※「スチコン式再加熱カート」は二チワ電機の登録商標です。

高温スチームでご飯も美味しく再加熱!

スチコン式再加熱カート

緑黄色野菜の色が鮮やか　ご飯が美味しい　麺類もアツアツ

給食部門の働き方改革

朝食8時の場合は、7時から7時半出勤が可能

（出勤時間は目安となります）

特許登録済

AI自動補正機能搭載!
料理の加熱不足を解決します

一連の工程を自動記録
HACCP対応

スチコンの自動加湿オーブン方式
全てのメニューを美味しく的確に再加熱

カートセパレーション方式
ステーションとカート分離型・簡単で確実な電磁ロック式

詳しくは動画で！

インサートカートタイプも
ラインナップ！

RHS-S26＋RHS-C26
（ワンカートタイプ）

RHI-S26＋RHI-H26＋RHI-I26
（インサートカートタイプ）NEW

豊富なレシピとソフト力で、安心してニュークックチル

スチコン式再加熱カートの特徴

感染症・食中毒予防対策に有効、再加熱後はそのまま配膳!

効率　衛生

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。

ワンカートタイプ(RHSシリーズ)

22膳・24膳・26膳・28膳からお選びいただけます。

インサートカートタイプ(RHIシリーズ)

コンパクトに収納・搬送が可能なインサート式をラインナップ!
22膳・24膳・26膳をお選びいただけます。

カート　カート　ステーション　インサートカート　インサートカート　ホールディングカート　インサートカート　ホールディングカート　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～保温され、再加熱後の作業が不要です。

●さまざまな運用方法に対応

温蔵側は保温のみの運転をさせることができ、クックサーブ(加熱後すぐに提供)時にも対応できます。

●7型ワイド画面のタッチパネル

設定操作、異常内容や過去の温度推移などを一目で確認できます。

見やすい!操作がしやすい!

●トレー反転収納

トレーを左右反転してセットができます。
(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!

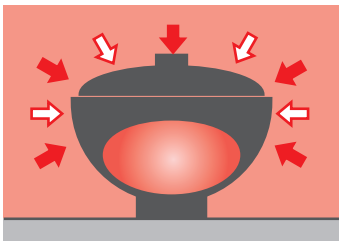
トレー配置例

を導入! カートセパレーション方式でより便利に!

スチコンの自動加湿オーブン方式

高品質　効率

➡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

幅広いメニューを美味しく的確に再加熱!
ご飯、麺、焼魚、玉子焼きもホカホカに仕上がります。

● 強制循環方式(スチームコンベクション方式)

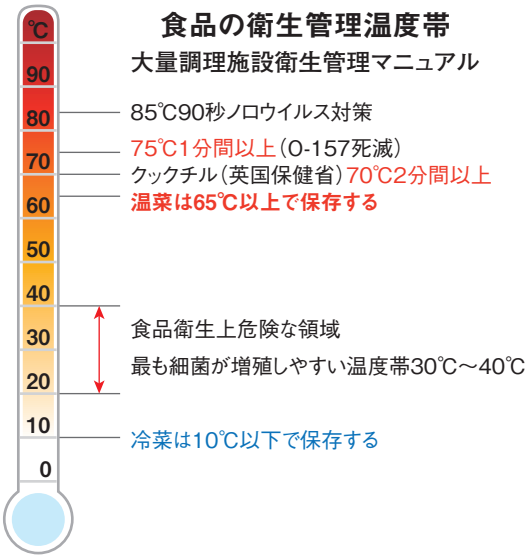
強制循環方式により冷蔵運転・再加熱運転時の立ち上がりが早く、温度ムラを少なくします。

● 加湿機能(再加熱、保温時)

加湿機能によりさらに庫内の温度ムラを抑えます。
蒸気の効果で加熱時間を短縮でき、食材の乾燥を抑え、高品質な仕上がりを実現します。

AI自動補正機能と確実な再加熱

特許登録済　高品質　衛生



再加熱による確実な食材芯温管理!

● AI自動補正機能

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

● 高い温度制御性

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。高い温度制御性を備えます。

正確な温度管理

高品質　衛生

● 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。
(設定温度は75℃以上、芯温連続時間1分以上を推奨します)

