

IH ドロップインタイプ (標準品)

HD-D250 HP 標準セット(単相仕様)



◀標準コントローラー
※設定内容は工場
出荷時のみ変更可能

●写真イメージはHD-D250 HPタイプです。

標準コントローラー

[機能]

最大出力2.5kWと火力が強力。**7段階**の火力調整が可能です。
店舗の電気容量に合わせた最大出力の設定変更も可能です。
下記、※1.[参考]設定変更事例をご覧ください。

★オートメニュー機能2ch設置。

★オートメニュー機能「A」「B」設定2チャンネルで、
調理時間・火力をオートメモリ運転する事が可能です。

※工場出荷時設定の為、レシピによる設定変更は事前にお申し出下さい。

■仕様 **[単相200V 2.5kWタイプ (出力調整段階100W~2500W)]**

形式	サイズ
HD-D250 HP (HPプレート・標準)	W 360 × D 315 × H 80.1
HD-D250 OP (OPプレートオプション)	W 360 × D 315 × H 80.1

※この機種は単相200V(国内電圧)限定です。

※1.[参考]設定変更事例

★電気容量変更例

店舗の電気容量に合わせ入力調節が100W~2500Wまで可能

	1	2	3	4	5	6	7
初期値	100W	300W	800W	1100W	1600W	2000W	2500W
変更例	100W	300W	600W	900W	1200W	1500W	1800W

★オートメニュー(A・B2設定)機能とは

調理レシピにより 出力可変、時間(タイマー)を記憶し、自動運転ができます。

設定例: しゃぶしゃぶ店で:

A オーダーの時、2ℓ常温水

スタート 7 (2500W)/240秒(4分)→火力2(300W)/ノーマル加熱へ移行

B 800cc追い水

スタート 7 (2500W)/90秒(1分半)→火力4(1100W)/ノーマル加熱へ移行

※設定内容は、当社専門係員とお打合せの上、ソフト内容を決定→決定内容を工場にて入力致します。
(設定変更費用は、別途見積となります。)

良く使用される業種及びメニューの設定例

飲食店/セイロ蒸し、 ホテル・旅館/1回炊き鍋料理、

井専門店(厨房)/カツ丼調理等、自動調理、ブッフェカウンター/沸騰→100W(保温)

[施工例]



テーブルに

お店のカウンター、テーブルなどに据付けていただく
ビルトインタイプ、厨房でのIHコンロ調理器としても
ご使用いただけます。



京都つゆしゃぶ CHIRIRI

標準コントローラー



※設定内容は工場出荷時
のみ変更可能

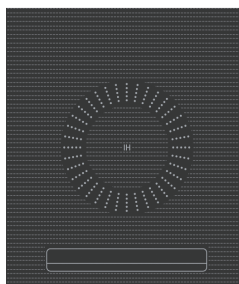
天板設置例



●トッププレートは2種類の中からお選びいただけます。(標準品はHPプレートです)

標準商品

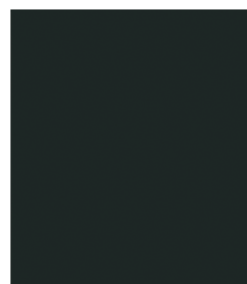
HPプレート
(標準タイプ)



※標準(HPプレート)は汚れが目立ちにくい
ドット柄タイプ(ガラストップ)です。

オプション商品

OPプレート
(黒ガラス無地タイプ)



※HPプレートはガラストップ、
無地で光沢が美しいタイプです。



カウンターに



パントリー厨房に



宴会場用ワゴンに