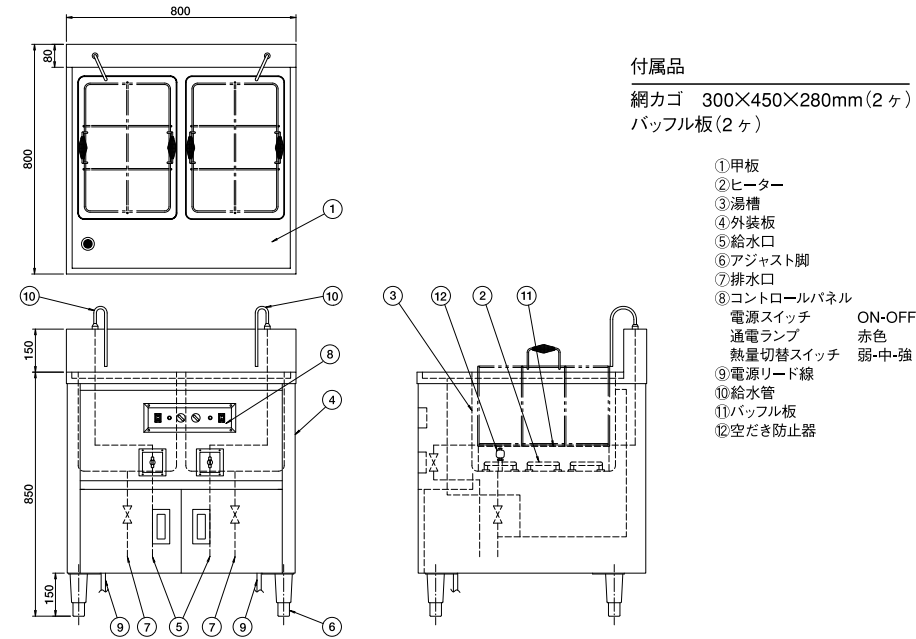


●OPB-660BS1



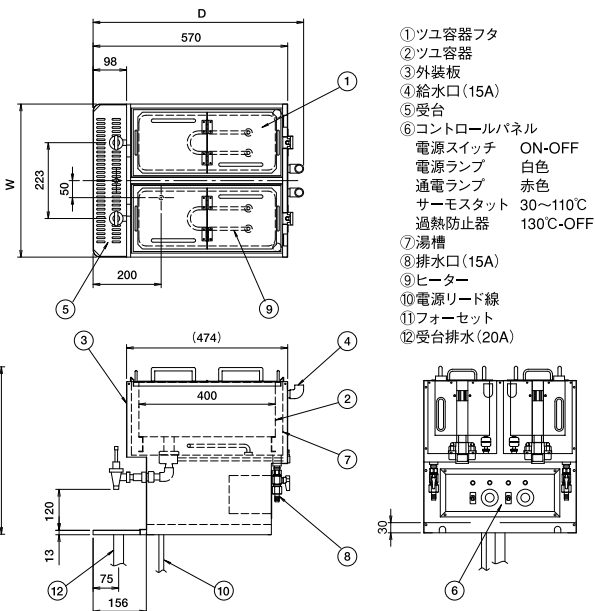
コントロール部は、操作を容易にする設計で、給水コックも前面に配しています。

■電気スパゲティーボイラー

型式	外形寸法(mm)			電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
	間口	奥行	高さ						
OPB-660BS1	800	800	850	6kW×2	17.3×2	接地3P20A 引掛式×2	15×2	25×2	60

付属品

- 排水ホース 1.5M ……2ヶ
- 排水ホース 200mm ……1ヶ
- 給水キャップ ……2ヶ



背面



■ツユ容器寸法

10ℓ (OMW-10L)	400×160×160
15ℓ (OMW-15L)	500×160×190

■電気麺つゆウォーマー

型式	外形寸法(mm)			電気容量 1φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	受台排水口
	間口 W	奥行 D	高さ H						
OMW-10L	450	619	450	1.5kW	7.5	接地2P 20A 引掛式 ㊟	15×2	15×2	25A用ホース
OMW-15L		719	(490)						

