

ティルティングパン【ガス式】 **GFC型**

TILTING PAN



「煮」・「焼」・「炒」・「茹」・「蒸」・「汁」を1台でこなす調理器です。

- 比例制御方式を採用。正確に設定温度を維持します。
- 槽底部にはステンレスクラッド鋼板18mm厚を採用。均一に熱を伝えます。

項目	型式	GFC-70TP	GFC-100TP
本体寸法 (mm)	間口	1,060	1,360
	奥行	930	
	高さ	945	
パン寸法 (mm)	間口	620	920
	奥行	620	
	高さ	170	
パン容量 (ℓ)		70	100
点火方式		連続スパーク方式	
温度調節範囲 (°C)		50~300	
電源・消費電力		単相100V・0.02kW	
ガス接続口	都市ガス	20A	
	L P G	20A	
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	27.9(24,000)	39.5(34,000)
	L P G(kg/h)	26.5(1.90)	36.3(2.60)
安全装置		立消安全装置(フレームロッド方式)	
重量(kg)		160	220
	ハンバーグ(100g)	50個	70個
調理能力	野菜炒め(100g)	140人分	200人分
	みそ汁	175人分	280人分
	とんかつ	45枚	60枚
	茶碗蒸し	40碗	60碗
価格		¥1,089,000	¥1,309,000

ティルティングパン【電気式】 **ENTP型**

TILTING PAN, ELECTRIC TYPE



温度コントロールが簡単な電気式です。

- 煮る、焼く、炒める、茹でるなど、各種の加熱調理を1台でこなします。
- 槽底部には特に厚いクラッド鋼板を採用。均一に熱を伝えます。

項目	型式	ENTP-35	ENTP-75	ENTP-100
本体寸法 (mm)	間口	975	1,105	1,325
	奥行	845	965	
	高さ	850		
パン寸法 (mm)	間口	540	670	890
	奥行	360	595	
	高さ	200		
パン容量 (ℓ)		35	75	100
温度調節範囲 (°C)		0~300		
電源・消費電力		三相200V・5kW	三相200V・9kW	三相200V・12kW
差し込みプラグ		接地型 20A	接地型 30A	※直結
重量(kg)		120	158	180
価格		¥1,170,000	¥1,250,000	¥1,510,000

※ENTP-100型のコードはオプションとなります。

スープケトル **GZT-LW2型**

TILTING SOUP KETTLE



〈低輻射タイプ〉

うどんつゆやダシ取り、煮込み料理に適した寸胴形状の釜を採用しています。

- 調理スタッフの火傷防止に効果があります。
- 室温をあげませんので夏季空調コストの節約と快適な厨房環境が実現します。
- 寸胴形状をした狭口深型の釜は対流ストロークが大きく開口部からの蒸発量が少ないので、スープ作りや煮込み料理に適しています。

項目	型式	GZT-50LW2	GZT-75LW2	GZT-100LW <sup>®</sup>
本体寸法 (mm)	間口	1183	1183	1281
	奥行	833	833	882
	高さ	1136	1084	1106
バーナー		二重リングバーナー		
ガス接続口	都市ガス	20A		
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	15,500	15,500	19,800
	L P G(kg/h)	1.29	1.29	1.65
点火方式		自動点火装置		
安全装置		立消安全装置・過熱防止装置		
重量(kg)		114	123	138
	容量(ℓ)	50	75	100
価格		¥1,730,000	¥1,790,000	¥1,990,000

