NICHIWA®

ELECTRIC/INDUCTION HEATING NOODLE BOILER SERIES

電気・IHゆで麺器シリーズ

ENERGY CONSERVATION GRAND PRIZE
2019年度
省エネ大賞
(省エネ事例部門)
主催：一般財団法人省エネルギーセンター

省エネ 電気厨房機で 涼しく! 節電! 節水!

- 電気ゆで麺器
- 電気自動ゆで麺器
- 無沸騰式ゆで麺器
- IHゆで麺器
- 電気卓上解凍ゆで槽
- 電気ゆで麺器(卓上タイプ)
- 電気ゆで麺器(冷凍麺釜)
- 電気ゆで麺器(うどん釜)
- IHゆで麺器
- IH強力ゆで釜
- 麺湯切り機
- 電気そばかまど&湯煎器
- 電気反転そばかまど
- 電気スパゲッティボイラー
- 電気自動スパゲッティボイラー

ハイパワーで最適なゆで上がり!

機能性と経済性を両立。
安心・安全の省エネ厨房に改善。

省力化・節電・節水タイプを
ラインナップ。

ENBH-LC66CT

ENBN-LC66S

MNB-550NH

ENBN-C46S

ENBU-K46S

ENBF-S56S

ENBN-C45T

美味しさと操作性を追求！ 環境も考えたこれからのゆで麺器

温度復帰が早い！

ヒーターを直接加熱方式にすると、麺投入後の温度復帰が早くなり、ツヤのある美味しい麺をゆで上げます。

直接加熱、だから省エネ！ 節電！

加熱ヒーターは水を直接加熱しますので、加熱ロスがほとんどなく経済的です。
IHは槽が加熱され水を滑らかに加熱し省エネです。

パワフルな吹き上がりで麺を美味しくほぐす！

直接加熱とバッフル板により強力な吹き上がりがテボの中央に当たって麺をほぐし、すばやく美味しくゆで上げます。

パワフルな吹き上がりで麺をゆで上げます。

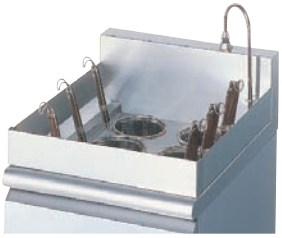
美味しいゆで上がり！

バッフル板から噴射した大きな「スチームボール（蒸気噴）」でベストなゆで上がりを提供します。

吹き出し孔より大きなスチームボール（蒸気噴）を吹き出します。

熱湯飛散ガードで安全！

麺をゆでている時は、本体の周囲には熱湯が飛散し床が濡れて不衛生になります。そのため、ほぼ全機種に両サイドと前面に熱湯飛散ガードを装備しました。また、操作状況に応じて取外しが可能です。



（写真は詳細説明のため実際と異なります）

保温（アイドリング）／調理切換え機能を設けました！ 節電！

アイドリング時は手動で調理から保温モードへ変更して省電力になります。

片槽運転で省エネ！ 節電！ 節水！

業界初となる2槽加熱制御運転で注文の少ない時、片側で調理して消費電力の削減を図ります。

片方向の大きな対流で麺をほぐす！

片方向の強い大きな対流で素早く麺をほぐし、麺のコシが損なわれず美味しく仕上がります。

IH加熱で美しくゆで上げ！

IH加熱で麺のほぐし対流を発生させ、麺の表面を傷つけず、美しくゆで上げます。

無沸騰噴流方式で省エネ！

沸騰式と比べて湯温を沸騰寸前に保つので消費電力が少なくてすみ、また沸騰蒸発で失われる水量が低減されます。湯量は自動給水で管理されますので無駄なお水を使いません。

差し水の調節も簡単!

給水パイプと給水コックを右サイドにまとめ、差し水の量を確認しながら簡単に操作できます。
水量調節は本体前面の蒸気・熱湯のかからない所で火傷の心配もなく安全です。

差し水の昇温機能を設けました! 節電! 節水!

差し水を加熱することで湯温のダウンを解消します。差し水を湯槽内へ安定供給する熱交換機能により、湯温の急激な低下を防ぎます。

シャッター付丸テボ枠で熱放散を抑え、さらに矢印のように差し水を加熱に利用します。
(写真は詳細説明のため実際と異なります)

ゆでた湯が汚れにくい! 節水!

ヒーターを湯槽の中間に配置し、沸騰時における沈殿物の巻上げを抑えました。麺をゆでた湯の汚れが少なく、水の節約になります。

操作性に優れた保温モードで省エネ! 節電!

保温ボタンを押せば無駄な加熱を抑え省エネ運転になります。保温モードで、マイコン制御により1℃単位で湯温を設定できます。また、運転中の湯温も常に確認できますので、誰にでも最適な湯温管理ができます。

シャッター付丸テボ枠で省エネ! 節電! 節水!

テボ差し穴は、調理を行わない時、シャッターを自動で閉じて、無駄な熱放散(蒸気吹き出し)を抑え、作業者にやさしい室内環境を保ちます。地球環境を考えたゆで麺器になりました。

T・Tコントロール 省力化!

※T・T(Temperature:温度&Time:時間)

オートリフトで常にベストのゆで上がり。テボに麺を入れて開始ボタンを押すと昇降リフトによりテボが下がり、麺をゆで上げます。調理時間が経過すると完了ブザーでお知らせするとともにテボを湯槽から引き上げますのでゆでムラがありません。

T・Tコントロールパネル
(ENBN-LC66S)

安心・安全!

ヒーターの空焚き防止装置付。
万一空焚きした場合、この装置が自動的に働き安全です。

安全を考えた排水方式

排水口を兼ねたオーバーフローパイプを引き抜くことで簡単に排水できます。引き抜く際、熱湯の跳ね上がりが少ない工夫で、火傷を防ぐことができ安全です。

らくらく清掃!

湯槽の内側コーナーは曲面加工により拭き取りが容易。また、湯槽のパーツもすぐに取外せ、清掃が手軽にできるので常に清潔に保たれます。

本マークは、一般社団法人日本厨房工業会が定めた「JFEA業務用厨房設備機器基準」の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録した機器であることを表すものです。
※対象機器には JFEA のマークを仕様表の左側に記載しております。

電化厨房機器 JEHC登録

本マークは、一般社団法人日本エレクトロヒートセンターが定めた「電化厨房機器性能指標基準」に基づいて、当社が自ら試験を実施し、試験成績の内容を一般社団法人日本エレクトロヒートセンターに登録した機器であることを表すものです。

美味しく・美しく・スピード調理

●高効率でハイパワーながら穏やかな沸き上がりとゆったり大きな対流が得られ、麺の表面を傷つけることが少なく、きれいにゆで上げます。
●差し水用熱交換機能がプラスされ節電、節水の効果もあります。

早い復帰 直接加熱 ハイパワーボイリング スチームボールゆで 熱湯飛散ガード 保温 節電! 節水!
水量調節 差し水加熱熱交換機付 節水 保温モード シャッター付テボ枠 安全 安全排水 らくらく清掃

特許登録済

丸テボ（平底）
内寸φ126×H133mm

ENBN-C36S

丸テボ（平底）
内寸φ126×H133mm

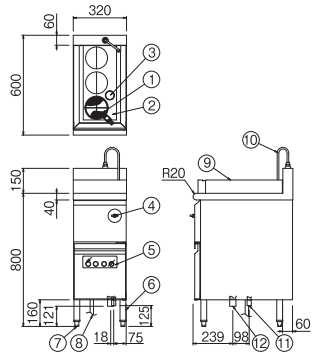
ENBN-C46S

ENBN-C36S

JFEA 丸テボ 3個

外形寸法	320×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　4.5kW
電源電線	2m・接地3P-20A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	38kg

湯量 26ℓ



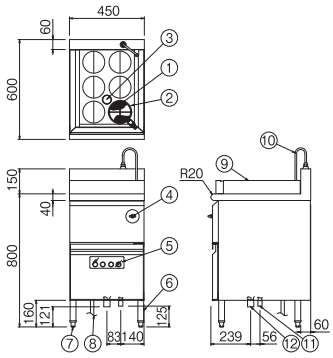
■図面各部名称
① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ オーバーフロー
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 脚
⑦ アジャスター
⑧ 電源電線
⑨ 熱湯飛散ガード
⑩ 給水パイプ
⑪ 給水接続口
⑫ 排水接続口

ENBN-C46S

JFEA 丸テボ 6個

外形寸法	450×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	43kg

湯量 42ℓ



■図面各部名称
① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ オーバーフロー
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 脚
⑦ アジャスター
⑧ 電源電線
⑨ 熱湯飛散ガード
⑩ 給水パイプ
⑪ 給水接続口
⑫ 排水接続口

ヒーターの強弱で省エネを追求!

●デジタル温度調節器でより正確な温度コントロールが可能です。
●強/弱切換えスイッチ付で素早い立ち上りと待機中の省エネが両立できます。

早い復帰 直接加熱 ハイパワーボイリング スチームボールゆで 熱湯飛散ガード 保温 差し水加熱熱交換機付 節水 安全 らくらく清掃 節電!

丸テボ（丸底）
内寸φ126×H146mm

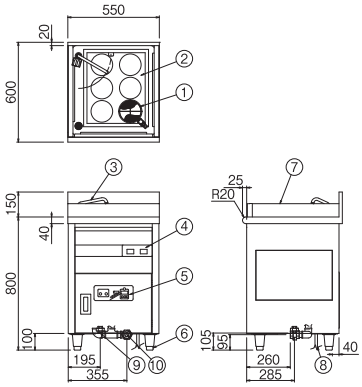
ENB-551NH

ENB-551NH

丸テボ 6個

外形寸法	550×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	36kg

湯量 49ℓ



■図面各部名称
① 丸テボ
② 丸テボ枠
③ 給水カラン
④ コントロールパネル（正面パネル側）
⑤ コントロールパネル（扉側）
⑥ アジャスター
⑦ 熱湯飛散ガード
⑧ 電源電線
⑨ 給水接続口
⑩ 排水接続口

省エネ技術をフル装備した ランニングコスト削減タイプ

特許登録済

●片槽運転・保温モードと温度復帰の省エネ技術をフル装備

節電! 節水!

