

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



パスタなら  
**60秒**で  
解凍(目安)



多種の  
冷凍食材に  
対応



うどんなら  
**70秒**で  
解凍(目安)



そばなら  
**60秒**で  
解凍(目安)



**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どなた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  
トレイ等を  
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食ずつでも、  
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。

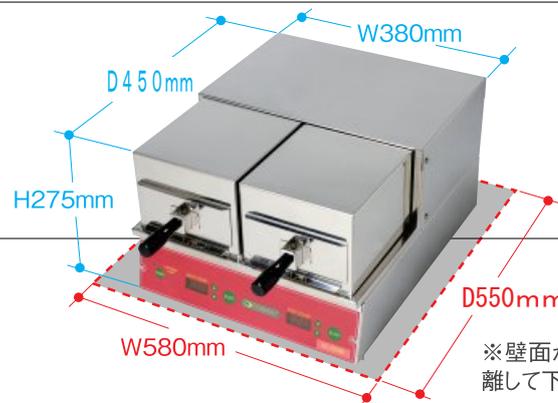


パスタとソースを絡め、  
盛りつけて出来上がり。

業務用冷凍食材解凍機

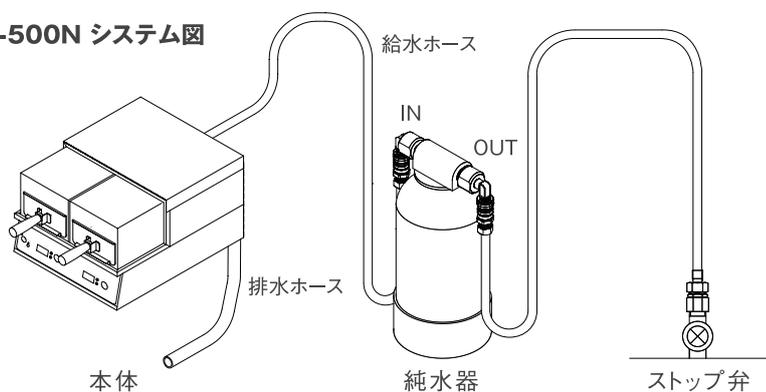
# QuickSteamer

## 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 小売り価格	本体のみ <b>580.000</b> 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/>

rev. 20260215