

確かな加熱コントロールで仕上がりが安定。 電気釜なら空気も汚れず、周囲も暑くならず クリーンな調理環境が実現します。

電気釜の良さには、どなたでも簡単にきめ細かい加熱コントロールができること、輻射熱が少なく涼しい環境で働けること、調理後の保温にも使えることが挙げられます。地下や高層ビル、船舶などガスの使用が制限される厨房でもご利用いただけます。近年では災害時のリスクを回避するために、ガスに加えて電気も熱源として用いるハイブリッド型の厨房を希望されるお客様も増えています。

ハットリ 電気回転釜の特長

※下の特長を持つ製品に、それぞれマークが付いています。

- 低輻射 燃焼による排気熱が出ず、室温を上昇させにくい
- ドライ仕様 床をぬらさず排水できるドライシステム向け
- 蓋中折れ 蓋の洗浄時に洗浄水を床でなく釜内に落として衛生的
- 釜回転電動 大型の釜も電動で楽に傾けられる
- 過熱防止装置 火災予防のため異常な温度上昇を防止



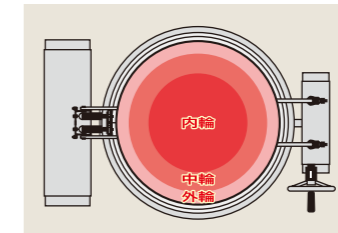
ハットリ電気回転釜のラインナップ

メニューや調理量に合わせて加熱パターンが多彩に選べる

電気回転釜 にたろう 煮太郎 EKT

- 低輻射 ドライ仕様 蓋中折れ 過熱防止装置

- 内輪・中輪・外輪ヒーターの切り替えにより加熱面積は3段階。各ヒーターの熱量コントロールも可能。
- 調理に合わせた温度設定が可能。
- 焦げ付きの心配が少なく調理後の保温にも便利。
- 釜を傾けることなく内釜下の排水バルブから手軽に排水。



加熱面積は3段階



電気式の常識を超えた、大量の煮炊き・炒め調理を実現



IHケトル ISR

- 低輻射 蓋中折れ 釜回転電動 過熱防止装置

- 80%以上と高い熱効率を誇るIH式。
- 注ぎ口があり、傾動時における調理物の拡散を防止。



■仕様・価格表

製品	仕様	釜回転方式	型式	容量(ℓ) ^{※1}	内釜材質			製品寸法 間口×奥行×高さ ^{※2} (mm)	電源	消費電力 (kW)	給水 給湯	価格(税抜)				
					ステンレス	アルミ	铸铁					内釜:ステンレス	内釜:アルミ	内釜:铸铁		
<small>にたろう</small> 電気回転釜 煮太郎 	センタードロースタップアップ仕様	手動	EKT-80	80★	○	—	—	1430× 906×1850	三相200V	14.00	15A	お問い合わせ	—	—		
			EKT-100	100★											1480× 956×1890	15.50
			EKT-150	150★											1580×1056×1990	22.00
			EKT-200	200★											1680×1156×2100	27.00
			EKT-300	300★											1919×1206×2220	45.00
			EKT-400	400★											1919×1206×2220	45.00
IHケトル 	標準仕様	電動	ISR-23	36	○	—	—	1580×1150×1800	三相200V	10.10	15A	お問い合わせ	—	—		
			ISR-26	55											1670×1150×1900	10.10

※1 ★印:容量=満水量です。 ※2 高さ:蓋を全開にした時の高さです。