

ベストコンディションのおいしさを提供! セーフティー & クリーン

パーティ会場でのサービスを可能にした、ニチワの加熱機器。
IH・電気式なので環境維持が可能です。



電気コールドワゴン
CW-451



電気ホットワゴン
HW-450



IH多目的ワゴン
MIRW-55

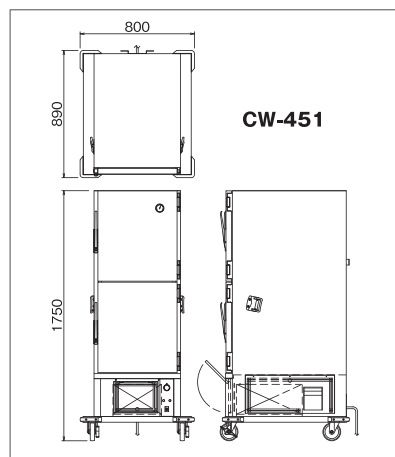
電気 コールドワゴン

作りたての新鮮さで、スピーディーに配膳。

- サラダ・デザート・お造りなどを収納して、そのまま宴会場に直行できます。
- AC100Vのコンセントがあれば、移動先の宴会場でも冷やし続けられますので作りたての新鮮さ、冷たさで配膳できます。
- 2ドアタイプで冷却効果もよく、使い易く機能的です。
- 庫内の温度はサーモスタットによりコントロールできます。(強制循環方式なので冷却効率が良くなりました。)



CW-451



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			消費電力 100V	電源電線 2m・ プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	温度設定範囲	最大収納数	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
専用バット CW-451	800	890	1750	472	685	1045	390W	接地 2P-15A㊟	3.9	推奨 5℃～10℃	バット13枚	142
CW-451G												144
専用ホテルパン CW-451R	865	865	1750	540	660	1045	390W	接地 2P-15A㊟	3.9	推奨 5℃～10℃	ホテルパン D=150 …8個 D=100 …12個 D=65 …24個 (1/1サイズ)	146
CW-451RG												148
対応食器 CW-650	875	1055	1770	550	850	1080	650W	接地 2P-15A㊟	6.5	推奨 5℃～10℃	30インチ角盆5枚	150
CW-650G												152

○付属品／CW-451・451G:バット(455×660×29mm) (6枚)、CW-650・650G:中棚(540×830×20mm) (5枚)
 ●オプション／CW-451・451G:バット用スノコ網(バットに敷く水切り用の網)、CW-451R・451RG:ホテルパン1/1サイズ(各種深さ)
 ○CW-650・650Gの中棚／30mmピッチ自在(5段階一にセッした場合は180mmピッチ)
 ○モデル名の末尾のGはガラス入りを表します。

電気 チルドワゴン

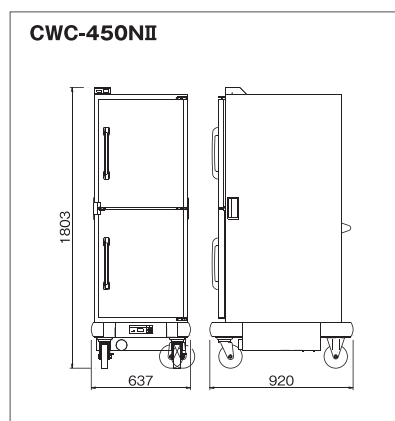
前日仕込みでもラップなしでも高鮮度。移動式で配膳に最適!

- 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台で配膳可能。〈CWC-450NII・450NII G〉
- 制御幅±0.5℃の正確さ。(湿度90%RH以上)
※庫内温度0℃～+6℃、周囲温度25℃、湿度40%の条件下にて。
- バット(サイズ:455×660×29mm)を最大13枚(CWC-450NII、450NII G)(CWC-251NII、251NII Gは6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。
- ドレン排出口には、配管内部が見える透明ドレンキャップを採用しているのでドレン量が確認できます。
- ウォールコンデンサー採用により、面倒なフィルター掃除は不要です。



