



NEW COOK CHILL SERIES

# ニュークックチルシリーズ

スチコン式再加熱カート &amp;

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット

国産納入実績No.1

**NEW** インサートカートタイプも  
ラインナップ!

## 給食部門の働き方改革

朝食8時は7時から7時半出勤

- AI自動補正機能搭載 **特許登録済**
- 一連の工程を自動記録
- 人手不足を解消

**HACCP  
対応**


スチコン式リヒート  
ウォーマーキャビネット

中規模施設向け 約**60**食/台  
RHW-720 (約40食)



スチコン式リヒート  
ウォーマーキャビネット

小規模施設向け 約**20**食/台  
RHC-24SRB



スチコン式再加熱カート

中・大規模施設向け **26**食/台  
RHI-S26+RHI-H26+RHI-I26

※食数は主菜・副菜を1食とした場合です。  
( )内はご飯・汁を含めた場合です。  
食器サイズにより食数は前後する場合があります。

豊富なレシピとソフト力で安心してニュークックチルシステムを導入

# NEW COOK CHILL

# ニュークックチルシステムは施設における 食事サービスの向上と運営の効率化に貢献します

## ❖ニュークックチルシステムとは？

一般的にクックチルシステムでは、加熱調理、急速冷却、チルド保存、再加熱までの一連の工程をホテルパンに料理がセットされた状態で行います。

ニュークックチルシステムでは、加熱調理・急速冷却した料理を提供する食器に盛付けた状態でチルド保存します。その後、専用の再加熱機器にセットし機器内で冷蔵保管後、提供時刻までに自動にて再加熱運転を行います。

## ❖ニュークックチルシステム導入のメリット

- 早出出勤の緩和** 提供前に時間のかかる盛付け作業がないことで、定時に確実に食事を提供できます。
- 美味しさに貢献** 再加熱後に作業を行いませんので料理が冷めることがなく、適温で料理が提供できます。
- 衛生管理の向上** HACCP概念に準拠した食品の温度管理が的確に行え、衛生管理に貢献します。

### 国産ニチワ電機の強み！

日本食に合った、スチコン式再加熱方式で、“ご飯”も、美味しく熱々ふっくらと仕上げます。また、万が一の機器トラブルの際も、全国網のメンテナンス体制は、国産メーカーニチワ電機の強みです。

### ソフト力が強み！

ニチワのスチコン式再加熱カートとスチコン式リヒートウォーマーキャビネットは豊富なレシピとソフト力で、安心してニュークックチルシステムを導入していただけます。導入コンサルティングから調理トレーニングまで対応しております。

## ❖再加熱方式

### スチコンの自動加湿オープン方式



スチコン式再加熱カート  
(ワンカートタイプ)  
RHS-S26 + RHS-C26



スチコン式再加熱カート  
(インサートカートタイプ) **NEW**  
RHI-S26 + RHI-H26 + RHI-I26



スチコン式リヒート  
ウォーマーキャビネット  
RHW-720



スチコン式リヒート  
ウォーマーキャビネット  
RHC-24SRB

### ●特徴

熱風と蒸気を庫内に循環させ加熱する再加熱方法は、スチコン方式(熱風+蒸気循環方式)ですので熱効率が高く、加熱時間を短縮でき食材の乾燥も抑えられます。また加熱ムラもなく、従来の再加熱カートでは難しいとされる、ご飯や炒め物、焼き物、緑黄色野菜類の仕上がりが良好です。食品の安全においても高く評価されています。

