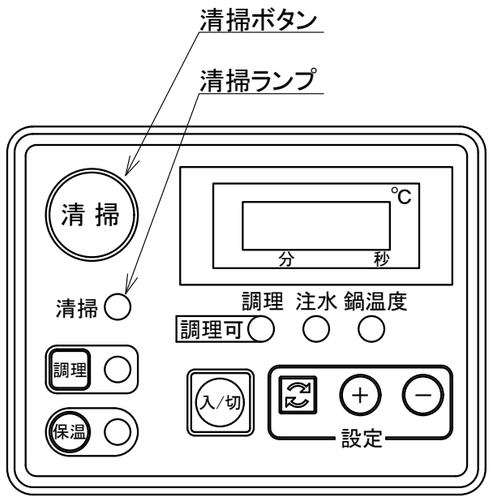
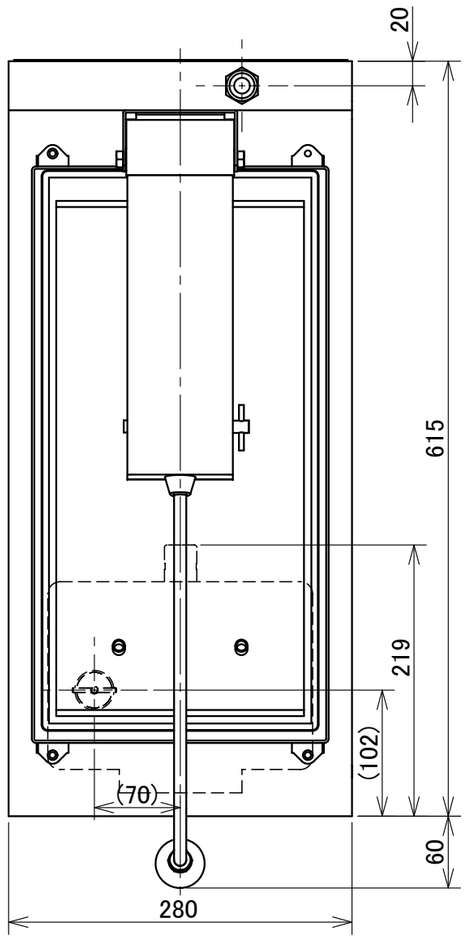
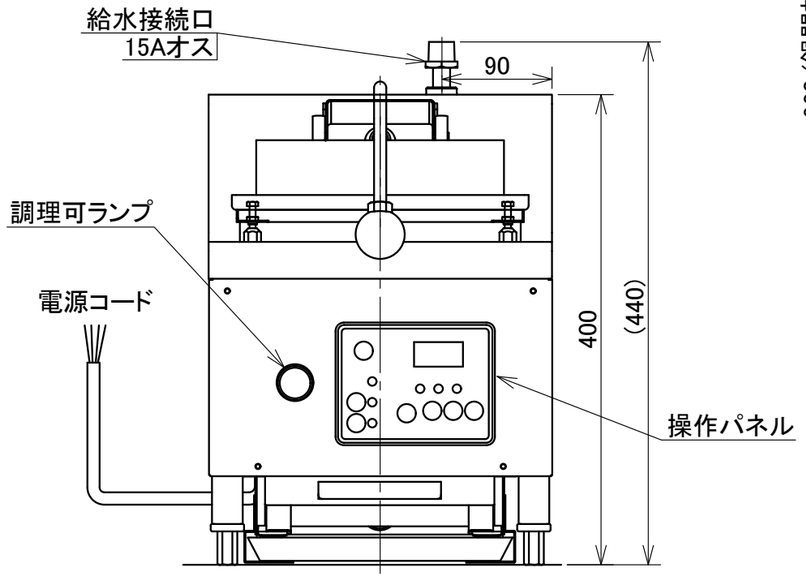


