

業務用冷凍食材解凍機

QuickSteamer

クイックスチーマー QS-500N



冷凍食材が誰でもカンタン、スピーディーに調理可能!

クイックスチーマーは、食材のロスを無くし、人件費も削減できます。



「食」から始まる楽しい関係…フーズマシンの

YOSHIKIN

カンタン操作、スピード解凍、コンパクト設計!

良質なスチームで食材を一気に解凍! 仕上がり抜群。さらにパスタ以外もOK!

業務用冷凍食材解凍機
QuickSteamer
クイックスチーマー QS-500N



蒸気解凍なので

ランニングコストが、
(電気代+水道代)
鍋で茹でた時と比べ、お得!

カンタン操作

難しい操作は必要なし
だなでも均一に仕上
がります。
セルフ販売にも威力を発揮!

スピード解凍

大体の冷凍食材約1分前後で解凍できます。

コンパクト設計

本体寸法 W380mm×D470mm×H275mm



毎日のお手入れも
トレー等を
洗うだけ。

スタートボタンを
押しブザーがなれば
出来上がり。

パスタ・レトルトパック・ラーメン・そば・うどん・枝豆・野菜等、
その他お客様のアイデアで…。

1食づつでも、
2食同時でも解凍



冷凍麺を
解凍しながら
ソースも同時に
温められます。



例えばパスタ料理の場合



冷凍パスタをトレーにいれて
本体にセットし
スタートボタンを押します。



パスタを解凍している間に
ソースを作ります。



60秒でパスタが解凍終了。

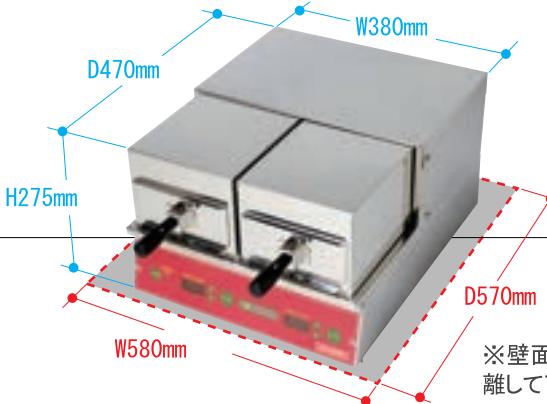


パスタとソースを絡め、
盛りつけて出来上がり。

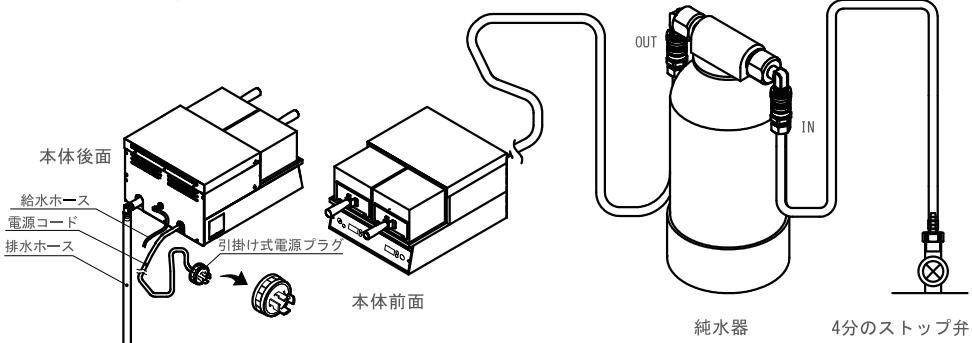
業務用冷凍食材解凍機

QuickSteamer

クイックスチーマー QS-500N

型式名	QS-500N	
本体寸法		
設置寸法	<p>※壁面から100mm離して下さい</p>	
電圧	三相AC200V	
消費電流	17A	
定格消費電力	6000W	
本体重量	23.5kg(梱包重量:26kg)	
メーカー希望小売価格	本体のみ	580,000 円(税別)

QS-500N システム図



※純水器及びストップ弁は、本体と比較して大きく描いてあります。



(お問い合わせ先)

株式会社 ヨシキン 〒143-0003 東京都大田区京浜島2-12-20 TEL:03-3790-0619 FAX:03-3790-3823

<http://www.tokyo-yoshikin.co.jp/>