→熱風 ⇄蒸気



加熱時間を短縮でき、乾燥や加熱ムラの少ない高品質な仕上がりが

# ❖ニュークックチルシステムの作業の流れ

## 盛付けまでの作業

### 下処理・下拵え



材料を下処理・下拵えし、加熱調理できるように整えます。

### 加熱調理



芯温75℃到達後、1分以上加熱します。

### 急速冷却



短時間冷却で細菌の繁殖を防ぎ、料理の風味を保ちます。

### 盛付け



料理を食器に盛付け、蓋をします。

※運用によってはチルド保存後盛付けを行うこともあります。

## スチコン式再加熱カート (RHSシリーズ)

温菜、冷菜の同時セットが可能で、再加熱後の作業が不要。  
温菜、冷菜ともに適温での提供が可能。

### 1.セット・チルド保存

3℃以下でチルド保存します。



### 2.再加熱・保温(温蔵側)

提供時間に合わせ芯温75℃到達後1分以上加熱し、提供まで保温します。



### 3.提供

適温で料理を提供します。



## スチコン式リヒートウォーマーキャビネット (RHWシリーズ)

温菜のみの再加熱対応機器です。  
冷菜はチルド庫で保存。  
大きなサイズの容器も再加熱できる。

### 1.セット・チルド保存

3℃以下でチルド保存します。



### 2.再加熱・保温

提供時間に合わせ芯温75℃到達後1分以上加熱し、提供まで保温します。



### 3.トレイメイク・提供

適温で料理を提供します。



# スチコン式再加熱カート

感染症・食中毒予防対策に有効

スチコンの自動加湿オープン方式で、幅広いメニューを美味しく的確に再加熱！  
再加熱後の作業がなく、適温を保持しながら衛生的に素早く配膳・提供できます。



詳しくは動画で！

## ワンカートタイプ(RHSシリーズ)

中・大規模施設向け



RHS-C26 (カート)

RHS-C26 (カート)  
RHS-S26 (ステーション)

## インサートカートタイプ(RHIシリーズ) NEW

中・大規模施設向け



RHI-I26 (インサートカート)

RHI-I26 (インサートカート)  
RHI-H26 (ホールディングカート)

RHI-I26 (インサートカート)  
RHI-H26 (ホールディングカート)  
RHI-S26 (ステーション)

### カートセパレーション方式

- カートはステーションから取外せますので、再加熱後はそのまま配膳できます。着脱は簡単で確実な電磁ロック方式です。

### 温蔵&冷蔵一体型

- 温菜と冷菜を冷蔵状態で盛付け、専用トレーにのせて同時にセットできます。温菜は自動で再加熱から保温され、再加熱後の作業が不要です。

### トレーリバーシブル機能

- トレーを左右反転してセットできます。(メニューによって温蔵側、冷蔵側のスペースを切替えて使用できます)



メニューの幅が広がる！

### AI自動補正機能搭載！

特許登録済

- 食材の種類や食数によって異なる負荷量を自動で認識し、料理の加熱不足の解消または再加熱時間の短縮を判別し、適切な品質管理を行います。

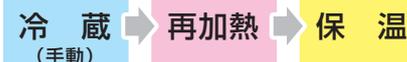
再加熱後の食材芯温75℃1分以上の大量調理施設衛生管理マニュアルのガイドラインをクリア。高い制御性を備えます。

※芯温モードとタイマモードどちらも制御可能です。  
(芯温モードはワンカートタイプのみ)

### 再加熱自動予約運転

- 設定時刻になると、自動で再加熱運転します。
- 1週間の運転プログラムの設定・確認作業がタッチパネルでスムーズに行えます。  
※1日3食、1週間分をプログラムできます。

再加熱開始時刻設定一覧



### 一連の工程を自動記録

HACCP対応

- 各設定はタッチパネルで操作。温度推移や異常内容を一目で確認できます。
- 本体に記録されたデータ(温度・時間・アラームログ)などはUSBメモリを接続すると自動で保存されます。データはパソコンでCSVファイルとして確認できます。(本体記録容量上限:7日間)
- 異常発生時のデータが保存され履歴を確認できます。



見やすい!! 操作がしやすい!!



