

世界初



味ブレを無くし調味料のロス軽減・業務の効率化を図る

意匠登録申請中

# 調味料定量ディスペンサー

低粘度TYPE



正面

裏面

5cc~9999ccまで1cc単位での吐出量設定が可能

## 感覚ではなくデータで測る！

調理現場のオペレーションから生まれた調味料定量ディスペンサー。衛生面にもしっかりと配慮。ワンタッチ操作でタレやソースなどの調味料を正確に計量し、自動で定量供給・吐出量のデジタル設定ができます。

< 液体粘度について >



※低粘度TYPEは水を基準としてウスターソース（MAX粘度）までの吐出が可能です。

### 味の一定

表面張力の影響を受けず正確に量り吐出することが可能です。

### 完全管理

正確なオペレーション管理ができます。また、メモリ機能で作業性も向上します。

### 簡素化

調味料入れや備品（レードル・スプーン）が必要ありません。

### ロス軽減

吐出量を正確に管理することにより、調味料のロスを軽減します。

### 簡単操作

無駄を省いたタッチパネルを採用して簡単・正確に操作できます。

### 衛生管理

害虫・異物の混入を防ぎます。

### ECOSAS 調味料定量ディスペンサー ECS-TD1

3013900 ￥200,000

製品サイズ	140×280×H220	電源	AC/DC ADAPTER
本体材質	ステンレス		Out put DC24/3A
製品重量	3kg		(AC100V~220V/50Hz60Hz)

使用流量	1cc ~ 9999cc
吐出性能	5cc ~ 50cc ±1cc 未満 51cc ~ 9999cc ±2cc 未満
付属品	洗浄キット・DCアダプター調味料 ボトル用シリコンキャップ・専用洗剤（20g×30袋）

- 用途以外には使用しないでください。
- 粘度の高い調味料（ケチャップ・マヨネーズ等）にはご使用いただけません。
- 粘度の高い調味料や固形物の入った調味料は故障の原因となりますので使用しないでください。



ホームページ



パンフレットPDF