中部電力株式会社
東京電力株式会社
共同開発品

丸テボ（平底）
内寸φ126×H133mm

ENBH-C46CT

特 徴

加熱出力調整機能を搭載

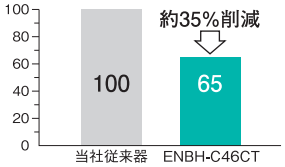
麺の種類（生麺、冷凍麺など）、太さや量に応じ簡単操作でお好みの出力調整が設定できます（UP/DOWNキーにより1%単位で調整が可能です）。

片槽運転 業界初となる片槽運転での調理を実現

湯槽は仕切板による分割式を採用し、注文の少ない時間帯には片側での調理が可能で、消費電力の削減を図ります。（特許登録済）

保温モードへ簡単切換えで節電

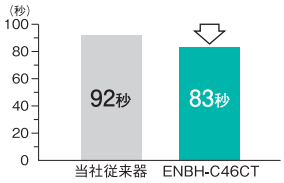
注文の少ない時間帯では保温モードへの切換えで沸騰を抑え、35%の省エネ運転になります。



保温モードを使った省エネ効果
冷凍麺で調理量が同じ場合の
1日当たり消費電力量比較

温度復帰が早い

バッフル板の噴出し孔の改良と湯量の見直しにより麺投入時から湯温の復帰までの時間を約10%短縮しました。

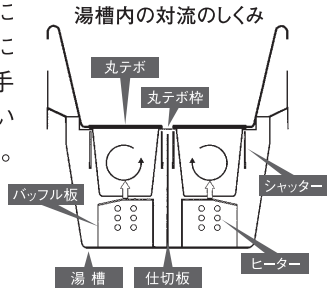


湯温復帰時間
当社従来器 12kW、ENBH-C46CT 12kW
冷凍麺 250g×6玉 調理の場合

手間なくムラのないゆで上がり

バッフル板の噴出し孔の改良により湯の対流がテボ内の麺に回転を与え、麺をかき混ぜる手間なくほぐれるため、ムラのない麺のゆで上がりを実現します。（特許登録済）

湯槽内の対流のしくみ

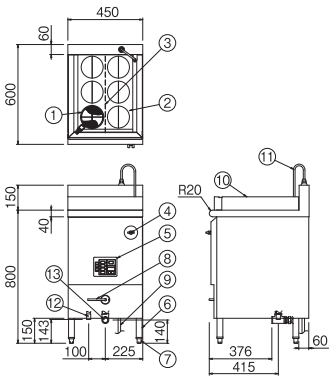


ENBH-C46CT

丸テボ 6個

湯量 32ℓ

外形寸法	450×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	47kg



■図面各部名称

① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ 湯槽仕切板
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 脚
⑦ アジャスター
⑧ 排水コック
⑨ 電源電線
⑩ 熱湯飛散ガード
⑪ 給水パイプ
⑫ 給水接続口
⑬ 排水接続口

省エネ技術をフル装備した高機能な自動ゆで麺器

特許登録済

●片槽運転･保温モードと温度復帰でランニングコスト削減

省力化! 節電! 節水!

中部電力株式会社
東京電力株式会社
共同開発品

丸テボ（平底）
内寸φ126×H133mm

ENBH-LC66CT

特徴

オートリフトで均一なゆで上がり

開始ボタンを押すと自動でテボが下がり、湯の対流により、麺をほぐしてゆで上げます。設定調理時間が終了すると完了ブザーでお知らせし、テボが上がりますので均一な仕上がりになります。

加熱出力調整機能を搭載

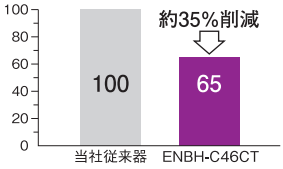
麺の種類（生麺、冷凍麺など）、太さや量に応じ簡単な操作でお好みの出力調整が設定できます（UP/DOWNキーにより1%単位で調整が可能です）。

片槽運転 業界初となる片槽運転での調理を実現

湯槽は仕切板による分割式を採用し、注文の少ない時間帯には片側での調理が可能で、消費電力の削減を図ります。（特許登録済）

保温モードへ簡単切換えで節電

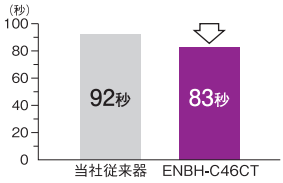
注文の少ない時間帯では保温モードへの切換えで沸騰を抑え、35%の省エネ運転になります。



保温モードを使った省エネ効果
冷凍麺で調理量が同じ場合の
1日当たり消費電力量比較

温度復帰が早い

バッフル板の噴出し孔の改良と湯量の見直しにより麺投入時から湯温の復帰までの時間を約10%短縮しました。



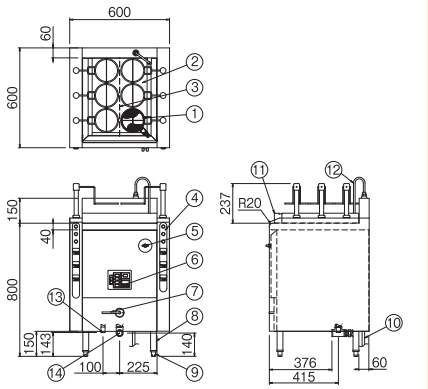
湯温復帰時間
当社従来器 12kW、ENBH-C46CT 12kW
冷凍麺 250g×6玉 調理の場合

ENBH-LC66CT

丸テボ 6個

湯量 32ℓ

外形寸法	600×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m･直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口　　径	給水15A･排水25A
本体質量	85kg



■図面各部名称

① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ 湯槽仕切板
④ リフト部コントロールパネル
⑤ 給水コック
⑥ コントロールパネル
⑦ 排水コック
⑧ 脚
⑨ アジャスター
⑩ 電源電線
⑪ 熱湯飛散ガード
⑫ 給水パイプ
⑬ 給水接続口
⑭ 排水接続口

自動で最適なゆで上がり 無沸騰式で 厨房環境の改善に1役

深型丸テボ（丸底）
内寸φ134×H175mm

ENBH-6NB

特 徴

オートリフトで均一なゆで上がりが実現

開始ボタンを押すと自動でテボが下がり、噴流が発生し、麺をほぐしてゆで上げます。設定調理時間が終了すると完了ブザーでお知らせし、テボが上がりますので均一な仕上がりになります。

無沸騰噴流方式で省エネ

沸騰式と比べて湯温を沸騰寸前に保つので、消費電力が少なくてすみ、また沸騰蒸発で失われる水量が低減されます。湯量は自動給水で管理されますので無駄なお水を使いません。

シャッター付丸テボ枠で省エネ

テボ差し穴は調理を行わない時、自動でシャッターを閉じて蒸気・熱の拡散を抑えます。

片槽運転 業界初となる片槽運転での調理を実現

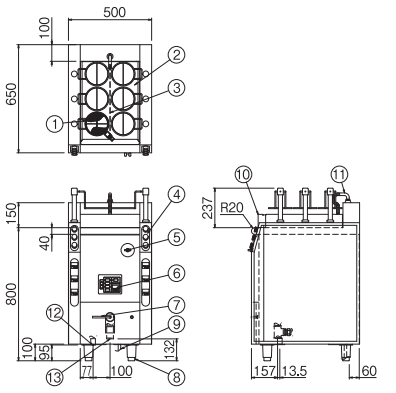
湯槽は仕切板による分割式を採用し、注文の少ない時間帯には片側での調理が可能で、消費電力の削減を図ります。

ENBH-6NB

丸テボ 6個

湯量 38ℓ

外形寸法	500×650×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	80kg



■図面各部名称

① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ 湯槽仕切板
④ リフト部コントロールパネル
⑤ 給水コック
⑥ コントロールパネル
⑦ 排水コック
⑧ アジャスター
⑨ 電源電線
⑩ 熱湯飛散ガード
⑪ 手動給水パイプ
⑫ 給水接続口
⑬ 排水接続口

麺ゆで作業は
自動ゆで麺器におまかせ

●デジタルコントロールパネルで湯温をセット。
あとはサーモスタットが自動的に設定温度を保ちます。
また、調理時間は各テボごとにセットできるので、種類の違う麺も同時にゆでることが可能です。
●シャッター付丸テボ枠を採用し、ランニングコストに差が出る省エネ設計です。
●差し水用熱交換機能がプラスされ節電、節水の効果もあります。

特許登録済

丸テボ（平底）
内寸φ126×H133mm

ENBN-LC66S

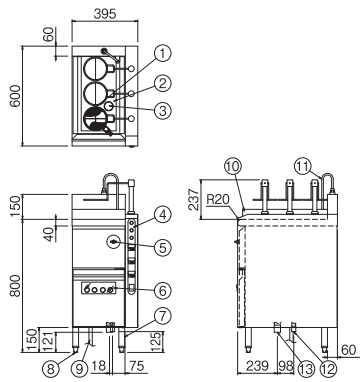
ENBN-LC36RS（LS）

丸テボ 3個

外形寸法	395×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　4.5kW
電源電線	2m･接地3P-20A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口　　径	給水15A･排水25A
本体質量	57kg

湯量 26ℓ

＊ENBN-LC36RSはリフト装置右側タイプで、
ENBN-LC36LSはリフト装置左側タイプです。



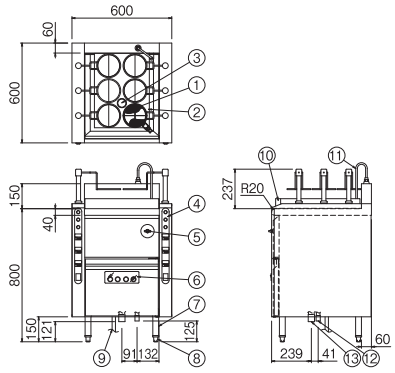
■図面各部名称
① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ オーバーフロー
④ リフト部コントロールパネル
⑤ 給水コック
⑥ コントロールパネル
⑦ 脚
⑧ アジャスター
⑨ 電源電線
⑩ 熱湯飛散ガード
⑪ 給水パイプ
⑫ 給水接続口
⑬ 排水接続口

ENBN-LC66S

丸テボ 6個

外形寸法	600×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m･接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　　径	給水15A･排水25A
本体質量	81kg

湯量 42ℓ



■図面各部名称
① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ オーバーフロー
④ リフト部コントロールパネル
⑤ 給水コック
⑥ コントロールパネル
⑦ 脚
⑧ アジャスター
⑨ 電源電線
⑩ 熱湯飛散ガード
⑪ 給水パイプ
⑫ 給水接続口
⑬ 排水接続口

自動ゆで麺器で効率アップ!
最適なゆで上がり!

