

寸胴から
「スープ採り専用機」の
時代です!



ラーメンスープ釜 (特許出願中)

自動水流洗浄で冬場の手の切れる
痛さから解放・衛生的!



自動麺洗浄機 (特許出願中)

小林熱機工業株式会社

Kobayashi Netsuki Co., Ltd.

〒146-0091
東京都大田区鵜の木1-5-8
TEL: 03 (3759) 2749
FAX: 03 (3757) 3678
k-netsuki.co.jp



製品紹介 併せて使えばさらに効率アップ!

特許
出願中

厨房の灼熱地獄・火傷解消。
涼しい調理場で作業効率アップ!

ラーメンスープ釜

火加減調整が自在にできるので素材に応じた
美味しいスープが採れる

スープの空けかえは
コックをひねるだけ

ガス代半減・作業時間短縮!

故障しにくい設計

内容量 50ℓ ~ 200ℓ



特許
出願中

自動給水・自動水流洗浄で
冬場の冷水手洗い作業から解放・衛生的!

自動麺洗浄機

回転カゴで一度に生蕎麦 3.6kg

十数秒で 6-8 人前を同時仕上げ

処理能力向上・作業時間短縮!

タイマー設定で熟練職人不要

効率的で節水



強力沸騰・超省エネ構造 ガス代大幅削減!

ハイブリッドゆで麺機 (特許取得済)

ハイブリッド構造による湯の入れ替わりで、麺の美味
しさアップ

超省エネ構造と廃熱の再々利用で、ガス代大幅削減

厨房室の灼熱地獄から解放

故障しにくい設計

内容量 50ℓ ~ 180ℓ



種類:

テボ用・回転カゴ用 / テボ・回転カゴ同時用

つけ麺・ラーメン同時ゆで麺機 / ハイブリッド大型うどん釜

不思議! 素人でも美味しい天ぷらがからっと揚げられる

電磁天ぷら台 (特許取得済)



電磁の力で、ガスの 1.7 倍の出力

デジタル温度設定が瞬時に

油長持ち

作ってそのまま保温
煮詰まらず、作り立ての香りキープ！



■ 麺つゆ製造・保温釜

7段階の温度設定

あけ変え、掃除が簡単

空焚き防止

シンク・冷凍機一体型で
ピーク時でもらくらく対応！



■ 蓄氷シンク

蕎麦・うどんのシメに最適

設備工事不要、100Vコンセントに
差し込むだけ

■ 交通アクセス

〒146-0091 東京都大田区鵜の木1-5-8

東急池上線「久が原」駅下車徒歩5分

東急多摩川線「鵜の木」駅下車徒歩7分



■ お客様ご導入事例

味の向上、経費削減、作業効率アップを実現した
新潟県十日町の人気ラーメン店

■ 手打ちラーメン 万太郎 妻有SC店様

味の向上はもちろんのこと、ガス代の経費削減や作業効率のアップにも結びついて、大幅な経営改善を図ることができました。

茹で麺機にしてもラーメンスープ釜にしても熱効率が抜群で、外に熱がでないので厨房内が暑くならないのもいいです。作業環境も以前とは比べものにならないくらいよくなり、作業効率の向上にもつながっています。

導入機器



ハイブリッドガスゆで麺機
GS-1R



ラーメンスープ釜
RS-200

■ ご選定からアフターケア

ご購入前に製品をその目でお確かめ頂けます！

弊社商品が如何なく能力を発揮し、お客様の事業にお役に立てただけのことを本望としております。
ご購入前には、**弊社ショールーム**にお越しいただき、お客様ご自身で弊社製品をお確かめいただくことをおすすめいたします。

省スペース設置、品質アップや省エネも実現
東京江戸川区西葛西の立ち食いそばの名店

■ そば処 やしま様

以前から弊社の「**電磁てんぷら台**」をご愛用いただいていることもあり、その後蕎麦とうどんのゆで分けができる2連式の「**ハイブリッドガスゆで麺機**」、「**麺洗浄槽**」、「**蓄氷シンク**」を導入、作業の流れもスムーズに楽になり、かけ流しの水が不要なので水道代も40%ダウンしました。2019年に「**麺つゆ製造保温釜**」を導入、85℃できっちりキープできるので、あまり蒸発せず煮詰まりません。

導入機器

ハイブリッドガス
ゆで麺機
麺洗浄槽
蓄氷シンク
電磁てんぷら台
麺つゆ製造保温釜



弊社商品は故障の原因となる要素を排除し、シンプル構造となっておりますので、**極めて故障が少なく長寿命**です。永くご愛用いただくために、ご購入後の各製品の日頃の**メンテナンス方法は動画にてご案内**いたしております。