CWC-251NII

CWC-450NII



仕様

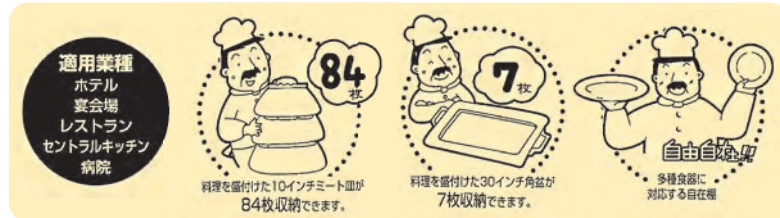
モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			消費電力 100V (50/60Hz)	電源電線 1.5m・ プラグ付 (アース線別付)	運転電流値 (A) (50/60Hz)	庫内温度 コントロール範囲	本体質量 (kg)		
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
CWC-251NII	637	920	1105	460	660	510	243/246W	2P-12A㊦	3.4/2.9	0 ~ +6℃ (但し周囲温度5 ~ 35℃)	100		
CWC-251NIG												102	
CWC-450NII													135
CWC-450NIG						1803						1217	261/278W

○CWC-251NII・251NII Gの付属品／バット(455×660×29mm) (5枚)
 ○CWC-450NII・450NII Gの付属品／バット(455×660×29mm) (10枚)、カードケース(1個)
 ●オプション／バット用スノコ、交換用露受シート
 ○G:ガラス入り
 ○CWC-450NII・450NII Gはバット(455×660×29mm)を最大13枚、CWC-251NII・251NII Gは最大6枚まで収納できます。

電気 ホットワゴン

ホットワゴンでスムーズセッティング

- シロッコファンにより熱風を強制的に循環させるので、庫内の温度ムラが、一層少なくなりました。
- サーモスタットにより庫内温度が設定できます。
- 軽量のため、厨房から宴会場まで楽に運べ、100V電源ですから、宴会場でもご使用いただけます。
- 加湿皿の使用により適度な湿度が出せますので食品の風味を損なわずに保温できます。



HW-650

■仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			消費電力		総消費電力 100V	電源電線 2m・ プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	温度設定範囲	最大収納数	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	ファン	ヒーター						
食器対応 HW-650	875	1055	1770	550	885	1285	60W	1400W	1460W	接地 2P-15A㉔	14.6	65℃～93℃	角盆30インチ 7枚	150
HW-650G														152

◎付属品／中棚 (540×830×20mm) (7枚) ○G:ガラス入り
○中棚／30mmピッチ自在 (7段均一にセットした場合は180mmピッチ) ※最大収納数は棚ピッチ180mm設定時、角盆は30インチのものです。

移動もラクラク、ホテル宴会に最適です。



HW-450



HWN-451



HWNI-450



HWNI-800G

■電気室下置タイプ仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			消費電力		総消費電力 100V	電源電線 2m プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	温度 設定 範囲	最大収納数	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	ファン	ヒーター						
バス専用 HW-251	650		1050			585		990W	1050W		10.5		バス8枚	88
HW-251G		885		472	720									89
HW-450	800		1750			1285		1240W	1300W		13.0		バス18枚	142
HW-450G							60W			接地 2P-15A㉔		65℃ ～ 93℃		144
ホテルバン専用 HW-251R	715		1050			585		990W	1050W		10.5		ホテルバン D=150 …4個 D=100 …6個 D=65 …14個	88
HW-251RG		865		536	700									89
HW-450R	865		1750			1285		1240W	1300W		13.0		ホテルバン D=150 …10個 D=100 …16個 D=65 …32個	142
HW-450RG														144

◎付属品／ HW-251・251G:バス用 (455×660×29mm) (5枚)、HW-451・451G:バス用 (455×660×29mm) (10枚)
●オプション／ HW-251・251G・450・450G:バス用スノコ網 (バスに敷く水切り用の網)、HW-251R・251RG・450R・450RG:ホテルバン各種サイズ
○モデル名の末尾のGはガラス入りを表します。

■電気室上置タイプ仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			消費電力 100V		総消費電力 100V	電源電線・ プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	温度 設定 範囲	最大収納数	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	ファン	ヒーター						
バス専用 HWN-251	650		1035			520		980W	1040W	2m 接地 2P-15A㉔	10.4		バス6枚	90
HWN-251G		885		462	753		60W					65℃ ～ 90℃		91
HWN-451	800		1750			1240		1300W	1360W	3m 接地 2P-15A㉔	13.6		バス13枚	162
HWN-451G														164

