

！ 製品のラインナップと詳細



	ガス式	電気式 (タイマー付)	卓上電気式 (タイマー付)
型式	OCHA-60G	OCHA-60ET	OCHA-40ET
容量 (L)	30 / 45 / 60	30 / 45 / 60	40
寸法 (mm)	W:650×D:685×H:1381	W:650×D:685×H:1300	W:500×D:505×H:665
ガス熱量	20.9 kw	—	—
電気容量	単相 100V 20W	三相 200V 5kW 単相 100V 20W	三相 200V 5kW
給水 (A)	15	15	15
排水 (A)	40	25	25
完了時間 (分)	60	120	70

※受注生産品となります。別途梱包費・送料が必要となります。

※ガス式・電気式共に必ずフード下に設置してください。

※機器の設置に関しては、設置工事説明書に従い、有資格者による正しい工事を行ってください。

専用洗剤	タンククリーン 100g × 15袋 (食品添加物のみ使用、弱アルカリ性)
------	---------------------------------------



総販売元

株式会社創研厨房

〒700-0926 岡山県岡山市北区西古松西町 9-8

TEL. 086-241-0730

FAX. 086-241-8259

eMAIL. sokenchubo@blue.ocn.ne.jp

https://uckybanana.com/

特約店

安心・安全・衛生的に、そして効率的に。

革新的な現場の環境改善を約束します。

お茶当番

冷却機能付給茶機

株式会社創研厨房

毎日たくさんのお茶を  
沸かして冷ます作業は、  
重労働で場所も必要！



現場の声から誕生しました！

保育園、病院、老健施設、旅館など



茶葉をセットして  
開始ボタンを  
押すだけ！

# お茶当番

お茶づくりから開放されます！  
曜日と時間もタイマーで予約可能。  
※電気式モデルのみ



お茶容量を  
ワンタッチで  
変更可能！

30/45/60リットルの  
3段階で水量調整が可能。  
※卓上モデルは40リットルのみ



OCHA-60ET

給水から  
すべて全自動！

給水から加熱・煮出し・冷却までを  
自動で行います。約1時間後には、  
40度前後のお茶が完成！



※ガス式モデルの場合約1時間、  
電気式モデルの場合約2時間



YOUTUBEで見る



お茶当番レビュー！

動画で解説。

2023年3月現在  
**300台突破！**

まだまだあります！

！ 使いやすいポイントが豊富！



### 作業性

お茶作業は、「お茶当番」にお任せください。  
空いた手間と時間で他の作業に専念できるので、  
大幅な作業効率アップにつながります。



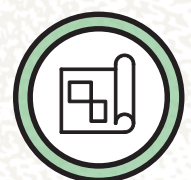
### 経済性

給水、加熱、煮出、冷却を全自動で行います。  
無駄なエネルギー使用を抑えることで、  
ランニングコスト削減につながります。



### 環境改善

厨房室内の温度・湿度の上昇を抑えることが  
できるので、労働環境の改善につながります。



### 省スペース設計

約750×750mmのスペースに設置可能です。  
やかん置台は引出収納できます。  
ガス式、電気式、卓上電気式をご用意いたしました。



### 安心安全

※一般社団法人 日本ガス機器検査協会認定品  
手を触れることなく沸かして冷ますので、  
衛生的なお茶を提供できます。空焚き防止装置、  
立ち消え安全装置を装備しています。



### 簡単洗浄

付属の洗浄ガンを使用して槽内を濯ぎます。  
本体上蓋、お茶取り出し口、茶葉カゴは取り外して、  
洗うことができます。(洗浄機・保管庫対応)  
※専用洗剤(別売)を使用して定期的な茶渋洗浄を  
おすすめします。

