

「業務用IHどんぶりコンロ」の概要

1. 主な特長

1) 大幅なコンパクト化・低価格化を実現！

1口あたりの出力を抑えるとともに、親子鍋の大きさに合わせて開発した小型加熱コイルを採用したり、部品の配置を最適化することなどにより、大幅なコンパクト化・低価格化を実現いたしました。

2) 誰でも簡単に調理が可能！

調理時間のプログラム機能や見やすいデジタル表示に加え、電源のオン・オフ、調理時間の設定、予熱スタートボタン、調理スタート・ストップボタンの4つで構成されたシンプルなデザインの制御パネルを採用したことにより、誰でも簡単に調理を行うことができます。

3) 快適で安全な作業環境を実現！

IH加熱方式は、他の加熱方式と比べて熱効率が高く、また燃焼を伴わないため、快適で安全な作業環境を実現できます。

4) 清掃が簡単！

鍋受けは簡単に取り外すことができ、また本体は容易に拭き掃除できるようにフラットな形状とすることで、清掃の簡易化を実現しました。

2. 開発体制

1) 開発者

株式会社フジマック

住所：東京都港区新橋5丁目14番5号

代表取締役社長：熊谷 俊範

東京電力株式会社

住所：東京都千代田区内幸町1丁目1番3号

取締役社長：勝保 恒久

2) 開発期間

平成17年6月～平成17年9月

3 . 外観 (6 口タイプ)



4 . 仕様表

製品名	I Hどんぶりコンロ	I Hどんぶりコンロ
タイプ	4 口	6 口
外形寸法 (mm)	W464 × D 600 × H 300	W694 × D 600 × H 300
製品質量	3 8 kg	5 4 kg
電源	単相 200 V 50/60 H z	単相 200 V 50/60 H z
消費電力	5 . 2 4 k W	7 . 8 6 k W
希望小売価格 (税込)	7 5 6 , 0 0 0 円	1 , 0 2 9 , 0 0 0 円

< 製品に関するお問い合わせおよび資料請求先 >

株式会社フジマック 営業本部市場開発部 (担当 : 根本)

〒105-0004 東京都港区新橋5丁目14-5

TEL : 03-5776-2443 FAX : 03-3432-0842

以 上