NICHIWA®

ELECTRIC WARM&HUMIDITY CONTROLLED HOLDING CABINET
電気湿温蔵庫
ELECTRIC WARMER CABINET
電気温蔵庫
ELECTRIC TRAY RACK HOLDING CABINET
電気カートイン温蔵庫
CAFETELIA HOLDING CABINET
カフェテリアバックヤードシステム

ピークタイムの悩みを一掃!

料理の高度な品質管理を1%単位の湿度でベストマッチ!

電気湿温蔵庫
モデル33種類

IHS-1275AG

IHS-6075AG

IHS-90AG

IHS-1275YAG

省エネ
電気厨房機で
節電!

節電タイプも
ラインナップ

料理に合わせた適切な温度と加湿の設定で保温が可能!

電気温蔵庫
モデル48種類

HS-1200SAG2

HS-750LAG2

電気カートイン温蔵庫
モデル4種類

CHS-880-2

カフェテリア
バックヤードシステム
モデル20種類

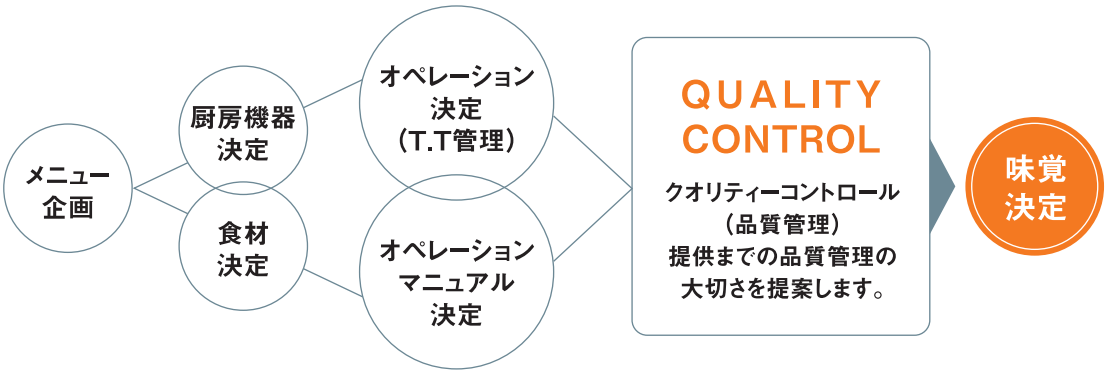
HS-1200SBG-C2

HOLDING SYSTEMS

これからのキッチンを考えると、クオリティーコントロール可能なホールディングシステムのパワーが不可欠!

料理をできたての状態でお客様に提供したい

この当り前のサービスができずに、多くの外食店舗が悩み、対策を考えてきました。例えば、FR(ファミリーレストラン)のピークタイムの対応策、混雑するホール、キッチン上で起きるサービスの不行き届きと料理のでき、不でき、FF(ファーストフード)でのアイドルタイムの生産スピードとクオリティーコントロールの問題点等々。そこでニチワのホールディングシステムでは、できたて感をもった料理をお客様に提供するという大切なテーゼを「設備投資・人件費・ランニングコスト・キッチンスペースなどの問題点」と考え、これからのシステムとして提案していきたいと考えています。またニチワは、加熱調理機採用の条件として、「操作性+生産性+多機能性」はもちろんのこと、本来の料理を美味しく作るという、「そのメニューの調理理論に合った加熱調理機器」を第一の採用条件として、お考えいただくことをおすすめしています。そうした上で、ニチワのホールディングシステムが、でき上がる料理をより一層美味しく、素晴らしいものになることをお約束いたします。



- ●運営で重要な人件費(レーバーコスト)
- ●商品の品質管理(クオリティーコントロール)
- ●比較的簡単な生産性管理(プロダクションコントロール)
- ●湿温蔵庫(IHS)&アッセンブル・トゥ・オーダーシステム(ATS)の魅力について

レーバーコスト&プロダクションコントロール

ピーク時に殺到するであろう人気メニューをあらかじめ予想し準備します。これは人員数の許容範囲を越える仕事量に対する混乱を抑えるためです。ATSなら湿温蔵庫でメニューパーツの管理をしながら、データ等による食数に合わせて別の機器で調理を行なえるので労働生産性アップにつながります。

クオリティーコントロール

今までの人によるあやふやな品質管理を、湿温蔵庫(ハード)とホールディングテンプラチャー&タイム(ソフト)により、非常に高いレベルの品質管理が行なえます。リヒーティングの活用方法によっては、できたて感の外観やフレーバー(香り)までをもマニュアル化できます。

マシンコストとキッチンスペース

ATSを完成するには、湿温蔵庫本体と冷物を冷蔵ストックするサラダシンクやチルド庫が必要となりますが、生産能力の幾らかを湿温蔵庫が受けもつので、トータルではスペース、コスト共に有利です。

食材のロス

ATSでは食材のロスを品質管理費として考えます。しかし本質はシステム及びクオリティーコントロールの活用による運営上のバランスです。食材ロスをいかに少なく売り上げを伸ばせるか?そこにATSの活用メリットがあります。

以上ATSを利用する上で、様々な条件を考え、運営オペレーションに終らず、情報管理オペレーションと統一する事でさらにコストダウンを図る事が可能となります。

湿温蔵庫のメリットと導入の注意点を知りたい

Q 給食会社に勤務しております。顧客の要求がますますシビアになり、いかにおいしい料理を効率的に提供出来るか、日々頭を痛めております。最近、湿温蔵庫の話題を耳にすることが多いのですが、そのメリットや導入する際の注意点などを知りたいと思います。（大阪府、給食会社部長）

A 湿温蔵庫の特徴は、庫内の湿度と温度を自動調整し、調理済みの料理を長時間保存しておくことが出来る点です。湿度センサーの働きで自動的にスチーマーをON・OFFし、ドアの開閉にも影響されることなく庫内の湿度を一定に保つため、従来の加湿タイプの温蔵庫に比べて、料理の劣化をかなり防げます。移動式のドローワー（引き出し）タイプ、床置きタイプ、卓上タイプがあり、価格は小型のもので約100万円、大型のもので200万円程度が目安です。

湿温蔵庫が最も効果を発揮するのは、ピークタイムへの対応です。

湿温蔵庫を調理ラインに組み込むことで、アイドルタイムに予め料理を作っておき、ピークタイムにはそのまま提供したり、あるいは簡単な再加熱をしてのクイックサービスが可能になります。特に、人気メニューで調理の手間がかかるものを重点的に保存しておけば、より効果が期待出来ます。マニュアルを整備していても、ピークタイムには忙しさのあまり調理にバラツキが生じがちですが、アイドルタイムにゆとりを持って1次加熱を行えるので、調理の均質化にも役立つといわれています。

また、他にも調理設備の軽減。人件費の削減などがメリットとして挙げられます。実際、湿温蔵庫の導入により、グリドル、トースターなどの設備を従来の約半分に減らすことが出来たFFチェーンもあります。それまでピーク時の必要量に合わせて加熱調理機を備えていたのですが、予めストックしておくパティやバンズの分だけ、調理機器を削減出来たのです。また、同チェーンでは保存時間を約1時間と短く設定していますが、ピークタイムの必要従業員数は、3分の2から2分の1に減っています。

湿温蔵庫を導入する際に気を付けなくてはならないのが、適性温度と湿度、保存可能時間を把握することです。保存時間は食材の質や保存温度などによってかなり幅があるので、自社の状況に合わせて見極める必要があります。既に導入している企業では1～4時間程度としているケースがあるようです。

