

Kitamura

均一に! ふっくら炊ける

特殊赤外線
炊飯機

雅 Miyabi



 反射板による雅炊きシステム採用

 独自の特殊赤外線バーナーの採用で
使用ガス量を約30～40%削減〈当社比〉

一部機種ではユニットのみの入れ替えて改造も可能です。詳細はお気軽にお問い合わせください。

 FA&foodsystem
Kitamura

<http://www.kitamura-co.com>

特殊赤外線
炊飯機

雅 Miyabi

赤外線炊飯機は、外気に変動なく均一に炊ける！
経費削減！ **+** 環境に優しい炊飯機です。

特殊赤外線バーナーを使用することにより炊飯釜底面に重点的に熱線が当たる構造の炊飯機です。



水の加熱能力による比較で、従来の直火バーナーによる加熱に比べ、

1.4倍以上の加熱能力があります。

このため消費するガス量が
30%以上低減されます。



また、赤外線バーナーを使用しているため、2次空気をほとんど使用しません。

- ①2次空気温度の変化による影響が全くない。
- ②2次空気が加熱されて発生する窒素酸化物と一酸化炭素がほとんど生成されない。



炊飯中は、ほとんどの熱線が炊飯機に吸収されるため周辺が暑くなりにくいので作業も楽になります。



炊飯機内

さらに！

ガス料金が**大幅に削減**できます。

※1㎡=単価¥300の場合の計算です。ガス単価は地域によって変動があります。

1日240釜
炊飯する場合の
ガス料金

従来型の場合
24,990円/日

省資型の場合
16,740円/日

1日8,250円も削減！

1ヶ月稼働24日=198,000円
大きく削減します。

省エネ！



制御パネル

ご安心
ください！

現在使用されている炊飯機にユニットのみの
入れ替え改造が可能。



赤外線バーナー
入替改造(例)



反射板にて釜周囲を囲っているので冷気が入らない。
そのため年間通じて安定した炊飯ができます。

