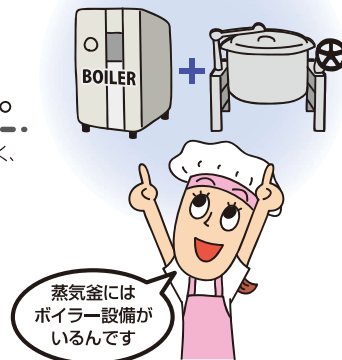


高温の蒸気で釜全体を均一に温めるから 熱効率がよく、しかも焦げ付きにくい。 蒸気釜ならではの得意料理も多くあります。

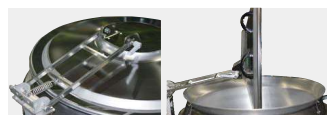
約130℃の蒸気を満たした空間部(ジャケット)が釜全体を包む構造のため加熱面積が広く、ムラなく、無駄なく食品を温められます。ガス直火式よりも短時間で沸騰し、スープ、シチュー、茹で物、蒸し物、炊飯などの大量調理や食品工場における食材の加熱をとまなう下処理にも活躍します。蒸気釜を長年製造してきたハットリでは、確かな技術力を基に多彩な製品を開発。全ての蒸気回転釜に蒸気安全弁装置を備え、安心もお届けしています。



ハットリ 蒸気回転釜の特長

※下の特長を持つ製品に、それぞれマークが付いています。

-  **快適厨房につながる涼厨、蒸気回転釜**
-  **ドライ仕様** 床をぬらさず排水できるドライシステム向け
-  **蓋中折れ** 蓋の洗浄時に洗浄水を床でなく釜内に落として衛生的
-  **釜回転電動** 大型の釜も楽に傾けられる



蓋中折れ機構では、ステンレス製の蓋アームとスプリングを使用

ハットリ 蒸気回転釜のラインナップ

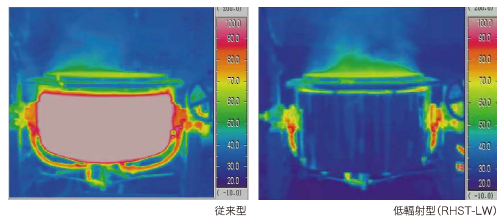
▶ 涼厨、蒸気回転釜

使う人に優しい工夫満載、涼厨、の蒸気回転釜
低輻射蒸気回転釜 RHST-LW

 **ドライ仕様**  **蓋中折れ**

- 100℃以上になるジャケット部を低輻射カバーで覆い、ヤケドを防止。室温も上昇させにくい構造。
- エプロンガードで内釜の縁を囲み、ヤケド・吹きこぼれを防止。
- 釜を傾けることなく内釜下の排水バルブから手軽に排水。
- 脚部はステンレス製のチャンネルタイプ。

【サーモグラフィの機器表面温度比較】



仕様はP.46へ

※商標「涼厨」は、大阪瓦斯(株)の登録商標です。

▶ 蒸気回転釜

クリーンバルブ仕様、ポップアップ仕様もご用意

ステンレス製蒸気回転釜 RHST

- 排水穴のない標準仕様の他にマグネットタイプの排水弁、ワンタッチで排水弁の開閉ができるポップアップ仕様もご用意。
- 蓋前倒れ仕様、両面ハンドルなど様々なオプションを選択可能。



RHST 標準仕様



RHST
センタードロー式 ポップアップ仕様
ドライ仕様

仕様はP.46へ



スープ類の調理にぴったり

蒸気式スープケトル SHT

- スープ・おかゆ・クリームの調理に好適。
- じっくりと煮込める深型寸胴形状の釜。
- 密着性の高いステンレス蓋を装備。
- 注ぎ口など様々なオプションを選択可能。



釜と一体化したステンレス製の注ぎ口
(オプション)



カラス口標準

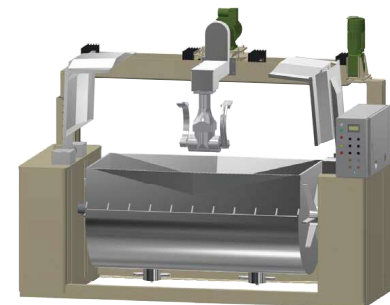
仕様はP.46へ

自動攪拌付で大量調理に最適

オートミックスボイル EHRM

- 一度に最大4,500食分を調理可能。
- 攪拌速度を、調理物に合わせて設定が可能。
- 当社製煮炊釜(蒸気)に取り付ける事が可能。
- 本体主要部に錆に強く衛生的なステンレスを仕様。