また、保存温度の決定には料理の種類のほかに、2次調理の方法が関係します。例えば、再加熱をしないで湿温蔵庫からそのまま提供するスタイルの場合、当然保存温度をある程度高く設定しておく必要があります。ただし70℃程度の高温で保存すると、庫内で加熱が進みますから、オーバークッキングの恐れも出てきます。逆に再加熱を前提とすれば、タンパク質が変性しない、つまり加熱が進まない温度（通常65℃程度）で保存するケースが一般的です。

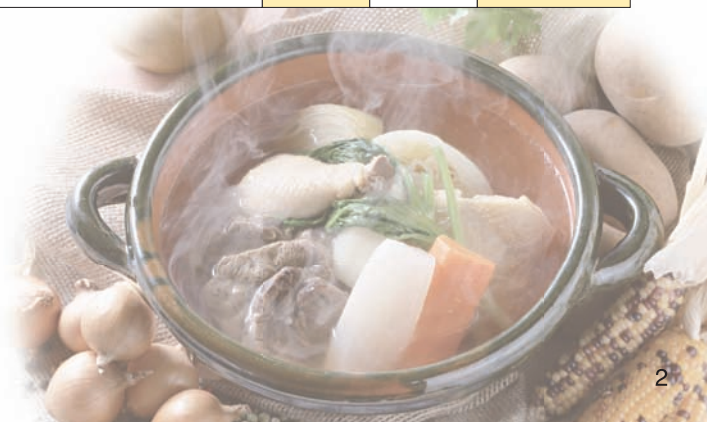
それでも、1次加熱後すぐに、料理の温度が高いまま庫内に入れると、加熱が進んでしまいますから注意が必要です。

（編集部）

「日経レストラン」日経BP社

温蔵するためのテクニック

食品名		温　度	湿　度	有効保温時間
天ぷら（かき揚）	揚げたてより、油切りを含め数分間放置して保温する。 食材の含む油がかたよらない様注意する。	65℃～ 75℃	約30%	1.5時間
茶わん蒸し	蓋を使用した場合の方が持ちが良い。具に使う緑色野菜の色の変化に注意する。	65℃～ 75℃	40%～ 70%	2～3時間
ハンバーグ ステーキ	食材の表面のタンパク質を高温で素早く焼き旨みの流出をおさえオーバークックに 注意する。又リヒーティングをすると商品価値を上げます。	65℃～ 70℃	40%～ 70%	1.5～2時間
ピザ	十分に焼きます。 クラフトの保湿性がデメリットになりますので保温時の容器にも注意が必要です。	80℃	30%	0.5～1.5時間
ホットドッグ	ドッグパン製造メーカーによって有効保温時の差はありますが 具の水分を充分に切ってサンドする。	70℃	68%	1～2時間
飲茶	多少の食材の違いにより、保温時間は異なりますが、比較的保温状態は良好です。 又、リヒーティングすると、商品価値を上げます。	70℃	68%	1～2時間



ピークタイム対応型

ホールディングシステムの本領発揮!
ピーク時:注文ごとにアッセンブル(ディシャップ)するキッチンシステム

AM 9:00 〜 AM 11:00
アイドルタイム(少人数)

食材
保存

生食材
準備・下拵え

加工食品
準備

生野菜・冷菜
準備・下拵え

加熱調理

加熱調理
再加熱

温　蔵

電気湿温蔵庫(IHS)

冷　蔵

AM 11:30 〜 PM 1:30
ピークタイム(少人数)

オーダー

[調理例]
ハンバーグステーキ

1.ステーキ皿にガロニ(添え物)をセット。

2.湿温蔵庫よりハンバーグを取出す。

3.IH調理器で、ステーキ皿ごと食材をリヒーティング。(再加熱・タイマー制御/約1分30秒)

4.ソースをかけて、でき上り。(シズル感とフレーバー感〈香り〉もマニュアル化)

[調理例]
照り焼きチキン

1.チキンを湿温蔵庫より取出す。

2.チキンをカットする。

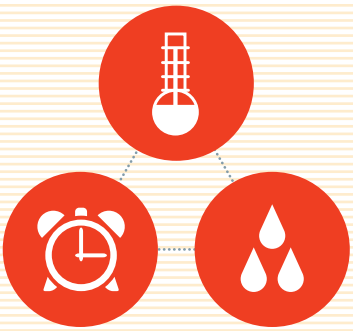
3.アッセンブル。(調理・盛付け)

盛付け

提　供

オーダーより提供まで2分

料理の品質管理には温度と時間、そして湿度の管理が必要です!



ニチワの電気湿温蔵庫は、高性能加湿コントローラーにより保存するための最適な温度と湿度を持続的にコントロールして、作られた料理のクオリティーをハイレベルでキープすることが可能です。したがって、ピーク時のタイムロスが解消されて経営能力も高まります。料理に適した温度に対して1%単位で湿度設定をして、ベストコンディションの温蔵を提供します。

※設定温度により、湿度設定可能範囲が変わります。

※電気温蔵庫・カフェテリアバックヤードシステムも最適な温度と加湿量を設定して安定した温蔵を提供します。

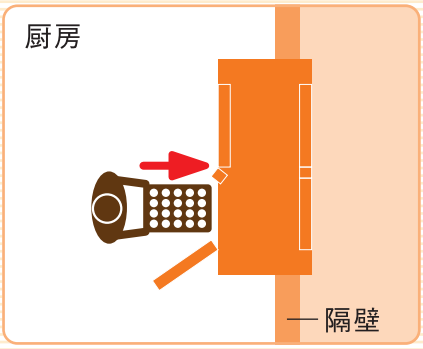
パススルー方式で作業効率と衛生面を強化!

ニチワの湿温蔵庫は、多機能でガラス入両面扉を選択して、パススルー方式による調理と取出しを別々のエリアで行い、汚染度の低いものが汚染度が高いものに接触することによって起こる交差汚染を防止します。
また、作業エリアを隔壁で仕切り、作業動線を一方通行にしてスムーズな作業の流れと衛生管理が図れ、HACCP対応として最適です。

※パススルー方式は、電気温蔵庫・カフェテリアバックヤードシステムでも採用できます。

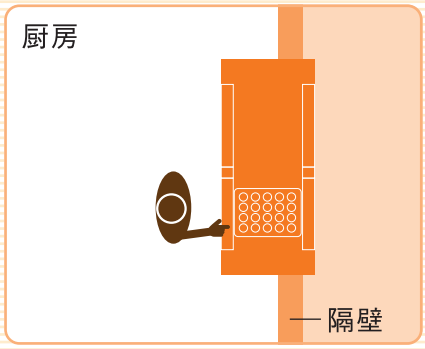
パススルー方式による調理の流れ(例)

STEP 1 調理食品投入



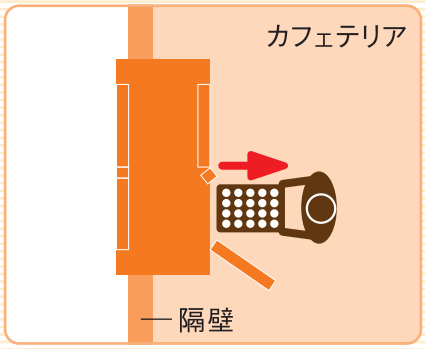
STEP 2 保温管理

操作パネルによりワンタッチ操作で作業開始



STEP 3 調理食品取出し

取出しを別の部屋で行い、交差汚染を防止



安全装置搭載で安心!

