

ISEKI

“ウルトラスイング”で
酢飯はここまで旨くなる!!
これぞ職人技。



中セキ業務用全自動酢合わせ機

スーパーブレンダー

FB40S



四大特長

- 一** スイッチポン、でシャリ出しまで全自動!
シャリボックス感知機能付きの安心設計
- 二** ウルトラスイング方式で
ごはんにやさしい!
混ぜすぎを抑える新方式で素早く均一な仕上がりを実現。
- 三** 大容量ダイヤカプセルがプロの技を実現!
中セキ独自の設計釜で上手にシャリ切り。
ご飯はツヤのあるおいしい酢飯に。
- 四** 最大風量ブローですばやく冷めます!
冷まし加減自在。ムラなく仕上げる風向板付き。

ワンタッチでシャリ出しまで全自動。 品質の安定化&作業効率アップに最適です。

全自動運転

「スイッチ一つの全自動」で誰でも簡単に使えます。「混ぜ」「熟成」「冷却」に続き、送風&揺動方式できれいにシャリを排出。作業負担を軽減します。



ウルTRASイング方式

シャリ切り棒に流し落とす位置までカプセルがスイングを繰り返します。確実にしかもやさしくご飯がシャリ切り棒を通り抜け、粘りのないシャキッととしたシャリに仕上げます。

▶ゆっくり前後にスイングしながら均一にカクハン、冷却。



前方排気 停止システム

開口部が前方にくると送風が自動停止。酢蒸気が人に向かないよう作業環境にもやさしい配慮が加わりました。

簡単お掃除

カプセル、シャリ切り棒はワンタッチで脱着可能。お掃除もゲンと楽になりました。



中セキ業務用全自動酢合わせ機

スーパーブレNDER

FB40S

大容量ダイヤカプセル &交差式シャリ切り棒

大容量カプセルだから、シャリがバラけやすく、しかも、底面ダイヤカットでシャリを確実に持ち上げ、シャリ切り棒に流し落とします。シャリ切り棒は、理想的なバランスで交差状に並び、職人技のシャリ切りを実現しました。



◆その他にも数々の工夫!

- 本体には寿命の長い「強化テフロン加工」を採用。酢飯も残らず排出。
- 手動排出作業後に便利な「投入位置復帰スイッチ」付き。
- 作業時に便利な「潤滑油スプレーホルダ」採用。
- 清掃後に便利な「釜反転水切りスイッチ」付き。

大風量ブロー +風向板

短時間でムラなく冷ます強力ブロー搭載(風量7段階)。風がムラなく当たる風向板付き。

■主要諸元

名称	スーパーブレNDER
型式	FB40S
寸法(mm)	幅600×奥行(作業時)690×高さ1,115
質量(kg)	74
冷却方法	空冷式
攪拌方法	スイング式
処理量(升)	2~4
混ぜ時間(分)	3~
風量調節	自動(7段階)
消費電力	AC100V 50/60Hz 250W/350W

※本機仕様は改良のために予告なく変更することがあります。

●お問い合わせは、お気軽に下記までご連絡下さい。
取扱店

●総発売元

株式会社 ISEKI トータルライフサービス
ライス機器事業部

本社 〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5-3-14
東京支店 TEL:03-3891-7588 FAX:03-3805-7952
関西支店 TEL:0748-38-8500 FAX:0748-38-8505
福岡支店 TEL:0942-30-7558 FAX:0942-30-7658