※詳細はお問い合わせください。



EHRM
蒸気オートミックスボイル

▶ 蒸気回転釜

製品	仕様	型式	容量(ℓ)	内釜材質			製品寸法 間口×奥行×高さ*3(mm)	電源	消費電力 (kW)	蒸気 消費量 (kg/h)	最高使用 圧力 (Mpa)	給排気 接続口	給水 給湯	価格(税抜)	
				ステンレス	アルミ	铸铁								内釜:ステンレス	内釜:铸铁
低輻射 蒸気回転釜 	センタードロース マグネット仕様	RHST-100LW	100*2	○	—	—	(1377±10)× 840×1740	—	—	63	0.3	20A	—	¥2,178,000	—
		RHST-150LW	150*				(1481±10)× 940×1850			70				¥2,310,000	
		RHST-250LW	250*				(1725±10)×1138×2150			73				¥2,563,000	
		RHST-350LW	350*				(1876±10)×1278×2350			79				¥2,794,000	
ステンレス製 蒸気回転釜  写真:センタードロース ポップアップ仕様	※1 ドライシステム用排水仕様 センタードロース マグネット仕様 センタードロース ポップアップ仕様	RHST-18	70	○	—	—	1323× 636×1600	—	—	49	0.3	20A	お問い合わせ	—	
		RHST-20	90				1376× 688×1650			60					
		RHST-22	125				1431× 756×1730			66					
		RHST-23	145				1481× 806×1780			70					
		RHST-25	180				1531× 856×1860			71					
		RHST-30	220				1677× 958×2000			73		25A			
		RHST-32	260				1727×1008×2080			73					
		RHST-35	340				1831×1158×2220			79					
		RHST-38	400				1874×1158×2350			80					
ステンレス製 蒸気回転釜 	標準仕様	RHST-18	70	○	—	—	1323× 636×1600	—	—	49	0.3	20A	—	¥1,350,000	—
		RHST-20	90				1376× 688×1650			60				¥1,420,000	
		RHST-22	125				1431× 756×1730			66				¥1,551,000	
		RHST-23	145				1481× 806×1780			70				¥1,614,000	
		RHST-25	180				1531× 856×1860			71				¥1,700,000	
		RHST-30	220				1677× 958×2000			73		25A		¥2,012,000	
		RHST-32	260				1727×1008×2080			73				¥2,080,000	
		RHST-35	340				1831×1158×2220			79				¥2,289,000	
		RHST-38	400				1874×1158×2350			80				¥2,757,000	
蒸気式 スーベクトル 	標準仕様	SHT-40	40*	○	—	—	1125× 669×1450	—	—	33	0.3	20A	—	¥1,394,000	—
		SHT-60	60*				1175× 669×1500			42				¥1,515,000	
		SHT-100	100*				1375× 778×1685			55				¥1,762,000	
		SHT-150	150*				1441× 832×1855			66				お問い合わせ	

※1 2つの中から仕様をご指定ください。各仕様の詳細はP.45に掲載しております。 ※2 ★印: 容量=満水量です。 ※3 高さ: 蓋を全開にした時の高さです。

回転釜はカスタマイズが当たり前。 お客様の使用条件や用途に合わせて製作します。

ベースとなる釜を選び、仕様について考えるには専門的な知識が必要です。
ぜひ、カスタマーサービス本部(☎0120-181249)へご一報ください。
実際の現場でどこに設置するかを踏まえて、
ガスや電気、水道の位置確認、人や物の動線、現在と今後の作業状況をシミュレーションし、
どんな仕様が必要か、どんな機能があると便利か、と一緒に詰めていきます。

■ドライシステム用の排水仕様をご希望なら…。

右の表のように、釜によって選べる排水仕様が
決まっています。排水時の操作法に違いは
ありますが、いずれの仕様も釜を傾けず、床を
ぬらすことなく排水が行えます。
ドライシステム用排水仕様には3種類あり
ます。排水穴の位置が釜底の中央にある場合
は「センタードロース式」、釜の前面下部にある
場合は「フロントドロース式」です。厨房の排水溝
との位置関係をご確認ください。また、排水栓・
排水弁の特徴により3つのタイプがありますが、
いずれも大径で清掃しやすい構造です。

