



人にも麺にもやさしい
電化厨房

うどんば



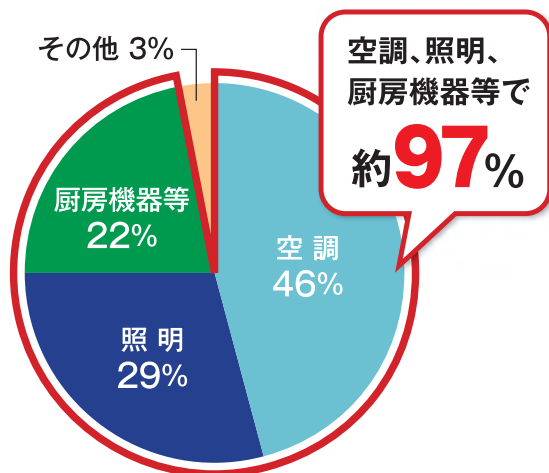
排熱の多い“そば・うどん店”の厨房は、空調と冷機器に大きく影響し、電気代を押し上げます。

燃焼排気を無くした電気厨房機器で“節電”に繋がります！

使いやすくて快適、衛生的な電化厨房

節電で、厨房環境を良好に！

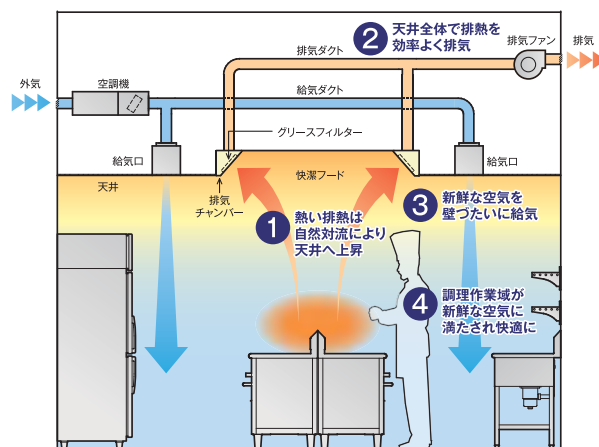
燃焼加熱機器と電気加熱機器自体のランニングコストは大きく変わりません。電気代を押し上げるのは、**空調と冷機器のランニングコスト**です。



◆飲食店における用途別電力消費比率の事例
出典：資源エネルギー庁推計

置換換気空調システム 快潔

従来の混合空調は天井付近まで冷暖房を行いましたが、このシステムは**必要な部分のみを冷やすムダの無いシステム**です。



**電化厨房+空調設備の見直しで
換気空調コストを大幅削減！**

1 電気卓上ウォーマー

つゆ、みそ汁、カレーなどの保温に最適。



湯煎式

2 電気湯煎器(汁用)

そば・うどんのだしを、食べ頃の適温に保ちます。



6ℓ×2ポットタイプ

3 電気遠赤外線ホットショーケース

優れた保温機能で、揚げものを美味しく保ちます。



3段タイプ

4 電気湯沸器(貯湯式)