◎付属品／ HWN-251・251G:バス用 (455×660×29mm) (5枚)、HWN-451・451G:バス用 (455×660×29mm) (10枚)
●オプション／ HWN-450・450G:バス用スノコ網 (バスに敷く水切り用の網)
○モデル名の末尾のGはガラス入りを表します。

■遠赤外線ヒータータイプ仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			消費電力 100V	電源電線 プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	温度設定 範囲	最大収納数	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
バス専用 HWNI-450	800	885	1750	462	753	1355	1350W	3m 接地 2P-15A㉔	13.5		バス13枚	130
HWNI-450G												132
食器対応 HWNI-800G	1386	746	1520	1182	628	1030	1420W	2.5m 接地 2P-15A㉔	14.2	65℃ ～ 90℃		125

◎付属品／ HWNI-450・450G:バス用 (455×660×29mm) (10枚)、HWNI-800G:中棚 (1160×600×27mm) (2枚)、底棚 (1枚)
●オプション／ HWNI-450・450G:バス用スノコ網 (バスに敷く水切り用の網)
○HWNI-800Gの中棚／30mmピッチ自在 (3段均一にセットした場合は330mmピッチ)
○モデル名の末尾のGはガラス入りを表します。

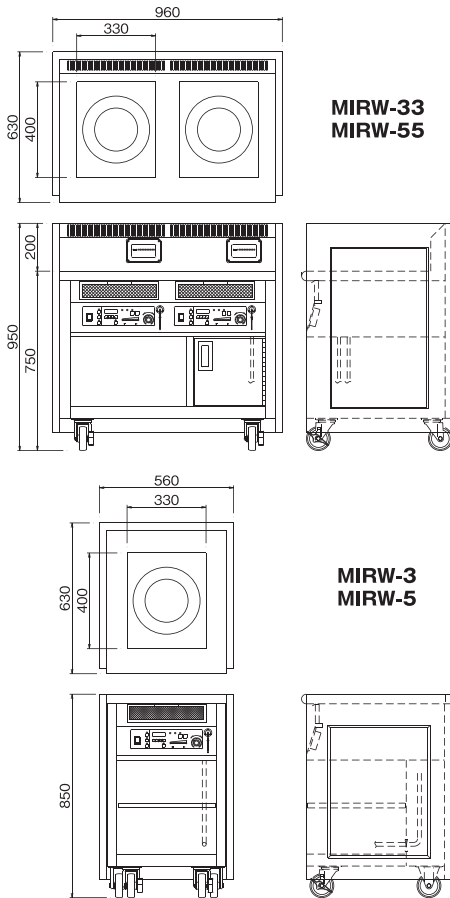
※バス最大収納数は455×660×29 (mm) のバス使用時。

IH 多目的ワゴン(IH調理器)

用途に合わせて1台で何役も。

フライパン調理・蒸し物・麺のゆがきなど幅広くご使用いただけます。

※揚げ物調理はしないで下さい



MIRW-33
MIRW-55

MIRW-3
MIRW-5



MIRW-33
MIRW-55

■仕様

モデル	タイプ	外形寸法(mm)			電源容量 3φ200V	消費電力	電源電線 3m・ 引掛プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	漏電ブレーカー容量			本体 質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					加熱ユニット			
									3.0kW用	5.0kW用	合計の場合	
MIRW-3	スタンド型 (1連)	560	630	850	3.4kVA	3.0kW	接地 3P-20AⓈ×1	9.8	3極:20A		65	
MIRW-5					5.6kVA	5.0kW		16.2		3極:30A		
MIRW-33	スタンド型 (2連)	960	750		3.4kVA×2	3.0kW×2	接地 3P-20AⓈ×2	9.8×2	3極:20A×2		3極:30A	100
MIRW-55					5.6kVA×2	5.0kW×2		16.2×2		3極:30A×2	3極:50A	

※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下さい。 ※コンセントは加熱ユニット毎にご用意下さい。