■ドライシステム用排水仕様と適用型式

仕 様	排水部位	適用型式
センタードロース式・マグネット仕様	釜底の中央	GHS・GT・GHSX・HF HF2・RHST・SHT
センタードロース式・ポップアップ仕様	釜底の中央	GHS・GHSL4 ・GHSX・RHST
フロントドロース式・ポップアップ仕様	釜の前面下部	GHS・GHSL4

■注ぎ口・ストレーナーを付けてドライシステムに対応

釜に排水用の穴が開いていない、ドライシステム用の仕様
もあります。内釜に注ぎ口とストレーナーを付ければ注ぎ口
から狙った場所へ排水でき、野菜のゆでこぼし作業もスト
レーナーの活用により効率的に行えます。また、釜前方の
排水桁に排水することができ、清掃も楽になります。
ガス釜は内釜がステンレス製またはアルミ製、蒸気釜は
内釜ステンレス製のみが対象です。

適用型式 注ぎ口：GHS・GHSL4・GT・GHSFE・GHSX・SHT
ストレーナー：GHS・GHSL4・GHSX

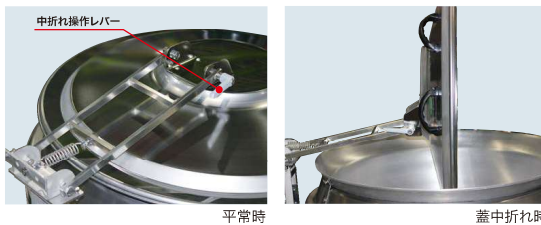


ステンレス製ガス回転釜GHSの場合

■床をぬらしにくい蓋中折れもおすすめ

蓋を洗浄する際に洗浄水を床に落とさず、釜内に
落とせるのが蓋中折れ仕様です。ステンレス製の
蓋アームを使用していますので洗浄しやすく衛生的
です。ドライシステム厨房に適した仕様です。

適用型式 GHS・GHSL4・GT・GHSFE・GHSX・
HTK・RHST・SHT



平常時

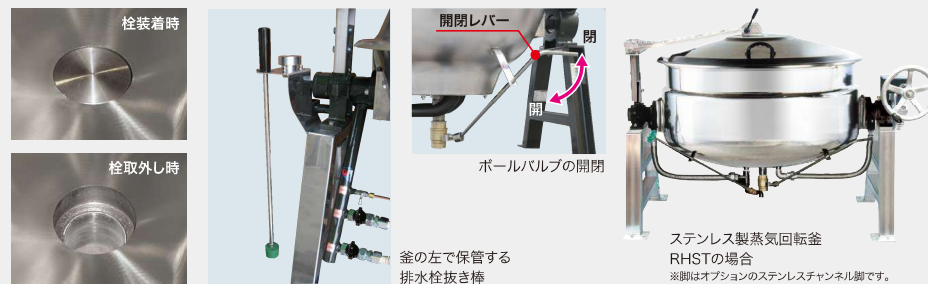
蓋中折れ時

※ GHS・GHSL4：ステンレスガス回転釜、GT：鋳鉄製ガス回転釜、RHST：ステンレス製蒸気回転釜、RHT：鋳鉄製蒸気回転釜、SHT：ステンレス製蒸気スーパケトル、
GHSX：ステンレス製ガス回転釜低輻射型、GHSFE：鋳鉄製フライヤー仕様ガス回転釜、OH/OH2：鋳鉄製・ステンレス製ガス回転釜、HF/HF2：鋳鉄製ガス回転釜

■各ドライシステム用排水仕様の特長

▶センタードロース式・マグネット仕様 適用型式 GHS・GHSL4・GT・GHSX・HF・HF2・RHST・SHT

釜底の中央にある排水栓とボールバルブの開閉によって排水するスタンダードな仕様です。
排水栓は、排水栓抜き棒の先端にあるマグネットを利用して取り外し、ボールバルブを開けて排水します。また、ボールバルブなので分解
することなく清掃が行えます。