電気スパゲティーボイラー

OPBシリーズ



●OPB-660BS1

- ゆったりとした大きな対流で弾力のあるきれいな麺に仕上がります。
- 加熱ヒータは水を直接加熱するので熱効率がよく、湯槽も二槽で経済的です。

電気麺つゆウォーマー

OMWシリーズ



●OMW-10L

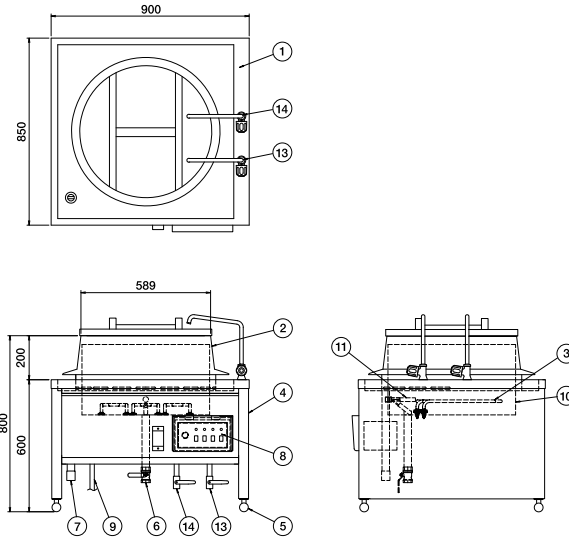
- うどん・そばの“麺だし”を常に食べごろの適温に保つセルフ用卓上タイプです。
- 10ℓと15ℓ用タイプを取り揃えています。

電気麺釜



●OMG-985

●麺をすばやくほぐし、ムラなく加熱するのでおいしい麺がゆで上がります。



付属品

羽釜フタ……………1ヶ

- ①甲板
- ②羽釜
- ③ヒーター 200V 5kW
- ④外装板
- ⑤アジャスト脚
- ⑥排水口 (25A)
- ⑦オーバーフロー口 (25A)
- ⑧コントロールパネル アクリル板付き
電源ランプ 白色
電源スイッチ ON-OFF
運転ランプ 赤色
運転スイッチ ON-OFF
非常運転スイッチ 入切 キー付
- ⑨電源リード線
- ⑩湯槽
- ⑪空だき防止器 フロートスイッチ
- ⑫非常運転スイッチ キーボックス
- ⑬給水口 (15A)
- ⑭差し湯口 (15A)

■電気麺釜

型 式	外形寸法 (mm)			電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	オーバー フロー 接続口 (A)
	間口	奥行	高さ						
OMG-985	900	850	600 (800)	15kW	43.3	直結	15×2	25×1	25×1

電気ゆで麺器(ゆで釜タイプ)