●温度過昇防止装置

庫内の異常加熱を検出するとヒーターの通電をストップします。

●空焚き防止装置

加湿器の水位低下を検出してヒーターの通電をストップします。
加湿器の異常加熱を検出してヒーターの通電をストップします。

●加湿器自動排水装置(IHSシリーズ)

加湿器のスケール付着軽減に貢献し機器の保全をします。

■軟水器(別売り)

・型式:NRS-4.2L
・外形寸法(mm):胴径φ120(最大幅150)/高さ380
・用途:スケール付着対策

水質に関係なく別売りの軟水器を給水の一次側に必ず取付けてください。

※軟水器カートリッジの交換は、使用状況、水質によってそれぞれ異なりますが一定期間ごとに行ってください。

電気湿温蔵庫（高性能加湿コントローラー）

できたてのお料理の品質をハイレベルでキープ

- 高性能加湿コントローラーで料理に適した温度に対して1%単位で湿度の設定が可能
- 縦型タイプ、横型タイプ、小型タイプ、ドロアータイプ、壁掛けタイプと豊富なラインナップ!

縦型タイプ

省エネ 電気厨房機で 節電!

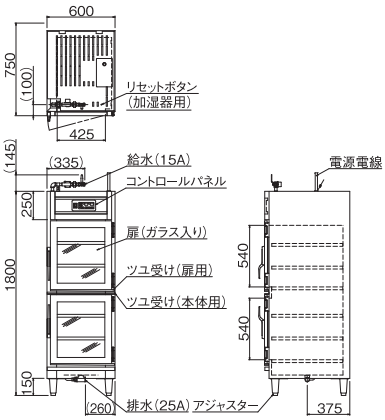
節電タイプもラインナップ!

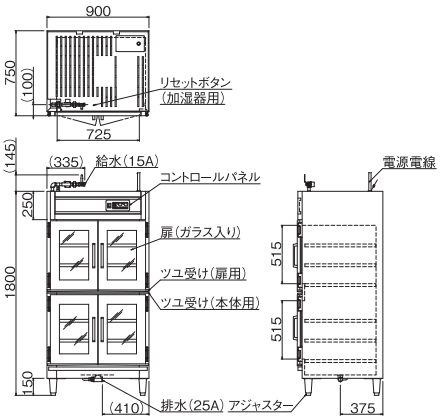
ピーク時の消費電力を大幅削減。
従来品より最大約50%の定格消費電力を削減します

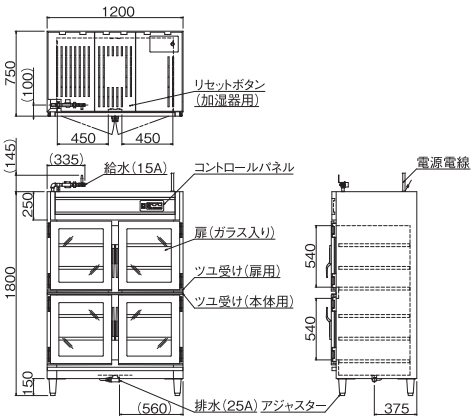
IHS-6075AG

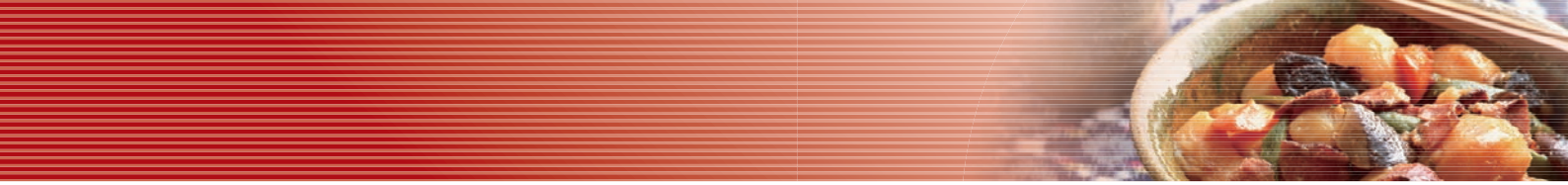
IHS-9075AG

IHS-1275AG









対流式庫内

庫内は対流式になっており温度ムラを少なくしました。

自在棚の採用により、庫内を有効に使用できます。

縦型タイプは2段扉、両面扉などタイプが豊富に揃っています。
また各扉にツユ受けが付いています。
※ガラス入り両面扉の選択でパススルーにも対応可能。

コントロールパネル

庫内の温度・湿度はデジタルにより表示されます。

温度と湿度の自動コントロール

高性能加湿コントローラにより1%単位の湿度設定可能。庫内の温度と湿度を自動調整し、ドアの開閉に影響されることなく、庫内の温度を一定に保持し、調理済みの料理を長く保存できます（温度設定範囲：65℃～ 85℃）。

安全装置搭載で安心

■ 縦型タイプ

	モデル	外形寸法（mm） 間口（W）× 奥行（D）× 高さ（H）	庫内有効寸法（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）	扉数 操作面	扉数 背面	棚数（自在式）	付属品 中棚*（パンチング）	給水（A）	排水（A）	本体質量（kg）
片面扉	IHS-6075AG	600× 750 ×1800	470× 620 ×1185	3φ200V 3.2kW	2m 直結	20	2	—	6段	6枚	15	25	170
	IHS-7575AG	750× 750 ×1800	620× 620 ×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	2	—	6段	6枚	15	25	185
	IHS-9075AG	900× 750 ×1800	770× 620 ×1185	3φ200V 5.2kW	2m 直結	20	4	—	6段	6枚	15	25	210
	IHS-1275AG	1200× 750 ×1800	1020× 620 ×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	4	—	6段×2	12枚	15	25	250
	IHS-1575AG	1500× 750 ×1800	1320× 620 ×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	4	—	6段×2	12枚	15	25	290
	IHS-1875AG	1800× 750 ×1800	1620× 620 ×1185	3φ200V 8.4kW	2m 直結	30	6	—	6段×3	18枚	15	25	370
両面扉	IHS-6075BG	600× 750 ×1800	470× 620 ×1185	3φ200V 3.2kW	2m 直結	15	2	2	6段	6枚	15	25	180
	IHS-7575BG	750× 750 ×1800	620× 620 ×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	2	2	6段	6枚	15	25	190
	IHS-9075BG	900× 750 ×1800	770× 620 ×1185	3φ200V 5.2kW	2m 直結	20	4	4	6段	6枚	15	25	230
	IHS-1275BG	1200× 750 ×1800	1020× 620 ×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	4	4	6段×2	12枚	15	25	270
	IHS-1575BG	1500× 750 ×1800	1320× 620 ×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	4	4	6段×2	12枚	15	25	310
	IHS-1875BG	1800× 750 ×1800	1620× 620 ×1185	3φ200V 8.4kW	2m 直結	30	6	6	6段×3	18枚	15	25	390

●付属品／本体固定金具（2個）　＊付属品の中棚については仕様表をご覧ください。
●A:片面扉、B：両面扉、G：ガラス入り扉
※加湿器自動排水装置付
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