釜の左で保管する
排水栓抜き棒

ステンレス製蒸気回転釜
RHSTの場合
※脚はオプションのステンレスチャンネル脚です。

▶センタードロース式・ポップアップ仕様 適用型式 GHS・GHSL4・GHSX・RHST

釜底の中央に上下する排水弁があり、釜の正面の開閉レバーによって開閉する仕様です。
レバー操作によりワンタッチで排水ができ、調理時における野菜、お肉のドリップの除去も楽に行えます。また、排水弁は分解・洗浄が簡単に
行え、衛生的に保てます。

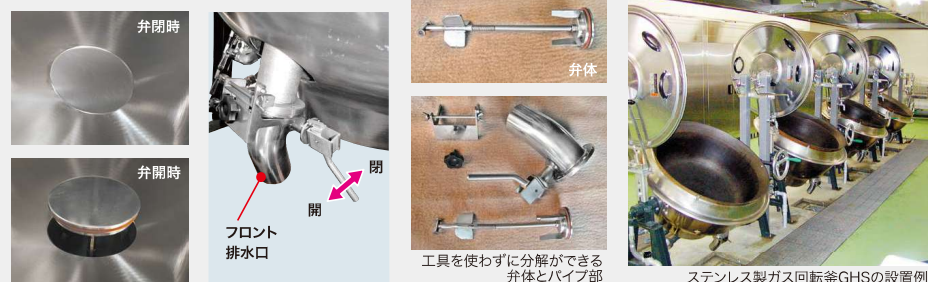


釜底排水口

ステンレス製蒸気回転釜
RHSTの場合

▶フロントドロース式・ポップアップ仕様 適用型式 GHS・GHSL4

釜の前面下部に上下する排水弁があり、釜の正面の開閉レバーによって開閉する仕様です。
レバー操作によりワンタッチで排水ができ、調理時における野菜、お肉のドリップの除去も楽に行えます。また、排水弁は分解・洗浄が
簡単にでき、衛生的に保てます。



弁体

工具を使わずに分解ができる
弁体とパイプ部

ステンレス製ガス回転釜GHSの設置例

▶ウォールマウント仕様 ▶スチームプレート仕様 ▶センタードロース式・クリーンバルブ仕様
については担当営業にお問い合わせください。

■作業スペースの拡大には…

釜を挟むように対面式で作業ができれば、スペースを有効に使えます。
ハンドルや蓋、排気などに一工夫した、作業の自由度を高める仕様をご紹介します。

▶両面ハンドル

釜回転操作が前後どちらでも行えます。
構造は一体式ギヤボックスです。

適用型式 OH・HF以外のガス釜・RHST・RHT・SHT



▶蓋前後両取っ手

蓋の前後に取っ手が2つずつ、計4つの
取っ手があり、前後どちらからでも蓋を
開け閉めできます。

適用型式 全ての型式



▶排気カバー（ガス式）

ガス釜後方の排気口部に排気カバーを設
け、釜後方に排気が広がるのを防ぐため、
釜後方も作業スペースとして活かせます。

適用型式 GHS・GHSL4



■ガス式の内釜オプション

▶内釜の材質は6種類

調理内容に合った材質をお選びいただけます。適用型式 GHSX・GHS・GHSL4・GT・GHF

	ネオサス	ステンレス	アルミ	铸铁※	スーパー7加工※	銅
煮物	◎	○	○	◎	○	◎
汁物	◎	○	◎	○	○	△
炒め物	○	△	○	◎	◎	◎
茹で物	◎	◎	○	△	△	△
蒸し物	◎	◎	◎	△	△	△
煮沸消毒	◎	◎	○	△	△	△

※お手入れをしっかりとしないとサビが出やすいことがあります。

◎＝極めて適している ○＝適している △＝可能である

▶内釜铸铁の金気止め

铸铁の内釜を使い始める前に必要な金気止め
を施してから納品します。

適用型式 GHSX・GHS・GT・GHF



金気止め後の状態

■外釜・脚関連オプション

▶エプロンガード

釜の周囲に八角形のガードを設け、攪拌などの際に釜の高温部に体がふれる
のを防ぎます。また、吹きこぼれを受けるので床を汚すことが少なくて済み、
ドライシステムにも適した仕様です。