再加熱自動予約運転

効率

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。

再加熱メニューと開始時刻を組合わせて1週間分、3食／日の運転をプログラムできます。

設定時刻になると、自動で再加熱運転します。

冷　蔵(手動) ➡ 再加熱 ➡ 保　温

●再加熱開始時刻一覧

19/05/28 (Tue) 14:38:00　再加熱開始時刻　再加熱運転を行なわない項目は灰色表示となります

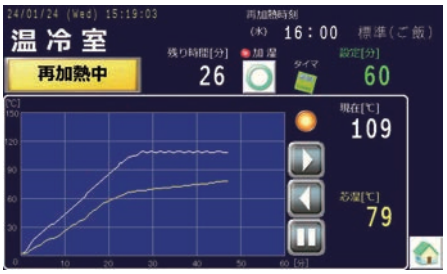
設定	朝	昼	晩
日	06 : 30 標準(ご飯)	10 : 30 標準(ご飯)	00 : 00 標準(ご飯)
月	06 : 30 標準(ご飯)	10 : 30 標準(ご飯)	18 : 30 高温(麺,丼)
火	06 : 30 標準(ご飯)	10 : 30 標準(ご飯)	18 : 30 高温(麺,丼)
水	06 : 30 標準(ご飯)	10 : 30 標準(ご飯)	18 : 30 高温(麺,丼)
木	06 : 30 標準(ご飯)	10 : 30 標準(ご飯)	18 : 30 高温(麺,丼)
金	06 : 30 標準(ご飯)	10 : 30 標準(ご飯)	18 : 30 高温(麺,丼)
土	06 : 30 標準(ご飯)	10 : 30 標準(ご飯)	00 : 00 標準(ご飯)

スチコン式再加熱カートの特徴

計測温度データと工程の自動記録

HACCP対応　衛生

● 計測温度データの管理

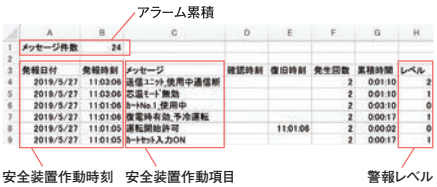


現在の庫内温度や温度経過をリアルタイムに表示します。
（写真はワンカートタイプのものです）

● 一連の工程を自動記録

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ポートにUSBメモリを接続すると自動的に保存されます。
データはCSVファイルなのでパソコン上で確認できます（本体記録容量上限：7日間）。

● 異常発生時のデータ保存



アラームログが保存され、異常時の履歴が確認ができます。

その他の便利な機能

効率

● クールダウン機能

再加熱運転および保温運転停止後、ダクトファンの運転によりステーションダクトのクールダウンを行います。
予冷時間の短縮に効果的です。

● 停電発生時の自動運転再開

電源復旧後、それまでの運転を自動で再開することができます。
また、停電直前と復電直後の状況が表示され、確認できます。

● モニタリングシステム（オプション）

複数台のステーションの庫内温度と運転状態（警報を含む）をパソコンで監視することができます。
取得したデータのグラフ化や警報履歴確認も可能です。

● 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。

スチコン式の再加熱方式でテーブルウェアからの二次汚染の防止

衛生

● 感染症・食中毒予防対策に有効

トレー、食器、箸、スプーンごと再加熱することで付着した菌やウイルスを殺菌し、盛付け後から提供までの二次汚染防止に貢献します。
※トレー、食器、スプーンに対しての殺菌効果は公的機関（一般財団法人日本食品分析センター）による試験結果により確認しています。

JFRL

第 20032812001-0101 号　page 1/19
2020 年 06 月 17 日

試 験 報 告 書

依 頼 者　ニチワ電機株式会社

一般財団法人
日本食品分析センター
東京都渋谷区元代々木町52番1号

検　体　スチコン式再加熱カート RHS-26

表　題　除菌効果試験

2020 年 05 月 28 日当センターに提出された上記検体について試験した結果をご報告いたします。

トレー、食器、スプーンへの殺菌性能（一般財団法人日本食品分析センターによる試験）

衛生

●試験条件

・各対象をアルコール殺菌したのちに大腸菌液を滴下
・再加熱運転後、拭き取りを行い対象菌数を測定
※食器内には実稼働を想定し、負荷として水を入れて稼働

○に菌液を滴下し検査
（食器上部、スプーン、トレー四隅）

カート内　トレーセット、測定位置

●試験結果

再加熱運転後、全ての試験対象の殺菌効果が確認されました。

試験対象	カート表側 再加熱後菌数			
位置	① 1段目	② 5段目	③ 9段目	④ 13段目
食器上部	<10	<10	<10	<10
スプーン	<10	<10	<10	<10
トレー	<10	<10	<10	<10

試験対象	カート裏側 再加熱後菌数			
位置	⑤ 2段目	⑥ 6段目	⑦ 8段目	⑧ 12段目
食器上部	<10	<10	<10	<10
スプーン	<10	<10	<10	<10
トレー	<10	<10	<10	<10

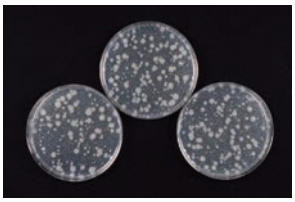
未加熱状態菌数	
対象	菌数
食器上部	$6.7\sim8.6\times10^{6}$
スプーン	$7.6\sim8.8\times10^{6}$
トレー	$1.0\sim1.6\times10^{7}$

