

ガス圧力式無浸漬炊飯器 む しん すい 無浸炊 **HATTORI**

GAS RICECOOKER~PRESSURE TYPE~ 型式：GPC-40

普通米、無洗米なら無浸漬で時間短縮 (30~60分)
 玄米炊飯 1,000mを越える高地でも美味しく炊飯!!



型式	GPC-40
外形寸法 (m/m)	巾630×奥470×高485
炊飯量 (精白米)	標準 6.0kg (2.8kg~7.0kg)
ガス消費量	8.8kW(7,600kal/h)

お米を洗ったらすぐに炊ける?! 無浸漬炊飯で無洗米もOK!

◎肉厚のあるアルミニウム製の圧力式食缶で圧力をかけて炊飯することにより、浸漬(水に浸す)時間をかけずに、洗米したら即!炊飯にとりかかる事ができます。つまり、炊飯作業にかかる時間が短くて済みます。
 ◎デンプン質の流出により早切れしやすい無洗米も、デンプン質が溶け出す主な原因となる浸漬を行いませんので美味しく炊き上げます。

ヘルシーな玄米炊飯にも対応?! 自然食レストランで大好評!

◎お米に含まれるビタミンB1、B2、タンパク質、食物繊維、カルシウムの多くが表皮部分に含まれていることは広く知られています。よって、ヘルシーなごはんはやはり玄米を美味しく炊くことで実現します。GPC-40は圧力式食缶の採用で玄米を美味しく芯まで糊化(アルファ化)させて炊き上げます。
 (注:玄米炊飯では浸漬が必要です)

沸点の低い1,000m以上の高地で威力発揮!

◎高地になればなるほど気圧は低下し、水を沸騰させても100℃に到達しなくなります。お米は一般的に98℃以上の熱水で20分以上加熱しないとデンプン質の糊化(アルファ化)が実現しないと言われています。GPC-40は圧力式食缶の採用で高地における沸点の降下を補います。つまり高地でもふっくらと美味しいご飯を炊くことができます。GPC-40の先代GPC-50が、多くの山小屋や高原リゾートのホテルでご愛顧頂いている実績がそれを証明しています。

安心をお約束する安全装置?!

◎圧力安全装置・・・安全弁、調圧ウエイトのそれぞれが万一の異常圧力に対して減圧作動する二重の圧力安全装置を備えています。
 ◎立ち消え安全装置・・・万一の炎の立ち消えを感じし、速やかにガスをストップさせます。

製品に関することは、お客さまセンターにお問い合わせください。 TEL 0120-181249 FAX 0120-842860

服部工業株式会社