《蒸気式の場合》適用型式 RHST・SHT



エプロンガード付き



エプロンガードなし

《ガス式の場合》適用型式 GHS・GHSL4・GHSFE・GHSX・OH・OH2・HF・HF2



エプロンガード付き



排水ガイド

▶ステンレス脚

強度に優れ、洗浄しやすく衛生的に
保てます。±10cmごとの長さ指
定ができ、試行+30cmまで延長が
可能です。

適用型式 GHS・GT・RHST・RHT



チャンネル脚

▶脚連結アングル

設置時に脚を正確に
固定することができ、
脚の安定性を保ち
ます。

適用型式 GHS・GHSL4・
GT・GHSFE



脚連結アングル

※ GHS・GHSL4:ステンレスガス回転釜、GT:铸铁製ガス回転釜、RHST:ステンレス製蒸気回転釜、RHT:铸铁製蒸気回転釜、SHT:ステンレス製蒸気式スーパードロロー式・マグネット仕様とエプロンガードの組合せ例です。受けた吹きこぼれを排水溝に集められるように排水ガイドを設けています。

■その他のオプション

▶給水給湯カラン簡易タイプ

給水給湯配管を最小構成にて接続して
います。ステンレス配管パイプがむき出し
の簡易なつくりです。

適用型式 GHS・GHSL4・GT・GHSFE・
GHSX・OH2・RHST



▶給水給湯カランBOX

給水給湯部のステンレス配管をBOX
やパイプにて覆い、極力むき出し部を
減らしたものです。簡易タイプに比べ
温度差による配管部の結露や発熱が
軽減され、清掃も楽になります。

適用型式 GHS・GHSL4・GT・GHSFE・GHSX・OH2・RHST



●ガス式

▶落し蓋

内釜よりも径の小さい落し蓋なので、吹きこぼれなどを床に
ほとんどこぼさずに調理ができます。蓋中折れ・蓋前後両取っ手と
組み合わせると便利な仕様です。

適用型式 GHS・GHSL4・GT・GHSFE

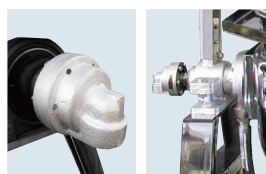


●蒸気式

▶スィベルジョイント

蒸気釜の配管の回転
機構部に用いることに
より、蒸気漏れによる
パッキン交換が必要
なくなります。

適用型式 RHST・SHT



▶スチームマイザー

蒸気とドレンの流速が違う性質を
利用したオリフィス式のスチーム
トラップで、約10～30%の蒸気
消費量を削減できます。従来の
スチームトラップのようなメカ
ニカルな動作がないため故障が
少なく、耐久性に優れます。

適用型式 RHST-30以上のサイズのみ



▶水量ゲージ

●ガス回転釜・蒸気回転釜の水量の目安に。

長期にわたってご使用いただく間に、内釜に錆出または刻印され
た水量目盛は摩耗して見えなくなってしまう場合があります。そうした場合
は水量ゲージを内釜底中央に垂直に立てて、必要水量を計測し
てください。

- ステンレス製で衛生的。
- お客様の回転釜の型式・
サイズに合わせてご用意。



▶マグネット仕様向け洗浄ブラシ

- 排水栓とボールバルブの洗浄向け。
- ブラシ部の耐熱温度は120℃。煮沸消毒が可能。
- ドローバルブの内径に合わせてブラシ径を選択。

寸法 (mm)
DB-40 全長615・ブラシ径40・ブラシ長さ210
DB-60 全長615・ブラシ径60・ブラシ長さ210



▶回転釜専用H1グレード 潤滑剤 カルイーナ オイル・グリス

安全安心のH1グレード^{※1} しかも超高性能潤滑油。お客様の「お釜を永くいつまでも快適に
ご使用頂きたい」そんな願いを込めて釜メーカーのオイル・グリスを販売致します。

※1. NSF H1グレードの潤滑油とは

食品との偶発的接触が許諾される潤滑油のため、安心して厨房でご利用頂けます。

- 高精製パラフィンオイルとPTFEを最高のバランスで配合した高性能な潤滑剤です。
ご使用前は少し高価に感じるかもしれませんが、他の潤滑剤を圧倒する附着性能、
浸透性能に加え、耐摩耗、類い稀な潤滑性能を発揮致します。お客様自身で釜専用
潤滑剤の効果を感じてください。

