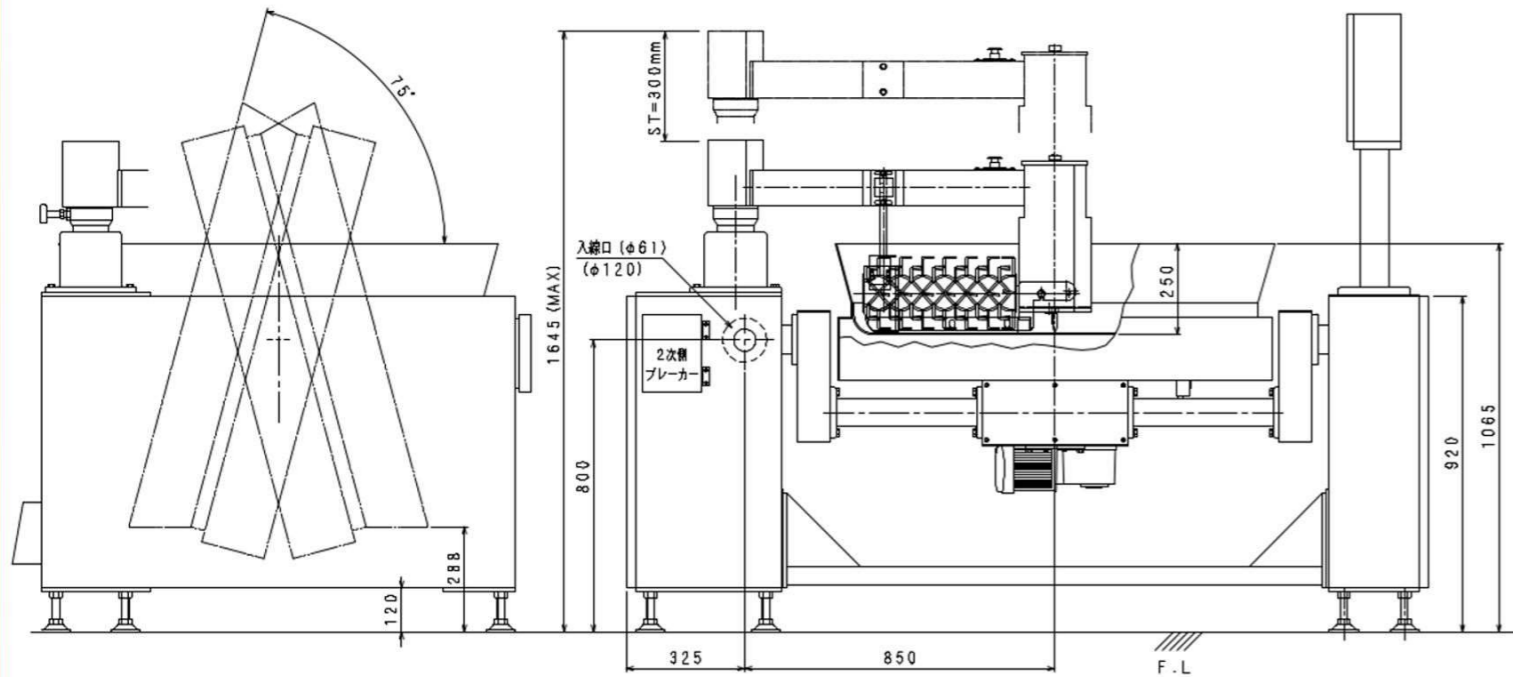
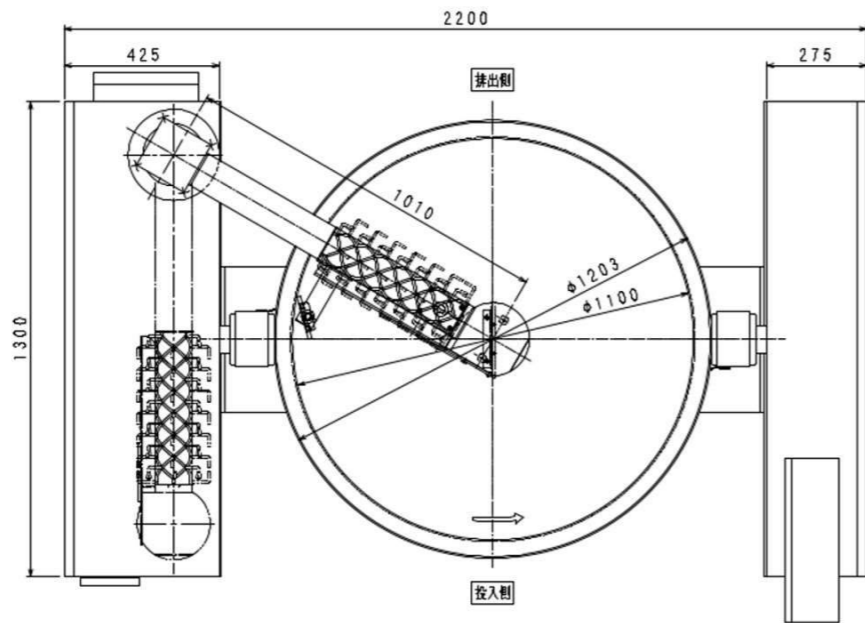


