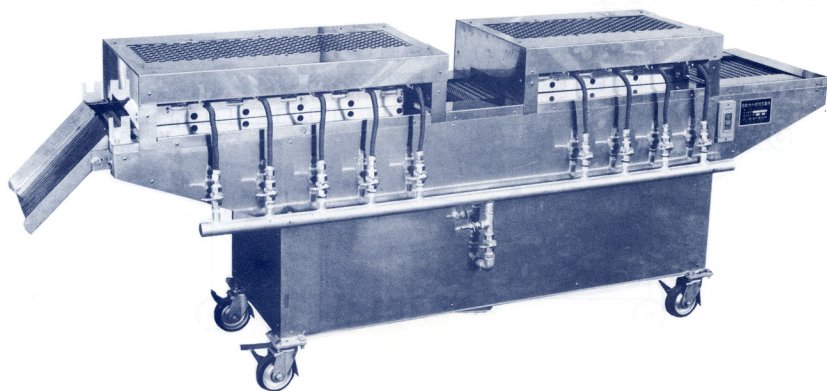


自動焼豆腐製造機械

(赤外線ガスバーナ焼)

白炭で焼いた網目のついた、こんがりときつね色の焼
かおりのする一味美味しい焼豆腐!!



❖特長

- ① ネットコンベアーに豆腐を乗せると自動的に、ヒータ室に入り、表面焼上りと同時に反転して、裏面もこんがり美しく焼上り流水シュートに乗って冷水槽に入ります。1人の作業員で大量製造出来ます。
- ② 赤外線バーナで完全燃焼しますから、焼むらなくガス代が安く上ります。
- ③ 高温で焼上げますので豆腐内部まで良く火が通り長く新鮮保存が出来ます。
- ④ 熱源が強いので焼時間も短くて作業能率も高い省力化機械です。
- ⑤ 火力とコンベアースピード調整で均一なよい製品仕上りとなります。
- ⑥ 焼き皮が張りますので製品くずれがありません。
- ⑦ 自在キャスター付ですから移動は婦女子で十分、作業が終わったら片隅へ移動出来ます。

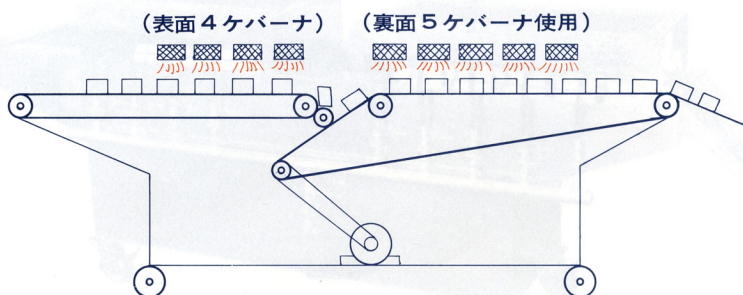
北川製油所機械部

〒939-03 富山県射水郡小杉町戸破1007 ☎(07665)6-1151(代)

自動焼豆腐製造機械

省力化!

仕様方式K-45型



仕様

型式	全長	全高	全巾	馬力	能力	備考
K-44型	2635	850	500	200 V 400 W	2500J/h	
K-45型	2800	850	500	200 V 400 W	3000J/h	