●スポットボイルで、テボが下りるエリアごとに加熱しますので、
全体をボイルしていた無駄を解消します。
また、デジタル式コントロールパネルで湯温をセットし、
アイドリング状態で自動的に設定温度を保ちます。

●調理時間を各テボごとにセットでき、種類の違う麺を同時にゆでることができます。
給水は各テボに対して均一に供給して湯温のバラつきを防ぎます。

省力化! 節電! 節水!

丸テボ（丸底）
内寸φ126×H146mm

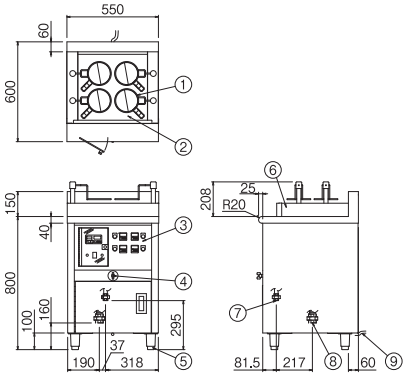
ENBA-6M

ENBA-4M

丸テボ 4個

外形寸法	550×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　6.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A ◎ 引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	30A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	71kg

湯量 26ℓ



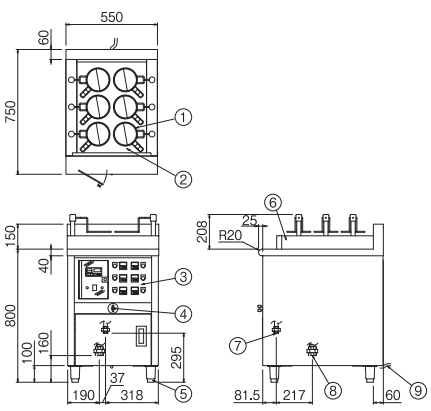
■図面各部名称
① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ コントロールパネル
④ 給水コック
⑤ アジャスター
⑥ 熱湯飛散ガード
⑦ 給水接続口
⑧ 排水接続口
⑨ 電源電線

ENBA-6M

丸テボ 6個

外形寸法	550×750×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A ◎ 引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	84kg

湯量 38ℓ



■図面各部名称
① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ コントロールパネル
④ 給水コック
⑤ アジャスター
⑥ 熱湯飛散ガード
⑦ 給水接続口
⑧ 排水接続口
⑨ 電源電線

手間・ロスを少なく高効率重視で選ぶと安心!

●水を効率よく加熱する直接加熱方式で、優れた経済性と機能性を両立。
やさしい操作性でお店をバックアップします。

丸テボ（丸底）
内寸φ126×H146mm

ENB-550NH

丸テボ（丸底）
内寸φ126×H146mm

ENB-900NH

ENB-550NH

丸テボ 6個

外形寸法	550×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	33kg

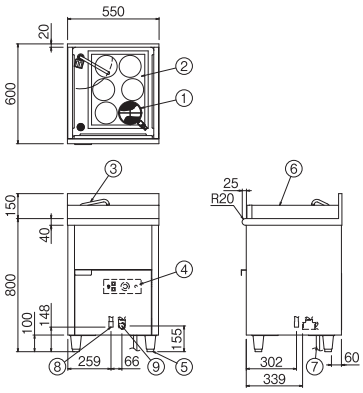
湯量 35ℓ

ENB-550NH-H

丸テボ 6個

外形寸法	550×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	33kg

湯量 35ℓ



■図面各部名称

① 丸テボ
② 丸テボ枠
③ 給水カラン
④ コントロールパネル
⑤ アジャスター
⑥ 熱湯飛散ガード
⑦ 電源電線
⑧ 給水接続口
⑨ 排水接続口

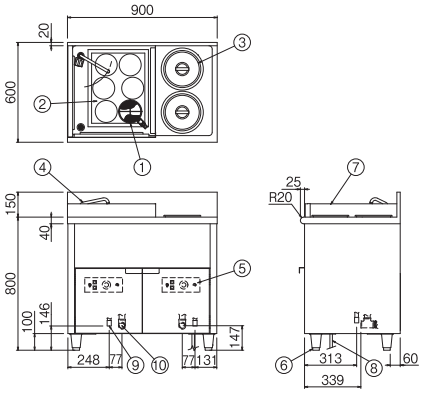
ENB-900NH

丸テボ 6個　丸ポット 2個

外形寸法	900×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　11.3kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口　　径	給水15A×2・排水25A×2
本体質量	55kg

湯量 35ℓ
ボイル槽

湯量 29ℓ
保温槽



■図面各部名称

① 丸テボ
② 丸テボ枠
③ 丸ポット
④ 給水カラン
⑤ コントロールパネル
⑥ アジャスター
⑦ 熱湯飛散ガード
⑧ 電源電線
⑨ 給水接続口
⑩ 排水接続口

直接加熱　安全　らくらく清掃　節電!

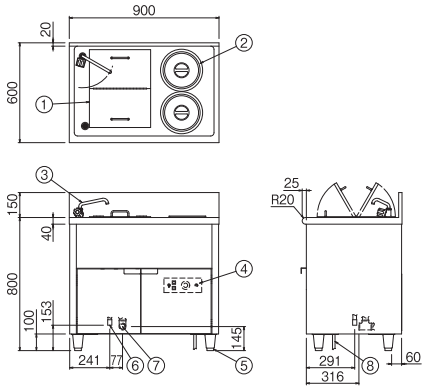
ENB-900N
（湯通しタイプ）

ENB-900N

ゆで槽 1個　丸ポット 2個

湯量 82ℓ

外形寸法	900×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A ⓐ引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	47kg



■図面各部名称
① ゆがき槽蓋
② 丸ポット
③ 給水カラン
④ コントロールパネル
⑤ アジャスター
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 電源電線

IHゆで麺器

熱湯たっぷり美味しく スピーディーにゆで上げます

●対流がゆるかやで、湯が濁りにくく麺が形くずれしません。
●加熱効率の高いIH方式で経済的です。
●保温／調理切換えスイッチ付で保温にすると省電力になります。

早い復帰　直接加熱　ハイパワーボイリング　スチームボールゆで　熱湯飛散ガード　保温　節電!
節水　安全　らくらく清掃

丸テボ（丸底）
内寸φ126×H146mm

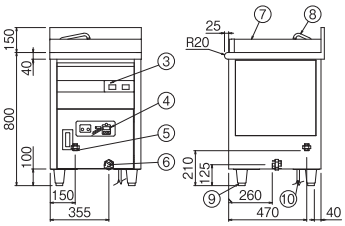
MNB-550NH

MNB-550NH

丸テボ 6個

湯量 50ℓ

外形寸法	550×600×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	100kg



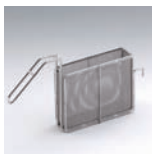
■図面各部名称
① 丸テボ
② 丸テボ枠
③ スイッチパネル
④ コントロールパネル
⑤ 給水接続口
⑥ 排水接続口
⑦ 熱湯飛散ガード
⑧ 給水カラン
⑨ アジャスター
⑩ 電源電線

電気卓上解凍ゆで槽

コンパクトで省スペース!

●冷凍麺の解凍だけでなく、レトルト食品の加熱にも最適です。
●直接加熱の為、加熱ロスがなく経済的に使用できます。

早い復帰　直接加熱　ハイパワーボイリング　安全　らくらく清掃　節電!



テボカゴ
内寸W42×D172×H150mm

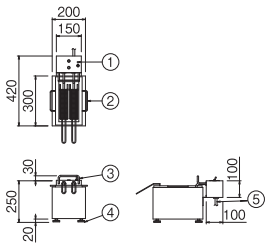
ENB-200

ENB-200

テボカゴ 2個

湯量 6ℓ

外形寸法	200×420×250(mm)
定格消費電力	100V　1300W
電源電線	2m・2P-15A Ⓘ プラグ付 (アース線別付)
推奨漏電ブレーカー容量	15A
本体質量	6.5kg



■図面各部名称
① コントロールパネル
② ゆで槽取っ手
③ テボカゴ掛け
④ アジャスター
⑤ 電源電線

電気ゆで麺器(卓上タイプ)

本格機能でコンパクトサイズ

●小型で軽量、小スペースを有効利用できます。
●差し水用熱交換機能がプラスされ節電、節水の効果もあります。

特許登録済

早い復帰　直接加熱　ハイパワーボイリング　スチームボールゆで　熱湯飛散ガード　保温　節電!　節水!
水量調節　差し水加熱熱交換機付　節水　保温モード　シャッター付テボ枠　安全　安全排水　らくらく清掃

丸テボ(平底)
内寸φ126×H133mm

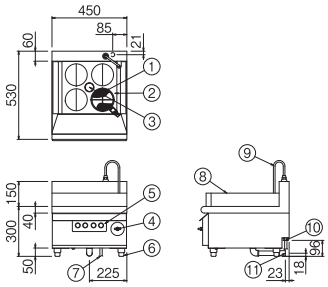
ENBN-C45T

ENBN-C45T

丸テボ 4個

湯量 22ℓ

外形寸法	450×530×300(mm)
定格消費電力	3φ200V　4.6kW
電源電線	2m・接地3P-20A Ⓘ引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口　径	給水15A・排水20A
本体質量	25kg



■図面各部名称
① 丸テボ
② シャッター付丸テボ枠
③ オーバーフロー
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ アジャスター
⑦ 電源電線
⑧ 熱湯飛散ガード
⑨ 給水パイプ
⑩ 給水接続口
⑪ 排水接続口

省スペースを有効活用!

