

まぐろフリーザー

商売上手が選ぶ

取って置きの鮪が自慢。

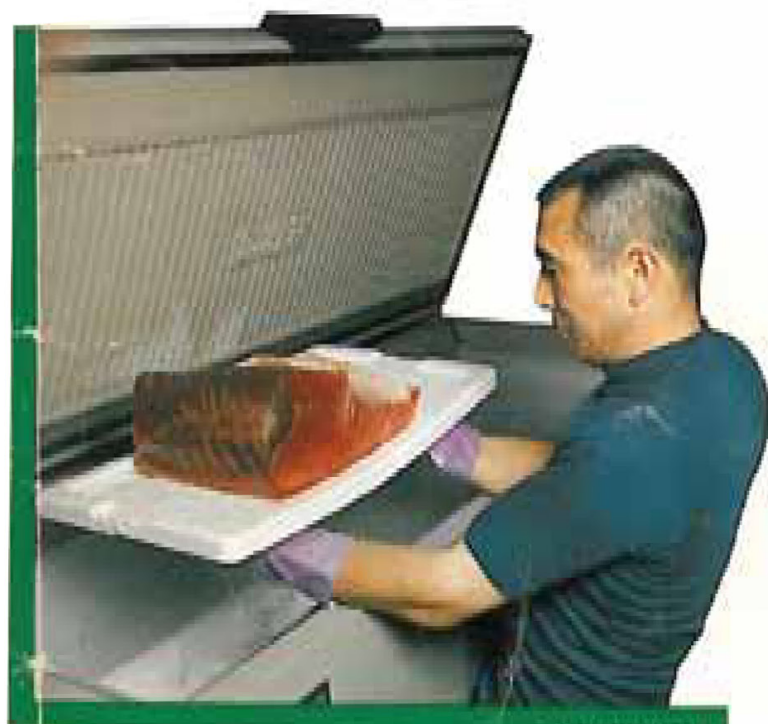


新しく寿司店向きに開発したマグロ・フリーザーは、魚を-60℃～-80℃で強力冷凍し、いつまでも味と色を変えなく保存します。

まとめ仕入で安定したネタを提供し、余裕ある経営を約束します。また、鮪はもとよりあらゆる寿司種の保存にも使用できます。



新発売



金太郎鮪仕入部

機種	仕様	外寸 (mm)		内寸 (mm)		消費電力 (W)	電源		
		幅	高さ	幅	高さ				
HL-T7.5型	212 /	117	130	85	43.5	103	45	187	100V (50Hz) 115V (60Hz)
HL-T13L型	368 /	112	183	83	74.5	103	45	178	100V (50Hz) 200V (3φ)
HL-T19L型	532 /	112	231	83	74.5	152	45.5	178	200V (1φ) 200V (3φ)

新発売
長年の実績を誇る——

株式会社 ヤスタ電気商会

本社 / 東京都中央区月島3-7-12 ☎03(532)067640・(531)1031
 陸地市場クラブ展示場 ☎03(541)0115