■ 縦型節電タイプ

	モデル	外形寸法（mm） 間口（W）× 奥行（D）× 高さ（H）	庫内有効寸法（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）	扉数 操作面	扉数 背面	棚数（自在式）	付属品 中棚*（パンチング）	給水（A）	排水（A）	本体質量（kg）
片面扉	IHS-6075AGE	600× 750 ×1800	470× 620 ×1185	3φ200V 2.3kW	2m 直結	15	2	—	6段	6枚	15	25	170
	IHS-7575AGE	750× 750 ×1800	620× 620 ×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	—	6段	6枚	15	25	185
	IHS-9075AGE	900× 750 ×1800	770× 620 ×1185	3φ200V 3.02kW	2m 直結	15	4	—	6段	6枚	15	25	210
	IHS-1275AGE	1200× 750 ×1800	1020× 620 ×1185	3φ200V 3.03kW	2m 直結	15	4	—	6段×2	12枚	15	25	250
	IHS-1575AGE	1500× 750 ×1800	1320× 620 ×1185	3φ200V 4.3kW	2m 直結	20	4	—	6段×2	12枚	15	25	290
	IHS-1875AGE	1800× 750 ×1800	1620× 620 ×1185	3φ200V 5.5kW	2m 直結	20	6	—	6段×3	18枚	15	25	370
両面扉	IHS-6075BGE	600× 750 ×1800	470× 620 ×1185	3φ200V 2.3kW	2m 直結	15	2	2	6段	6枚	15	25	180
	IHS-7575BGE	750× 750 ×1800	620× 620 ×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	2	6段	6枚	15	25	190
	IHS-9075BGE	900× 750 ×1800	770× 620 ×1185	3φ200V 3.02kW	2m 直結	15	4	4	6段	6枚	15	25	230
	IHS-1275BGE	1200× 750 ×1800	1020× 620 ×1185	3φ200V 3.03kW	2m 直結	15	4	4	6段×2	12枚	15	25	270
	IHS-1575BGE	1500× 750 ×1800	1320× 620 ×1185	3φ200V 4.3kW	2m 直結	20	4	4	6段×2	12枚	15	25	310
	IHS-1875BGE	1800× 750 ×1800	1620× 620 ×1185	3φ200V 5.5kW	2m 直結	20	6	6	6段×3	18枚	15	25	390

●付属品／本体固定金具（2個）　＊付属品の中棚については仕様表をご覧ください。
●A:片面扉、B：両面扉、G：ガラス入り扉
※加湿器自動排水装置付
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。
※モデル名にあるEは節電タイプを表します。

電気湿温蔵庫（高性能加湿コントローラー）

横型タイプ

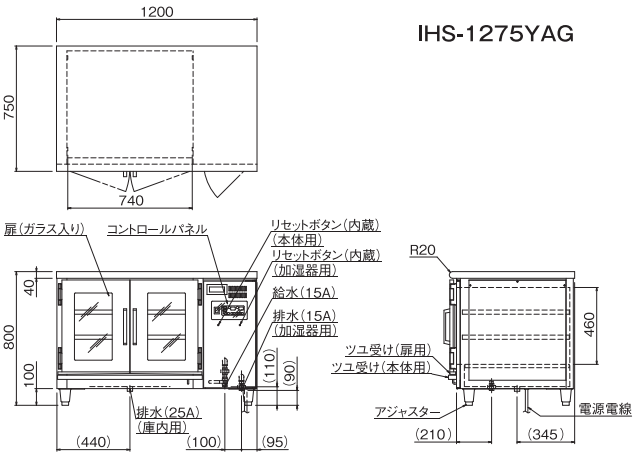
IHS-1275YAG

作業台としても使える湿温蔵庫

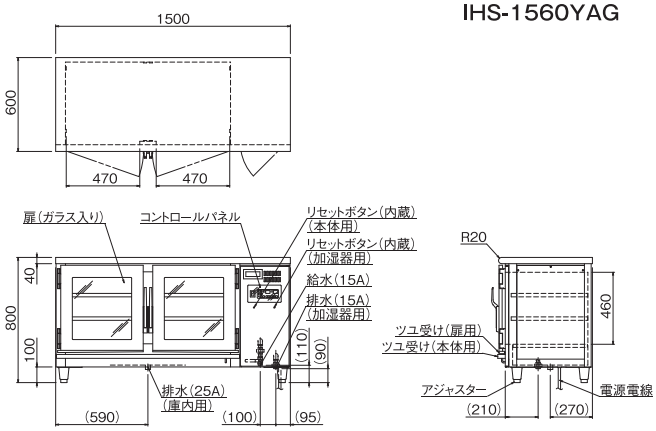
天板は作業台として使えますので作業効率が向上します。

※ガラス入り両面扉の選択でパススルーにも対応可能。

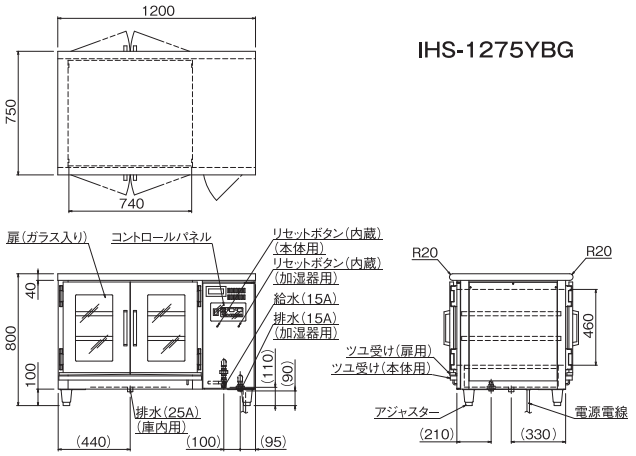
IHS-1275YAG



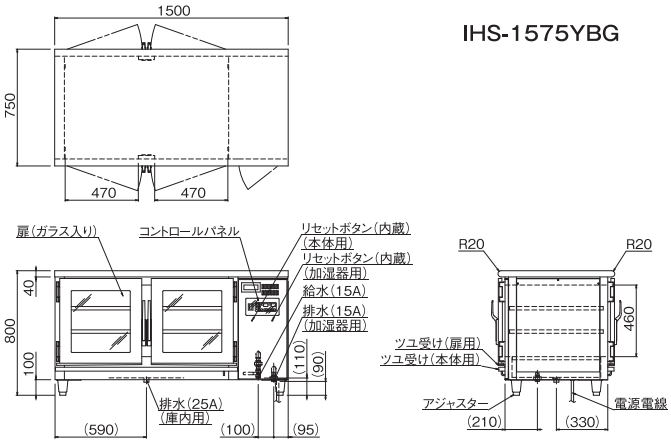
IHS-1560YAG



IHS-1275YBG



IHS-1575YBG



■ 横型タイプ

	モデル	外形寸法（mm）間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	庫内有効寸法（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)	扉数 操作面	扉数 背面	棚数	付属品 中棚（パンチング）	付属品 底棚（パンチング）	給水（A）	排水（A） 加湿器	排水（A） 庫内	本体質量（kg）
片面扉	IHS-1260YAG	1200×600×800	740×490×460	3φ200V 2.3kW	2m 接地3P-20A㊂ 引掛プラグ付	15	2	–	3段（内上2段自在式）	2枚	2枚	15	15	25	100
片面扉	IHS-1275YAG	1200×750×800	740×640×460	3φ200V 2.3kW	2m 接地3P-20A㊂ 引掛プラグ付	15	2	–	3段（内上2段自在式）	2枚	2枚	15	15	25	110
片面扉	IHS-1560YAG	1500×600×800	1040×490×460	3φ200V 2.3kW	2m 接地3P-20A㊂ 引掛プラグ付	15	2	–	3段（内上2段×2自在式）	4枚	2枚	15	15	25	115
片面扉	IHS-1575YAG	1500×750×800	1040×640×460	3φ200V 2.6kW	2m 接地3P-20A㊂ 引掛プラグ付	15	2	–	3段（内上2段×2自在式）	4枚	2枚	15	15	25	130
両面扉	IHS-1275YBG	1200×750×800	740×640×460	3φ200V 2.3kW	2m 接地3P-20A㊂ 引掛プラグ付	15	2	2	3段（内上2段自在式）	2枚	2枚	15	15	25	115
両面扉	IHS-1575YBG	1500×750×800	1040×600×460	3φ200V 2.6kW	2m 接地3P-20A㊂ 引掛プラグ付	15	2	2	3段（内上2段×2自在式）	4枚	2枚	15	15	25	135

