

次亜塩素酸を使わないで

安心・安全

3つのメリット

- 薬剤不要
- 加熱調理の短縮
- 短時間殺菌



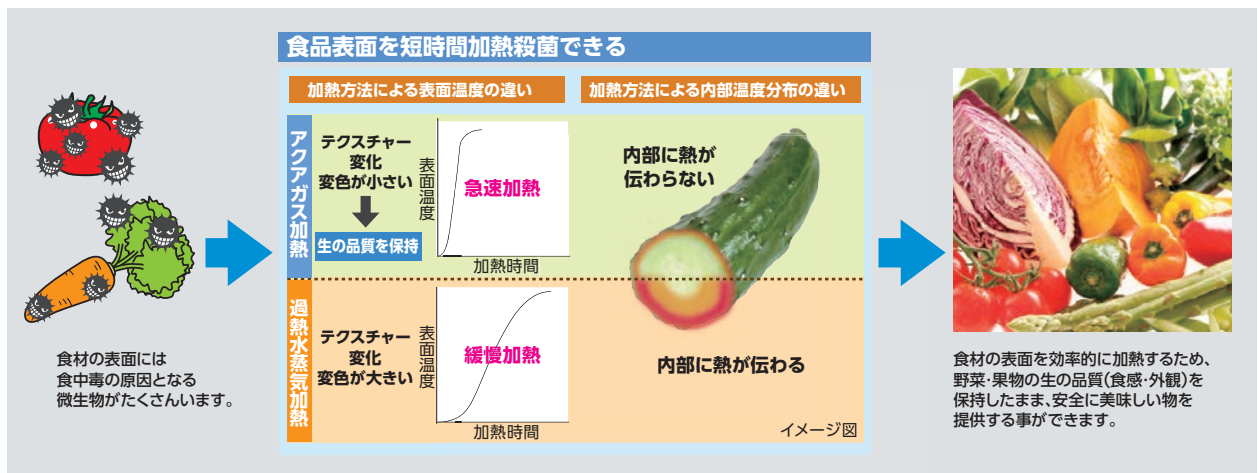
TAQGE-6
+
オプション：専用架台 TAQ-BB6
組合せ例



付属品

専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

加熱水蒸気中に高温の微細水滴を分散させた(アクアガス)を用い、高い熱伝導により、短時間で食材表面の温度を上昇させ、食材表面を殺菌することが可能なオープン。さらに殺菌だけでなくオープン調理も可能です。



アクアガス加熱殺菌メカニズム

従来、野菜や果物の殺菌は次亜塩素酸を使い、残留塩素や水を大量に使う等の悩みがありましたが、アクアガスオープンを使用することによって、栄養成分や品質を保持しながら短時間で殺菌が可能のため、時間短縮、調理工程の省力化が図れます。

資料提供: アクアガス技術普及協議会 ■協力: (学)香川栄養学園女子栄養大学、東京ガス株式会社

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)							
ガス式																
★TAQGE-6	1,160	845	870	¥3,784,000	¥3,440,000	13.9	12,000	13.9	1.0	15	3φ200V	6.2	15	25	6段(1/1)	
電気式																
★TAQGE-6	1,160	845	870	¥3,784,000	¥3,440,000	-	-	-	-	-	3φ200V	10.7	15	25	6段(1/1)	
専用架台																
★TAQ-BB6	1,155	845	700	¥190,300	¥173,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

※製品を最適にお使いいただくために、全自動軟水器をご使用ください。
注意:設置に際し本体左側(制御基板側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。