＜試験手順＞

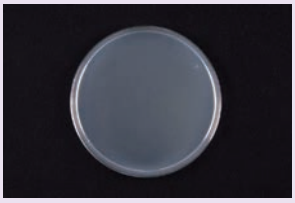
菌液を滴下した箇所を拭き取り後、洗い出し液で洗い出し、洗い出し液中の生菌数を測定
※菌数の「<10」は菌を検出せず

＜試験結果写真抜粋＞

大腸菌液を滴下した直後
（未加熱状態）

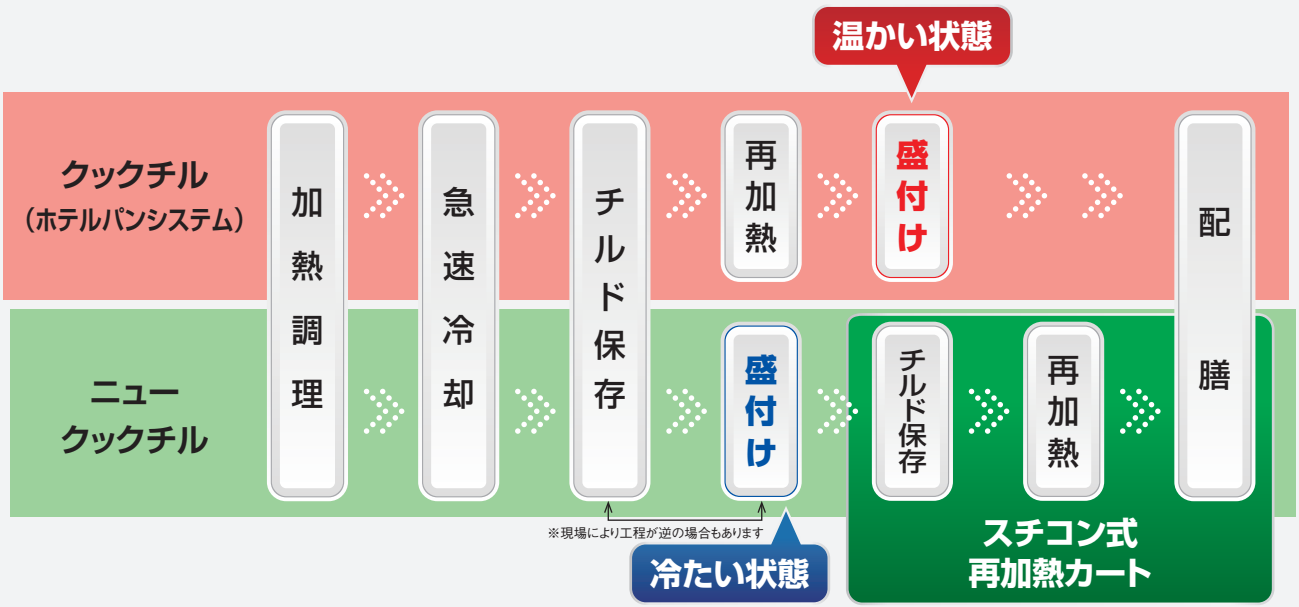


未加熱状態で室温放置後



再加熱後
（標準モードでの加熱運転後）

クックチルとニュークックチルの工程の違い



【クックチルシステム】

- 再加熱後、盛付けを行うので、食数が多いほど提供までの時間がかかる
- 盛付け時に人の手や調理器具を介して二次汚染の危険性がある

【ニュークックチルシステム】

- 事前に盛付け、チルド状態から再加熱し、すぐに提供が可能となる
- 提供時に二次汚染の危険性がない

クックチル/クックフリーズに関するガイドライン（英国保健省）

［第15項　再加熱と配膳　15.1］
ある1ヵ所で食品を集中的に再加熱することができない場合は、配膳して提供する時間が15分以内であれば、温かいものを配膳することができる。これが実行されないと、クックチルおよびクックフリーズシステムの基本的な目的が達成できない。

導入時チェックすること

施設側

- 施設の通路幅
- エレベーター積載
- 設置場所の換気
- 病棟の設置スペース

盛付け作業

- 前日に朝食、昼食は盛付けられていてステーションにセットされていること
- 朝食はカートにセットしステーションに保管
- 昼食はカートにセットしチルド庫に保管
- 夕食はホテルパン調理が終わっていること