OPBシリーズ

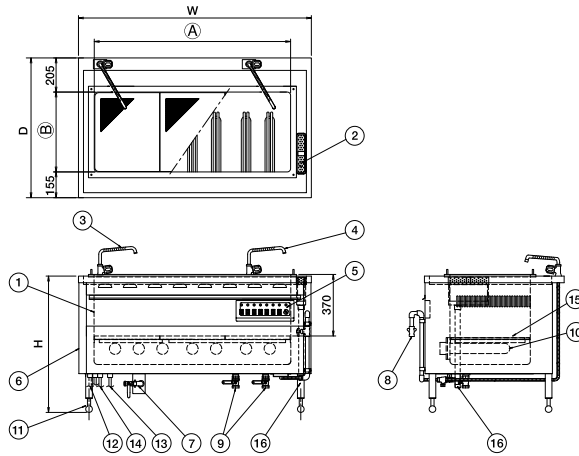


●OPB-280BR

たっぷりの熱湯でつやのあるおいしい麺をサービス。

- 槽が深く湯量タップリで麺がよくおどります。
- 220ℓと300ℓがあり、それぞれコントロール部を左右に分けたタイプをシリーズ化しています。

●Rタイプ

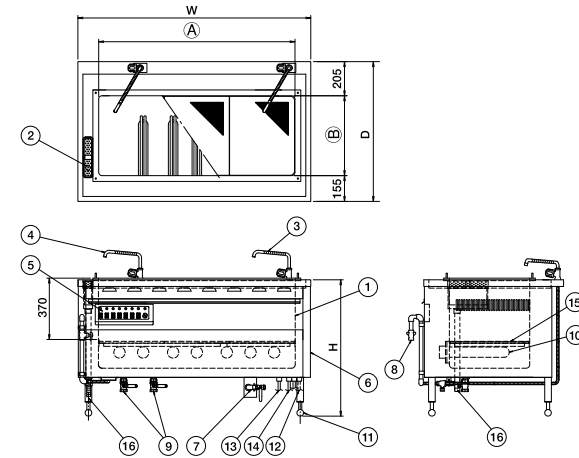


付属品

天フタ……………2ヶ
バッフル板 ……3ヶ

- ①湯槽
- ②オーバーフロー栓
- ③給湯カラン
- ④差し湯口
- ⑤コントロールパネル アクリル保護板付
ヒータースイッチ ON-OFF
運転ランプ 白色
通電ランプ 赤色
運転スイッチ 切-弱-強
- ⑥外装板
- ⑦給水接続口 (15A)
- ⑧差し湯接続口 (15A)
- ⑨排水接続口 (25A)
- ⑩ヒーター 200V 4kW
- ⑪アジャスト脚
- ⑫電源リード線 (200V用)
- ⑬電源リード線 (200V用)
- ⑭電源リード線 (100V用)
- ⑮バッフル板
- ⑯オーバーフロー接続口

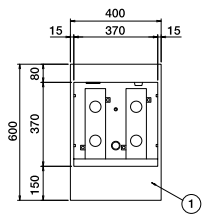
●Lタイプ



■電気ゆで麺器(ゆで釜タイプ)

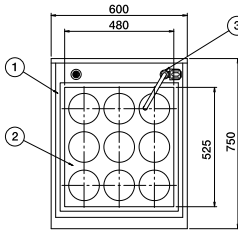
型 式	外形寸法 (mm)			湯槽寸法 (mm)		電気容量	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	オーバー フロー 接続口 (A)
	間口 W	奥行 D	高さ H	(A)	(B)						
OPB-280BR	1400	840	820	1180	480	主回路 3φ 200V 28kW 操作回路 1φ 100V	23.1×2 34.6×1	直結×3 接地2P 15A (注)	15×2	25×2	25×1
OPB-280BL											
OPB-240BR	1200	700	800	980	410	主回路 3φ 200V 24kW 操作回路 1φ 100V	23.1×3				
OPB-240BL											

●OPB-72B

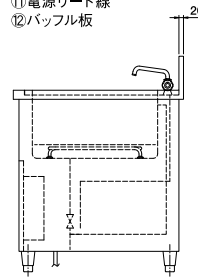
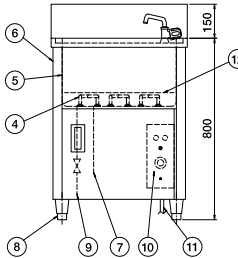
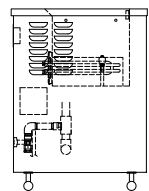
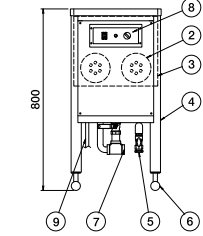