※ホーロー・鋳鉄・ステンレス製の磁性体の鍋をご使用下さい。

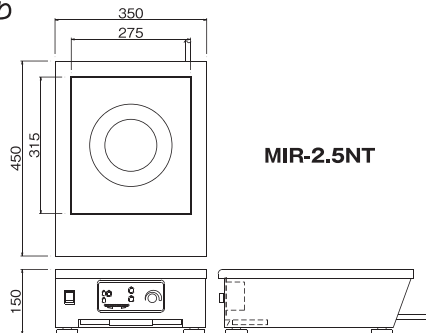
※鍋底の直径は約180mm～330mmまで対応。

IH 調理器

●加熱調理は、火力調節ツマミを回すことによって無段階に調節できます。調理レパートリーは広く、保温・煮込み・湯沸かし・炒め物など各種の加熱調理ができます。

●加熱効率約90%以上で燃費はガスより約25%低燃費で省エネができます。

※揚げ物調理はしないで下さい



MIR-2.5NT

■仕様

モデル	タイプ	外形寸法(mm)			電源容量 1φ200V	消費電力	電源電線 1.5m・ 引掛プラグ付	一次側 最大 電流値(A)	漏電ブレーカー容量		本体 質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					加熱ユニット	合計の場合	
MIR-2.5NT	卓上型 (1連)	350	450	150	2.6kVA	2.5kW×1	接地 2P-20A⊙×1	13.0	2極:20A	合計の場合	14
MIR-2.5NTW	卓上型 (2連)	700			2.6kVA×2	2.5kW×2	接地 2P-20A⊙×2	13.0×2	2極:20A×2	2極:40A	29

※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下さい。 ※コンセントは加熱ユニット毎にご用意下さい。

※ホーロー・鋳鉄・ステンレス製の磁性体の鍋をご使用下さい。 ※鍋底の直径は約120mm～270mmまで対応。

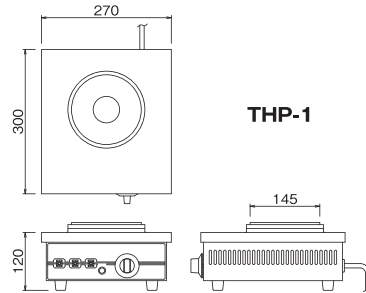


MIR-2.5NT

卓上シリーズ

電気 コンロ

ハイパワーの煮込み。
トロ火による煮込み。
長時間安定した加熱で
連続使用が出来ます。



仕様

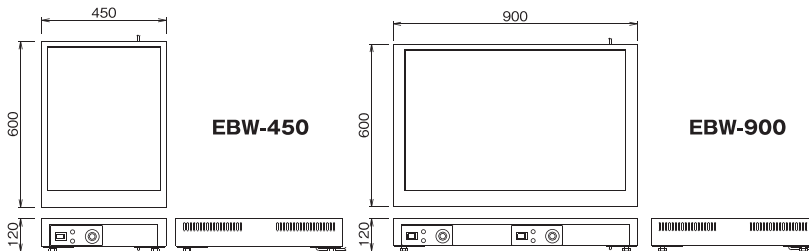
モデル	外形寸法 (mm)			ヒーター サイズ (mm)	消費電力	電源電線 2m	一次側最大 電流値 (A)	ホット プレート (数)	本体 質量 (kg)
	開口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
THP-1	270	300	120	φ145	100V 1000W	2P-15A㊦プラグ付 (アース線別付)	10.0	1	5.8
THP-2	300	340		φ190	1φ200V 1.5kW	接地 2P-20A㊦引掛プラグ付	7.5		6
THP-1W	560	300		φ145	100V 1000W×2	接地 2P-15A㊦プラグ付×2	10.0×2	2	9.5
THP-2W	580	340		φ190	1φ200V 3.0kW		15.0		12
THP-3	350	400	170	□220	1φ200V 2.0kW	接地 2P-20A㊦引掛プラグ付	10.0	1	9.5
THP-4	450	500		□300	1φ200V 3.0kW		15.0		12
					3φ200V 3.0kW	接地 3P-20A㊦引掛プラグ付	9.8		



THP-1

電気 ビュッフェウォーマー

- ビュッフェスタイルの料理を保温するウォーマーです。
- 電源100V、薄型卓上タイプでコンパクトサイズ。



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			熱板寸法 (mm)	消費電力 100V	電源電線 2m プラグ付 (アース線別付)	一次側最大 電流値 (A)	本体 質量 (kg)
EBW-450	450	600	120	405×515	500W	2P-15A㊦	5.0	14
EBW-900	900	600	120	812×515	1000W		10.0	28



