

# 盛り付け後の冷菜・冷食の衛生管理と合理的な配膳システムを実現。

前日仕込みでもノーラップで高鮮度。  
移動式で配膳に最適!

**HACCP**  
対応



CWC-450N3G  
(ガラス扉仕様)



CWC-450N3

## 無風・高湿度で高鮮度

- 無風・高湿度で乾燥を防ぎ、食品の鮮度を維持します。

## 大量配膳に最適

- お刺身なら100人分、オードブル(ローストビーフ、サーモン巻等)なら、120人分を1台で配膳できます。
- またバット(455×660×29mm)最大13枚まで収納でき、収納枚数の調節で高さの違う食材でも対応できます。

## 正確な温度管理・高湿度

- デジタル表示でわかりやすく、庫内温度は0℃～+6℃、±0.5℃の正確さで制御、且つ90%以上の高湿度です。  
(ガラス扉仕様は80%以上)

特

徴

## 100V電源仕様

- 家庭用電源100Vで手軽にお使い頂けます。

## 清掃作業の省力化

- ドレンの排出口には、内部が見える透明キャップを採用しているのでドレン量や汚れが確認できます。
- ウォールコンデンサー方式採用により、面倒なフィルター清掃は不要です。

# ノーラップで高鮮度！合理的な配膳システム

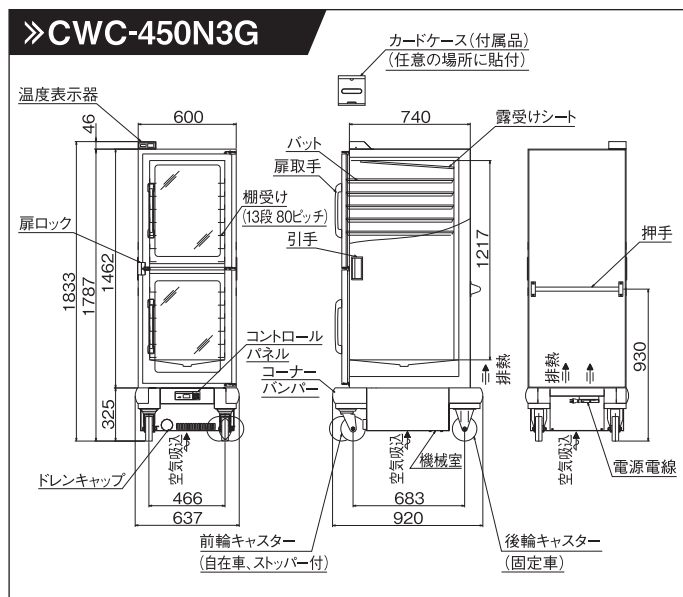
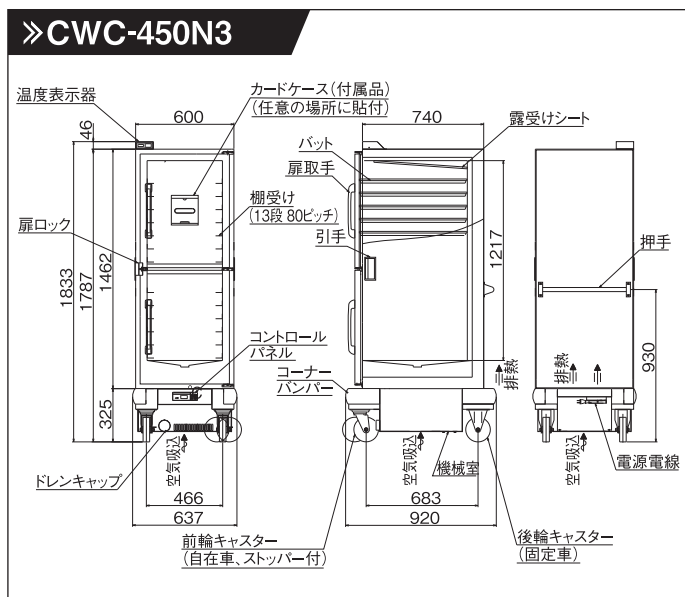
**SC**  
SAFETY&CLEAN

ニチワの電気厨房機

**利用用途** ホテル、旅館、総合会議場での宴会料理

**電源** 家庭用電源100Vで手軽にお使い頂けます

**ワゴン型** 移動式で設置場所を選ばず、配膳がしやすい



## 仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力 100V (50/60Hz)	電源電線 1.5m プラグ付	運転電流値 (A) (50/60Hz)	庫内温度 コントロール範囲	最大収納数	付属品	オプション	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)								
CWC-450N3	637	920	1833	460	660	1217	326/329W	2P-12A①	4.1/3.4	0°C～+6°C (但し、周囲温度 5°C～35°C)	バット13枚	バット10枚 カードケース1個	バット用 スノコ	140
CWC-450N3G	637	920	1833	460	660	1217	326/329W	2P-12A①	4.1/3.4	0°C～+6°C (但し、周囲温度 5°C～35°C)	バット13枚	バット10枚 カードケース1個	バット用 スノコ	145

○バット寸法／455×660×29mm

○モデル名の末尾のGはガラス入りを表します。

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下さい。



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

**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／  
三島／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2019年2月現在のものです。