

明日を創る力



加圧の炊飯を実現した業務用炊飯機

加圧式IH炊飯機

MIH070S



SATAKE CORPORATION

1.2気圧の加圧、106℃で炊飯。

加圧式IH炊飯機は、ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。

釜の底面と側面そのものを発熱させ、釜全体をムラなく一気に加熱して炊飯します。さらに、釜内に圧力がかかることで米の芯まで熱が伝わり、いっそうおいしい旨味をひきだすことができます。



高温で芯まで加熱 しっかり粒感

釜内を1.2気圧まで加圧し、釜内温度を106℃で炊飯することでお米の芯まで熱を伝え、ふっくらとつやのあるご飯に炊き上げます。

釜内を均一にアルファ化 炊きムラ減少

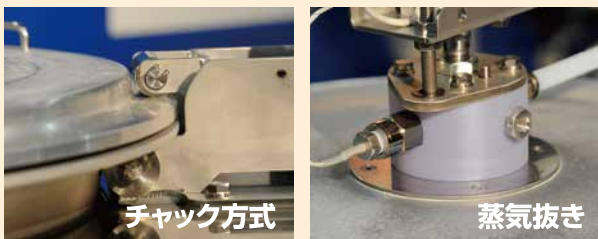
釜の底面と側面の両面からの加熱制御を効果的に行うことで、釜内対流を促進させ、釜内を均一に炊き上げます。

食味の劣化を減少 美味しさ維持

高温高圧炊飯により、釜内をムラなくα化させることで、時間が経過しても、食味劣化の少ないご飯になります。

蒸気を逃さない ドライ環境を維持

炊飯中に発生する蒸気を逃さず集中排気することで、ドライ環境を維持します。



特許取得済



仕様

型 式	MIH070S
炊飯能力 (kg/釜)	最大7.0(生米)※
定格電力 (kW)	13
登録可能アイテム数	400
機体重量 (kg)	約120
寸 法 (mm)	750(W) × 790(D) × 900(H)

※炊飯アイテムによって炊飯能力(1釜当たりの炊飯量)は変わります。

(注)本商品は、株式会社プロシスタス(〒189-0003東京都東村山市久米川町4丁目3番地25)との共同開発機種です。

⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または関連会社の登録商標または標準ですので、許可なく転用、転載、複製等の法令に違反する行為は禁止します。

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代) 小 山 TEL.(0285)27-5060(代) 名古屋 TEL.(0586)73-2177(代) 松 山 TEL.(089)982-6990(代)
 北 上 TEL.(0197)64-0111(代) 柏 TEL.(04)7132-1181(代) 北 陸 TEL.(076)277-2085(代) 九 州 TEL.(092)412-0411(代)
 秋 田 TEL.(018)839-0891(代) 東 京 TEL.(03)3253-3112(代) 大 阪 TEL.(06)6867-6015(代) 福 岡 TEL.(092)921-6111(代)
 仙 台 TEL.(022)287-2733(代) 新 潟 TEL.(025)287-0177(代) 広 島 TEL.(082)420-8575(代) 熊 本 TEL.(096)382-2727(代)

株式会社サタケ

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8549 FAX.(082)420-0003

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112 FAX.(03)5256-7270

ホームページURL <https://satake-japan.co.jp/>

株式会社サタケはマネジ
メントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001
の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

ISO9001
認証取得
(品質マネジメントシステム)

ISO14001
認証取得
(環境マネジメントシステム)



みんなで食料自給率アップ!