- ①甲板
- ②ヒーター
- ③湯槽
- ④外装板
- ⑤給水口 15A
- ⑥アジャスト脚
- ⑦排水口 25A
- ⑧コントロールパネル
- ⑨電源スイッチ
- ⑩通電ランプ
- ⑪熱量切替スイッチ
- ⑫弱-中-強
- ⑬電源リード線

●OPB-120B



- ①甲板
- ②テボ枠
- ③給水栓(15A)Sハンドル付
- ④ヒーター
- ⑤湯槽
- ⑥外装板
- ⑦給水口(15A)袋ナット
- ⑧アジャスト脚
- ⑨排水口(25A)
- ⑩コントロールパネル
- ⑪電源ランプ 白色
- ⑫通電ランプ 赤色
- ⑬電源スイッチ ON-OFF
- ⑭サーモスタット 30~110℃
- ⑮空焚き防止器
- ⑯電源リード線
- ⑰バッフル板



付属品

- テボ ……………4ヶ
- カゴ ……………1ヶ

付属品

- テボ枠(9ヶ用) ……1ヶ
- テボ ……………9ヶ
- バッフル板 ……1ヶ

■電気ゆで麺器(ボイルタイプ)

型 式	外形寸法(mm)			電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)
	間口	奥行	高さ					
OPB-72B	400	600	800	7.2kW	20.8	直結	15×1	25×1
OPB-120B	600	750	800	12kW	34.6			

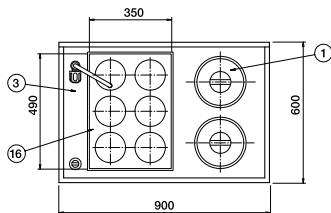
電気ゆで麺器(ボイルタイプ)



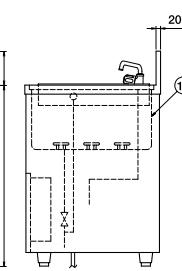
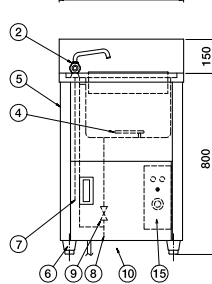
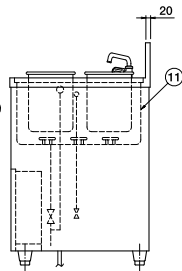
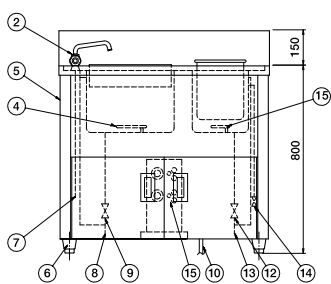
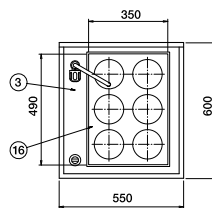
●OPB-72B

電気ゆで麺器(ボイルタイプ)

●OPB-110B(ボイルタイプ)



●OPB-90B(ボイルタイプ)



- ①ポット8ℓ
- ②給水口 15A
- ③天板
- ④ヒーター
- ⑤外装板
- ⑥アジャスト脚
- ⑦給水接続口 15A
- ⑧排水・オーバーフロー口 25A
- ⑨排水バルブ 25A
- ⑩電源
- ⑪湯槽
- ⑫排水バルブ 25A
- ⑬排水口 25A
- ⑭給水口 15A
- ⑮コントロールパネル
- ⑯電源スイッチ
- ⑰電源ランプ
- ⑱加熱ランプ
- ⑲サーモスタット
- ⑳テボ枠

■電気ゆで麺器(ボイルタイプ)

型 式	外形寸法(mm)			電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	コック		オーバ ーフロー 接続口 (A)	製品質量 (kg)
	間口	奥行	高さ				給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)		
OPB-110B	900	600	800	11.25kW	32.5	直結	15×2	25×2	—	55
OPB-90B	550	600	800	9kW	26.0		15×1	25×1		33
OPB-90(冷凍麺対応)BH	550	600	800	12kW	34.6		15×1	25×1		33