水加熱用の直接加熱方式。カランを回すと熱湯がでます。



20ℓタイプ

7 IH丸型炊飯器

IH加熱方式で、ふっくら美味しいご飯が炊けます。



米3～6kgタイプ

8 電気フライヤー

正確で安定した温度管理が実現。美味しくスピーディーに調理できます。



油量 18ℓ

9 IH天ぶらフライヤー

油温の確認、調整が簡単。天ぶらを美味しく、安全に揚げることができます。

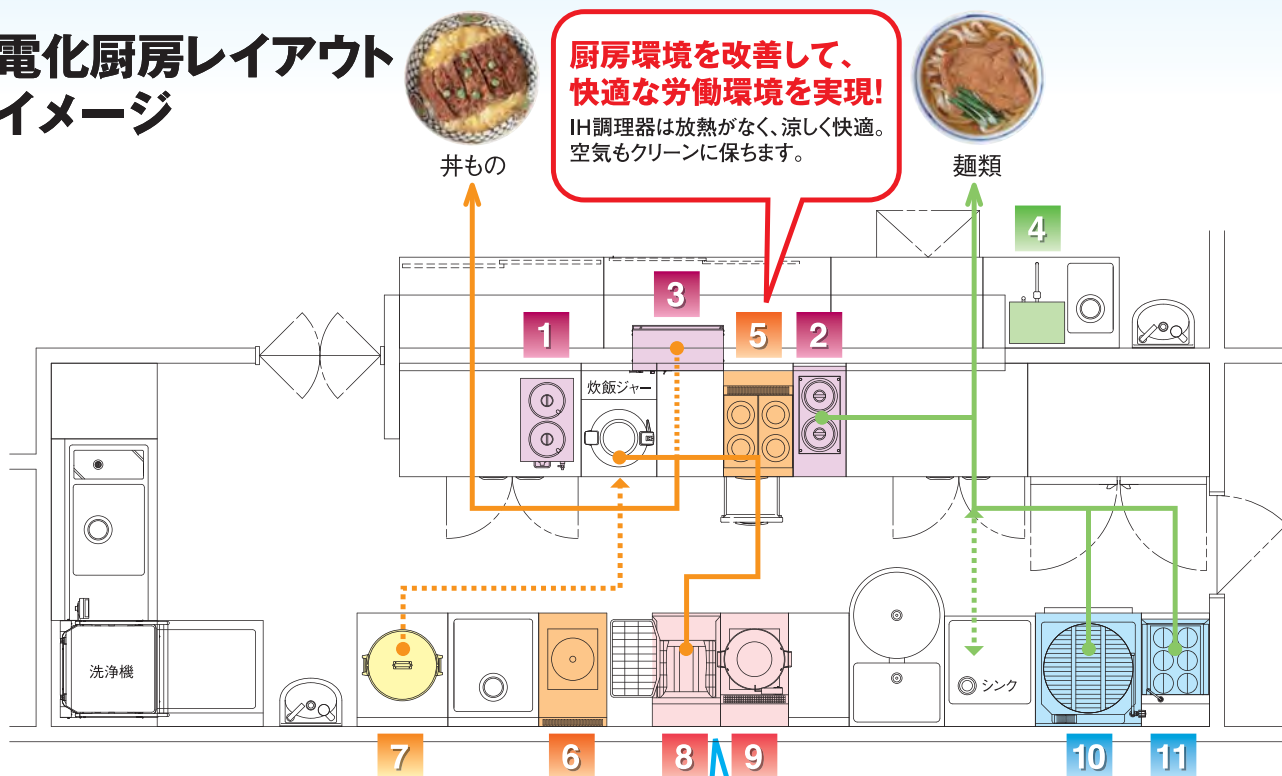


油量 11ℓ

※上記機器は一例です。この他にも、様々なサイズ、仕様、種類の機器を多数ご用意しております。お気軽にご相談ください。

作りのお手伝いを致します。

電化厨房レイアウトイメージ



**電化厨房機器にすると…
機器からの燃焼排気を削減できます。**



**美味しく調理して、
やけどの心配を軽減!**
電気式のフライヤーなら、油温度の
管理が容易。火を使わず安全です。

5 多目的IHコンロ

コンパクトな卓上型のIH調理器です。
丼物や少量調理に。



1.3kW×4口タイプ

6 電気ローレンジ

ハイパワーのシーズヒーター式。
つゆなどの料理に。



4kW、卓上タイプ

IH調理器(ローレンジ)

素早い立ち上りのIH式。つゆなどの調理に。



5kWタイプ

10 電気反転式そばかまど

ゆであがった麺を一気に取り出せる反転式ゆ
がきカゴを採用。



湯量 約53ℓ

電気そばかまど

大釜で豊かな湯量の強制対流方式。パワー
が強く立ち上りが速い。



釜容量30〜40ℓ

11 電気ゆで麺器

ムダな熱拡散や、保温モードでのムダな沸騰
を抑える省エネ仕様。



6テボ式(シャッター付)

1 電気卓上ウォーマー

モデル	外形寸法 (mm)			定格 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 (蓋付)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
TEW-A	350	550	260	900W	2P-15A㊦	9.0	丸ポット6.5ℓ×2個	15	14

※付属品は蓋付です。

3 電気遠赤外線ホットショーケース

モデル	外形寸法 (mm)			定格 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)	棚数 (段)	ガラス(強化ガラス)		本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					前面(客側)	後面	
XSC-93	900	300	615	908W	2P-12A㊦	9.1	3	固定	引き違い戸	38

◎付属品／バット(9個)、バット用アミ(9個)

5 多目的IHコンロ

モデル	タイプ	外形寸法 (mm)			電源容量 1φ200V	定格 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 加熱ユニット		本体 質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					1.3kW用	合計の場合	
MIR-1.3W2T	卓上型(4連)	460	600	300	1.4kVA×4	1.3kW×4	接地 2P-20A㊦×4	7.0×4	2極:15A×4	2極:40A	40

※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・铸铁・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120～200mmまで対応。

6 IH調理器(ローレンジタイプ)

モデル	タイプ	外形寸法 (mm)			電源容量 3φ200V	定格 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 加熱ユニット		本体 質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					5.0kW用		
MIR-5L	ローレンジ型(1連)	450	600	450	5.6kVA	5.0kW	接地 3P-20A㊦	16.2	3極:30A		35