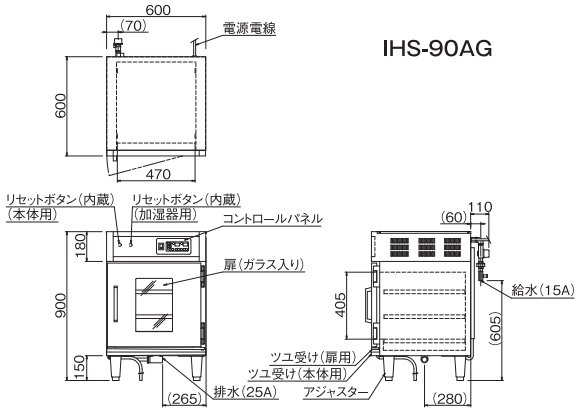
●台下型として使用できます。　●A：片面扉、B：両面扉、G：ガラス入り扉

※加湿器自動排水装置付

給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

小型タイプ

IHS-90AG

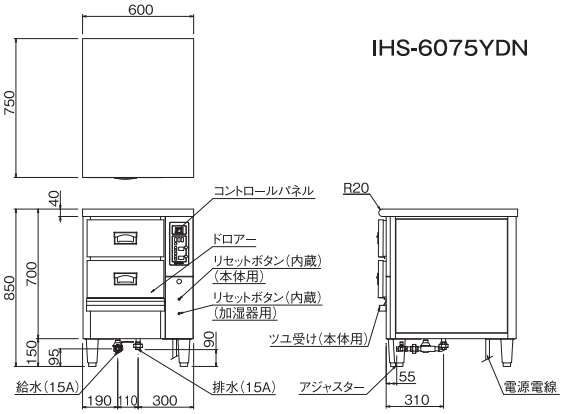


モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	棚数(自在式)	付属品 中棚*(パンチング)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
IHS-90AG	600 × 600 × 900	470 × 490 × 405	100V 1460W	2m 接地2P-15A Ⓗプラグ付	20	3段	3枚	15	25	75

●付属品／ドレンホース1m　*付属品の中棚については仕様表をご覧ください。
※加湿器自動排水装置付
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

ドロアータイプ

IHS-6075YDN

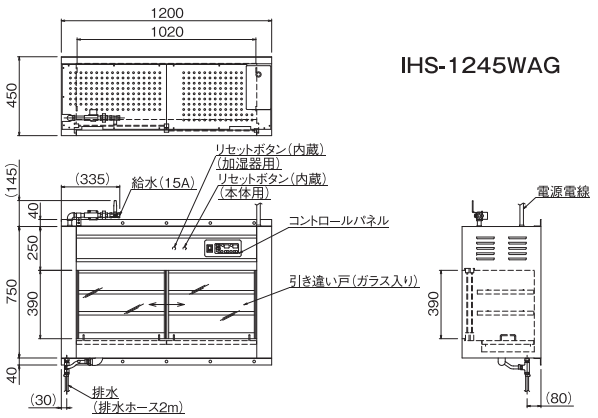


モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	ホットパン収納数	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
IHS-6075YDN	600 × 750 × 850	100V 1007W	2m 接地2P-15A Ⓗプラグ付	15	1/1サイズ D=100mm 2個	15	15	75

●付属品／ホットパン：1/1サイズ［530×325×100mm(2個)］
※加湿器自動排水装置付
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

壁掛けタイプ

IHS-1245WAG



モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内有効寸法(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)	棚数	付属品 中棚(パンチング)	付属品 底棚(パンチング)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
IHS-1245WAG	1200×450 × 750	1020×320 × 390	3φ200V 2.6kW	2m 接地3P-20A Ⓙ引掛プラグ付	15	3段(内上2段自在式)	2枚	2枚	15	15	75

※加湿器自動排水装置付
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

電気温蔵庫

温度と加湿の管理により、調理済みの料理の保温が可能ですので、調理作業の省力化につながります

縦型タイプ

省エネ 電気厨房機で 節電!

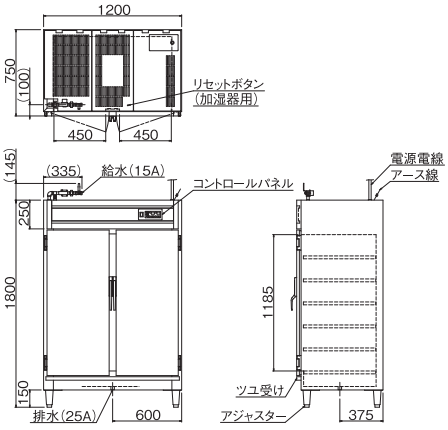
節電タイプもラインナップ!

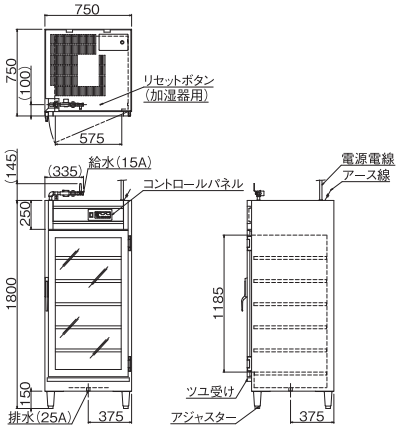
ピーク時の消費電力を大幅削減。
従来品より最大約50%の定格消費電力を削減します。

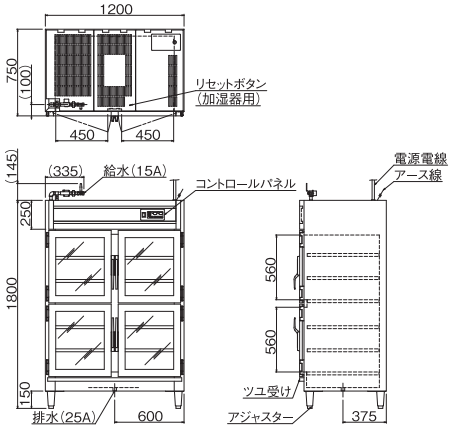
HS-1200LA2

HS-750LAG2

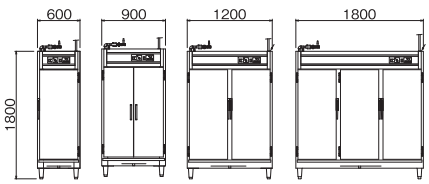
HS-1200SAG2



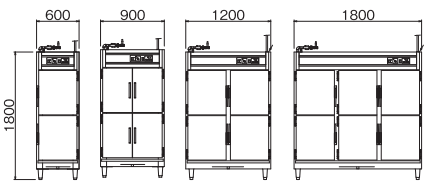




[1段扉タイプ／ステンレス扉]



[2段扉タイプ／ステンレス扉]



モデル名は下記の意味を表します。

HS-1200 S A G E 2

- 間口寸法
- L:1段扉 S:2段扉
- A:片面扉 B:両面扉
- なし:ステンレス扉 G:ガラス入り扉
- 節電タイプのみ

対流式庫内

庫内は対流式になっており温度ムラを少なくしました。

自在棚の採用により、庫内を有効に使用できます。

1段扉、2段扉、両面扉、片面扉、ステンレス扉、ガラス入り扉などタイプが豊富に揃っています。

※ガラス入り両面扉の選択でパススルーにも対応可能。

コントロールパネル

庫内の温度はデジタルにより表示されます。

適切な温度・加湿

加温装置で食品に合わせた、加湿の調節ができます。
(温度設定範囲:65℃～ 85℃)