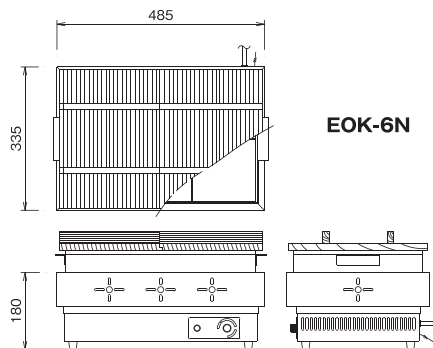
EBW-450



EBW-900

電気 おでん鍋

- 食べ頃のおいしいあつあつの理想的な保温が長時間出来ます。
- コンパクトな卓上タイプなので店頭・カウンターなどで使用できます。



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 100V	電源電線 2m プラグ付 (アース線別付)	一次側最大 電流値 (A)	仕切り板	火力調節	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
EOK-6	485	335	180	1000W	2P-15A①	10.0	6ツ切	カムスイッチ (6段切り替え式)	9.5
EOK-8	540	360		1350W		13.5	8ツ切		15
EOK-6N	485	335		1000W		10.0	6ツ切		9.5
EOK-6N2				1350W		13.5			
EOK-8N				540		360	1000W	10.0	8ツ切
EOK-8N2	1350W	13.5							

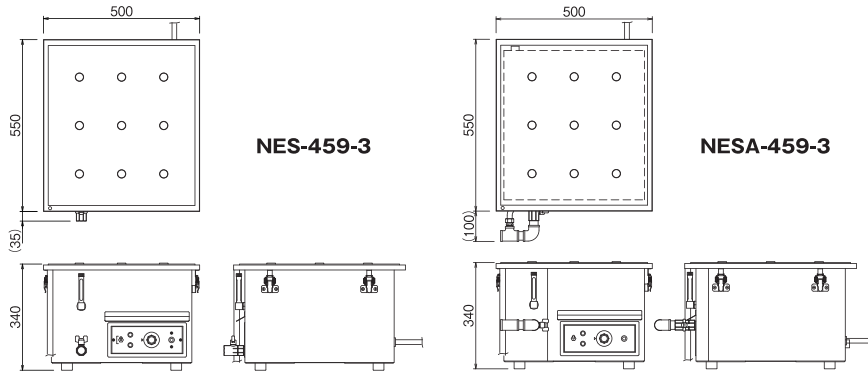
◎付属品／木蓋(2ツ割り)、鍋(1個)、仕切り板(1セット)



EOK-6N

電気 蒸し器

安定した温度の蒸気で調理。加熱タンクにヒーターを入れた、加熱ロスのない経済的な蒸し器です。



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値 (A)	蒸気発生量 (ℓ/h)	吹き出し口数	温度/出力調節	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)									
NES-351	390	400	270	100V 1350W	接地 2P-15A㉔プラグ付	13.5	1.8 (強運転時)	1	強弱切替スイッチ		15	10
NES-354								4				
NES-451-3				3φ200V 3.0kW		8.7	3.9	1	サーモスタット			
NES-451-4.5				3φ200V 4.5kW		13.0	5.9					
NES-459-3				3φ200V 3.0kW		8.7	3.9	9				29
NES-459-4.5				3φ200V 4.5kW		13.0	5.9					
NESA-451-3	500	550	340	3φ200V 3.0kW	接地 3P-20A㉔引掛プラグ付	8.7	3.9	1	15 (自動給水)	20		
NESA-451-4.5				3φ200V 4.5kW		13.0	5.9					
NESA-459-3				3φ200V 3.0kW		8.7	3.9	9				30
NESA-459-4.5				3φ200V 4.5kW		13.0	5.9					
NESA-354	350	600	225	3φ200V 3.0kW		8.7	3.9	4	カムスイッチ (3段切り替え式)		15	25

●NESA-354の付属品/角セロ用台 (1個)

●オプション/吹き出し口キャップ、スケール除去剤 (4ℓ) (2本)

※NESAシリーズについては、給水の一次側に必ず軟水器を設けて下さい。



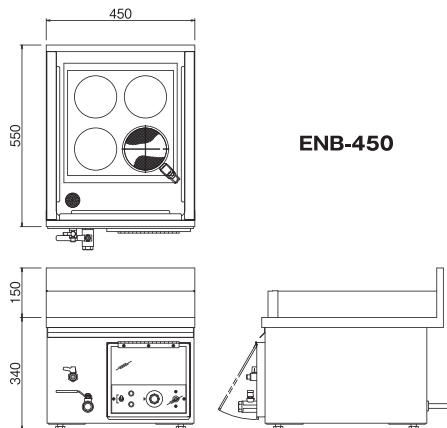
NES-459-3
(手動給水式)