調理

- 計画調理は2日後の食事を調理する

食器数の確保

- 最低4回分の食器の数を用意する
  ※1日3回（朝・昼・夕）提供の場合

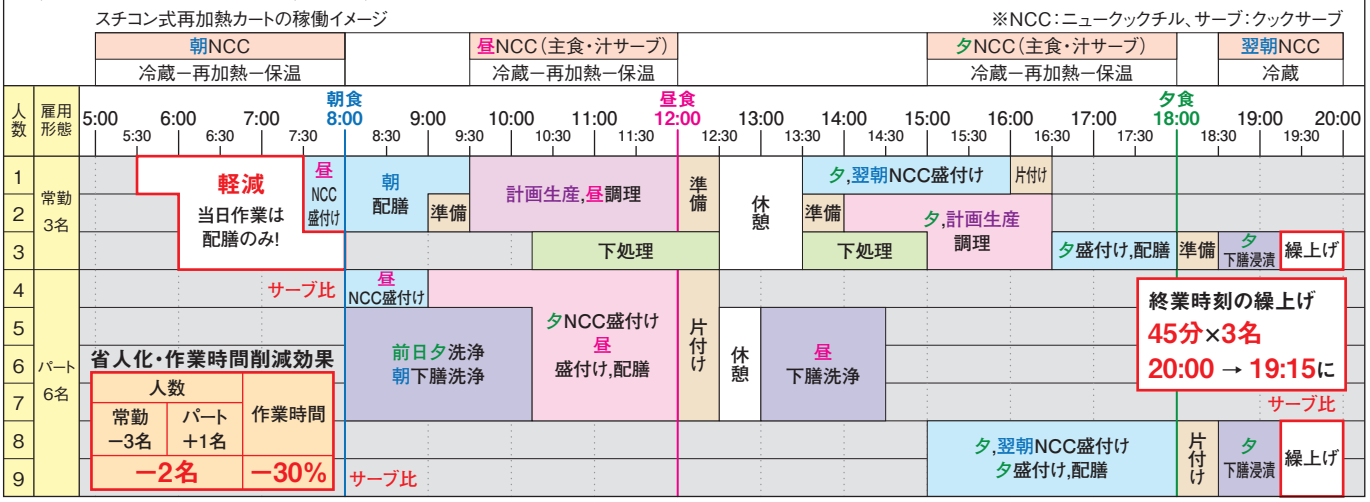
タイムシフト参考例（200床・病院）

働きやすい厨房シフトに!

1 毎食ニュークックチル提供 & おかず50%完全調理済食品を使用 & 夕食洗浄は翌朝

総作業時間 50.5時間

生食品、一部メニュー、昼・夕食の主食と汁物は、クックサーブとする

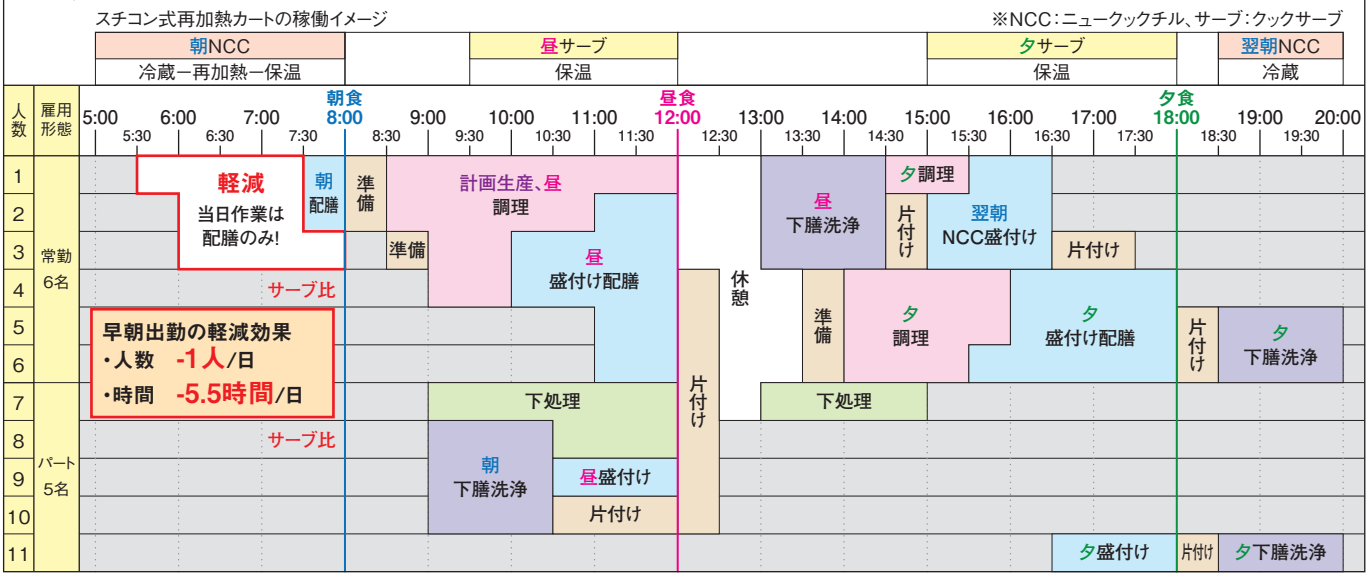


人手不足対策、人件費の削減、パートへの作業シフトが可能!