USBポート

### 芯温モード運転(ワンカートタイプのみ)

- 設定した芯温到達まで再加熱します。(設定範囲65℃~99℃、75℃以上で設定、芯温連続時間設定1分~30分)



### その他の機能

- 現在の庫内温度や温度経過をリアルタイムで表示します。
- 停電発生時の自動運転再開。停電直前と復電直後の状況が表示され確認できます。
- 温蔵側は保温のみの運転が可能で、加熱後すぐの提供時にも対応できます。

### モニタリングシステム(オプション)

- 複数台の機器の庫内温度と運転状況をパソコンで監視することができます。



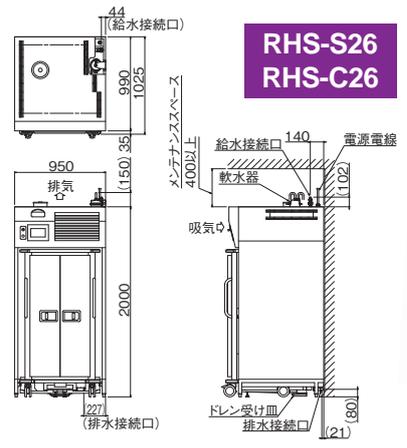
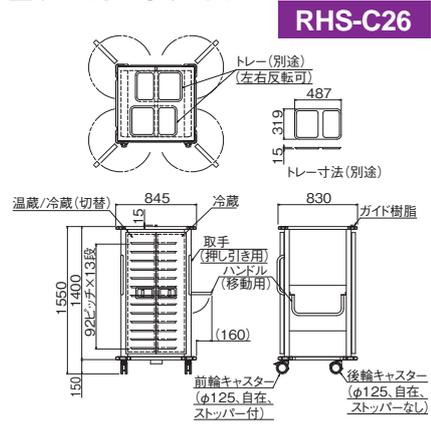
### 警報ランプ(オプション)

- 異常時に点灯してお知らせします。

メニュー例



■ワンカートタイプ

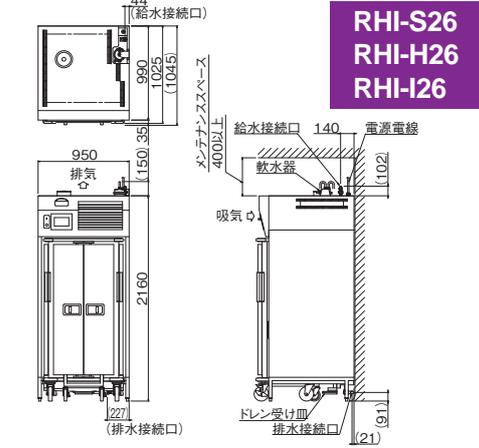
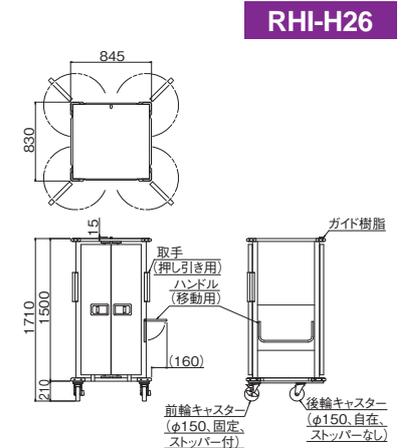
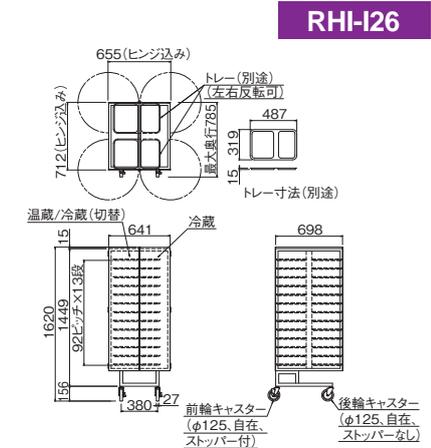