※湿度については定量の可変式での管理ですので、温度に対して湿度の%管理機能をお求めの場合は、P5～P8の電気湿温蔵庫をご用命ください。

安全装置搭載で安心

モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内有効寸法(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)	扉数 段数	扉数 操作面	扉数 背面	棚数(自在式)	付属品 中棚*(パンチング)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
HS-600LA2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 3.2kW	2m 直結	15	1	1	—	6段	6枚	15	25	160
HS-600LB2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 3.2kW	2m 直結	15	1	1	1	6段	6枚	15	25	170
HS-600SA2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 3.2kW	2m 直結	15	2	2	—	6段	6枚	15	25	165
HS-600SB2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 3.2kW	2m 直結	15	2	2	2	6段	6枚	15	25	175
HS-750LA2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	1	1	—	6段	6枚	15	25	170
HS-750LB2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	1	1	1	6段	6枚	15	25	180
HS-750SA2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	2	2	—	6段	6枚	15	25	175
HS-750SB2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	2	2	2	6段	6枚	15	25	185
HS-900LA2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	1	2	—	6段	6枚	15	25	200
HS-900LB2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	1	2	2	6段	6枚	15	25	220
HS-900SA2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	2	4	—	6段	6枚	15	25	205
HS-900SB2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	2	4	4	6段	6枚	15	25	225
HS-1200LA2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 5.2kW	2m 直結	20	1	2	—	6段×2	12枚	15	25	240
HS-1200LB2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 5.2kW	2m 直結	20	1	2	2	6段×2	12枚	15	25	260
HS-1200SA2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 5.2kW	2m 直結	20	2	4	—	6段×2	12枚	15	25	245
HS-1200SB2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 5.2kW	2m 直結	20	2	4	4	6段×2	12枚	15	25	265
HS-1500LA2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	1	2	—	6段×2	12枚	15	25	260
HS-1500LB2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	1	2	2	6段×2	12枚	15	25	280
HS-1500SA2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	2	4	—	6段×2	12枚	15	25	285
HS-1500SB2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	2	4	4	6段×2	12枚	15	25	305
HS-1800LA2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 7.4kW	2m 直結	30	1	3	—	6段×3	18枚	15	25	340
HS-1800LB2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 7.4kW	2m 直結	30	1	3	3	6段×3	18枚	15	25	360
HS-1800SA2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 7.4kW	2m 直結	30	2	6	—	6段×3	18枚	15	25	365
HS-1800SB2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 7.4kW	2m 直結	30	2	6	6	6段×3	18枚	15	25	385

●付属品／本体固定金具(2個)　*付属品の中棚については仕様表をご覧ください。

給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

■ 節電タイプ

モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内有効寸法(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)	扉数 段数	扉数 操作面	扉数 背面	棚数(自在式)	付属品 中棚*(パンチング)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
HS-600LAE2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 2.3kW	2m 直結	15	1	1	—	6段	6枚	15	25	160
HS-600LBE2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 2.3kW	2m 直結	15	1	1	1	6段	6枚	15	25	170
HS-600SAE2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 2.3kW	2m 直結	15	2	2	—	6段	6枚	15	25	165
HS-600SBE2	600×750×1800	470×620×1185	3φ200V 2.3kW	2m 直結	15	2	2	2	6段	6枚	15	25	175
HS-750LAE2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	1	1	—	6段	6枚	15	25	170
HS-750LBE2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	1	1	1	6段	6枚	15	25	180
HS-750SAE2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	2	—	6段	6枚	15	25	175
HS-750SBE2	750×750×1800	620×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	2	2	6段	6枚	15	25	185
HS-900LAE2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	1	2	—	6段	6枚	15	25	200
HS-900LBE2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	1	2	2	6段	6枚	15	25	220
HS-900SAE2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	4	—	6段	6枚	15	25	205
HS-900SBE2	900×750×1800	770×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	4	4	6段	6枚	15	25	225
HS-1200LAE2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	1	2	—	6段×2	12枚	15	25	240
HS-1200LBE2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	1	2	2	6段×2	12枚	15	25	260
HS-1200SAE2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	4	—	6段×2	12枚	15	25	245
HS-1200SBE2	1200×750×1800	1020×620×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	2	4	4	6段×2	12枚	15	25	265
HS-1500LAE2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 3.8kW	2m 直結	15	1	2	—	6段×2	12枚	15	25	260
HS-1500LBE2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 3.8kW	2m 直結	15	1	2	2	6段×2	12枚	15	25	280
HS-1500SAE2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 3.8kW	2m 直結	15	2	4	—	6段×2	12枚	15	25	285
HS-1500SBE2	1500×750×1800	1320×620×1185	3φ200V 3.8kW	2m 直結	15	2	4	4	6段×2	12枚	15	25	305
HS-1800LAE2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 4.0kW	2m 直結	15	1	3	—	6段×3	18枚	15	25	340
HS-1800LBE2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 4.0kW	2m 直結	15	1	3	3	6段×3	18枚	15	25	360
HS-1800SAE2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 4.0kW	2m 直結	15	2	6	—	6段×3	18枚	15	25	365
HS-1800SBE2	1800×750×1800	1620×620×1185	3φ200V 4.0kW	2m 直結	15	2	6	6	6段×3	18枚	15	25	385

●付属品／本体固定金具(2個)　*付属品の中棚については仕様表をご覧ください。

給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

※モデル名にあるEは節電タイプを表します。

電気カートイン温蔵庫

調理済の食品をカートに積みこんだまま
直接温蔵庫内に収納でき作業効率がアップ!

対流式庫内
庫内は対流式になっており温度ムラを
少なくしました。

適切な温度・加湿
加温装置で食品に合わせた、加湿の調節ができます。
(温度設定範囲:65℃～85℃)
※湿度については定量の可変式での管理ですので、温度に対して湿度の%管理機能をお求めの場合は、P5～P8の電気湿温蔵庫をご用命ください。

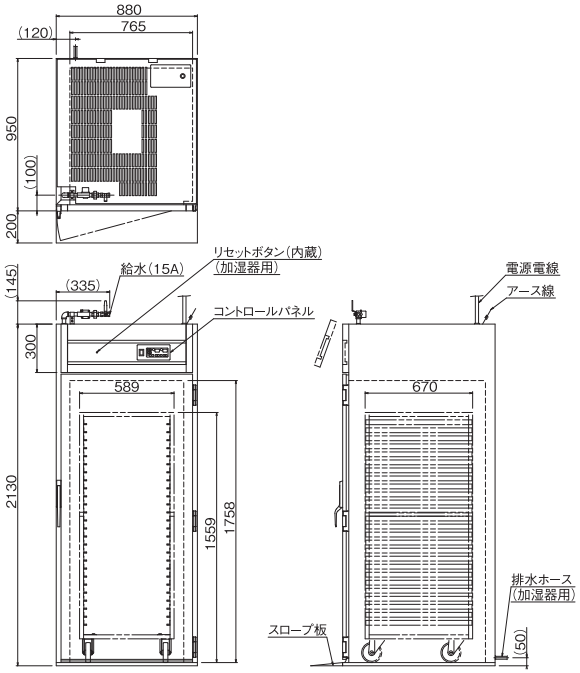
安全装置搭載で安心

カートインタイプ

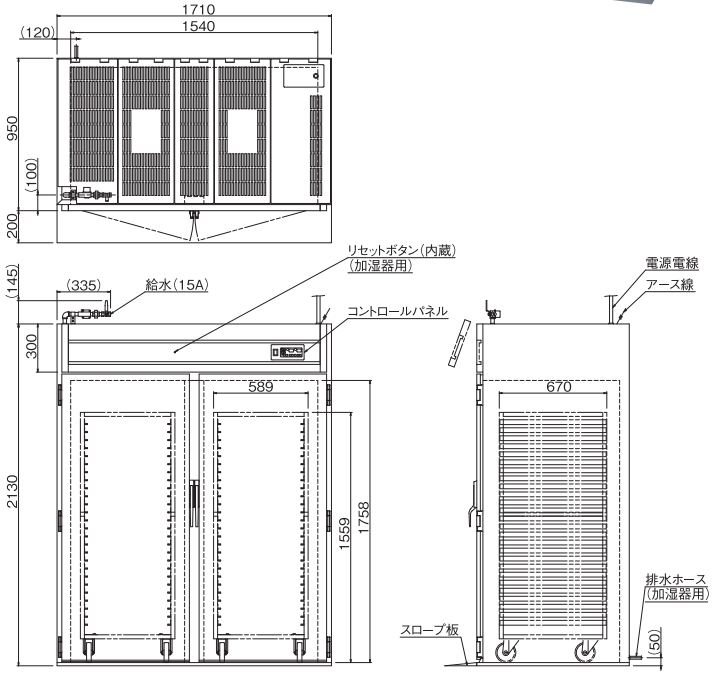
省エネ 電気厨房機で 節電!

