

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！



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いりません。

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。

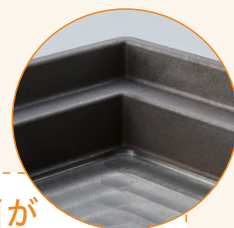


制御ボックスは別置き可能。

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
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 〒811-1347 福岡市南区野多目4丁目31-13 TEL.092-403-1755 FAX.092-403-1756
新 潟 営 業 所 〒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
岡 山 営 業 所 〒700-0972 岡山市北区上中野2丁目24-14 スタックVIIビル 1F TEL.086-243-0100 FAX.086-243-0904

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