NESA-459-3
(自動給水式)

電気 ゆで麺器

本格機能でコンパクトサイズ。
麺ゆでの湯温をサーモスタットで設定するだけです。



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					
ENB-450	450	550	340	3.0kW	接地 3P-20A㉔	8.7	20	26
ENB-450H				6.0kW		17.4		

●付属品/丸テボ (4個)、丸テボ枠、カス取りバスケット、バブル板 (各1個)、熱湯飛散ガード (1セット)

●オプション/ゆがき用バスケット (295×305×160mm)

○尚、ENB-450Hは冷凍麺の解凍にも対応できます。

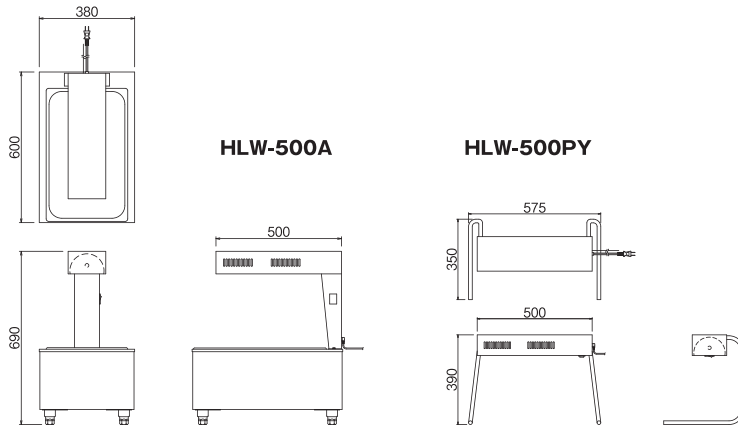


ENB-450

電気 ヒートランプウォーマー

赤外線ウォーマーで、きめ細やかなホットサービス

- 電源は100Vでお手軽にお使いいただけます。
- 電源スイッチをON / OFFするだけのシンプル設計。



■仕様

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 100V	電源電線 2m プラグ付 (アース線別付)	一次側最大 電流値 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				
HLW-500PT	350	576	390	500W	2P-12A①	5.0	5.5
HLW-500PY	575	350					
HLW-500A	380	600	690				20
HLW-500B	350	550	400				6.7

◎HLW-500Aの付属品／ホテルパン:1/1サイズ(530×325×100mm) (1個)



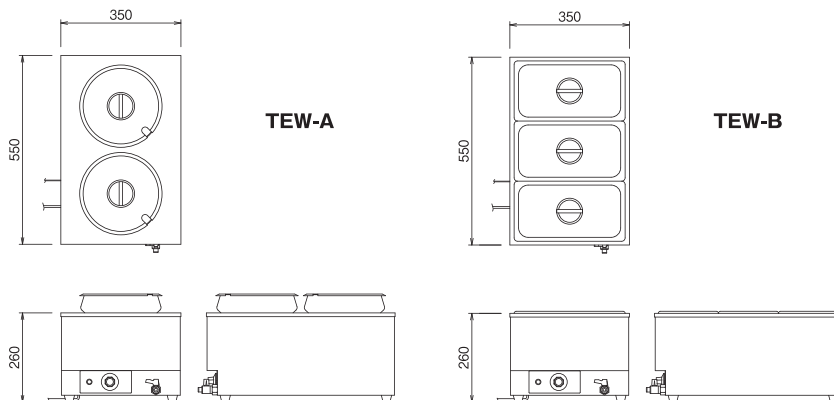
HLW-500PY



HLW-500A

電気 卓上ウォーマー

食べ頃の温かさに保温する。カウンターなどに置ける
卓上タイプのウォーマーで、カレー、スープ、タレ、みそ汁等を
食べ頃の温かさに保温できます。



■仕様

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 100V	電源電線 2m プラグ付 (アース線別付)	一次側最大 電流値 (A)	付属品 (各蓋付)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
TEW-A				900W	2P-15A①	9.0	丸ボット 6.5ℓ×2個	15	14
TEW-B							ホテルパン1/3 5.5ℓ×3個		
TEW-C	350	550					ホテルパン1/2 8.7ℓ×2個		
TEW-D							ホテルパン1/4 3.8ℓ×4個		
TEW-E							ホテルパン1/1 20.0ℓ×1個		
TEW-S	320	210		600W		6.0	ホテルパン1/4 3.8ℓ×1個		6.5
TEW-M	370	300					ホテルパン1/4 3.8ℓ×2個	15	10