●コンパクトタイプで厨房スペースの省スペース化が図れます。

丸テボ（丸底）
内寸φ126×H146mm

ENB-450

ENB-450

丸テボ 4個

湯量 27ℓ

外形寸法	450×550×340（mm）
定格消費電力	3φ200V　3.0kW
電源電線	2m・接地3P-20A㊁引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	15A
口　　径	排水20A・オーバーフロー15A
本体質量	26kg

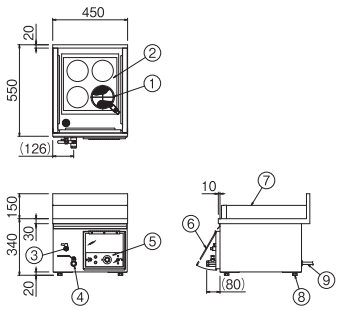
ENB-450H

丸テボ 4個

湯量 27ℓ

外形寸法	450×550×340（mm）
定格消費電力	3φ200V　6.0kW
電源電線	2m・接地3P-20A㊁引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口　　径	排水20A・オーバーフロー15A
本体質量	26kg

※ENB-450Hは冷凍麺の解凍にも対応できます。



■図面各部名称

① 丸テボ
② 丸テボ枠
③ オーバーフローコック
④ 排水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ アクリルカバー
⑦ 熱湯飛散ガード
⑧ アジャスター
⑨ 電源電線

ハイパワーで
冷凍麺も一気にゆで上げ!

●強力な加熱方式により安定した湯温で冷凍麺を一気に解凍し、ゆで上げます。
連続投入でも素早い復帰力が自慢です。
手間いらずの冷凍麺を使って効率アップが図れます。

角テボ
内寸W169×D146×H130mm

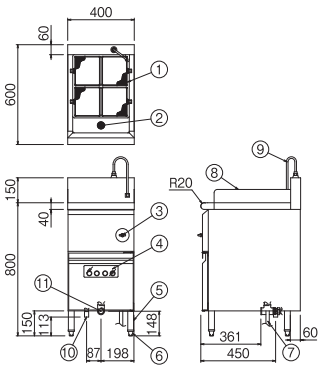
ENBF-S56S

ENBF-S46S

角テボ 4個

湯量 26ℓ

外形寸法	400×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V　8.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊟引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	30A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	40kg



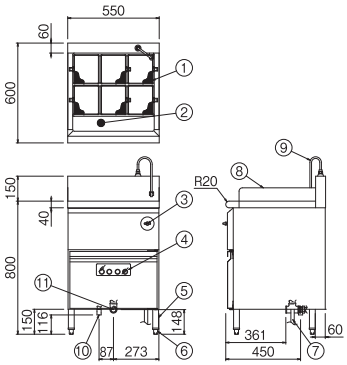
■図面各部名称
① 角テボ
② オーバーフロー
③ 給水コック
④ コントロールパネル
⑤ 脚
⑥ アジャスター
⑦ 電源電線
⑧ 熱湯飛散ガード
⑨ 給水パイプ
⑩ 給水接続口
⑪ 排水接続口

ENBF-S56S

角テボ 6個

湯量 37ℓ

外形寸法	550×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口　　径	給水15A・排水25A
本体質量	43kg



■図面各部名称
① 角テボ
② オーバーフロー
③ 給水コック
④ コントロールパネル
⑤ 脚
⑥ アジャスター
⑦ 電源電線
⑧ 熱湯飛散ガード
⑨ 給水パイプ
⑩ 給水接続口
⑪ 排水接続口

豊富な湯量でゆで上手!

●ニチワ独自の噴流と加熱力により、角カゴの中を効率的にかき混ぜて
コシとツヤのあるうどんを一度にゆで上げます。

角カゴ
・ENBU-K46S
内寸W342×D342×H215mm
・ENBU-K66S
内寸W492×D342×H215mm
・ENBU-K76S
内寸W642×D342×H215mm

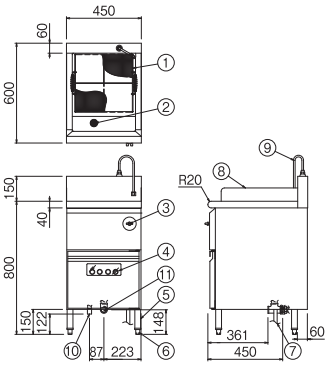
ENBU-K46S

ENBU-K46S

角カゴ 1個

湯量 41ℓ

外形寸法	450×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V　8.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊟引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	30A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	40kg



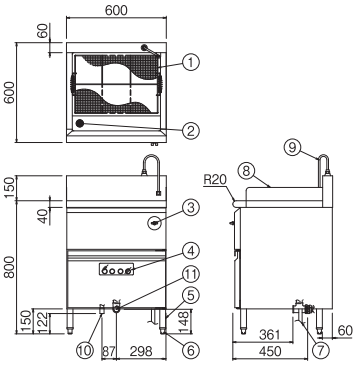
■図面各部名称
① 角カゴ
② オーバーフロー
③ 給水コック
④ コントロールパネル
⑤ 脚
⑥ アジャスター
⑦ 電源電線
⑧ 熱湯飛散ガード
⑨ 給水パイプ
⑩ 給水接続口
⑪ 排水接続口

ENBU-K66S

角カゴ 1個

湯量 57ℓ

外形寸法	600×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	46kg



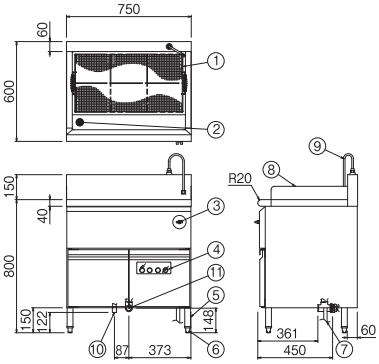
■図面各部名称
① 角カゴ
② オーバーフロー
③ 給水コック
④ コントロールパネル
⑤ 脚
⑥ アジャスター
⑦ 電源電線
⑧ 熱湯飛散ガード
⑨ 給水パイプ
⑩ 給水接続口
⑪ 排水接続口

ENBU-K76S

角カゴ 1個

湯量 74ℓ

外形寸法	750×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V　16.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	60A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	52kg

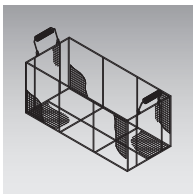


■図面各部名称
① 角カゴ
② オーバーフロー
③ 給水コック
④ コントロールパネル
⑤ 脚
⑥ アジャスター
⑦ 電源電線
⑧ 熱湯飛散ガード
⑨ 給水パイプ
⑩ 給水接続口
⑪ 排水接続口

IHならではの強力沸騰で美しいゆで上げ!

●たっぷり湯量で大きな対流。麺一本一本まで美しくゆで上げます。
●出力調整により太さの違う麺の調理ができます。
●釜内は突起物が無くスッキリしていて容易に清掃ができます。

早い復帰　直接加熱　対流　IH加熱　節電!
差し水加熱 熱交換機付　安全　らくらく清掃



角カゴ
・MINB-450NH
内寸W352×D273×H279mm
・MINB-600NH
内寸W502×D273×H279mm
・MINB-750NH
内寸W652×D273×H279mm

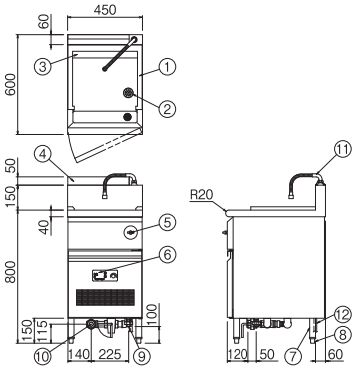
MINB-750NH

MINB-450NH

角カゴ 1個

湯量 35ℓ

外形寸法	450×600×800(mm)
電源容量	3φ200V　7.8kVA
定格消費電力	7.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	30A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	60kg



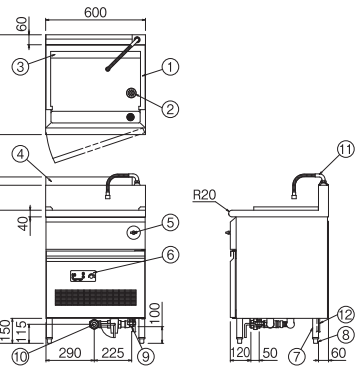
■図面各部名称
① 給水ガイド
② ゴミカゴ
③ 対流促進金具
④ 排気部カバー
⑤ 給水コック
⑥ コントロールパネル
⑦ 脚
⑧ アジャスター
⑨ 給水接続口
⑩ 排水接続口
⑪ 給水パイプ
⑫ 電源電線

MINB-600NH

角カゴ 1個

湯量 48ℓ

外形寸法	600×600×800(mm)
電源容量	3φ200V　12.3kVA
定格消費電力	10.1kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	80kg



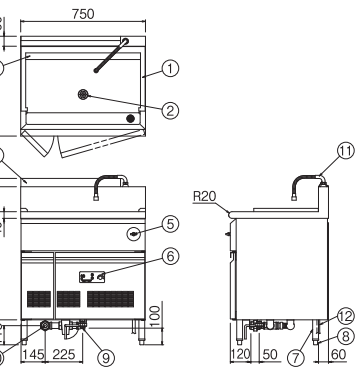
■図面各部名称
① 給水ガイド
② ゴミカゴ
③ 対流促進金具
④ 排気部カバー
⑤ 給水コック
⑥ コントロールパネル
⑦ 脚
⑧ アジャスター
⑨ 給水接続口
⑩ 排水接続口
⑪ 給水パイプ
⑫ 電源電線

MINB-750NH

角カゴ 1個

湯量 58ℓ

外形寸法	750×600×800(mm)
電源容量	3φ200V　13.3kVA
定格消費電力	12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	60A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	100kg



■図面各部名称
① 給水ガイド
② ゴミカゴ
③ 対流促進金具
④ 排気部カバー
⑤ 給水コック
⑥ コントロールパネル
⑦ 脚
⑧ アジャスター
⑨ 給水接続口
⑩ 排水接続口
⑪ 給水パイプ
⑫ 電源電線

美味しい麺を"なめらかに"ゆで上げます!
旨さの秘訣は麺のゆで具合!

