864-5577 FAX.03-3864-5579
仙 台 支 店 〒984-0032 仙台市若林区荒井7丁目5-1 TEL.022-390-9301 FAX.022-390-9304
新 潟 支 店 〒951-8068 新潟市中央区上大川前通3番町122-5 TEL.025-222-0991 FAX.025-222-0990
名 古 屋 支 店 〒462-0842 名古屋市北区志賀南通2丁目49番地 TEL.052-917-1800 FAX.052-917-1810
福 岡 支 店 〒815-0082 福岡市南区大楠2丁目4-5 TEL.092-534-2761 FAX.092-534-2763
岡 山 営 業 所 〒700-0972 岡山市北区上中野2丁目24-14 スタックVIIIビル 1F TEL.086-243-0100 FAX.086-243-0904

URL <https://www.naomoto.co.jp/> e-mail info@naomoto.com