節電タイプもラインナップ!
ピーク時の消費電力を大幅削減。
従来品より最大約40%の定格消費電力を削減します。

CHS-880-2
(カート収納1台タイプ)



CHS-1710-2
(カート収納2台タイプ)



モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	庫内有効寸法(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)	扉数	給水(A)	本体質量(kg)
CHS-880-2	880 × 950 × 2130	765 × 830 × 1758	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	1	15	170
CHS-1710-2	1710 × 950 × 2130	1540 × 805 × 1758	3φ200V 8.4kW	2m 直結	30	2	15	230

●付属品／排水ホース(3m)、ホースバンド(1個)、本体固定金具(2個)
●オプション／専用カートNC-1(サイズ:589×670×1559mm)
※カートは電気カートイン温蔵庫専用のものをご使用ください。
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

■ 節電タイプ

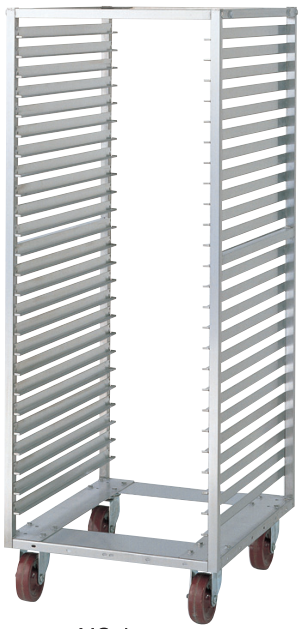
モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	扉数	給水(A)	本体質量(kg)
CHS-880E2	880 × 950 × 2130	765 × 830 × 1758	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	1	15	170
CHS-1710E2	1710 × 950 × 2130	1540 × 805 × 1758	3φ200V 6.4kW	2m 直結	30	2	15	230

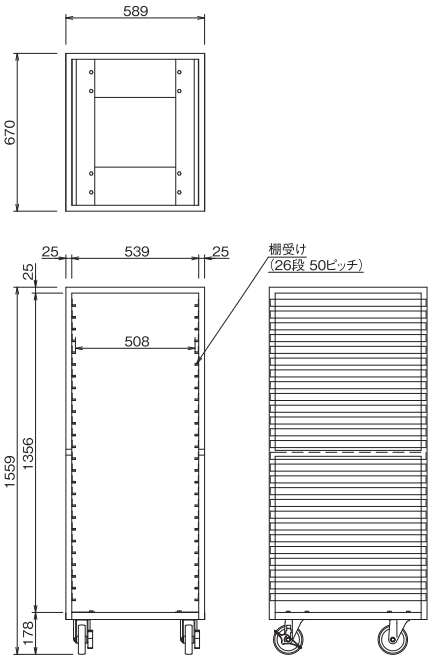
●付属品／排水ホース(3m)、ホースバンド(1個)、本体固定金具(2個)
●オプション／専用カートNC-1(サイズ:589×670×1559mm)
※カートは電気カートイン温蔵庫専用のものをご使用ください。
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。
※モデル名にあるEは節電タイプを表します。

専用カート

ステンレス製でさびに強く、いつまでも清潔

4輪自在キャスターを
採用していますので、
狭い場所でも小回りが利きます。





NC-1

モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	棚ピッチ×棚数	最大積載量 1台当たり	最大積載量 1段当たり	本体質量(kg)
NC-1	589 × 670 × 1559	50P×26段	260kgまで	20kgまで	40

●ホテルパン2/1サイズ: 26枚または、1/1サイズ: 52枚収納可能

カフェテリアバックヤードシステム

ニチワならではの性能で効率のよいサービスを提供します

パススルー方式（両面扉）

食品を作業者からの交差汚染を防ぐために生まれた両面扉式構造。
作業エリアを隔壁で仕切り、交差汚染を防止します。
カフェテリアバックヤードのスムーズな作業の流れと衛生管理が図れます。
HACCP対応として最適です。

カフェテリアにマッチしたデザインが可能

最適なシステム構成でさまざまな自由な組合わせにより、ショーケース機能も兼ね備えた統一感のあるデザインをご提供します。
大量調理・供食の社員食堂・学生食堂・病院・大型レストランなどで取入れられています。
ホットストッカー、コールドストッカー、ノーマルストッカーを横並びで設置しても統一感のあるデザインをご提供します。

ホットストッカー

作りたての味を提供します

温蔵

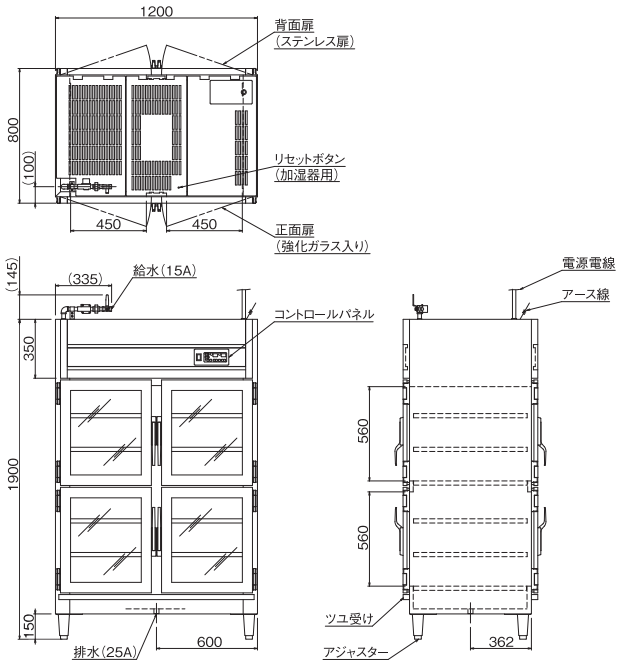
・電気温蔵庫と同じ加湿機能で庫内の湿度はいつも最良に保たれ、食品の風味を損ないません。
・デジタルコントロールパネルにより庫内温度が設定できます。

省エネ 電気回房機で 節電!

節電タイプもラインナップ!

