

MIK

鍋振り3年
ロボシェフ 1分



ガス

自動中華調理機

ロボシェフ®

IH

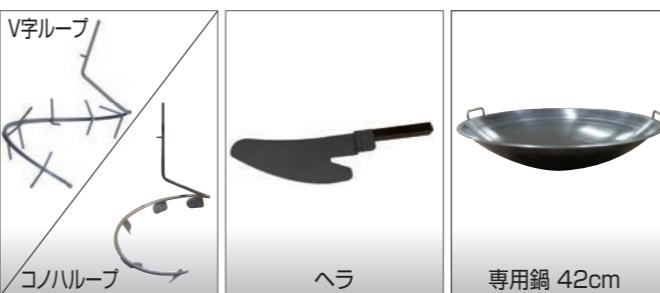
自動中華調理機

Auto Wok

■RCG560S(ガス式)セット



本体・専用鍋・へら・ループ



■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 尺 寸 (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 LPG	定格入力電流 15.8A
	ガス接続口 (mm)	R1/2 (13mm) R1/2 (9.5mm)	所要電源容量 3.4kVA
重 量 (kg)	38		60

この仕様書は、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

 **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。



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)。



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)。



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。



調理完成までが一目瞭然。カウントダウンタイマー。

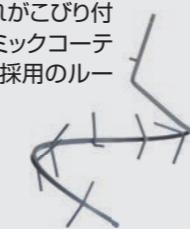


具材投入のタイミングも迷しません。工程移行報知機能。

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。



導入例の紹介



誰でも炒飯が出来て
助かってます。



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って、いろいろなメニューに活用できます。



※以上は、ガス式仕様の説明になります。

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。



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