2 ＜朝のみ＞ニュークックチル提供 & おかず完全調理済食品を使用

総作業時間 67.5時間

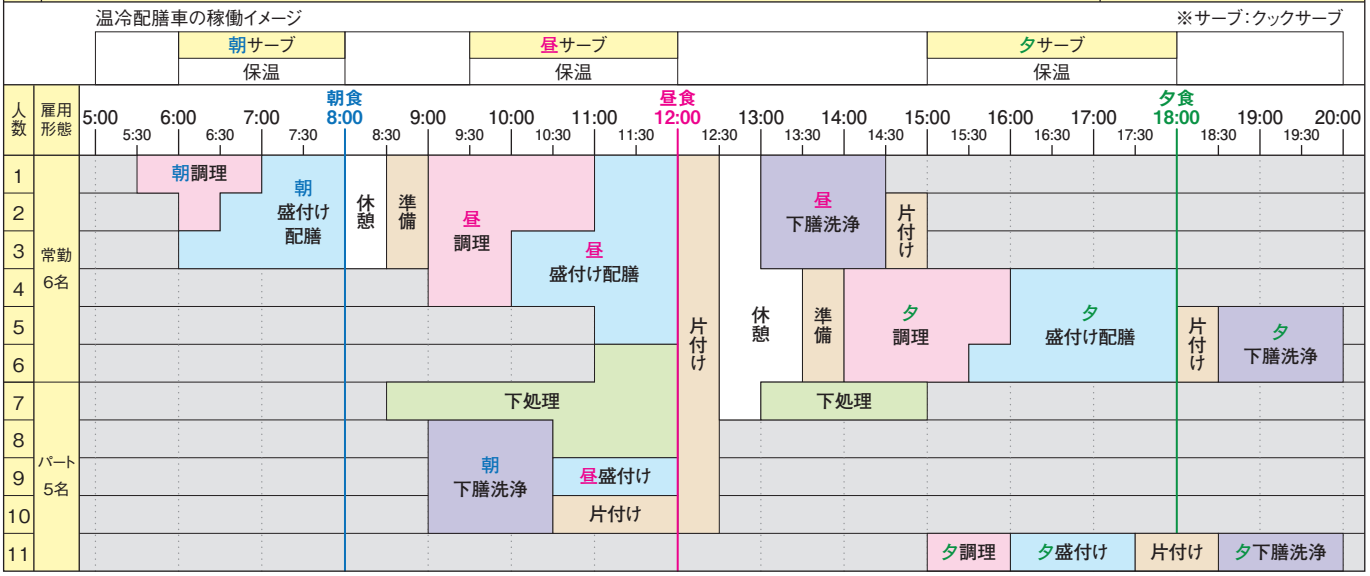
昼・夕食はクックサーブとする



3 クックサーブ（従来方式）

総作業時間 69.5時間

温冷配膳車の稼働イメージ



献立例

	朝食	昼食	夕食
献立例 1 総エネルギー 1887kcal	 ●ご飯 ●もずく酢 ●味噌汁 ●五目煮豆 ●鮭の塩焼き 537kcal	 ●うどん ●ほうれん草ごま和え ●天ぷら ●プリン ●天つゆ 710kcal	 ●ご飯 ●ブロッコリーサラダ ●ハンバーグ ●フルーツ ●ジャーマンポテト 640kcal
献立例 2 総エネルギー 1797kcal	 ●ポトフ ●サンドイッチ ●野菜サラダ ●ヨーグルト 565kcal	 ●ご飯 ●卵スープ ●麻婆豆腐 ●なすの生姜和え ●アスパラ中華炒め ●漬物 619kcal	 ●ご飯 ●きゅうりと大根の梅和え ●鯖の味噌煮 ●フルーツ ●南瓜と豚肉の炒め物 613kcal
献立例 3 総エネルギー 1784kcal	 ●ご飯 ●卵の花 ●親子煮 ●白和え ●味噌汁 511kcal	 ●ロールパン ●きのことパプリカのマリネ ●海老マカロニグラタン ●ジャム ●南瓜ポタージュ 709kcal	 ●ご飯 ●とろろ芋 ●すき焼き煮 ●フルーツ ●金平ごぼう 564kcal
献立例 4 総エネルギー 1815kcal	 ●パンケーキ ●ポテトサラダ ●ハムエッグ ●ヨーグルト ●トマトスープ 564kcal	 ●さつま芋煮 ●ごぼうサラダ ●味噌汁 ●漬物 ●海鮮丼 ●醤油 608kcal	 ●ご飯 ●春雨サラダ ●八宝菜 ●フルーツ ●肉焼売 643kcal
献立例 5 総エネルギー 1876kcal	 ●ご飯 ●白菜の和え物 ●さわらの西京焼き ●金時豆 ●味噌汁 516kcal	 ●カレー ●コールスローサラダ ●サフランライス ●パインゼリー ●福神漬け 689kcal	 ●ご飯 ●おろし和え ●コロッケ ●フルーツ ●ひじき煮 671kcal

