

いも名人

業務用焼き芋機「いも名人」 D001-10、D001-15 特許出願済



当社独自開発の対流管を使用した熱対流式(特許出願済)だから、上下の棚による焼きムラが少ない。石焼きやヒーター方式のように芋をひっくり返す必要が無く、芋の全方向から満遍なく熱が入るので、ふっくら、ホクホクの芋が焼けます。また、甘み成分を芋全体から満遍なく引き出します。

製造、販売元

株式会社 コイズミデザイン フードテック事業部

〒600-8865 京都市下京区七条御所ノ内西町 38 番地 2 KOIZUMI DESIGN BLDG.2F

電話：075-205-2492 (10:00～16:00 土日祝を除く平日) FAX：075-205-5023 (365日 24時間受付)

URL：<https://www.foodtec.jp>

E-mail：foodtec@koizumi-design.com (365日 24時間受付)

特 徴

1. 当社の独自開発の対流管を使用した熱対流式（特許出願済）だから、上下の棚による焼きムラが少ない。
2. 熱対流式だから、石焼やヒーター方式のように芋を引っ繰り返す必要が無く、芋の全方向から満遍なく熱が入るので、ふっくら、ホクホクの芋が焼けます。
また、甘み成分を芋全体から満遍なく引き出します。
手間要らずで、どこから食べても、甘くて美味しい芋が焼けます。
芋をセットして待つだけなので時間を無駄にしません。
3. 前面オープン扉の採用で、安全で熱を逃がしにくい構造になっています。
4. 対流管による熱対流がバーナー熱を一気にオープン内に溜めますので、余熱やオープン内が冷えた際に、温度上昇を迅速に行えます。
5. 上下の2段棚により、機器本体はコンパクトながら大量の芋が焼けます。
6. 他社の焼き芋機は、同容量でバーナーが2個使用ですが（18kg 焼き比較）、当社は対流管式により、バーナーは1個でOK！経費の節減につながります。
7. 対流管式により、オープン内に熱を溜め込み、高温を維持しますので、他社の焼き芋機と比べ、少量のガスで十分に美味しい芋が焼けます。
8. 上部にステンレス製の大きな保温庫を備えますので、満タンで焼いたオープン内の芋を全て保温可能です。
9. 楽々移動、楽々ストップが可能な取手とストッパー付きキャスター装備。
10. 集客力があるシンプルで、おしゃれなデザインに可愛いオレンジ塗装。



D001-10 L (12kg 焼き)



D001-15 L (18kg 焼き)