- IHならではの強力な火力による短時間沸騰で麺を大きく対流させ、麺の表面を傷つけず、美しくゆで上げます。
- 釜内は突起物がなく、容易に清掃ができます。
- 麺の対流方向は操作部ボタンを押すだけで右対流、左対流のどちらでも選択できます(MKB-600RLのみ)。
- 利き手によりご選択いただける製品ラインナップになっています。

早い復帰　直接加熱　IH加熱　安全　らくらく清掃　節電!

MKB-600RL

MKB-600R(L)

釜 1個

外形寸法	600×650×800(mm)
電源容量	3φ200V　6.0kVA
定格消費電力	5.0kW
電源電線	2m・接地3P-20A(L)引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口　径	排水32A
本体質量	102kg

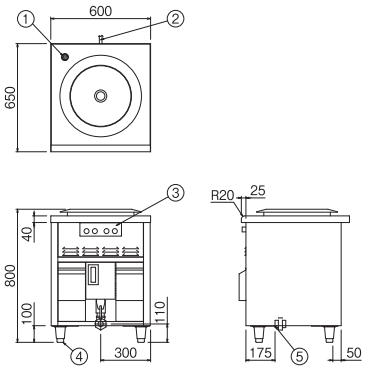
湯量 29ℓ (満水時)

MKB-600RL

釜 1個

外形寸法	600×650×800(mm)
電源容量	3φ200V　6.0kVA
定格消費電力	5.0kW
電源電線	2m・接地3P-20A(L)引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口　径	排水32A
本体質量	112kg

湯量 29ℓ (満水時)



■図面各部名称
① 目皿
② 電源電線
③ コントロールパネル
④ アジャスター
⑤ 排水接続口

ゆで麺器と合わせてご使用ください。

麺湯切り機(自動麺脱水機)

人にも麺にも優しい 麺 湯切り機

- ■湯切りはエア吸引式により、麺の表面を傷めませんので麺の品質低下を防ぎます。
- ■誰でも簡単に素早く湯切り。テボを振っての湯切り作業は腕に負担をかけますが、自動湯切りで疲れず、火傷の心配がなく、労働環境改善につながります。
- ■テボの投入で自動的に湯切りを行い、麺の付着水は常に一定のため、スープの濃度が保たれ味の均一化が図れます。
- ■湯の飛散が無くなり、床を汚さず厨房内は常に清潔です。
- ■フラットな上部は容易に清掃でき、テボ受けを取出して洗浄できます。

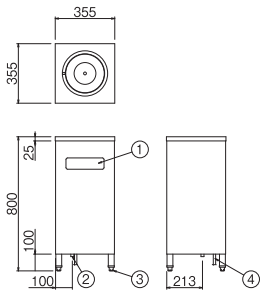
※ご使用されるテボについては底面形状がお椀型で丸くかつ底面付近の直径が約100mm以下のものをご使用ください。

安全　らくらく清掃

ENV-355

外形寸法	355×355×800(mm)
定格消費電力	100V　1050W
電源電線	2m・接地2P-15A(M)プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	15A
本体質量	23kg

ENV-355
※テボは付属しておりません。



■図面各部名称
① コントロールパネル
② 排水ホース
③ アジャスター
④ 電源電線

電気そばかまど&電気湯煎器（汁用）

大釜で豊かな湯量。加熱効率が高く、安全クリーン!

●強い対流によって麺が素早くほぐされ、加熱調理が早くできるため、麺のコシが損なわれず、美味しい麺ができ上がります。
また、水使用に対応した防水構造と安全設計です（温度過昇防止装置付）。
●湯煎器は、うどん・そばのだしを常に食べごろの適温に保つことができます。

対流（EWTP-350を除く） 安全 らくらく清掃 節水!

※湯煎器はそばかまどの左右どちらでも並べて設置でき、使用できます。
湯煎器はうどん・そば等のだしを提供時の適温に保つことができます。

ENB-600R
（そばかまど）

EWTP-350
（湯煎器:汁用）

ENB-600R

釜 1個

外形寸法	700×750×750（mm）
定格消費電力	3φ200V　8.4kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	30A
口径	給水15A・排水32A
本体質量	92kg

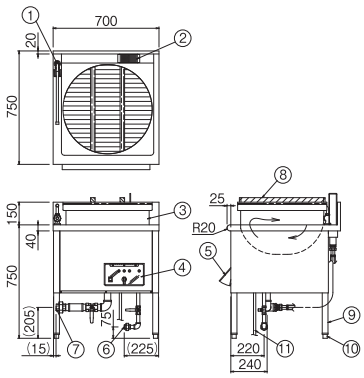
湯量 31ℓ

ENB-600RH

釜 1個

外形寸法	700×750×750（mm）
定格消費電力	3φ200V　10.5kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口径	給水15A・排水32A
本体質量	92kg

湯量 31ℓ



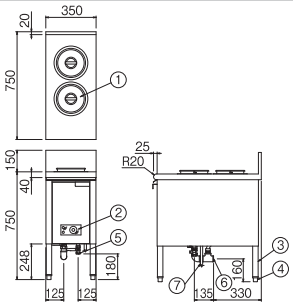
■図面各部名称
① 給水カラン
② カス取りカゴ
③ 釜
④ コントロールパネル
⑤ アクリルカバー
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 木蓋
⑨ アジャスター
⑩ 電源電線

EWTP-350

丸ポット 2個

外形寸法	350×750×750（mm）
定格消費電力	3φ200V　2.3kW
電源電線	2m・接地3P-20A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	15A
口径	給水15A・排水25A
本体質量	31kg

湯量 22ℓ
保温槽



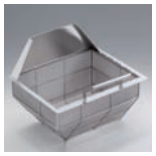
■図面各部名称
① 丸ポット
② コントロールパネル
③ 脚
④ アジャスター
⑤ 給水接続口
⑥ 排水接続口
⑦ 電源電線

電気反転式そばかまど

ゆで上がった麺を一気に取出せる反転式のゆでカゴを採用!

●反転式のゆでカゴの採用により、麺を洗う、冷やすなどの作業効率がアップします。

早い復帰 直接加熱 ハイパワーボイリング 対流 水量調節 安全 らくらく清掃 節電!



ゆでカゴ
内寸W360×D460×H285mm

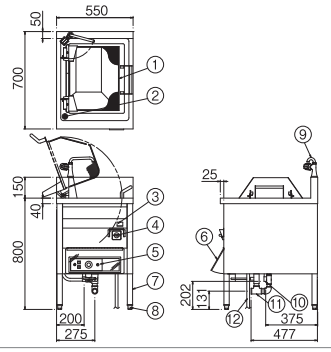
ENB-550R

ENB-550R

ゆでカゴ 1個

外形寸法	550×700×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	60A
口径	給水15A・排水25A
本体質量	60kg

湯量 53ℓ



■図面各部名称
① ゆでカゴ
② オーバーフロー
③ フルパワースイッチ
④ 火力切り換えスイッチ
⑤ コントロールパネル
⑥ アクリルカバー
⑦ 脚
⑧ アジャスター
⑨ 給水カラン
⑩ 給水接続口
⑪ 排水接続口
⑫ 電源電線

電気スパゲッティボイラー（ENBS-6L）

ゆったり大きな対流により
誰でもアルデンテにゆで上げます

●パスタに理想の噴流方式で深型テボに向かって噴流がおこり、麺はきれいに弾力のある歯ごたえに仕上がります。深型湯槽に深テボ使用で乾麺を縦にゆでることで、小スペースで大量の調理が可能です（一度に12人分※の調理が可能）。
●湯槽は塩を使った調理に対応した耐蝕性の優れたステンレスを採用し、安心してお使いいただけます。
※乾麺1食100g、1テボ投入量乾麺2食で6テボ1回ゆで時間12分の場合です。

丸テボ（平底）
内寸φ100×H295mm

ENBS-6L

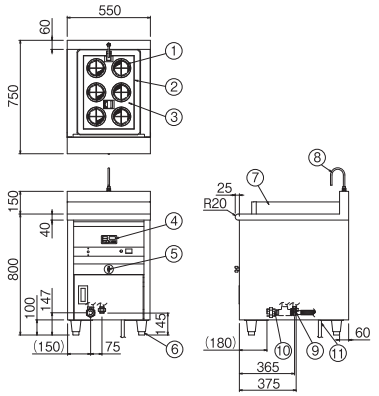
早い復帰　直接加熱　ハイパワーボイリング　スチームボールゆで　熱湯飛散ガード　保温　水量調節　シャッター付テボ枠　安全　らくらく清掃　節電!　節水!

ENBS-6L

丸テボ 6個

外形寸法	550×750×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊟引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	50kg

湯量 66ℓ



■図面各部名称
① 丸テボ
② 湯槽カバー
③ テボガイド
④ コントロールパネル
⑤ 給水コック
⑥ アジャスター
⑦ 熱湯飛散ガード
⑧ 給水パイプ
⑨ 給水接続口
⑩ 排水接続口
⑪ 電源電線

電気自動スパゲッティボイラー（オートリフトタイプ）

ゆで時間の異なるパスタを、
同時に美味しくゆでる!