メニューマニュアル例

YouTube でも
炊飯方法を
ご確認いただけます

ご飯（ニュークックチル用）

品　名	1人分	10人分
無洗米		1000g
水（1.5倍加水）		1500g
※米重量の1.5～1.6倍加水		

作業工程	操　作
下ごしらえ	① 米、水をホテルパンに入れて蓋をし、浸漬する
加熱調理	② 立ち上げたスチームコンベクションオーブンに①を入れ、加熱する モード・・・スチーム　加湿・・・－ 温度・・・98℃　ファン・・・4 目安時間・・・30分
急速冷却	③ 5分程蒸らした後、全体を軽く混ぜる
チルド保存	④ ブラストチラーで急速冷却する　＊90分以内に芯温5℃～6℃（目安）
盛付け	⑤ チルド庫に入れ、保存する　＊連続3℃以下
チルド保存	⑥ 再加熱食器に盛付ける
再加熱	⑦ チルド保存する　＊連続3℃以下
	⑧ スチコン式再加熱カートにセットし、再加熱する 冷蔵運転 3℃ ▶ 再加熱運転 ＊芯温75℃1分以上
配膳	⑨ 配膳する

うどん（ニュークックチル用）

再加熱前

再加熱後

品　名	1人分	10人分
ゆで麺（冷蔵）	150g	1500g
＜つゆゼリー＞		
だし汁	200g	2000g
ゼラチン	4g	40g
＜トッピング＞	適量	適量

作業工程	操　作
加熱調理	① IH調理器に鍋をかけ、だし汁、ゼラチンを入れて加熱する ＊芯温75℃1分以上
急速冷却	② ブラストチラーに入れて急速冷却し、固める ＊90分以内に芯温3℃以下
チルド保存	③ チルド庫に入れ、チルド保存する　＊連続3℃以下
盛付け	④再加熱食器につゆゼリーを崩して入れ、その上にゆで麺とトッピングをのせ、蓋をする
チルド保存	⑤ チルド庫に入れ、チルド保存する　＊連続3℃以下
再加熱	⑥ スチコン式再加熱カートにセットし、再加熱する 冷蔵運転 3℃ ▶ 再加熱運転 ＊芯温75℃1分以上
配膳	⑦ 配膳する