○ホテルパンのサイズは、1/1(530×325×150mm)、1/2(325×265×150mm)、1/3(325×176×150mm)、1/4(265×162×150mm)です。



TEW-A



TEW-B

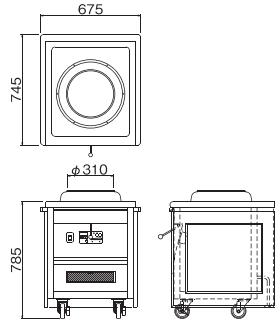
宴の下の力もち。

いた

炒める

IH 中華レンジワゴン

- ガスに勝る強い加熱で美味しく調理できます。
- 加熱効率90%、省エネタイプで経済的。
- IH式で火を使わないため、排気ガスがなく安全・クリーンです。



MCRW-636B

■仕様

モデル	外形寸法 (mm)			釜枠寸法 内径 (mm)	鍋寸法 (両手鍋) (mm)	電源容量 3φ200V	消費 電力	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	漏電 ブレーカー 容量	本体 質量 (kg)
MCRW-636B (旧型番MCRW-600U)	675	745	785	φ310	φ360	5.6kVA	5.0kW	接地 3P-20A◎	16.2	3極:30A	115

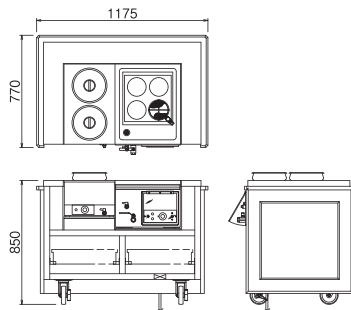
◎付属品 / 中華鍋 (両手鍋) (1個) ※漏電ブレーカーは高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用下さい。
○モデルの末尾のBは両手鍋を表します。ご注文時に御依頼頂ければ、片手鍋の対応も可能です。

ゆで

茹る

電気 麺サービスワゴン

- 麺ゆでの適温をサーモスタットにセットするだけで快適にゆがけます。
- 麺だしは食べ頃の温度で保温できます。
(サーモスタット付)6.5ℓ:丸ポット(2個付)



ENBW-450

■仕様

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 3φ200V	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	排水 (A)		本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				ゆで麺器	ウォーマー	
ENBW-450	1175	770	850	3.9kW	接地 3P-20A◎	13.2	25	15	110

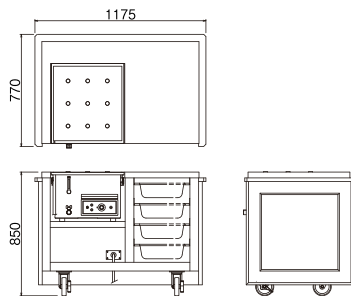
◎付属品 / 丸テボ (4個)、丸テボ枠、パッフル板、カス取り用バスケット (各1個)、丸ポット (6.5ℓ) (2個)

む

蒸す

電気 蒸し器ワゴン

- 蒸し物に必要な蒸気がたっぷり得られます。
- 加熱タンクにヒーターを入れた、水直接加熱で、加熱口スがなく、安全で経済的です。
- 温度調節はサーモスタットにより調節できます。
(ホテルパンはオプション)



NESW-450

■仕様

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 3φ200V	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	蒸気 発生量 (ℓ/h)	吹き出し 口数	温度/ 出力 調節	排水 (A)	本体 質量 (kg)
NESW-450	1175	770	850	3.0kW	接地 3P-20A◎	8.7	3.9	9	サーモ スタット	20	90

●オプション / ホテルパン: 1/1サイズ、吹き出し口キャップ、スケール除去剤 (4ℓ) (2本)
○ホテルパン: 1/1サイズ (530×325×100mm) 4個収納可能

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・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。下記支店、営業所まで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.nichiwadengi.co.jp/

本社 ☎(079)568-0581(代)
東京支店 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)
札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)

長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

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2014年12月現在のものです。