●深型湯槽に深型テボで乾麺を縦にゆでることで小スペースで大量に仕上げます。
●デジタルコントロールパネルで湯温をセットし、アイドリング状態で自動的に設定温度を保ちます。調理時間を各テボごとにセットできますので、ゆで時間の異なるパスタの同時調理を可能にしました。

丸テボ（平底）
内寸φ100×H295mm

ENBS-6ML

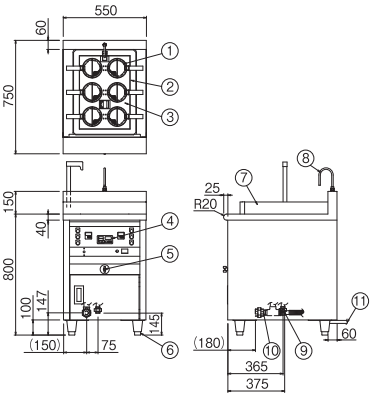
早い復帰　直接加熱　ハイパワーボイリング　スチームボールゆで　熱湯飛散ガード　保温　水量調節　シャッター付テボ枠　TTコントロール　安全　らくらく清掃　省力化!　節電!　節水!

ENBS-6ML

丸テボ 6個

外形寸法	550×750×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊟引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	60kg

湯量 66ℓ



■図面各部名称
① 丸テボ
② 湯槽カバー
③ テボガイド
④ コントロールパネル
⑤ 給水コック
⑥ アジャスター
⑦ 熱湯飛散ガード
⑧ 給水パイプ
⑨ 給水接続口
⑩ 排水接続口
⑪ 電源電線

ゆったり大きな対流により、美しくゆで上げます!

●直接加熱方式ですから熱効率がよく、しかも調理と保温のモード切換えスイッチによりスムーズな調理で省エネを追求しています。
●適度な対流で麺表面を傷つけず安定したパスタをゆで上げます。
●湯槽は塩を使った調理に対応した耐蝕性に優れたステンレスを採用し、安心してお使いいただけます。

バスケット
内寸W122×D282×H180mm

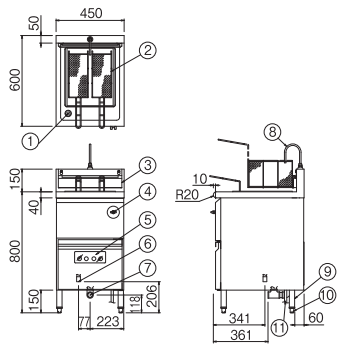
ENBS-450N

ENBS-450N

バスケット 2個

外形寸法	450×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V 6.0kW
電源電線	2m・接地3P-20A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口径	給水15A・排水25A
本体質量	45kg

湯量 35ℓ



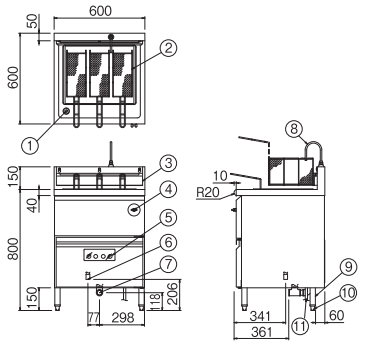
■図面各部名称
① オーバーフロー
② バスケット
③ バスケットフック
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 給水パイプ
⑨ 脚
⑩ アジャスター
⑪ 電源電線

ENBS-600N

バスケット 3個

外形寸法	600×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V 9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A㊀引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口径	給水15A・排水25A
本体質量	50kg

湯量 50ℓ



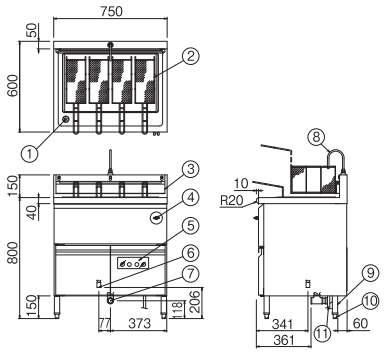
■図面各部名称
① オーバーフロー
② バスケット
③ バスケットフック
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 給水パイプ
⑨ 脚
⑩ アジャスター
⑪ 電源電線

ENBS-750N

バスケット 4個

外形寸法	750×600×800(mm)
定格消費電力	3φ200V 12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口径	給水15A・排水25A
本体質量	56kg

湯量 66ℓ



■図面各部名称
① オーバーフロー
② バスケット
③ バスケットフック
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 給水パイプ
⑨ 脚
⑩ アジャスター
⑪ 電源電線

ENBS-410RN
（反転式）

反転バスケット
内寸W122×D269×H180mm

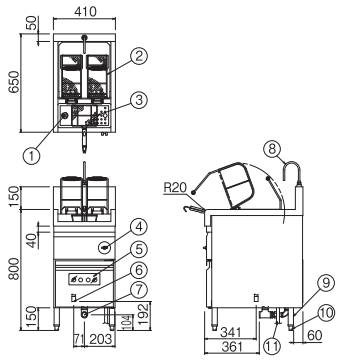
受けバスケット
内寸W162×D132×H136mm

ENBS-410RN

反転バスケット 2個　受けバスケット 1個

外形寸法	410×650×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　6.0kW
電源電線	2m・接地3P-20A ◎引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	20A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	44kg

湯量 35ℓ



■図面各部名称

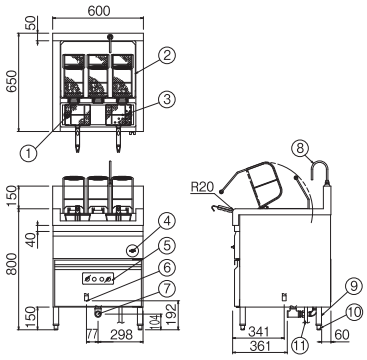
① オーバーフロー
② 反転バスケット
③ 受けバスケット
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 給水パイプ
⑨ 脚
⑩ アジャスター
⑪ 電源電線

ENBS-600RN

反転バスケット 3個　受けバスケット 2個

外形寸法	600×650×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　9.0kW
電源電線	2m・接地3P-30A ◎引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量	40A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	51kg

湯量 50ℓ



■図面各部名称

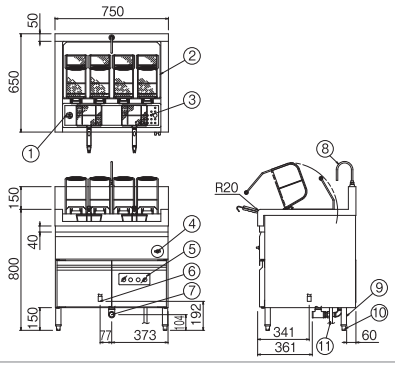
① オーバーフロー
② 反転バスケット
③ 受けバスケット
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 給水パイプ
⑨ 脚
⑩ アジャスター
⑪ 電源電線

ENBS-750RN

反転バスケット 4個　受けバスケット 2個

外形寸法	750×650×800（mm）
定格消費電力	3φ200V　12.0kW
電源電線	2m・直結
推奨漏電ブレーカー容量	50A
口　径	給水15A・排水25A
本体質量	57kg

湯量 65ℓ



■図面各部名称

① オーバーフロー
② 反転バスケット
③ 受けバスケット
④ 給水コック
⑤ コントロールパネル
⑥ 給水接続口
⑦ 排水接続口
⑧ 給水パイプ
⑨ 脚
⑩ アジャスター
⑪ 電源電線

頁	名　称	モデル	テボ・カゴ数		外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	湯量(ℓ)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
P3	電気ゆで麺器(スタンドタイプ)	JFEA ENBN-C36S	丸テボ	3個	320 × 600 × 800	3φ200V 4.5kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	26	15	25	38
		JFEA ENBN-C46S	丸テボ	6個	450 × 600 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	42	15	25	43
P3	電気ゆで麺器	ENB-551NH	丸テボ	6個	550 × 600 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	49	15	25	36
P4	電気ゆで麺器	省エネ ENBH-C46CT	丸テボ	6個	450 × 600 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	32	15	25	47
P5	電気自動ゆで麺器(オートリフトタイプ)	省エネ ENBH-LC66CT	丸テボ	6個	600 × 600 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	32	15	25	85
P6	無沸騰式ゆで麺器(オートリフトタイプ)	省エネ ENBH-6NB	丸テボ	6個	500 × 650 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	38	15	25	80
P7	電気自動ゆで麺器(オートリフトタイプ)	ENBN-LC36RS	丸テボ	3個	395 × 600 × 800	3φ200V 4.5kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	26	15	25	57
		ENBN-LC36LS	丸テボ	3個	395 × 600 × 800	3φ200V 4.5kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	26	15	25	57
		ENBH-LC66S	丸テボ	6個	600 × 600 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	42	15	25	81
P8	電気自動ゆで麺器(オートリフトタイプ)	ENBA-4M	丸テボ	4個	550 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	30	26	15	25	71
		ENBA-6M	丸テボ	6個	550 × 750 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	38	15	25	84
P9	電気ゆで麺器(スタンドタイプ)	ENB-550NH	丸テボ	6個	550 × 600 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	35	15	25	33
		ENB-550NH-H	丸テボ	6個	550 × 600 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	35	15	25	33
		ENB-900NH	丸テボ	6個	900 × 600 × 800	3φ200V 11.3kW	2m 直結	50	ボイル槽 35 保温槽 29	15×2	25×2	55
P10	電気ゆで麺器(スタンドタイプ)	ENB-900N(湯通しタイプ)	―	―	900 × 600 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	82	15	25	47

●ENB-551NH・550NH・550NH-H・900NH・900Nのオプション／ゆで用バスケット
*ENBN-LC36RSはリフト装置右タイプ、ENBN-36LSはリフト装置左タイプです。

頁	名　称	モデル	テボ・カゴ数		外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	湯量(ℓ)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
P10	IHゆで麺器	MNB-550NH	丸テボ	6個	550 × 600 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	40	50	15	25	100