トピックスメニュー

ニチワオリジナル 耐熱 松花堂弁当

弁当箱を使用することにより食器の数を減らすことができ、作業の効率化に貢献します

肉うどん

麺類（そば・ラーメンなど）をアツアツの状態で一斉に提供できます

ソフト食

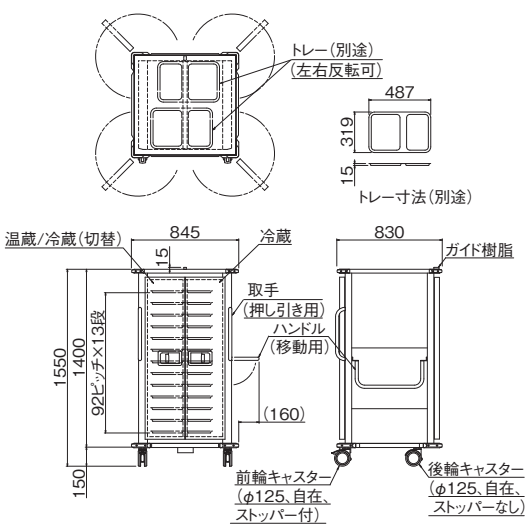
盛付けた状態で再加熱できるので、崩れがなく衛生的です

スチコン式再加熱カート（ワンカートタイプ）

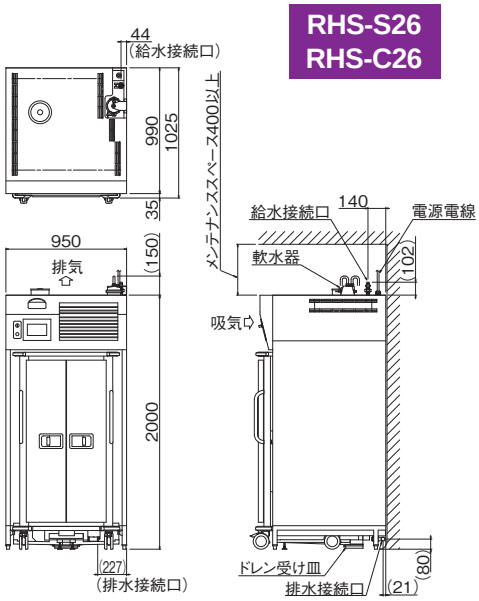
RHS-C26（カート）

RHS-S26（ステーション）
RHS-C26（カート）

RHS-C26



RHS-S26
RHS-C26

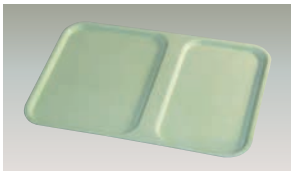


モデル		外形寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	カートセット寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	定格消費電力（50/60Hz）	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量（A）	食数	棚数（92mmピッチ）	給水（A）	排水（A）	本体質量（kg）
RHS-S22	ステーション	950×990×1816	950×1025×1816	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A㊀引掛プラグ付	30	–	–	15	20	265
RHS-C22	カート	845×830×1366	–	–	–	–	22食	11段	–	–	125
RHS-S24	ステーション	950×990×1908	950×1025×1908	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A㊀引掛プラグ付	30	–	–	15	20	270
RHS-C24	カート	845×830×1458	–	–	–	–	24食	12段	–	–	130
RHS-S26	ステーション	950×990×2000	950×1025×2000	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A㊀引掛プラグ付	30	–	–	15	20	275
RHS-C26	カート	845×830×1550	–	–	–	–	26食	13段	–	–	135
RHS-S28	ステーション	950×990×2092	950×1025×2092	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A㊀引掛プラグ付	30	–	–	15	20	280
RHS-C28	カート	845×830×1642	–	–	–	–	28食	14段	–	–	140

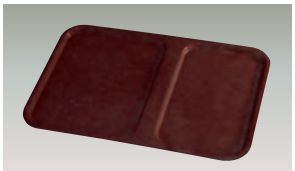
●付属品／軟水器（1個）、ステーション固定金具（天井用2個、脚用2個）
●オプション／専用トレー（RHS-C22:22枚、RHS-C24:24枚、RHS-C26:26枚、RHS-C28:28枚収納可能）
●専用トレーサイズは487×319×15mm、カラーは若草色とあずき色の2色からお選びいただけます。
※耐スチーム（温蔵室）用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPS、PP注）の4種類です。
ただし、注）のPPは食器メーカーにより性能が異なりますので、詳しくはお問い合わせください。
※カート（扉、側面）のカラーは、ご希望に応じて特注対応で製作が可能です。詳しくはお問い合わせください。

