



たまごのことならダイハンは
たまごのことならダイハンは

マニュエッグ

電気式 手動出し巻き玉子焼機

大変だった玉子焼が、次々と誰でも簡単に楽しみながら作れます。



マニュエッグは、特別な熱分布の行なわれた鉄板(※1)の上に玉子を流し、端からへらで巻き上げていくだけ。中にうなぎやチーズを巻いたりと思いのまま。機械操作もスイッチをONにするだけで自動に鉄板が適温になり、専用セット(※2)を使えばさらに楽々、素人でも上手に焼けます。出来上がりも美しく、しかも手焼き風。

非常にコンパクトで安全なため場所を選ばず、お店の中でお客様を前にご使用になれます。



← 温度差のある鉄板

↓ 専用油引き



※1 特別な熱分布の行なわれた鉄板って？

マニュエッグの秘密は温度差を設けた特殊長鉄板。巻き始めと巻き終わりのタイミングに合わせ、長鉄板に最適な温度差を研究しました。

※2 専用6点セット(オプション)

専用油引き・透明へら・移動用金属へらや、カス受けトレー・液入れ・油引き用トレーを御用意。これを使えば作業性抜群。

電 気：200V仕様 1連につき2.3KW
機 能：温調計にて温度設定変更可能
焼 成 鍋：内寸(巾180*長420) 外寸(巾200*長440)
規格外もお受け承り可能です
オプション：専用6点セット・専用ふた
キャスター付台(サイズオーダー可能) 等

※サイズなどはお客様のご要望に合わせた様々な仕様にお答え致します。
100V仕様も可能です。ぜひ一度ご相談下さい。



株式会社ダイハン

〒531-0062 大阪府大阪市北区長柄中3-12-22
Tel 06-6881-2203 Fax 06-6881-2204
E-mail [daihan@osk3.3web.ne.jp]
ホームページはダイハンで検索可能です。もしくは直接リンク先
<http://www3.osk.3web.ne.jp/~daihan/eggrobo.htm>