■下膳車

下膳に専用カートをお使いいただくことにより、さらに衛生的かつ効率的に片付けることが可能です。



■インサートカートタイプ

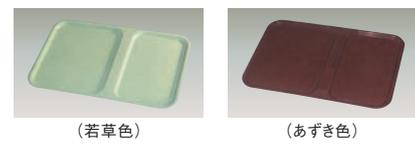


■スチコン式再加熱カート

モデル	外形寸法 (mm) 間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	カートセット寸法 (mm) 間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	定格消費電力 (50/60Hz)	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	食数	棚数 (92mm ピッチ)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
ワンカートタイプ <b>RHS-S26</b> ステーション	950×990×2000	950×1025×2000	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A ◎引掛プラグ付	30	-	-	15	20	275
<b>RHS-C26</b> カート	845×830×1550	-	-	-	-	26食	13段	-	-	135
NEW カートタイプ <b>RHI-S26</b> ステーション	950×990×2160	950×1025×2160	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A ◎引掛プラグ付	30	-	-	15	20	300
NEW インサートタイプ <b>RHI-H26</b> ホールディングカート	845×830×1710	-	-	-	-	-	-	-	-	124
NEW <b>RHI-I26</b> インサートカート	655×712×1620	-	-	-	-	26食	13段	-	-	84

- 付属品 / 軟水器(1個)、ステーション固定金具(天井用2個、脚用2個)
- オプション / 専用トレー (RHS-C26、RHI-I26:26枚収納可能)
- 専用トレーサイズは487×319×15mm、カラーは若草色とあずき色の2色からお選びいただけます。
- ※耐スチーム(温蔵室)用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPS、PP<sup>3</sup>の4種類です。
- ただし、注)のPPは食器メーカーにより性能が異なりますので、詳しくはお問い合わせください。
- ※カート(扉、側面)のカラーは、ご希望に応じて特注対応で製作が可能です。詳しくはお問い合わせください。

●専用トレー(オプション)



■下膳車

膳数	最大外形寸法 (mm)		食数	棚数
	間口 (W)	高さ (H)		
<b>R型 28膳</b>	1149 ×	865 × 1206	28食	7段 (120mmピッチ)
<b>X型 28膳</b>	619 ×	1540 × 1313	28食	7段 (130mmピッチ)

- その他にR型には24膳・36膳・40膳、X型には36膳・40膳もご用意しております。
- 最大外形寸法の間口(W)は、使用するトレーにより異なります。
- R型は最大・140mm、X型は最大・70mmまで調整できます。
- オプションの専用トレーを使用した場合のネスティング可能台数はR型、X型ともに5台となります。
- ※特注色は受注生産のため、納期についてはお問い合わせください。

この他にも各種サイズ、仕様の製品を取扱っております。詳しくは、お近くのニチワ電機支店、営業所までお問い合わせください。

# スチコン式リヒートウォーマーキャビネット

感染症・食中毒予防対策に有効

熱風蒸気式の再加熱で加熱ムラを解消！  
品質の高い料理の提供と的確な温度管理を実現します。



詳しくは動画で！



小規模施設向け 約30食/台  
RHW-7205 (約20食)



中規模施設向け 約60食/台  
RHW-720 (約40食)



大規模施設向け 約120食/台  
RHW-1400 (約80食)

## 一連の工程を自動記録

- 大型のカラー液晶タッチパネルにて設定操作、異常内容や過去の温度推移なども確認できます。これらの記録データをUSBメモリにダウンロードできます。



HACCP対応

## 料理に合わせて詳細運転設定

- 「冷蔵温度」、「再加熱温度」、「保温温度」、再加熱および保温時加湿量を施設の料理に合わせて自由に設定できます。



## 5メニュー登録機能

- 「再加熱温度」、「自動補正の有無」、「タイマモードと芯温モード選択」、「調理時間(タイマモード時は再加熱時間、芯温モード時は芯温、芯温連続時間)」、「再加熱の加湿量」の各々の設定を5メニューまで登録できます。



