

MIK

鍋振り3年
ロボシェフ 1分

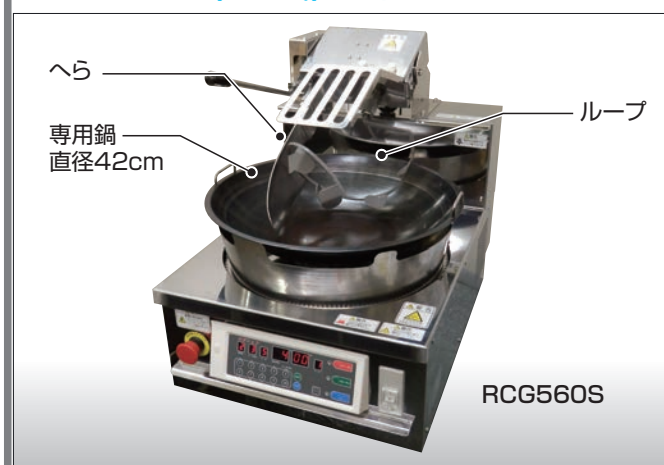


NEW!

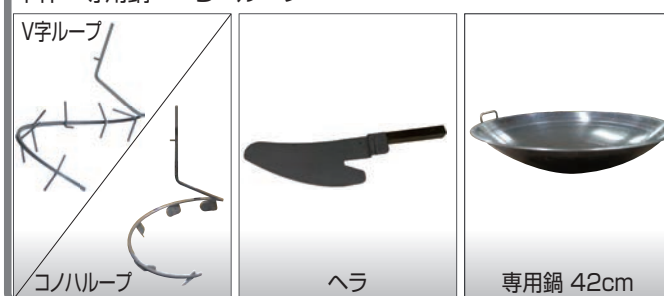
自動中華調理機
ガス ロボシェフ®

自動中華調理機
IH Auto Wok

■RCG560S(ガス式)セット



本体・専用鍋・へら・ループ



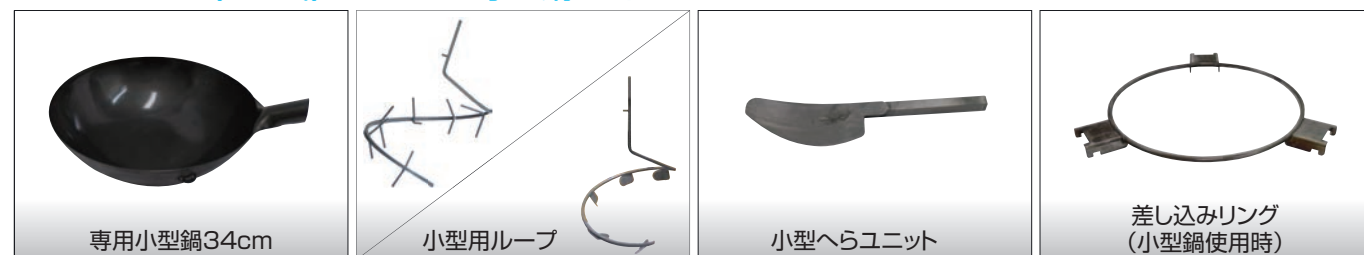
■IH-003AW(IH式)セット



本体・専用鍋・スクレパー・攪拌羽根



■RCG560S(ガス式)オプション 小型鍋セット



■RCG560S(ガス式)オプション その他



■仕様

仕 様					
型 式 名	RCG560S			IH-003AW	
外形寸法幅×奥行×高さ(mm)	450×650×555			600×673×650	
熱 源	ガス式			電気式 (IH)	
電 源	AC100V			単相200~240V	
消費電力(kw)	0.036			3.0	
ガス消費量／ IH定格入力電流	ガス消費量 (kw)	13A	10.5	定格入力電流	15.8A
		LPG	10.8	所要電源容量	3.4kVA
	ガス接続口 (mm)	13A	R1/2 (13mm)	-	
		LPG	R1/2 (9.5mm)		
重 量 (kg)	38			60	

この仕様装備は、改良のため予告なく変更する場合があります。

●詳しい資料・実演を見てみたい！……お気軽にお問い合わせ下さい。

豊富な経験と品揃え

MIK 株式会社 エム・アイ・ケー
〒338-0014 さいたま市中央区上峰1-19-18
TEL. 048-853-1171 FAX. 048-853-7720
URL <https://www.mik-net.co.jp>
E-mail info@mik-net.co.jp

大 阪 支 店 06(6155)7267
東 北 営 業 所 022(256)0351
名 古 屋 営 業 所 052(398)5102
福 岡 営 業 所 092(674)2060
札 幌 出 張 所 011(769)8521

MM '25.09

業界初

平面回転方式を採用！

鍋振り不要の本格派の調理機

自動中華調理機

業界初 平面回転方式を採用！
鍋振り不要の本格派の調理機

- 1.パートさん、アルバイトさんも今日から戦力です。
- 2.操作が簡単で一人で複数台同時に操作できます。
- 3.熱効率が良くランニングコストが安上がりです。



マイコン操作による
多彩なメニュー設定機能

10メニュー（5工程）の調理プログラム設定。
設定 → 鍋回転 → 回ル → 火 → 時間 → 決定
回転速度だけでなく火力までマイコン制御。
メニューに最適な調理を実現。(RCG560S)

ガス式
卓上型

IH式
卓上型



自動中華調理機

ロボシェフ

RCG560S（標準型）



NEW

自動中華調理機

Auto Wok

IH-003AW

よりおいしく

温度分布を徹底解析。温度ムラの少ない形状の専用鍋の採用（標準サイズ）。



従来の鍋より
薄くなり、温度
ムラが少ない。

ギア駆動方式の
鍋回転により、
確実な攪拌・混
合を実現。



鍋追従機構採用のループにより、攪拌・混合性能の向上（特許出願済）。



鍋の回転に合わせて上下に追従する。

新形状のループ採用で、攪拌・混合性能UP。



新形状で
能率アップ。

鍋回転・ループ回転独立制御により
多彩なメニュー対応。

よりつかいやすく

点火、調理メニュースタートも
ボタン1つでワンタッチ操作。



調理完成までが目瞭然。
カウントダウンタイマー。

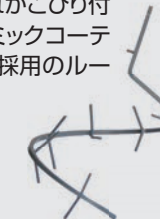


具材投入のタイミングも逃し
ません。工程移行報知機能。

多彩なオプション群を用意、
便利な一品あります。

よりお手入れしやすく

摩擦に強く、汚れがこびり付
きにくいセラミックコーテ
ィングX-Pride採用のル
ープ。



簡単清掃。引き出し式ダストトレイ。



主要パーツはすべてワンタッチ
着脱で洗浄可能。



「L」字に差し込む

ループセット完了



「へら」のセット

導入例の紹介



誰でも炒飯が出来て
助かっています。



誰が調理しても
均一した味が保て
身体も楽になりました。



パートさんの方にも簡単に使えて、いろいろなメニューに活用できます。



チャーハン



エビチリ



焼きそば



酢豚



チンジャオロース

※以上は、ガス式仕様の説明になります。