

**快適な環境で麺のおいしさを最大限引き出します。  
カーボンヒーターが驚異の経済性と耐久性を実現 ！**

1. シンプルな構造となっており、センサーを除き  
**槽内にヒーターがない**ため清掃が簡単です。
2. 初期温度10℃からの加熱で40分で沸騰します。  
(湯槽容量の7分目の水量にて。)
3. 電力を最大限生かせる設計になっており、  
熱効率は80%以上の性能を実現しています。  
**ランニングコストを2割以上の削減!**(条件による)
4. 沸騰した湯を、最少の出力で湯温を維持可能な、  
省エネモードを搭載しています。
5. 沸騰状態において、装置表面、外周水切の温度は  
45℃程度までに抑えられています。(外気温10℃時)  
**☆ 使い手に優しい、驚きの環境性能!**
6. シンプルな操作です。(保温、弱、中、強)  
加熱源が左寄りて麺は対流により回転します。  
(正面からみて時計まわり)
7. 空焚きセンサーを搭載しており、  
湯が空になると、電源を切る**安全設計**です。
8. カーボンヒーターが槽下部にカセット状のユニットに  
装填されており、簡易に交換することができます。  
切れるまで出力に変化がありません。「ヒーター寿命目安: 8000時間」
9. ”**長期的なメンテナンスを考慮した構造**”です。槽の交換も据付状態で可能です。



装置外観 (KW1000)

<<<<<<  
**KW600**

席数: 20~40 のテナント店向きです。  
コンパクトなスペースに設置できます。

**特 徴**

>>>>>>  
**KW1000**

席数: 40~80 の郊外店向きです。  
大きさとパワーに余裕のある湯槽です。

仕様 \ 型式	KW600	KW1000
湯槽容量	70(L)	140(L)
湯槽寸法	間口 400(W)	800(W)
	奥行 460(D)	
	高さ 400(H)	
外形寸法	間口 600(W)	1000(W)
	奥行 710(D)	
	高さ 837(H)	
電源	AC200V 三相 50/60Hz	
電流値	30A(MAX)	60A(MAX)
受電ブレーカー	40A(推奨)	75A(推奨)
ヒーター(1,700W)	6本	12本
定格消費電力	10.2kW	20.4kW
排水	32A(ホース)	
調理能力 玉/時間	100~200	200~400
重量	100kg	160kg



店舗設置状況(2022年2月)



槽内(屋外にて上から撮影)



沸騰状況  
写真では中心付近に沸き上がりがありますが、  
据付後改造し、左寄りに沸き上がり対流するよう改良しました。



(青色部分は製作持の保護シートです。)  
(動画より抜粋)



防水試験状況  
散水しても内部の電気部品には影響のないことを確認しました。  
(動画より抜粋)