●オプション／温調センサー、セラミック(調理プレート)保護シート

※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・铸铁・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180～330mmまで対応。

8 電気フライヤー

モデル	外形寸法 (mm)			定格 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)	調理能力 (個/1回 (コロッケ)	適正 油量 (ℓ)	排油 バルブ (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
SEFD-18K	450	600	800	6.0kW	接地 3P-20A㊦	17.3	15～20	18	32	35

◎付属品／天蓋、油切り、油切り網、仕切り網、角型油缶、油こし、すくい網(各1個)

●オプション／すべり板、バスケット、丸型油缶、丸型油缶用油こし、上のせ型油切り、横置き型深型油切り、上のせ型深型油切り、連結金具、パンチング仕切り板、油缶ローラー

10 電気反転式そばかまど

モデル	外形寸法 (mm)			定格 消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値 (A)	湯量 (ℓ)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
ENB-550R	550	700	800	12.0kW	直結	39.7	約53	15	25	60

◎付属品／ゆがきカゴ(360×460×285mm)(1個)、パッフル板(1セット)

11 電気ゆで麺器

モデル	外形寸法 (mm)			定格 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)	丸テボ数 (個)	湯量 (ℓ)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)								
ENBN-C46S	450	600	800	9.0kW	接地 3P-30A㊦	26.0	6	約42	15	25	43

◎付属品／丸テボ(6個)、シャッター付丸テボ枠(1個)、給水ガイド(1個)、パッフル板(2個)、熱湯飛散ガード前板(1個)

2 電気湯煎器(汁用)

モデル	外形寸法 (mm)			定格 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)	湯量 (ℓ)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
EWTP-350	350	750	750	2.3kW	接地 3P-20A㊦	6.5	約27.5	15	25	31

◎付属品／丸ポット(2個)

○ポット容量(湯煎器用):6ℓ×2

4 電気湯沸器(貯湯式)

モデル	外形寸法 (mm)			定格 消費電力	電源電線 2m	一次側 最大電流 値(A)	沸上時間 15℃～90℃ 春・秋(分)	容量 (ℓ)	使用人数 (人)	給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)										
NET-20	364	274	660	100V 1500W	接地 2P-15A㊦プラグ付	15.0	70	20	約160	15 自在15 x1個	20	20	
				1φ200V 1500W	接地 2P-20A㊦引掛プラグ付	7.5							
				3φ200V 1500W	接地 3P-20A㊦引掛プラグ付	4.3							

※使用人数については、飲用可能温度を80℃以上とし、飲料用100cc/杯で給湯した場合の計算値です。
洗い物などで使う場合は異なりますのでご注意下さい。

※ディリー・ウィークリータイマーの装着、およびボイリング仕様・ハイパワー仕様もオプションとして用意しております。但し、ディリー・ウィークリータイマーとボイリング仕様の組み合わせについては御相談下さい。

※取付け工事は、自動給水器(ボールタップ)に給水管を接続し、排水口には浸水防止のため、排水路への排水処理が必要です。

※給水圧力0.3MPa以上は必ず減圧弁(オプション)をご使用下さい。

6 電気ローレンジ

モデル	外形寸法 (mm)			ヒーターサイズ (mm)	定格消費電力 1φ200V	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					
ELR-4	450	500	300	φ300	4.0kW	接地 2P-30A㊦	20.0	16.5

7 IH丸型炊飯器

モデル	外形寸法 (mm)			電源容量 3φ200V	定格 消費電力	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側 最大電流 値(A)	標準炊飯量 (精米質量)	標準ゆめ調理量 (精米質量)	漏電 ブレーカー 容量	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)								
MIRC-9RT	538	500	413	5.6kVA	5.0kW	接地 3P-20A㊦	16.2	3～6kg	0.3～2kg	3極:30A	32

◎付属品／食缶、蓋(各1個)、かゆアダプター(1組:3個)

○予約タイマー付です。

※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下さい。

9 IH天ぷらフライヤー

モデル	外形寸法 (mm)			電源容量 3φ200V	定格 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	適正 油量 (ℓ)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
MIRF-3	450	600	300	3.4kVA	3.0kW	接地 3P-20A㊦	9.8	3極:20A	11	34

◎付属品／ステンレス製天ぷら鍋(φ390×120mm)(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。

10 電気そばかまど

モデル	外形寸法 (mm)			定格 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)	湯量 (ℓ)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
ENB-600R	700	750	750	8.4kW	接地 3P-30A㊦	24.2	約31.3	15	32	92

◎付属品／木蓋(1個)、排水金具引き抜き棒(1個)

○釜容量30ℓ～40ℓ

※上記機器は一例です。この他にも、様々なサイズ、仕様、種類の機器を多数ご用意しております。

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.nichiwadenki.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2015年12月現在のものです。