注) RHCシリーズは4メニュー登録機能となります。

## 芯温モード運転

- 設定した芯温到達まで再加熱します。(設定範囲65℃～99℃、75℃以上で設定、芯温連続時間設定1分～30分)



## 計測温度データ表示と記録

- 庫内温度または芯温センサーで測定した食材温度をリアルタイムに表示します。



## 異常発生時のデータ保存

- アラームログが保存され、異常時の履歴が確認できます。

## AI自動補正機能搭載！ 的確な温度と時間の管理

特許登録済

- 食材の種類や食数によって異なる負荷量を自動で認識し、料理の加熱不足の解消または再加熱時間の短縮を判別し、適切な品質管理を行います。

再加熱後の食材芯温75℃1分以上の大量調理施設衛生管理マニュアルのガイドラインをクリア。高い制御性を備えます。

※芯温モードとタイマモードどちらでも制御可能です。

## 再加熱自動予約運転

- 予冷(冷蔵)、再加熱、保温モードの時間、温度をそれぞれ組合わせ1週間、24時間の運転をプログラムし自動運転スイッチを入れると自動で各設定時に運転を開始します。早朝の朝食準備は前夜に行え、人手不足に有効です。

## クールダウン機能

- 再加熱運転および保温運転停止後、一定時間庫内ファンを運転して庫内のクールダウンを行い、予冷時間を短縮します。

## ガラス扉

- ガラスの扉で再加熱運転中も、庫内の様子が見えます。

## 庫内洗浄

- 庫内のコーナーはR形状でシンプル構造。ステンレスを採用しており丸洗いが可能で衛生的です。

## 施設の規模に合わせた商品選定

- 棚段数5段の小規模向けから棚段数9段の中規模向け、9段×2列の大規模施設向けタイプまで幅広く用意しています。

## 警報ランプ(オプション)

- 異常時に点灯してお知らせします。

メニュー例



ご飯

乾燥せずお椀へのこびりつきがありません。



うどん

つゆをゼラチンで固め盛付けることで麺ののびを抑え、アツアツで提供できます。



野菜炒め

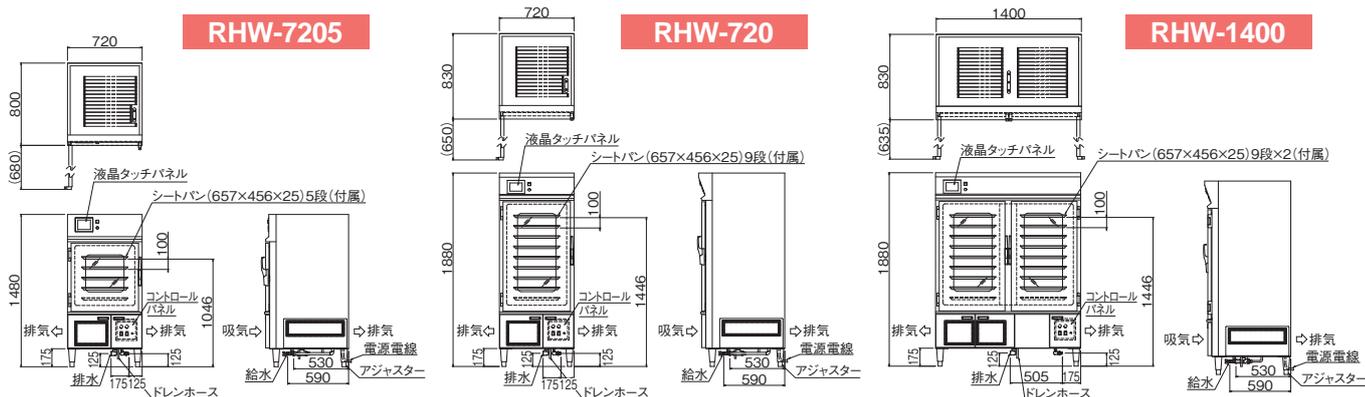
水っぽさ、乾燥がなくクォリティー高く仕上がります。



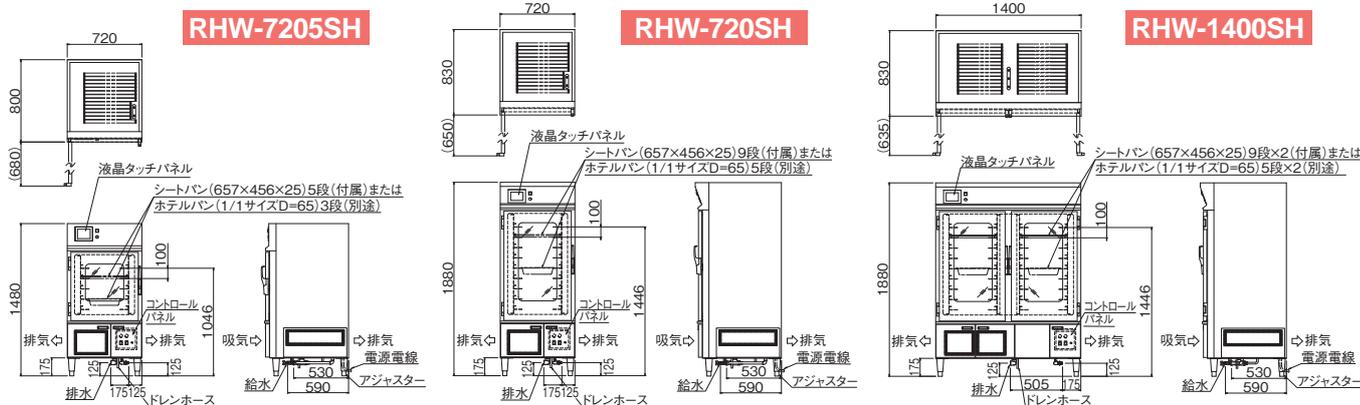
鮭の塩焼き

乾燥がなくパサつきのない仕上がります。

標準(片面扉)シートパン仕様



標準(片面扉)シートパンとホテルパン共用仕様



モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	食数*1	棚数 (100mmピッチ)	付属品 シートパン*2	オプション ホテルパン	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)	
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)											
標準(片面扉) シートパン	RHW-7205	720	800	1480	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	15	約30食 (約20食)	5段	5枚	-	15	25	205
	RHW-720	720	830	1880	3φ200V 4.0kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	20	約60食 (約40食)	9段	9枚	-	15	25	240
	RHW-1400	1400	830	1880	3φ200V 8.1kW	2m 接地3P-30A◎引掛プラグ付	40	約120食 (約80食)	9段×2	18枚	-	15	25	380
標準(片面扉) ホテルパン 共用	RHW-7205SH	720	800	1480	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	15	約30食 (約20食)	5段	5枚	3枚	15	25	208
	RHW-720SH	720	830	1880	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	20	約60食 (約40食)	9段	9枚	5枚	15	25	245
	RHW-1400SH	1400	830	1880	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	約120食 (約80食)	9段×2	18枚	10枚	15	25	390

