

SANWA CHURI ELECTRICAL COOKING UNIT : 大型加熱機器シリーズ 01

電気クッキングケトル (回転釜)

COOKING KETTLE

煮込み料理はもちろん、炒め物やボイルなど
マルチにこなせる電気回転釜。

煮込み料理はもちろん、炒め物やボイルなど
マルチにこなせる電気回転釜。

電気式だから
排熱わずか
いつも快適厨房
HACCP 導入
に最適

「茹で麺」「おひたし」など強力
沸騰が必要な調理にも最適！

攪拌が
スムーズにできる
半球状の
釜底

釜の側面や
縁に触れても
火傷の
心配なし



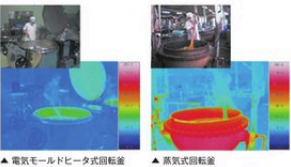
写真はCSK-300SDH
※排水装置、両面ハンドルはオプション

攪拌式系線機 (オプション)

安全性・防錆性に優れ、清掃時の作業性にも
配慮した機構 & 素材を採用しています。

- 本体には衛生面に優れ、錆にも強いステンレス (SUS304) を採用しています。
- 熱源には広い発熱面を持ち熱伝導に優れた「特殊アルミヒーター」を採用。また、釜底には板厚 12mm のステンレスクラッド鋼を使用し、全面均一加熱を実現しています。
- 炎を使わないため燃焼ガスが発生せず、排熱もわずか。空気が汚れないため、厨房内をつねに快適に保てます。
- 設定温度と現在温度をデジタル表示。調理温度の管理を簡単に行えます。
- 火力はボリューム操作でラクラク調整可能です。
- 釜が傾斜中は加熱しない安全機能付きです。
- 釜の側面温度を 40℃ 前後と低い温度に保つため、火傷の心配がありません。
- 蓋の開閉機構には、清掃時の作業性に配慮した中折れ式を採用しています。

＜安全性と快適性に格段の差が出る＞
蒸気式回転釜との作業環境の違いについて



電気モールドヒーター式回転釜は、釜内部分だけが昇温し側面は高温になりません。このため釜に近づいて作業でき、かき混ぜ調理における「火傷の危険性や腰への負担」を軽減できます。厨房内の室温上昇も抑えられ、少ない空調エネルギーで快適な環境を実現できます。

清掃のラクな回転式中折れフタ

給水・給湯 & 清掃用カランを標準装備

デジタル制御のコントローラ

- 設定温度と現在温度をデジタル表示します。
- 火力はボリューム調整式で自由自在。

釜側面は安心な断熱構造

沸騰状態でも側面は40℃前後。釜に触れるのを気にせず、無理のない姿勢で調理作業ができます。

OPTIONAL：特注仕様

- ① 取外し可能で掃除しやすい排水栓
- ② ファンタッチ開閉式ハンドル
- ③ 煮こぼれ防止エプロン
- ④ ふきこぼれても釜や床を汚しません
- ④ 清掃時の作業性に配慮した脱着式裾部



写真はCSK-200SDEH
※排水装置、両面ハンドル、煮こぼれ防止エプロンはオプション

電源接続位置
電子台
φ12×B
アッパース
給水接続位置
(15Aニップル)

電源接続位置
電子台
給湯給水接続位置
(15Aニップル)

CSK-50S/80S/100S/150S/200S/300S/400S

型式	諸元	外形寸法(mm)				釜寸法(mm)		釜容量	消費電力	電 源	最大電流値	質量(kg)
		間口A	奥行B	高さC	最大高D	内径	深さ					
CSK-50S	1190	930	850	1560	φ500	300	50L	10.2kW	3相200V	30A	約190	
CSK-80S	1340	930	850	1740	φ650	300	80L	13.5kW	3相200V	39A	約210	
CSK-100S	1460	930	850	1830	φ700	320	100L	15.3kW	3相200V	44A	約230	
CSK-150S	1570	970	850	1930	φ800	360	150L	21.6kW	3相200V	62A	約270	
CSK-200S	1670	1030	850	2010	φ900	390	200L	27.0kW	3相200V	78A	約305	
CSK-300S	1930	1250	1000	2360	φ1100	450	330L	45.0kW	3相200V	130A	約460	
CSK-400S	2280	1450	1100	2550	φ1300	430	450L	62.1kW	3相200V	180A	約600	

※ オプション：注ぎ口、煮こぼれ防止エプロン、排水装置、アジャスト脚、両面ハンドル

■ 仕様・外観は改良のため、予告なく変更することがあります。