※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用ください。

頁	名　称	モデル	テボ・カゴ数		外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	湯量(ℓ)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
P11	電気卓上解凍ゆで槽	ENB-200	テボカゴ	2個	200 × 420 × 250	100V 1300W	2m 2P-15A プラグ付(アース線別付)	15	6	―	―	6.5
P11	電気ゆで麺器(卓上タイプ)	ENBN-C45T	丸テボ	4個	450 × 530 × 300	3φ200V 4.6kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	22	15	20	25
P12	電気ゆで麺器(卓上タイプ)	ENB-450	丸テボ	4個	450 × 550 × 340	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	15	27	―	20	26
		ENB-450H	丸テボ	4個	450 × 550 × 340	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	27	―	20	26
P13	電気ゆで麺器(冷凍麺釜)	ENBF-S46S	角テボ	4個	400 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	30	26	15	25	40
		ENBF-S56S	角テボ	6個	550 × 600 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	37	15	25	43
P14	電気ゆで麺器(うどん釜)	ENBU-K46S	角カゴ	1個	450 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	30	41	15	25	40
		ENBU-K66S	角カゴ	1個	600 × 600 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	57	15	25	46
		ENBU-K76S	角カゴ	1個	750 × 600 × 800	3φ200V 16.0kW	2m 直結	60	74	15	25	52

●ENB-450・450Hのオプション／ゆで用バスケット

頁	名　称	モデル	付属品
P3	電気ゆで麺器（スタンドタイプ）	ENBN-C36S	丸テボ（3個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、給水ガイド（1個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、転倒防止金具（4個）
		ENBN-C46S	丸テボ（6個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、給水ガイド（1個）、バッフル板（2個）、熱湯飛散ガード前板（1個）
P3	電気ゆで麺器	ENB-551NH	丸テボ（6個）、丸テボ枠（1個）、バッフル板（1個）、カス取りバスケット（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）
P4	電気ゆで麺器	省エネ ENBH-C46CT	丸テボ（6個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、バッフル板（2個）、仕切板（1個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、給水ガイド（1個）
P5	電気自動ゆで麺器（オートリフトタイプ）	省エネ ENBH-LC66CT	丸テボ（6個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、仕切板（1個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、丸テボ昇降用リング（6個）、リフト用潤滑スプレー（1個）
P6	無沸騰式ゆで麺器（オートリフトタイプ）	省エネ ENBH-6NB	深型丸テボ（6個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、仕切板（1個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、丸テボ昇降用リング（6個）、リフト用潤滑スプレー（1個）
P7	電気自動ゆで麺器（オートリフトタイプ）	ENBN-LC36RS	丸テボ（3個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、丸テボ昇降用リング（3個）、リフト用潤滑スプレー（1個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、給水ガイド（1個）、転倒防止金具（4個）
		ENBN-LC36LS	丸テボ（3個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、丸テボ昇降用リング（3個）、リフト用潤滑スプレー（1個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、給水ガイド（1個）、転倒防止金具（4個）
		ENBH-LC66S	丸テボ（6個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、丸テボ昇降用リング（6個）、リフト用潤滑スプレー（1個）、バッフル板（2個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、給水ガイド（1個）
P8	電気自動ゆで麺器（オートリフトタイプ）	ENBA-4M	丸テボ（4個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、バッフル板（4個）、仕切板（1個）、丸テボ昇降用リング（4個）、給水ノズル（1個）、給水槽仕切板（1個）、リフト用潤滑スプレー（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）
		ENBA-6M	丸テボ（6個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、バッフル板（6個）、仕切板（1個）、丸テボ昇降用リング（6個）、給水ノズル（1個）、給水槽仕切板（1個）、リフト用潤滑スプレー（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）
P9	電気ゆで麺器（スタンドタイプ）	ENB-550NH	丸テボ（6個）、丸テボ枠（1個）、バッフル板（1個）、カス取りバスケット（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）
		ENB-550NH-H	丸テボ（6個）、丸テボ枠（1個）、バッフル板（1個）、カス取りバスケット（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）
		ENB-900NH	丸テボ（6個）、丸テボ枠（1個）、バッフル板（1個）、カス取りバスケット（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）、丸ポット［8ℓ（2個）］
P10	電気ゆで麺器（スタンドタイプ）	ENB-900N（湯通しタイプ）	ゆで槽蓋（1個）、丸ポット［8ℓ（2個）］

頁	名　称	モデル	付属品
P10	IHゆで麺器	MNB-550NH	丸テボ（6個）、丸テボ枠（1個）、バッフル板（1個）、カス取りバスケット（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）

頁	名　称	モデル	付属品
P11	電気卓上解凍ゆで槽	ENB-200	テボカゴ（2個）、湯槽蓋（1個）、バッフル板（1個）
P11	電気ゆで麺器（卓上タイプ）	ENBN-C45T	丸テボ（4個）、シャッター付丸テボ枠（1個）、バッフル板（2個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、給水ガイド（1個）
P12	電気ゆで麺器（卓上タイプ）	ENB-450	丸テボ（4個）、丸テボ枠（1個）、バッフル板（1個）、カス取りバスケット（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）
		ENB-450H	丸テボ（4個）、丸テボ枠（1個）、バッフル板（1個）、カス取りバスケット（1個）、熱湯飛散ガード（1セット）
P13	電気ゆで麺器（冷凍麺釜）	ENBF-S46S	角テボ（4個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード（左右1対）
		ENBF-S56S	角テボ（6個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード（左右1対）
P14	電気ゆで麺器（うどん釜）	ENBU-K46S	角カゴ（1個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード（左右1対）
		ENBU-K66S	角カゴ（1個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード（左右1対）
		ENBU-K76S	角カゴ（1個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード（左右1対）

頁	名　称	モデル	テボ・カゴ数		外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	湯量(ℓ)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
P15	IHゆで麺器	MINB-450NH	角カゴ	1個	450 × 600 × 800	3φ200V 7.8kVA	7.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	30	35	15	25	60
		MINB-600NH	角カゴ	1個	600 × 600 × 800	3φ200V 12.3kVA	10.1kW	2m 直結	40	48	15	25	80
		MINB-750NH	角カゴ	1個	750 × 600 × 800	3φ200V 13.3kVA	12.0kW	2m 直結	60	58	15	25	100

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。

頁	名　称	モデル	テボ・カゴ数		外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	湯量(ℓ)	排水(A)	本体質量(kg)
P16	IH強力ゆで釜	MKB-600R	—	—	600 × 650 × 800	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	29 (満水時)	32	102
		MKB-600L	—	—	600 × 650 × 800	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	29 (満水時)	32	102
		MKB-600RL	—	—	600 × 650 × 800	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	29 (満水時)	32	112

*Rタイプは、麺が左対流ですくい網は左側です。Lタイプは、麺が右対流ですくい網は右側です。
※RLタイプは、麺の対流方向を切替えることができます。
※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。

頁	名　称	モデル	テボ・カゴ数		外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	本体質量(kg)
P16	麺 湯切り機	ENV-355	—	—	355 × 355 × 800	100V 1050W	2m 接地2P-15A プラグ付	15	23

頁	名　称	モデル	テボ・カゴ数		外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	湯量(ℓ)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
P17	電気そばかまど	ENB-600R	—	—	700 × 750 × 750	3φ200V 8.4kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	30	31	15	32	92
		ENB-600RH	—	—	700 × 750 × 750	3φ200V 10.5kW	2m 直結	40	31	15	32	92
P17	電気湯煎器(汁用)	EWTP-350	—	—	350 × 750 × 750	3φ200V 2.3kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	15	丸ポット 容量 6ℓ×2	15	25	31
P17	電気 反転式そばかまど	ENB-550R	ゆでカゴ	1個	550 × 700 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	60	53	15	25	60
P18	電気 スパゲッティボイラー	ENBS-6L	丸テボ	6個	550 × 750 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	66	15	25	50
P18	電気自動 スパゲッティボイラー (オートリフトタイプ)	ENBS-6ML	丸テボ	6個	550 × 750 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	66	15	25	60
P19	電気 スパゲッティボイラー	ENBS-450N	バスケット	2個	450 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	35	15	25	45
		ENBS-600N	バスケット	3個	600 × 600 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	50	15	25	50
		ENBS-750N	バスケット	4個	750 × 600 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	66	15	25	56
P20	電気 スパゲッティボイラー (反転式)	ENBS-410RN	反転バスケット 受けバスケット	2個 1個	410 × 650 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20	35	15	25	44
		ENBS-600RN	反転バスケット 受けバスケット	3個 2個	600 × 650 × 800	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	40	50	15	25	51
		ENBS-750RN	反転バスケット 受けバスケット	4個 2個	750 × 650 × 800	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	65	15	25	57

頁	名　称	モデル	付属品
P15	IHゆで麺器	MINB-450NH	角カゴ（1個）、給水ガイド（1個）、ゴミカゴ（1個）、排気部カバー（1個）、対流促進金具（1個）
		MINB-600NH	角カゴ（1個）、給水ガイド（1個）、ゴミカゴ（1個）、排気部カバー（1個）、対流促進金具（1個）
		MINB-750NH	角カゴ（1個）、給水ガイド（1個）、ゴミカゴ（1個）、排気部カバー（1個）、対流促進金具（1個）