●RHW-720・1400シリーズの付属品／本体固定金具(2個) \*2 付属品のシートパンについては仕様表をご覧ください。

●シートパン寸法 / 657×456×25mm

●オプションのホテルパンサイズは、1/1サイズ[530×325×深さ65mm]です。

●オプションで警報ランプ(ハットライト)付も製作可能です。

●P:バススルー(両面扉)仕様もご用意しております。

\*1 食数は主菜・副菜を1食とした場合です。( )内はご飯・汁を含めた場合です。食器サイズにより食数は前後する場合があります。

\*2 耐スチーム用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPSの3種類です。

給水の一次側には必ず軟水器を設けてください。

この他にも各種サイズ、仕様の製品を取扱っております。詳しくは、お近くのニチワ電機支店、営業所までお問い合わせください。

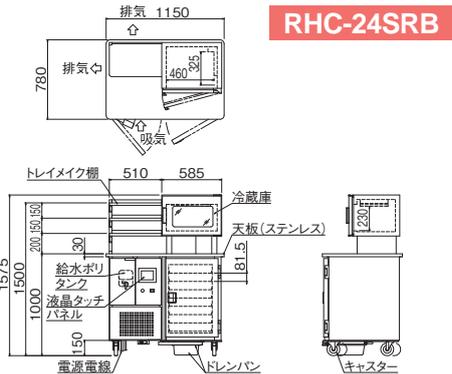
感染症・食中毒予防対策に有効

設置場所を選ばない便利な給水タンク式

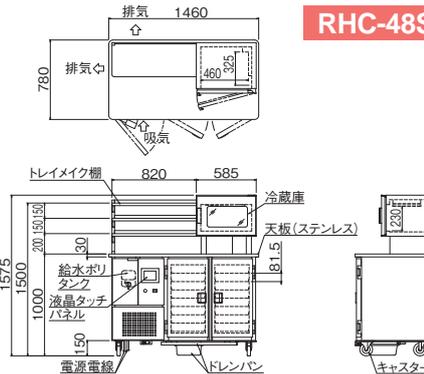
- ・AI自動補正機能搭載。的確な温度と時間の管理が行えます。
- ・給水タンク式で給排水設備が不要です。
- ・テーブルタイプなので、作業台としてもご利用いただけます。
- ・上部冷蔵庫ありのタイプは冷菜などの保存に便利です。
- ・キャスター付で移動が容易に行えます。



小規模施設向け  
RHC-24SRB



RHC-24SRB



RHC-48SRB

天板	モデル	外形寸法 (mm) 間口 × 奥行 × 高さ*1 (W) × (D) × (H)	定格消費電力(50/60Hz)		電源電線		推奨漏電ブレーカー容量(A)		上部冷蔵庫	トレー棚	食数*2	棚数 (81.5mmピッチ)	付属品 バンチング トレー*3	本体 質量 (kg)
			加熱時	冷蔵時	加熱時	冷蔵時	加熱時	冷蔵時						
ステンレス	RHC-24SRB	1150×780×1000 (1575)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	○	○	約20食	8段	8枚	240
	RHC-24SRU	1150×780×1000 (1575)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	○	-	約20食	8段	8枚	230
	RHC-24SUB	1150×780×1000 (1530)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	-	○	約20食	8段	8枚	220
	RHC-24SUU	1150×780×1000	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	-	-	約20食	8段	8枚	200
	RHC-48SRB	1460×780×1000 (1575)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	○	○	約40食	8段×2	16枚	280
	RHC-48SRU	1460×780×1000 (1575)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	○	-	約40食	8段×2	16枚	265
	RHC-48SUB	1460×780×1000 (1530)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	-	○	約40食	8段×2	16枚	260
	RHC-48SUU	1460×780×1000	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	-	-	約40食	8段×2	16枚	235

● 付属品/ドレンパン(庫内用1個、扉用1個)、冷凍機用フィルター(1個)、給水ボリタンク[4L](1個)、床シート[1820×1000mm](1枚)  
 \*3 付属品のバンチングトレーについては仕様表をご覧ください。  
 ● バンチングトレー寸法/410×320×20mm  
 \*1 外形寸法高さの( )は最大寸法になります。  
 \*2 食数は主菜・副菜を1食とした場合です。食器サイズにより食数は前後する場合があります。詳しくはお問い合わせください。  
 ※耐スチーム用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPSの3種類です。

● モデル名は下記の意味を表します。

RHC-24 S R B

天板  
S:ステンレス

※W:メラミン化粧板も  
ご利用しております。

トレー棚  
B:あり  
U:なし

上部冷蔵庫  
R:あり  
U:なし

この他にも各種サイズ、仕様の製品を取扱っております。詳しくは、お近くのニチワ電機支店、営業所までお問い合わせください。

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。



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

☎ **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2023年11月現在のものです。