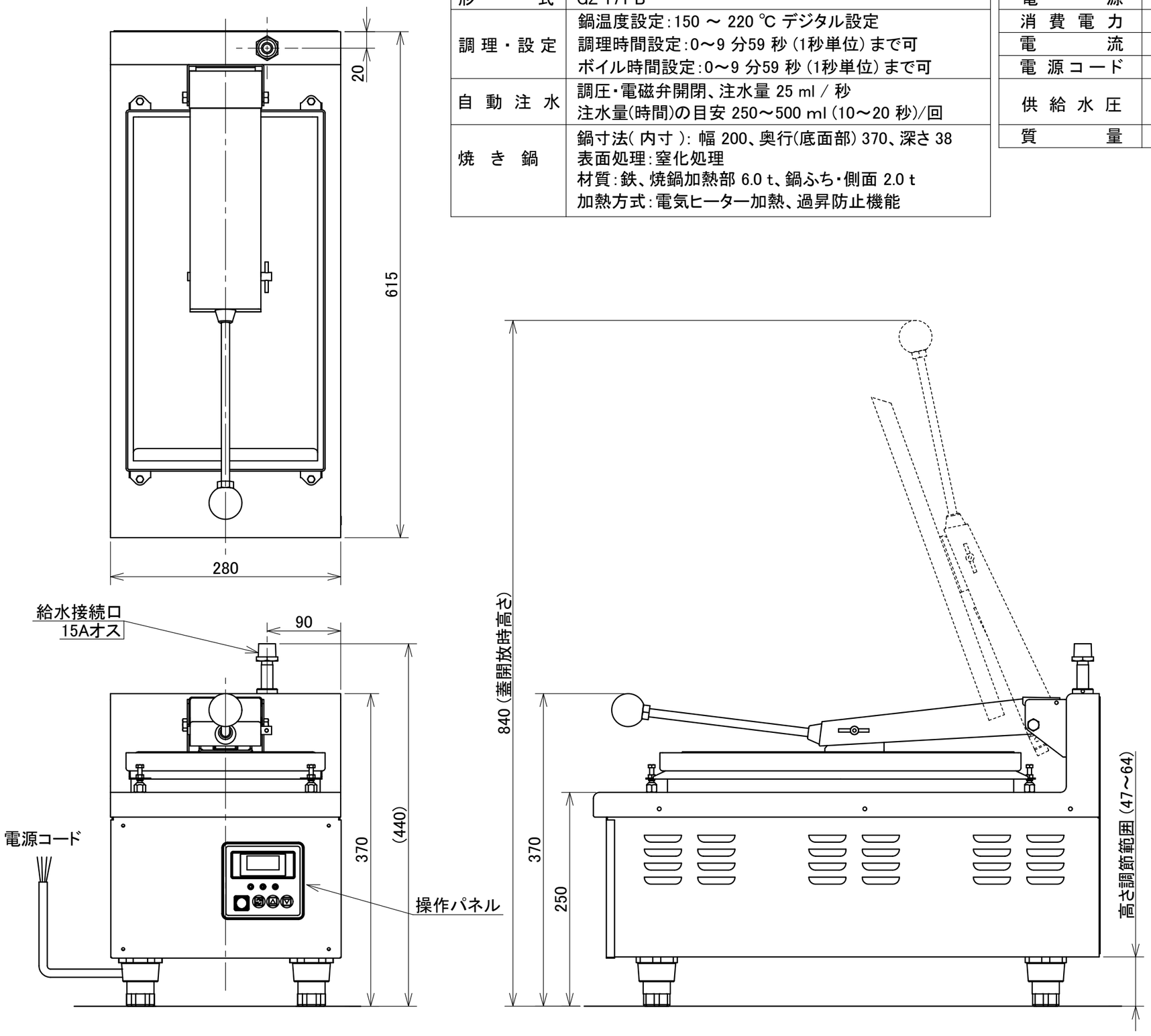
形　　式	GZ 171 B
調理・設定	鍋温度設定:150 ～ 220 ℃ デジタル設定 調理時間設定:0～9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ボイル時間設定:0～9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自動注水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250～500 ml (10～20 秒)/回
焼き鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 38 表面処理:窒化処理 材質:鉄、焼鍋加熱部 6.0 t、鍋ふち・側面 2.0 t 加熱方式:電気ヒーター加熱、過昇防止機能

電　　源	単相 200 V　50/60 Hz
消費電力	3.0 kw
電　　流	15.0 A
電源コード	3 芯 2.5 m
供給水圧	49.1～196.4 kPa (0.5～2.0 kgf/cm²)
質　　量	22 kg



日本洗浄機株式会社	検図　大谷 担当　吉田 年月日　2015.08.28	品名　サニクック　自動ぎょうざ焼き機	形式　GZ 171 B	尺度　1/5	図番　A340-141A