

明日を創る力



店舗用IH単釜炊飯器

すい そろ がく
炊 爽 楽

MIH070V1



SATAKE CORPORATION

スイッチポン!で簡単に店舗炊飯。

店舗炊飯にぴったり! 7kg(約5升)炊飯の業務用IH炊飯器が新登場!

炊飯工場の技術をそのままに、美味しく、大量に、そして様々なアイテム(5アイテム)を炊くことができます。スーパーの惣菜コーナーなど店頭でのデモンストレーションにご活用下さい。消費者の注目集め、安心感を与える“魅せる炊飯”を演出します。

特長

1. 高水準の炊飯器

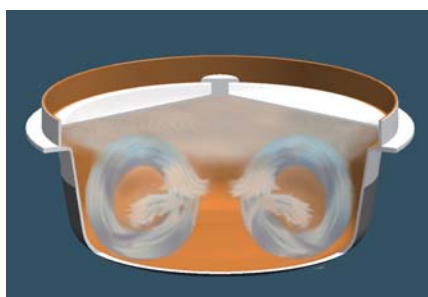
アイテムによって熱加減を制御します。大型炊飯工場で使用されるプロの炊飯技術をそのままに、低コスト化を実現しました。高品質のご飯に仕上げるとともに、再現性の高い炊飯器です。

2. 丸釜の採用

丸釜を採用しました。また、釜の底面部と側面部をそれぞれ加熱制御することができます。炊飯パターンにより、釜内の対流を促進させることでムラのない美味しいご飯に炊き上げることができます。

3. 簡単操作

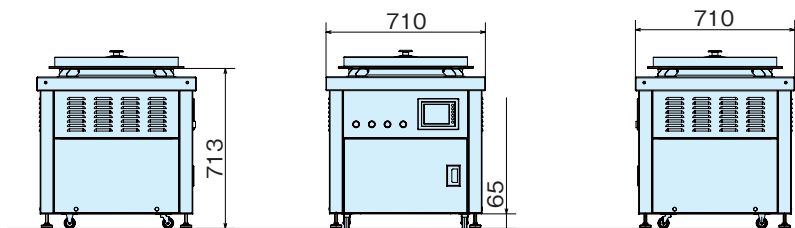
操作はタッチパネルでアイテムを選択し、「開始」ボタンを押すだけ。スイッチ1つで操作でき、誰でも簡単に「炊飯のプロ」になれます。



仕様

型式	MIH070V1
炊飯能力	最大7kg/釜
定格電力	10kW
機体重量	92kg
キャスター	標準装備

寸法 (mm)



▲ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代) 小山 TEL.(0285)27-5060(代) 名古屋 TEL.(0586)73-2177(代) 松山 TEL.(089)982-6990(代)
 北上 TEL.(0197)64-0111(代) 柏 TEL.(04)7132-1181(代) 北陸 TEL.(076)277-2085(代) 九州 TEL.(092)412-0411(代)
 秋田 TEL.(018)839-0891(代) 東京 TEL.(03)3253-3112(代) 大阪 TEL.(06)6331-0558(代) 福岡 TEL.(092)921-6111(代)
 仙台 TEL.(022)287-2733(代) 新潟 TEL.(025)287-0177(代) 広島 TEL.(082)420-8575(代) 熊本 TEL.(096)382-2727(代)

株式会社 サタケ

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL. (082) 420-8531 FAX. (082) 420-0003

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL. (03) 3253-3112 FAX. (03) 5256-7270

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2007年4月 No.208-00

株式会社サタケは国際的な品質規格(ISO9001)と環境管理規格(ISO14001)の認証を取得しています。



R100

このパンフレットは、古紙配合率100%再生紙を使用し、大豆油インキで印刷しています。



サタケはチーム・マイナス6%に参加しています

