

小型高温高圧調理器「達人釜」実演会のご案内



常温保存・常温物流

保存食/非常食
レトルト販売、配食など
様々な用途に対応可能



達人釜

FCS-KM76
オープン価格

外形寸法 : W600×D560×H979mm
 定格内容積 : 75L
 電 源 : 単相200V 50/60Hz
 製品質量 : 92kg(付属品含む)

家庭用洗濯機並みの
コンパクトサイズ。
達人の技・味・レシピを
ラクラク操作で実現。

加工食品製造会社、
お土産品製造会社、
珍味加工会社様へ



特産の肉類、水産物、農産物を加工して、
レトルト食品として販売。地場産品を活用した
特色のある加工食品・おみやげ品を製造できます。
コンパクトなので研究開発用の実験機にも最適です。

飲食店、道の駅、
お惣菜店、
ホテル・旅館様へ



地場産品やオリジナル食材を使って、お店
独自の料理や加工食品、おみやげ品を製造・
販売。シーズンによって繁忙、閑散の差が激しい
ところでは、仕込み用としても活躍します。

病院・福祉介護施設、
院外給食施設様へ



一人一人のレシピに合わせてパウチできる
ので、塩分・糖分・カロリー調整も簡単。
嚥下食にも対応可能です。真空包装なので
2次汚染の心配もなく、医療食などにも安心して利用できます。



株式会社丸紅食器設備
 TEL: 049-222-3017(代)
 FAX: 049-225-5372



小型高温高压調理機“達人釜”とは？

小型高温高压調理機“達人釜”とは

従来の厨房機器では不可能だった「101℃以上の温度帯での真空調理」が可能な高温高压蒸気による加熱調理機

パウチの中の下処理された食材や調味された具材を、殺菌だけでなく、限りなく滅菌に近い状態まで調理できるため、

“常温保存・常温物流”が可能なレトルト食品を製造できます

商品販売展示会 & デモ実演会のお知らせ

- 商品販売展示会** 日程：9/4(月)～9/7(木)※時間はいずれも10時～16時
 場所：丸紅食器設備ショールーム
 住所：埼玉県川越市問屋町9-2 協同組合バンテアン内
- デモ実演会** 日程：10/5(木)～10/6(金)
 場所：丸紅食器設備ショールーム
 ※ご試食も実施いたします。

デモ実演会参加申し込み欄

御社名			
お名前			合計： 名
ご連絡先	TEL：	FAX：	
参加予定日 <small>※ご希望日に○を付けて下さい</small>	10月5日(木)14:00	10月6日(金)14:00	
実演希望メニュー ご要望欄			
備考欄			

お申込みFAX番号：049-225-5372



お気軽にご連絡ください
お待ちしております！



株式会社丸紅食器設備

TEL:049-222-3017(代)

FAX:049-225-5372