項目	内容
型式	IH-035AS
定格電圧・周波数	AC200-220V/50-60Hz
所要電圧容量	43.2kVA (最小)
定格入力電力	Max36kw
定格入力電流	111.2Amps 内: IH加熱 (内側:15.2Amps・外側:91Amps)
なべサイズ・容量	φ1100×250 (200L)
温度制御	PID制御 (~300℃)
なべ回転角度	投入側, 排出側共に75度回転
なべ材質	SUS430 (t=5) #400/パフ磨
なべ・攪拌羽根回転制御	インバータ制御
操作方法	タッチパネルによる表示及び操作
機械構造	簡易防滴仕様 (加熱コイル部は除く)
ロードセル秤	最大200kg (100g単位)
機械重量	約900kg



炒飯の調理動画はこちらからご覧頂けます。  
(スマートフォンのカメラで読取して下さい)



 **伊藤工機株式会社**  
ITOH KOUKI CORPORATION

〒510-0802 三重県四日市市三ツ谷町14-20  
TEL:059-331-5536 FAX:059-328-4446  
HP <http://itoh-kouki.co.jp/>  
Email [info@itoh-kouki.co.jp](mailto:info@itoh-kouki.co.jp)

高出力IH式加熱

# 大型IH調理機

New!!

IH-035型



例えば、チャーハンなら一度に100人前(約30kg)を約4分程度で作れます。300℃の高温加熱と独自の攪拌方式で“あおり”を再現し、炒め感のある仕上がりにします。1℃単位の温度コントロール、加熱レスポンスの早さ、少ない排熱でクリーンな環境等、IH加熱の特徴を活かした機械です。炒め以外にも“煮る”“炊く”などの調理も可能です。“なべ”は投入、排出両側に反転するHACCP対応、計量機能付で歩留りの確認も出来ます。



タッチパネル画面以外に、排出側にも押しボタンスイッチがあり操作出来るようになっています。

内、外2台のIHインバータで、同時に加熱することにより、食材投入時の温度ドロップを最小限にします。

排出側

POINT!

POINT!

操作画面はタッチパネルで、とても操作し易くなっています。また、速度選択・温度選択・調理時間設定も簡単に行え、計量機能付で重量の確認も出来ます。

食材へのダメージも最小限に



芯棒のない攪拌羽根の回転とスクレパーで「ほぐし」「混込み」を同時に素早く、均一に行います。また脱着は工具を使わず簡単にワンタッチで行えます。

加熱面積が広いフラットな鍋

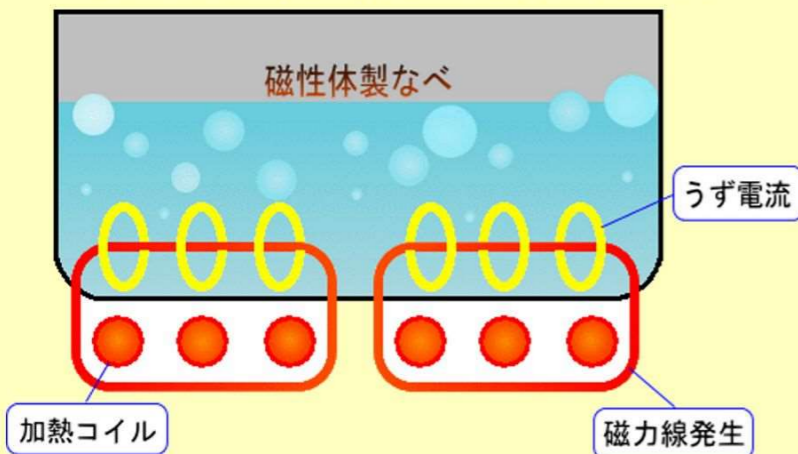


鍋は大きく開放しており、蒸されることなく、水分を飛ばしながらの炒めが実現出来ます。また、鍋表面はフラットな為より均一に食材を加熱出来ます。

POINT!

### IH加熱について

「IH」(Induction Heating)とは「電磁誘導加熱」の意味でコイルに電流を流すことにより磁力線を発生させ、鉄系金属鍋を置くと金属の中にうず電流が発生し、金属の持つ電気抵抗により鍋自体が発熱するのを利用して加熱するというものです。



投入側

POINT!

- ・CO2の排出は「ゼロ」環境に優しい調理機です。
- ・余分な燃焼排熱が出ない為、室内の温度上昇を抑えクリーンな環境が得られます。(熱効率が約90%と優れています。)
- ・その為、空調・排気設備の負荷も軽減できます。
- ・火を使わない為、安全。もちろん不完全燃焼の心配もありません。
- ・温度コントロールも自動制御でより正確に行えます。



①②③と3つのスクレパーで焦げ付きや溜りを防止。また、作業者は手を加えることなく調理出来ます。