頁	名　称	モデル	付属品
P17	電気そばかまど	ENB-600R	木蓋（1個）、排水金具引き抜き棒（1個）
		ENB-600RH	木蓋（1個）、排水金具引き抜き棒（1個）
P17	電気湯煎器（汁用）	EWTP-350	丸ポット［6ℓ（2個）］
P17	電気 反転式そばかまど	ENB-550R	ゆでカゴ（1個）、バッフル板（1セット）
P18	電気 スパゲッティボイラー	ENBS-6L	丸テボ（6個）、湯槽カバー（1個）、バッフル板（1個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、テボガイド（1個）、給水金具（1個）
P18	電気自動 スパゲッティボイラー （オートリフトタイプ）	ENBS-6ML	丸テボ（6個）、湯槽カバー（1個）、バッフル板（6個）、熱湯飛散ガード前板（1個）、テボガイド（1個）、給水金具（1個）、リフト用潤滑スプレー（1個）
P19	電気 スパゲッティボイラー	ENBS-450N	バスケット（2個）、バッフル板（1個）
		ENBS-600N	バスケット（3個）、バッフル板（1個）
		ENBS-750N	バスケット（4個）、バッフル板（1個）
P20	電気 スパゲッティボイラー （反転式）	ENBS-410RN	反転バスケット（2個）、受けバスケット（1個）、バッフル板（1個）、スノコ（1個）
		ENBS-600RN	反転バスケット（3個）、受けバスケット（2個）、バッフル板（1個）、スノコ（1個）
		ENBS-750RN	反転バスケット（4個）、受けバスケット（2個）、バッフル板（1個）、スノコ（1個）

頁	名　称	モデル	早い復帰	直接加熱 節電!	ハイパワーボイリング	スチームボールゆで	熱湯飛散ガード
P3	電気ゆで麺器（スタンドタイプ）	JFEA ENBN-C36S	●	●	●	●	●
		JFEA ENBN-C46S	●	●	●	●	●
P3	電気ゆで麺器	ENB-551NH	●	●	●	●	●
P4	電気ゆで麺器	省エネ ENBH-C46CT	●	●	●	●	●
P5	電気自動ゆで麺器（オートリフトタイプ）	省エネ ENBH-LC66CT	●	●	●	●	●
P6	無沸騰式ゆで麺器（オートリフトタイプ）	省エネ ENBH-6NB	●	●	●		●
P7	電気自動ゆで麺器（オートリフトタイプ）	ENBN-LC36RS	●	●	●	●	●
		ENBN-LC36LS	●	●	●	●	●
		ENBH-LC66S	●	●	●	●	●
P8	電気自動ゆで麺器（オートリフトタイプ）	ENBA-4M	●	●	●	●	●
		ENBA-6M	●	●	●	●	●
P9	電気ゆで麺器（スタンドタイプ）	ENB-550NH	●	●	●	●	●
		ENB-550NH-H	●	●	●	●	●
		ENB-900NH	●	●	●	●	●
P10	電気ゆで麺器（スタンドタイプ）	ENB-900N（湯通しタイプ）		●			
P10	IHゆで麺器	MNB-550NH	●	●	●	●	●
P11	電気卓上解凍ゆで槽	ENB-200	●	●	●		
P11	電気ゆで麺器（卓上タイプ）	ENBN-C45T	●	●	●	●	●
P12	電気ゆで麺器（卓上タイプ）	ENB-450	●	●	●	●	●
		ENB-450H	●	●	●	●	●
P13	電気ゆで麺器（冷凍麺釜）	ENBF-S46S	●	●	●	●	●
		ENBF-S56S	●	●	●	●	●
P14	電気ゆで麺器（うどん釜）	ENBU-K46S	●	●	●	●	●
		ENBU-K66S	●	●	●	●	●
		ENBU-K76S	●	●	●	●	●
P15	IHゆで麺器	MINB-450NH	●	●			
		MINB-600NH	●	●			
		MINB-750NH	●	●			
P16	IH強力ゆで釜	MKB-600R	●	●			
		MKB-600L	●	●			
		MKB-600RL	●	●			
P16	麺 湯切り機	ENV-355					
P17	電気そばかまど	ENB-600R					
		ENB-600RH					
P17	電気湯煎器（汁用）	EWTP-350					
P17	電気反転式そばかまど	ENB-550R	●	●	●		
P18	電気スパゲッティボイラー	ENBS-6L	●	●	●	●	●
P18	電気自動スパゲッティボイラー（オートリフトタイプ）	ENBS-6ML	●	●	●	●	●
P19	電気スパゲッティボイラー	ENBS-450N	●	●	●		
		ENBS-600N	●	●	●		
		ENBS-750N	●	●	●		
P20	電気スパゲッティボイラー（反転式）	ENBS-410RN	●	●	●		
		ENBS-600RN	●	●	●		
		ENBS-750RN	●	●	●		

保温 節電!	片槽運転 節電! 節水!	対流	IH加熱	無沸騰式	水量調節	差し水加熱熱交換機付 節電! 節水!	節水 節水!	保温モード 節電!	シャッター付デポ枠 節電! 節水!	TTコントロール 省力化!	安全	安全排水	らくらく清掃
●					●	●	●	●	●		●	●	●
●					●	●	●	●	●		●	●	●
●						●	●				●		●
●	●				●	●	●	●	●		●		●
●	●				●	●	●	●	●	●	●		●
●	●			●	●		●	●	●	●	●		●
●					●	●	●	●	●	●	●	●	●
●					●	●	●	●	●	●	●	●	●
●					●	●	●	●	●	●	●	●	●
●					●	●		●	●	●	●		●
●					●	●		●	●	●	●		●
							●				●		●
							●				●		●
							●				●		●
											●		●
●							●				●		●
											●		●
●					●	●	●	●	●		●	●	●
											●		●
											●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
		●	●			●					●		●
		●	●			●					●		●
		●	●			●					●		●
			●								●		●
			●								●		●
			●								●		●
											●		●
		●									●		●
		●									●		●
											●		●
		●			●						●		●
●					●				●		●		●
●					●				●	●	●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●
●					●		●	●			●		●

【付属品】

※付属品の数量についてはP21～24をご参照ください。

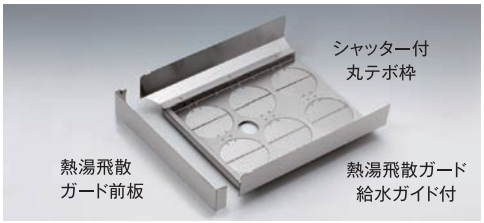
● ゆで麺器　ENBN･ENBF･ENBH･ENBU

丸テボ（平底）

角テボ

角カゴ

丸テボ昇降用リング
（ENBN-LCシリーズ、ENBH-LC66CTのみ）



リフト用
潤滑スプレー

バッフル板

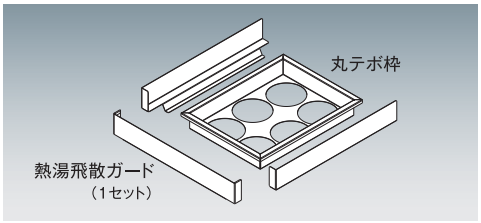
● ゆで麺器　ENB

丸テボ（丸底）

カス取り用バスケット

ゆで槽蓋
（ENB-900Nのみ）

丸ポット（8ℓ）
（ENB-900N･900NHのみ）



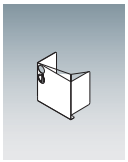
バッフル板

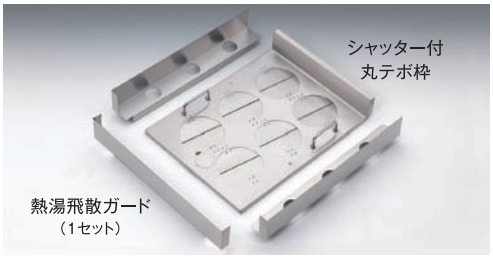
● 自動ゆで麺器　ENBA

丸テボ（丸底）

丸テボ昇降用リング

給水ノズル


給水槽仕切板



リフト用
潤滑スプレー

仕切板
バッフル板

● スパゲッティボイラー　ENBS

反転バスケット

受けバスケット

スノコ

バスケット

バッフル板

● 無沸騰式ゆで麺器 ENBH-6NB

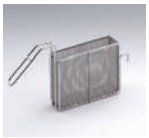
深型丸テボ（丸底）

丸テボ昇降用リング

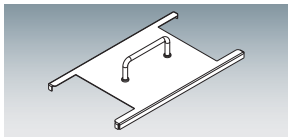
● 湯煎器　EWTP-350

丸ポット（6ℓ）

● 解凍ゆで槽　ENB-200


テボカゴ

バッフル板

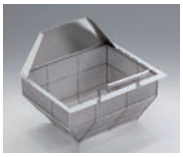

湯槽蓋

● そばかまど ENB-600R/600RH

木蓋

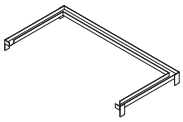
排水金具
引き抜き棒

● 反転式そばかまど ENB-550R

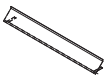

ゆでカゴ

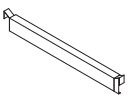
バッフル板
（2枚1組）

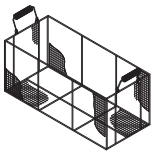
● IHゆで麺器　MINB


給水ガイド

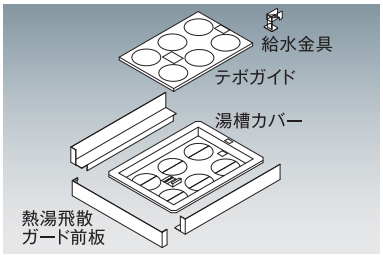
ゴミカゴ


排気部カバー


対流促進金具


角カゴ

● スパゲッティボイラー　ENBS-6L/6ML



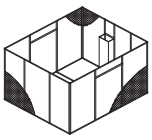
丸テボ（平底）

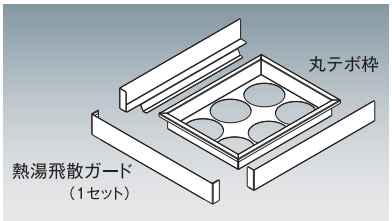
リフト用
潤滑スプレー

バッフル板

● IHゆで麺器　MNB-550NH

丸テボ（丸底）


カス取りバスケット



バッフル板

東京･大阪･名古屋･札幌･盛岡･仙台･千葉･金沢･広島･高松･福岡･鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。

NICHIWA®

HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

https://www.nichiwadenki.co.jp/

全国共通フリーコール　ニチワコール

フリーコール 0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支　店：東京／大阪／名古屋
営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／福岡／熊本／鹿児島

代理店･特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2022年10月現在のものです。