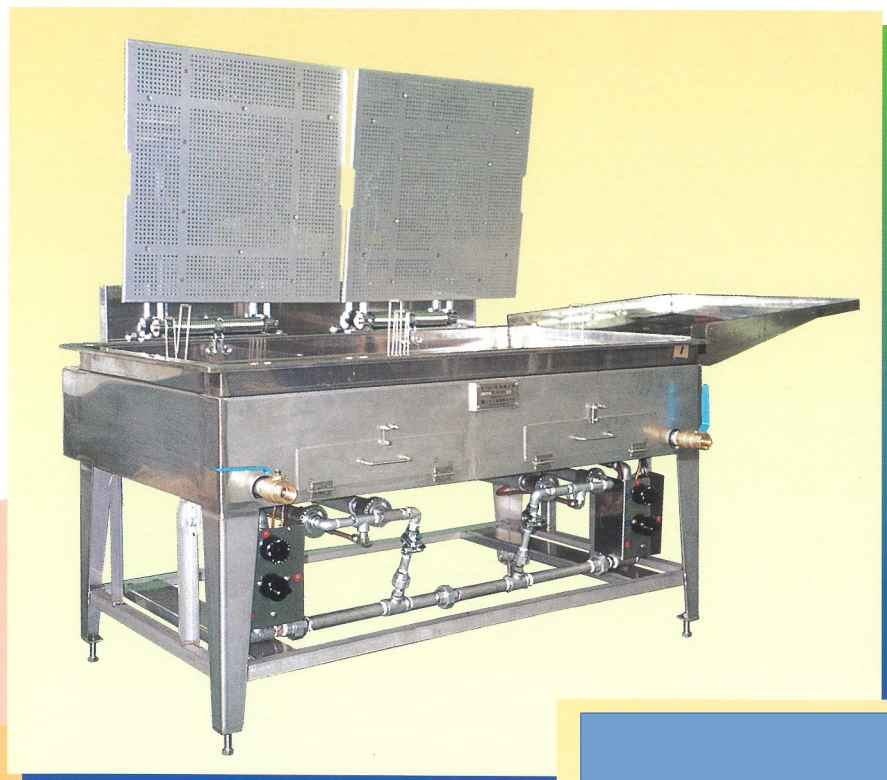


揚げ物ならこの1台でOK!



GTN-600
(SUS製)

GTN-600
(SS製)

特長

取扱終了

- 豆腐業界向け専用に設計されていますので、手揚げ・がんも・厚あげ・絹生揚げ・豆乳ドーナッツ等のフライに最適です。
- 自動点火装置付です。ワンタッチ点火が可能です。
- 自動 ON/OFF 制御式、温度調整付ですので、生地がなくても温度の上がりすぎの心配がありません。
- 特殊バーナー採用で火力もありますので、厚揚げ・絹生揚げ等、カロリーを必要とするものもきれいに揚げられます。

仕様

GTN型揚げ鍋（2槽、3槽式）

形式	1枚の鍋寸法	総外径寸法	鍋枚数	全開時の消費量
GTN-480型	480×550×120	680×1,300	2枚	18,000kcal
GTN-600型	600×600×120	800×1,400	2枚	26,000kcal
GTN-600L型	600×600×120	800×2,000	3枚	32,000kcal
GTN-750型	600×750×120	800×1,700	2枚	36,000kcal
GTN-750L型	600×750×120	800×2,450	3枚	46,000kcal

生揚げ鍋（1槽式）

GTN-500	500×600×150	700×720	1枚	20,000kcal
---------	-------------	---------	----	------------

焼豆腐機（1槽式）鉄板、銅板 直火式 温調なし

GTY-500	500×600	700×720	1枚	20,000kcal
---------	---------	---------	----	------------

※その他、注文に応じてがんも専用フライヤー（円盤式）や、ゆば鍋その他特寸鍋も製作いたします。
（オプション）油濾過装置、セラミック板（油槽用）

焼き豆腐機



オプション（銅板仕様）

ご注文の際は下記事項をご連絡下さい。

- 材質 SUS製 SS製
- 型式 ()
- ガスの種類 LPG 都市ガス（都市ガスの種類)
- 押えアミ 必要 不要（標準装備）
- 受けアミ 必要 不要（標準装備）
- 油切り板 必要 不要（標準装備）

※特寸の場合は鍋寸法等略図を添えて下さい。

本装置は低圧用ですのでそれ以外の場合は業者様に
てガバナー等で調圧して下さい。

※本カタログは製品改良のため、予告なく仕様変更することがあります。仕様変更等により写真が商品と異なる場合があります。

販売店

 **ミナミ産業株式会社**

本社 〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18
TEL (0593) 31-2158 (代表) FAX (0593) 31-7324

工場 〒510-0018 三重県四日市市白須賀1丁目15-26
TEL (0593) 32-7698 FAX (0593) 31-7274