ピーク時の消費電力を大幅削減。
従来品より最大約50%の定格消費電力を削減します。

HS-1200SBG-C2



対流式庫内
庫内は対流式になっており温度ムラを少なくしました。

適切な温度・加湿
加温装置で食品に合わせた、加湿の調節ができます。
（温度設定範囲：65℃～ 85℃）

自在棚の採用により、庫内を有効に使用できます。

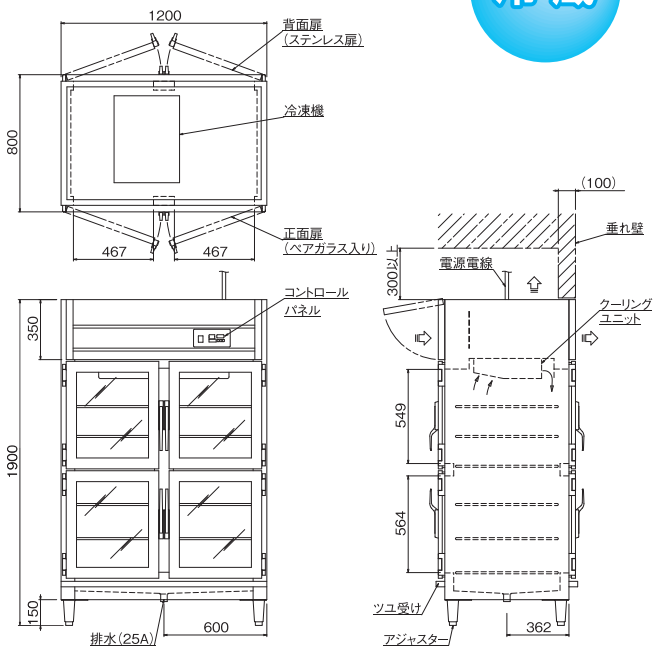
安全装置搭載で安心

コールドストッカー

サラダ、デザートなどの新鮮さを保ちます

冷蔵

CS-1200SBG-C

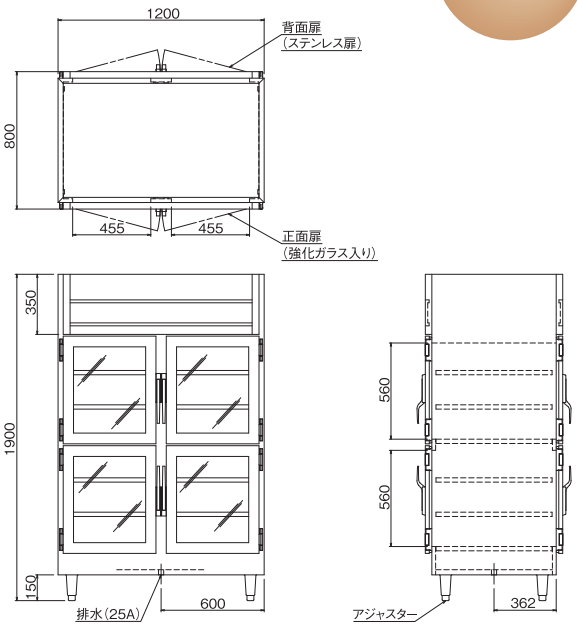


ノーマルストッカー

常温保存できる食品、食器の保管ができます

常温

NS-1200SBG-C



カフェテリアバックヤードシステム

	モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力(50Hz/60Hz)	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	温度設定範囲	扉数 操作面(ガラス扉)	扉数 背面(ステンレス扉)	棚数(自在式)	付属品 中棚*	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
温蔵(ホット)	HS-750SBG-C2	750×800×1900	620×670×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	65～85℃	2	2	6段	6枚(パンチング)	15	25	185
	HS-900SBG-C2	900×800×1900	770×670×1185	3φ200V 4.2kW	2m 直結	20	65～85℃	4	4	6段	6枚(パンチング)	15	25	215
	HS-1200SBG-C2	1200×800×1900	1020×670×1185	3φ200V 5.2kW	2m 直結	20	65～85℃	4	4	6段×2	12枚(パンチング)	15	25	275
	HS-1500SBG-C2	1500×800×1900	1320×670×1185	3φ200V 6.2kW	2m 直結	30	65～85℃	4	4	6段×2	12枚(パンチング)	15	25	315
	HS-1800SBG-C2	1800×800×1900	1620×670×1185	3φ200V 7.4kW	2m 直結	30	65～85℃	6	6	6段×3	18枚(パンチング)	15	25	395
冷蔵(コールド)	CS-750SBG-C	750×800×1900	630×600×1125	3φ200V 冷却時 600/690W 霜取時 380W	2m 接地 3P-20A ㊂ 引掛プラグ付	15	5～10℃	2	2	6段	6枚(ビニールコーティング)	–	25	185
	CS-900SBG-C	900×800×1900	780×600×1125	3φ200V 冷却時 620/710W 霜取時 560W	2m 接地 3P-20A ㊂ 引掛プラグ付	15	5～10℃	4	4	6段	6枚(ビニールコーティング)	–	25	215
	CS-1200SBG-C	1200×800×1900	1080×600×1125	3φ200V 冷却時 740/830W 霜取時 860W	2m 接地 3P-20A ㊂ 引掛プラグ付	15	5～10℃	4	4	6段×2	12枚(ビニールコーティング)	–	25	275
	CS-1500SBG-C	1500×800×1900	1380×600×1125	3φ200V 冷却時 860/1000W 霜取時 860W	2m 接地 3P-20A ㊂ 引掛プラグ付	15	5～10℃	4	4	6段×2	12枚(ビニールコーティング)	–	25	315
	CS-1800SBG-C	1800×800×1900	1680×600×1125	3φ200V 冷却時 960/1100W 霜取時 860W	2m 接地 3P-20A ㊂ 引掛プラグ付	15	5～10℃	6	6	6段×3	18枚(ビニールコーティング)	–	25	395
常温(ノーマル)	NS-750SBG-C	750×800×1900	670×670×1185	–	–	–	–	2	2	6段	6枚(パンチング)	–	25	110
	NS-900SBG-C	900×800×1900	815×620×1185	–	–	–	–	4	4	6段	6枚(パンチング)	–	25	140
	NS-1200SBG-C	1200×800×1900	1120×670×1185	–	–	–	–	4	4	6段×2	12枚(パンチング)	–	25	162
	NS-1500SBG-C	1500×800×1900	1420×670×1185	–	–	–	–	4	4	6段×2	12枚(パンチング)	–	25	178
	NS-1800SBG-C	1800×800×1900	1720×670×1185	–	–	–	–	6	6	6段×3	18枚(パンチング)	–	25	191

●HS-SBG-C2(温蔵タイプ)の付属品／本体固定金具(2個)　*付属品の中棚については仕様表をご覧ください。
●両面扉の操作面側：温蔵と常温タイプは強化ガラス入り、冷蔵タイプはペアガラス入り、背面側：ステンレス扉
HS-SBG-C2(温蔵タイプ)のみ給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。

■ 節電タイプ

	モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力(50Hz/60Hz)	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	温度設定範囲	扉数 操作面(ガラス扉)	扉数 背面(ステンレス扉)	棚数(自在式)	付属品 中棚*(パンチング)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
温蔵(ホット)	HS-750SBGE-C2	750×800×1900	620×670×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	65～85℃	2	2	6段	6枚	15	25	185
	HS-900SBGE-C2	900×800×1900	770×670×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	65～85℃	4	4	6段	6枚	15	25	215
	HS-1200SBGE-C2	1200×800×1900	1020×670×1185	3φ200V 2.5kW	2m 直結	15	65～85℃	4	4	6段×2	12枚	15	25	275
	HS-1500SBGE-C2	1500×800×1900	1320×670×1185	3φ200V 3.8kW	2m 直結	15	65～85℃	4	4	6段×2	12枚	15	25	315
	HS-1800SBGE-C2	1800×800×1900	1620×670×1185	3φ200V 4.0kW	2m 直結	15	65～85℃	6	6	6段×3	18枚	15	25	395

●付属品／本体固定金具(2個)　*付属品の中棚については仕様表をご覧ください。
●両面扉の操作面側：強化ガラス入り、背面側：ステンレス扉
給水の一次側に必ず別売りの軟水器を設けてください。
※モデル名にあるEは節電タイプを表します。

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
http://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8月現在のものです。