



RingerHutオリジナル

冷凍麺解凍機

冷凍麺、冷凍パスタなどに最適

**ボタンを押すだけで
誰でも簡単調理が実現！**



オペレーションの
簡素化！

料理の
品質向上！

厨房省人化に貢
献！



リンガーハット開発株式会社

冷凍麺解凍機とは・・・

設定時間で麺を自動でリフトアップ
することができる省力化機器です



1

オペレーションの簡素化

- テボ入れ～テボ上げまでを自動で行うので忘れの心配がありません
- リフトは秒単位で正確に制御されるので好みの硬さで調理が可能

2

料理の品質向上

- 時間を種設定することで、経験や勘に頼っていた茹で時間のマニュアル化が可能です
- 安定した仕上がりが実現します

3

厨房の省人化に貢献

- 誰でも簡単に操作が可能です
- 調理技術が不要となり、人件費の削減に貢献します

4

様々なメニューに対応

- メニューに合わせて、ゆで上げの時間を任意に設定できます
- ちゃんぽん、パスタ、うどんなど様々な冷凍麺に対応できます

5

厨房環境を改善

- 専用のIH調理器を使用したシステムのため、クリーン&クールな厨房に貢献します
- 茹で窯等の調理器具を取り扱う必要がないため、働く人の身体的負担が軽減します

麺解凍機 ENB-400SP-RH

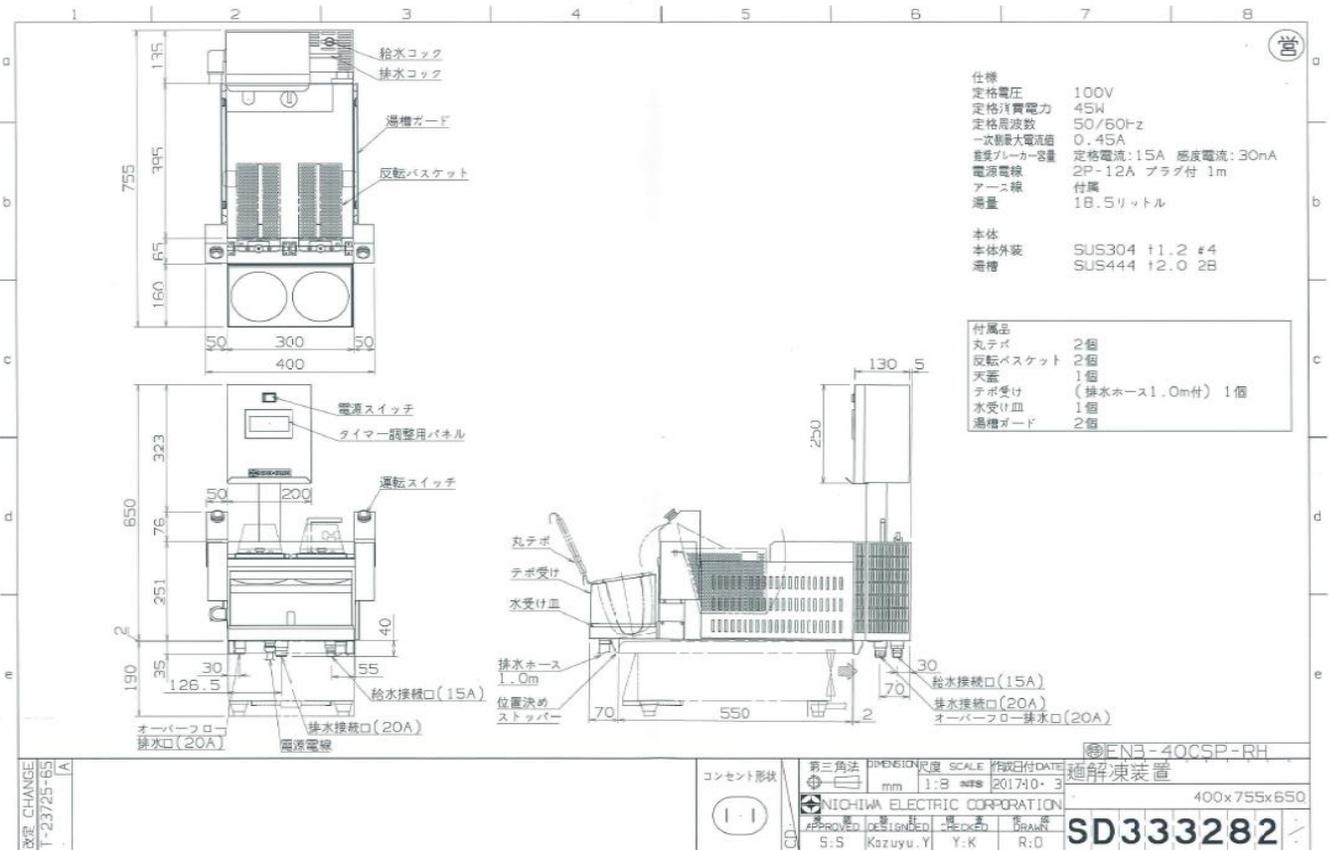


操作
パネル



時間設定は「設定」ボタン
1つの簡単設定！

テボ上げまでの時間は
自由に設定変更可能！
(1秒 ~ 99秒)



■ 備品・洗剤

| | | | |
|---|--|--|--|
| スケール除去剤K | | | |
|  <p>麺籠・槽内につく スケール除去用</p> | | | |

■ 仕様

冷凍麺解凍機部

| モデル | 外形寸法 (mm) | | | 電源容量 1φ100V | 電源コンセント (ケーブル1m) | 調理タクト時間 | 湯量 |
|--------------|-----------|-------|-------|----------------|-----------------------|---------|-------|
| | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | | | | |
| ENB-400SP-RH | 400 | 755 | 327 | 45w | 接地2P アース付 100V 12A | 1秒~99秒 | 18.5L |

専用電磁調理器

| モデル | 外形寸法 (mm) | | | 電源容量 3φ200V | 定格消費電力 | 電源電線 2m 引掛プラグ付 | 一次側最大 電流値(A) | 漏電ブレーカー容 量 (30m) |
|------------|-----------|-------|-------|----------------|--------|-------------------|-----------------|---------------------|
| | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | | | | | |
| MIR-5T-NSP | 300 | 550 | 190 | 5.6kVA | 5.0kW | 接地 3P-20A Ⓢ | 16.2A | 3極:30A |

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用下さい。

調理設計からオペレーション確立までお手伝いいたします。
お気軽にご相談ください。

● 製造



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社
http://www.nichiwadenki.co.jp/
全国共通フリーコール ニチワコール
0120-218506 東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

● 開発・販売



リンガーハット開発株式会社
TEL:042-401-8061(代)

飲食店で必要な厨房機器・家具・
洗剤・消耗品をお探しなら...



リンガーハット開発オンラインショップ

検索

● URL <http://www.rhd-shopping.jp/>

※リンガーハット開発株式会社は、株式会社リンガーハット100%出資のグループ会社でリンガーハット・濱かつを中心にメンテナンスから保険まで総合的にサポートしています。

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2018年5月現在のものです。