●OPB-110B



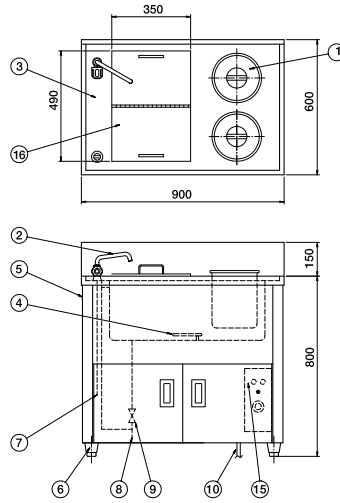
●OPB-90B

電気ゆで麺器(湯通タイプ)



●OPB-90A

●OPB-90A(湯通タイプ)



- ①ポット8ℓ
- ②給水口 15A
- ③天板
- ④ヒーター
- ⑤外装板
- ⑥アジャスト脚
- ⑦給水接続口 15A
- ⑧排水・オーバーフロー口 25A
- ⑨排水バルブ 25A
- ⑩電源
- ⑪湯槽
- ⑫排水バルブ 25A
- ⑬排水口 25A
- ⑭給水口 15A
- ⑮コントロールパネル
電源スイッチ
電源ランプ
加熱ランプ
サーモスタット
- ⑯フタ

■電気ゆで麺器(湯通タイプ)

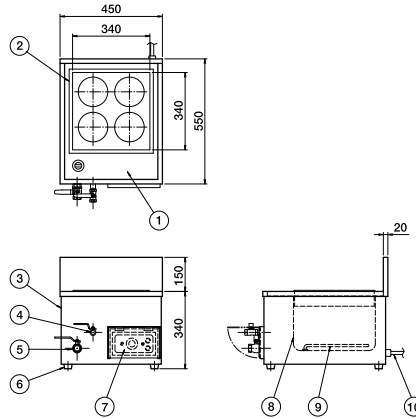
型 式	外形寸法(mm)			電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	コック		オーバ フロー 接続口 (A)	製品質量 (kg)
	間口	奥行	高さ				給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)		
OPB-90A	900	600	800	9kW	26.0	直結	15×1	25×1	—	47

電気卓上型ゆで麺器(ボイルタイプ)



●OPB-30BM

●OPB-30BM(ボイルタイプ)



- ①甲板
- ②テボ枠
- ③外装板
- ④オーバーフロー口
- ⑤排水口
- ⑥ゴム脚
- ⑦コントロールパネル
電源ランプ
通電ランプ
電源スイッチ
サーモスタット
空だき防止器
- ⑧湯槽
- ⑨ヒーター
- ⑩電源リード線

■電気卓上型ゆで麺器(ボイルタイプ)

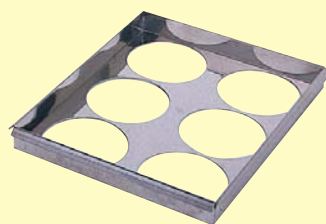
型 式	外形寸法(mm)			電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	コック		オーバ フロー 接続口 (A)	製品質量 (kg)
	間口	奥行	高さ				給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)		
OPB-30BM	450	550	340	4.5kW	13.0	接地3P-20A (C)	—	20×1	15×1	26
OPB-30(冷凍麺対応)BMH	450	550	340	6kW	17.3	接地3P-20A (C)	—	20×1	15×1	26

優れた熱効率によりお湯の沸き上がりが早く、麺の投入後もすばやく沸騰状態にもどります。
繁忙時に常に一定した温度が保てますから安心です。

■付属品およびオプション



●つゆ保温用ずんどう (共通)
(OPB-90B 30BM除く)



●テボ枠(ボイル型用)



●テボ(6ヶ or 4ヶ)
(ボイル型)