参考レシピ（サツマイモ、ジャガイモ、とうもろこし、ピザ、etc）

素材・焼く量・焼き方・バーナー火力調整・外気温等の環境条件によって下記時間は変わります。

下記は一般的な焼き方として当社規定実験の結果ですのでご了承ください。

お客様の好みの焼き方により焼き上げ時間が異なります。

実際はお客様にて調理を行い、調理時間や炎の量を決めてください。

下記はあくまで参考値となりますので、お客様の好みの焼き方により、変わる場合がありますので、ご了承ください。

焼き上げ温度、焼き上げ時間等を保証するものではありません。

バーナーを点火し「とろ火」で、ゆっくり焼き上げるのがコツです。

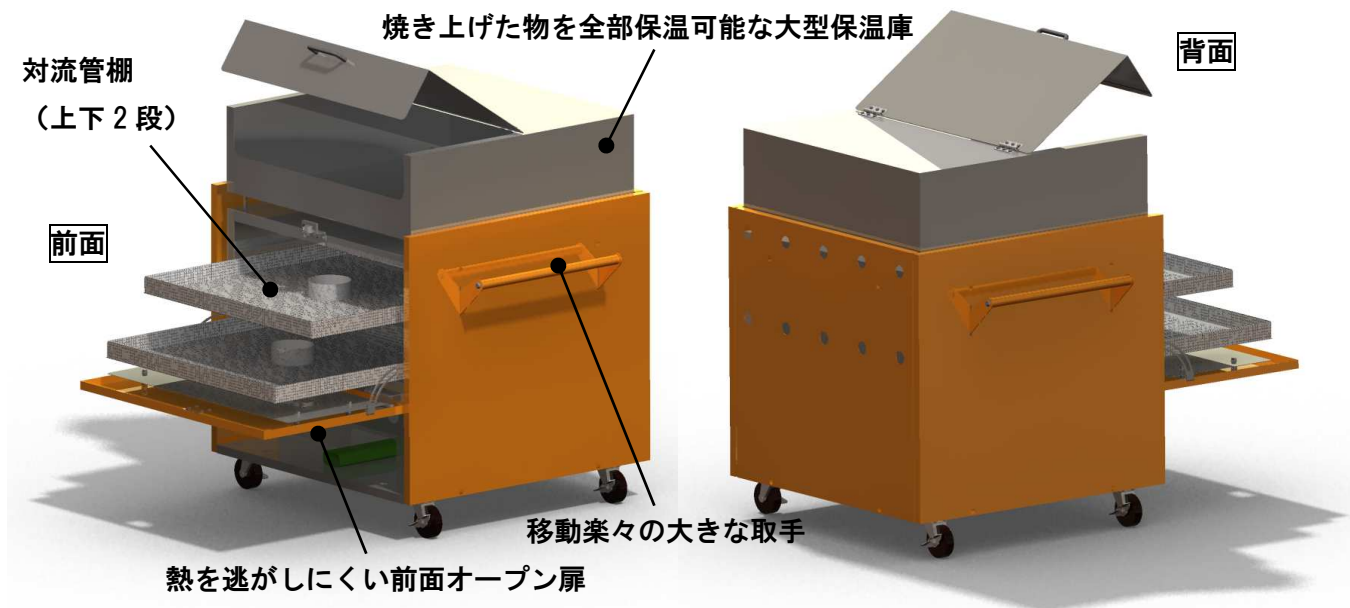
外側バーナー「中火」、内側バーナー「閉」に設定ください。

これ以上バーナーの火力を上げると 150℃（扉の温度計表示、このとき内部の熱対流は 250℃）を超えてしまいますので、サツマイモ、とうもろこしの調理には不向きです。甘く、シットリと焼けずに焦げてしまいます。

ただし、早期に余熱上昇を目的とする場合は、火力を全開にてお使いください。

1. オープンの中が 150℃（扉の温度計表示、このとき内部の熱対流は 250℃）になるまで余熱温度を上昇させます。
2. 熱せられたオープンを開けて、芋を棚に並べていきます。
* 調理棚を含めた本体全部は非常に熱くなっていますので、絶対に素手では触れないでください。
耐熱手袋等をして火傷をしないように注意をしてください。
3. 外側バーナー「中火」、内側バーナー「閉」に設定ください。
4. サツマイモの場合は40～50分で出来上がります。
取出した際は串などを刺し確認することをお勧めします。
5. ジャガイモの場合は40～50分で出来上がります。（大きさによって焼きあがり時間が異なります。）
6. とうもろこしの場合は10～20分で出来上がります。（焼く前に10分程下茹でをしています。）
7. ピザの場合は5～6分で出来上がります。（大きさによって焼けないサイズがございます。）
8. できあがったら保温庫に移してください。





業務用熱対流式オープン（保温庫付）：仕様

型 式	D001-15L (LPガス仕様) D001-15A (都市ガス仕様)	D001-10L (LPガス仕様) D001-10A (都市ガス仕様)
本 体 寸 法	W700×L700×H900 (mm) ※1	W700×L500×H900 (mm) ※1
重 量	約 85kg (バーナー含まず)	約 67kg (バーナー含まず)
一度に焼ける量	最 大 15~18kg (サツマイモ) ※2	最 大 10~12kg (サツマイモ) ※2
価 格	定 価 ¥250,000- (税抜き) ※3	定 価 ¥220,000- (税抜き) ※3

※1：W(幅)×L(奥行き)×H(高さ) 幅は取手を含んでいません。

※2：素材の形状により上記量が焼けない場合もあります。焼ける量を保証するものではありません。

※3：別途、消費税・送料が必要です。

また、価格は予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい。

D001-15、D001-10 共通付属品： 取扱説明書、対流管棚×2個

バーナー (TS-210P 株式会社タチバナ製作所) ※4

(LPガス仕様の場合 (プロパンガス) 6.84kw 0.49kg/h 5880kcal/h)

(都市ガス 12A・13A 仕様の場合 6.92kw 5950kcal/h)

※4：ゴム管とプロパンポンペは各自ご用意下さい。

D001-15、D001-10 オプション品： 高さ調整用架台

D001-15-F (D001-15 用架台) ¥45,000- (税抜き) ※3

D001-10-F (D001-10 用架台) ¥45,000- (税抜き) ※3

製造、販売元

株式会社 コイズミデザイン フードテック事業部

〒600-8865 京都市下京区七条御所ノ内西町 38 番地 2 KOIZUMI DESIGN BLDG.2F

電話：075-205-2492 (10:00~16:00 土日祝を除く平日) FAX：075-205-5023 (365日24時間受付)

URL：<https://www.foodtec.jp>

E-mail：foodtec@koizumi-design.com (365日24時間受付)