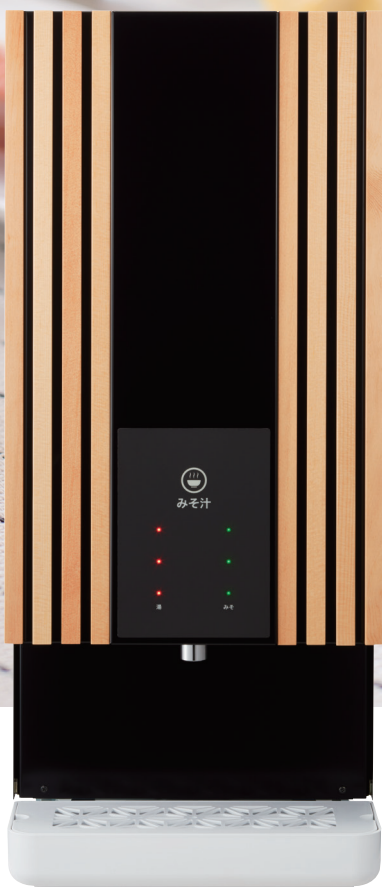


出汁入りの本格みそで作る

みそ汁サーバー

MISO SOUP SERVER



いつでも
出来たて!

いつでも
同じ味!

誰でも
簡単操作!

太陽技研の“みそ汁サーバー”の特長



POINT①

みそ汁をワンタッチで

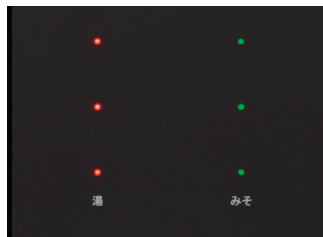
本格みそを一杯ずつお湯で溶けます。いつでも出来たての一杯を提供します。



POINT②

メンテナンスが簡単

カバーを開けるだけで簡単にチューブが取り出せます。清掃作業が楽になりました。



POINT③

LEDがお知らせします

6個のLEDランプが湯量とみその残量を表示します。一目で確認できて便利です。



POINT④

捨てるのはもったいない

専用パックは、最大で98.5%のみそを使い切ります。無駄を最小限に抑えました。

みそ汁を作る条件を細かく設定

主な設定項目	お湯の量	50cc～300ccの範囲で、1cc単位で設定が可能です。
	みその量	5g～30gの範囲で、0.1g単位で設定が可能です。
	お湯の温度	80℃から92℃の範囲で、1℃単位で設定が可能です。



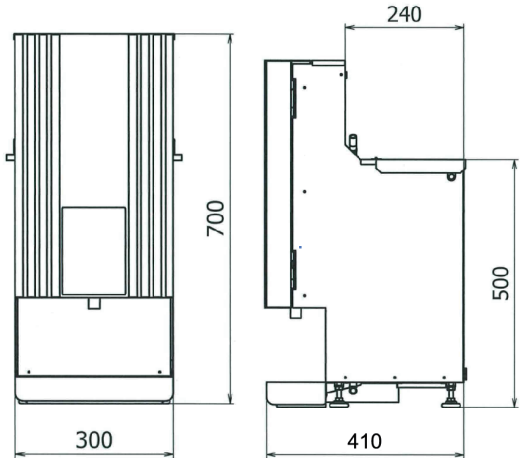
みそ汁サーバー専用みそラインナップ

【 椀ぐるめ (各3kg) 】

合わせ	減塩	赤だし	貝汁
鯉だしをきかせた味・香り・色の三拍子そろった合わせ	米みそ、豆みそ、麦みその合わせ味噌※当社は「椀ぐるめ合わせ」と比較して25%減塩	濃密な深いコクの赤だし	香り高い魚介と昆布の旨味広がる貝汁



◎製品仕様表

	MD-F1/HA 設置工事不要のフリーアドレスタイプ	
		
製品寸法・質量	W300×D410×H700mm・20.4kg	
電源	単相100V 50/60Hz	
タンク容量	10リットル(有効貯水量)	
連続抽出能力 (1杯150ccの場合)	約66杯(1杯150ccの場合)	

製造・販売元

内田洋行グループ



株式会社 太陽技研

【 本 社 】群馬県みどり市大間々町 大間々385-1

【東京支店】東京都中央区新川12-12-15 ヒューリック八丁堀ビル 5階

ISO14001/9001認証取得