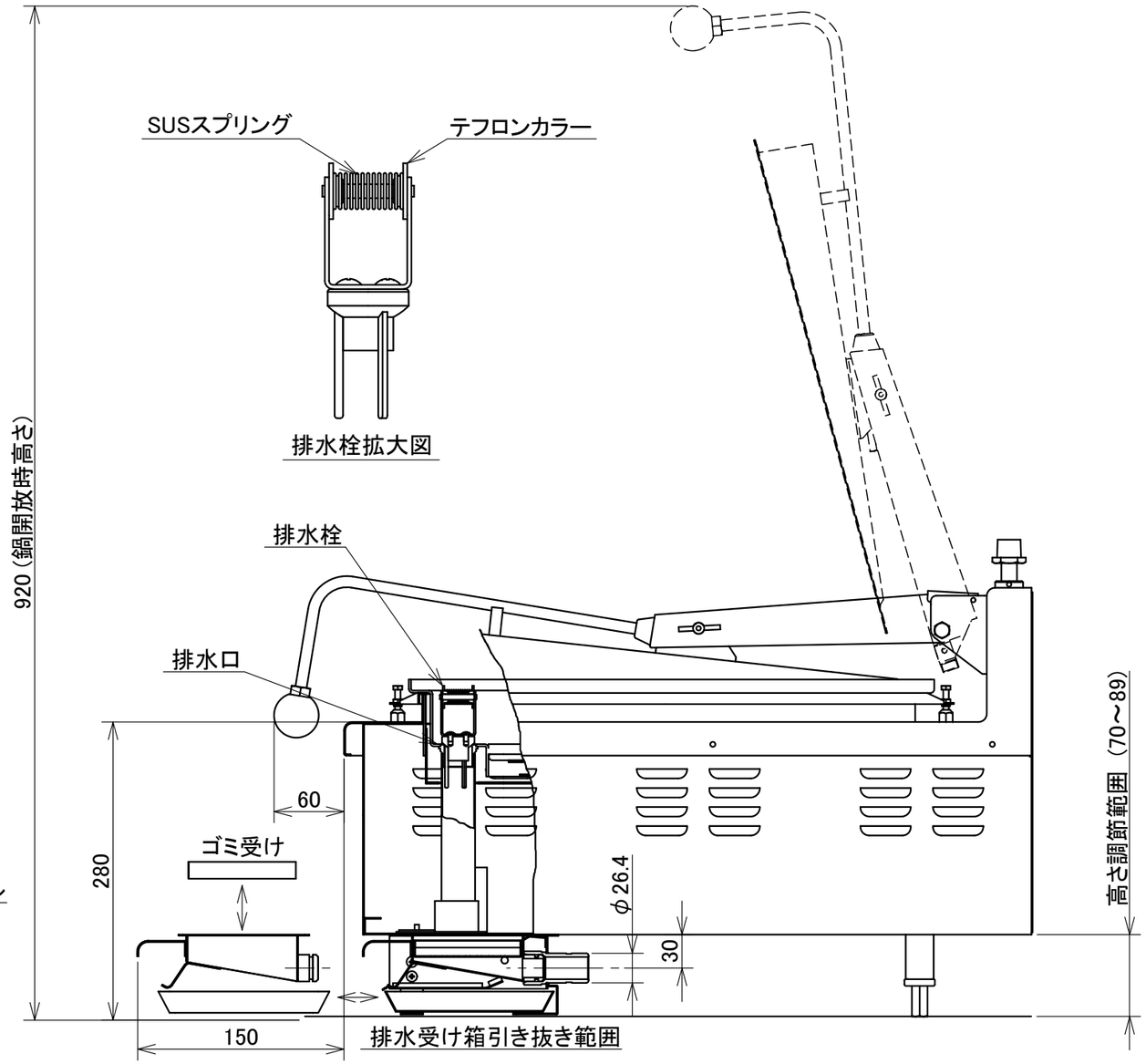
清掃の手順
①調理モード時「清掃ボタン」を押す
　→「清掃ランプ」点滅
②フタを閉める
　→注水開始
③注水終了
　→「清掃ランプ」点灯
④フタを開ける
　→「清掃ランプ」消灯、焼き鍋をヘラで清掃
⑤鍋温度上昇
　→「調理可ランプ」が点灯





形　　式	GZ 181
調理・設定	鍋温度設定 デジタル設定 調理時:150 ～ 220 ℃ 保温時:120 ～ 140 ℃ 調理時間設定: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 48 材質:SUS、焼鍋加熱部 6.0 t、鍋ふち・側面 2.0t 加熱方式:電気ヒーター加熱、過昇防止機能

電　　源	三相 200 V　50/60 Hz
消費電力	4.0 kw
電　　流	13.0 A
電源コード	4 芯 2.5 m
供給水圧	49.1～196.4 kPa (0.5～2.0 kgf/cm²)
質　　量	22 kg
付属品	エルボゴムホース 20 A　1個



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 181	尺度 1/5	図番 A340-162