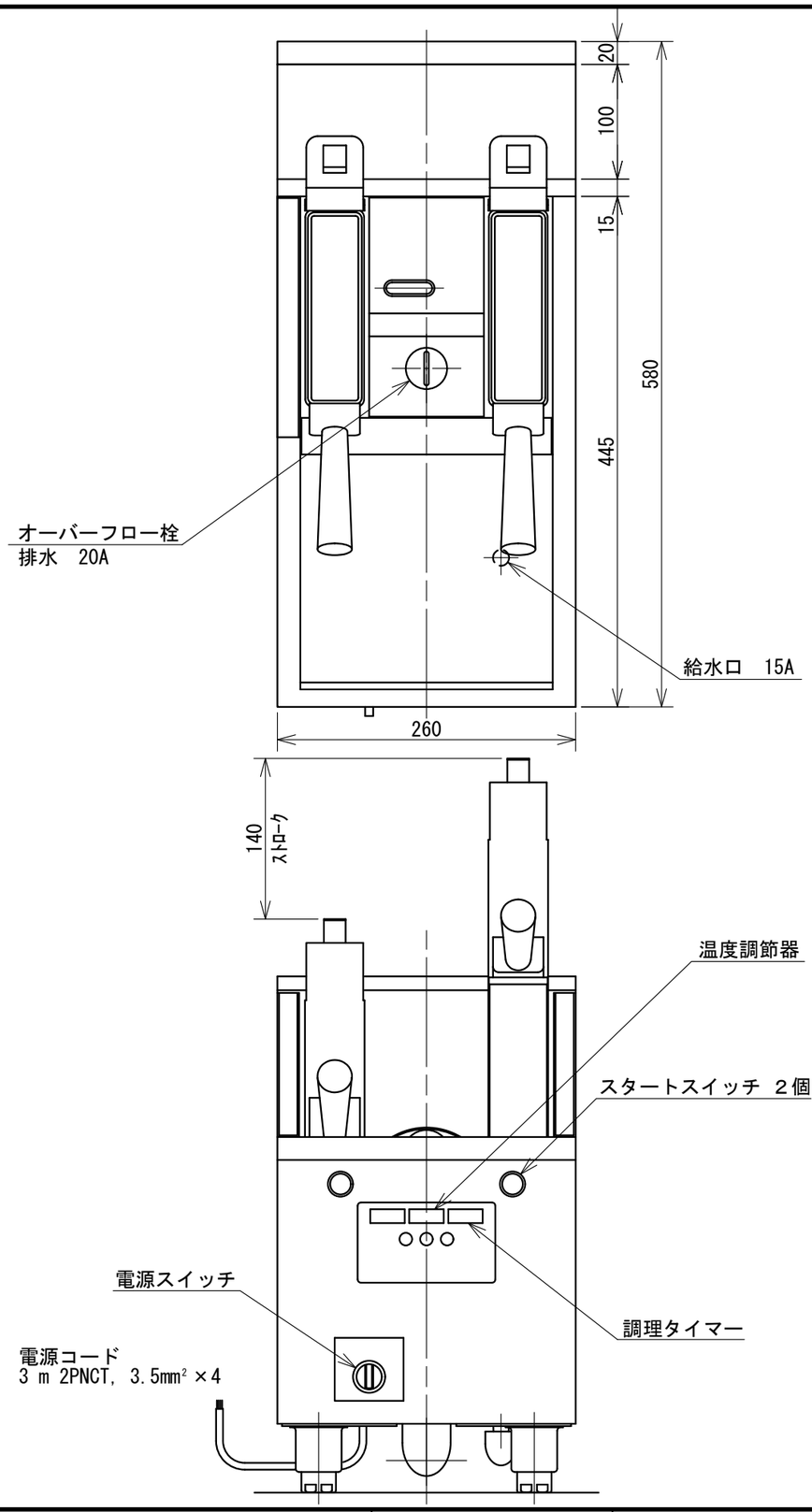
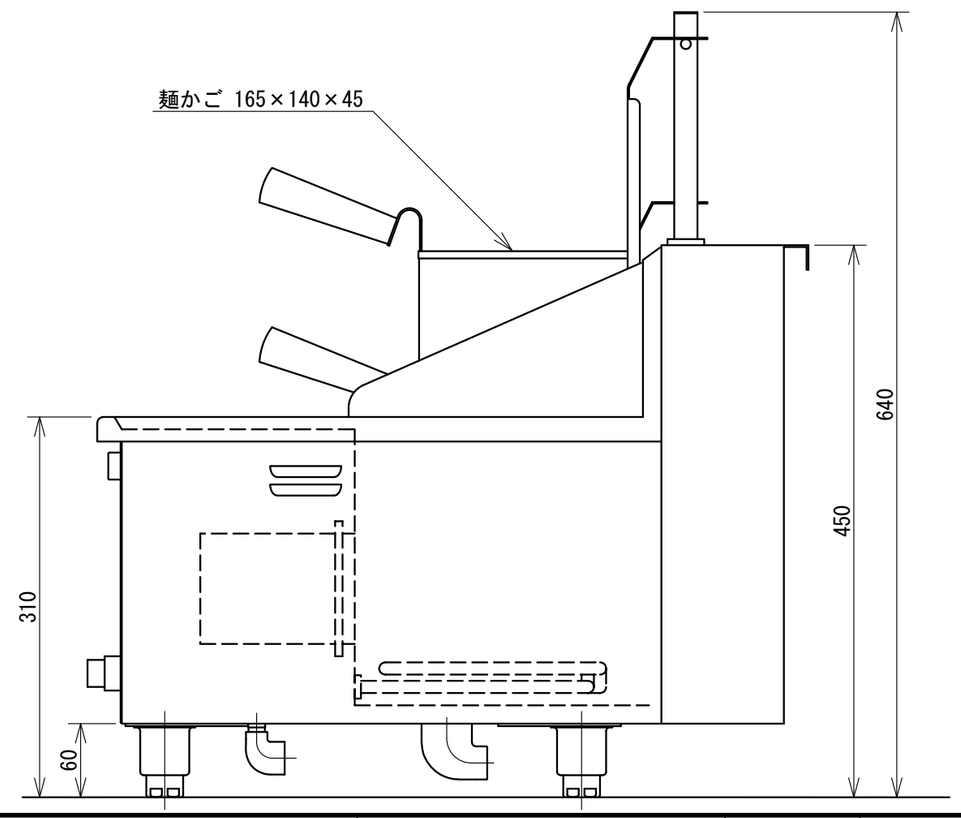


機　　種	UM 221
解凍調理方式	熱湯噴流の噴き上げ方式
調理タイマー	２chデジタル設定タイマー （設定範囲0～9分59秒）
リフト機構	２基　独立自動リフト式 タイマー制御による モーター昇降式
自動給水機能	リフト運転回数比例自動注水機能（温度補償式）
本体槽注水方式	電磁弁による自動液面制御
湯温制御	デジタル温度調節器による沸騰前制御（96℃）
熱湯噴流制御	リフト連動による自動制御
電気ヒーター	5.1kW
噴流モーター	定格出力 60W
槽の容量	約 10 L
本体槽空焚き防止	液面スイッチによるヒーター遮断
麺かご	165×140×45 mm（内寸）
最大消費電力	5.2 kW
最大電流値	15.5 A
電　　源	三相200V, 50/60Hz
質　　量	約12 kg
付属品	麺かご 165×140×45 2個
	減圧弁（15A）　1個
設置条件	給水配管途中に付属の減圧弁を接続すること

給水装置　　形式認証番号
TW4002



日本洗浄機株式会社	検図	大谷	品名	サニクック 冷凍麺解凍調理器	形式	UM 221	尺度	1/5	図番	A340-134A
	担当	下野								
	年月日	12.11.09								