専用トレー（オプション）

※RHSシリーズ、RHIシリーズ共通オプションです。



専用トレー（若草色）



専用トレー（あずき色）

スチコン式再加熱カート（インサートカートタイプ） NEW

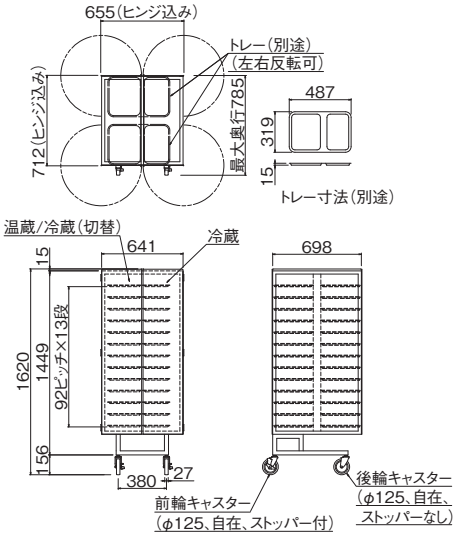
RHI-I26（インサートカート）

RHI-H26（ホールディングカート）

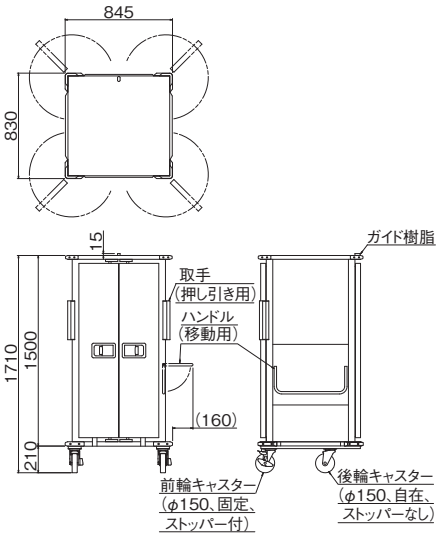
RHI-H26（ホールディングカート）
RHI-I26（インサートカート）

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

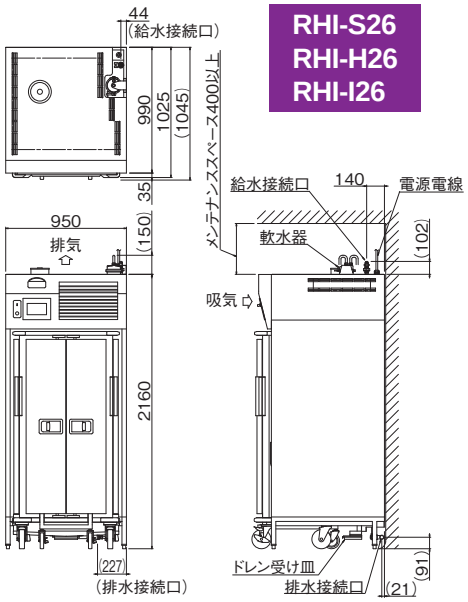
RHI-I26



RHI-H26



RHI-S26
RHI-H26
RHI-I26



モデル		外形寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	カートセット寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（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）
RHI-S22	ステーション	950×990×1976	950×1025×1976	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A㊀引掛プラグ付	30	－	－	15	20	286
RHI-H22	ホールディングカート	845×830×1526	－	－	－	－	－	－	－	－	112
RHI-I22	インサートカート	655×712×1436	－	－	－	－	22食	11段	－	－	76
RHI-S24	ステーション	950×990×2068	950×1025×2068	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A㊀引掛プラグ付	30	－	－	15	20	293
RHI-H24	ホールディングカート	845×830×1618	－	－	－	－	－	－	－	－	118
RHI-I24	インサートカート	655×712×1528	－	－	－	－	24食	12段	－	－	80
RHI-S26	ステーション	950×990×2160	950×1025×2160	3φ200V 7.7/7.8kW	2m 接地3P-30A㊀引掛プラグ付	30	－	－	15	20	300
RHI-H26	ホールディングカート	845×830×1710	－	－	－	－	－	－	－	－	124
RHI-I26	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（RHI-I22:22枚、RHI-I24:24枚、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注）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。

ニチワのニュークックチルシステム機器

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット

小規模施設から大規模施設まで

中規模施設向け
RHW-720
約60食/台(約40食)

大規模施設向け
RHW-1400
約120食/台(約80食)

●棚段数5段から9段、さらに9段×2列まで幅広いラインナップ

モデル			外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	定格消費電力	食数*	棚ピッチ(100mmピッチ)
標準(片面扉)	シートパン	RHW-7205	720 × 800 × 1480	3φ200V 3.0kW	約30食(約20食)	5段
		RHW-720	720 × 830 × 1880	3φ200V 4.0kW	約60食(約40食)	9段
		RHW-1400	1400 × 830 × 1880	3φ200V 8.1kW	約120食(約80食)	9段×2

●RHW-7205の付属品／シートパン(5枚)
●RHW-720の付属品／シートパン(9枚)、本体固定金具(2個)
●RHW-1400の付属品／シートパン(18枚)、本体固定金具(2個)
●シートパン寸法／657×456×25mm
●SH:シートパンとホテルパン共用、P:パススルー(両面扉)、PSH:パススルー(両面扉)のシートパンとホテルパン共用仕様もご用意しております。
＊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。

給水の一次側には必ず軟水器を設けてください。

デイサービス　小規模施設向け

小規模施設向け
RHC-24SRB
約20食/台

●設置場所を選ばない便利な給水タンク式(給排水設備不要)
●単相200Vと100V電源で使用
●冷蔵庫付

モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ*1(H)	定格消費電力(50/60Hz) 加熱時	冷蔵時	食数*2	棚ピッチ(81.5mmピッチ)
RHC-24SRB	1150× 780× 1000 (1575)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	約20食	8段
RHC-48SRB	1460× 780× 1000 (1575)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	約40食	8段×2

●付属品／ドレンパン[庫内用、扉用](各1個)、冷凍機用フィルター(1個)、
給水ポリタンク[4ℓ](1個)、床シート[1820×1000mm](1枚)、
パンチングトレー[410×320×20mm](8枚)
●S:ステンレス、R:上部冷蔵庫あり、B:トレー棚ありです。
W:メラミン化粧板、U:上部冷蔵庫なし、U:トレー棚なし仕様もご用意しております。
＊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。

下膳車

R型
(36膳タイプ)

X型
(28膳タイプ)

(標準色:ローズピンク)
標準色:ローズピンク
特注色:シトロンイエロー／ショコラブラウン／ライトブルー

●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。

膳数		最大外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	食数	棚数
R型	24膳	1149 × 865 × 1086	24食	6段(120mmピッチ)
	28膳	1149 × 865 × 1206	28食	7段(120mmピッチ)
X型	28膳	619 × 1540 × 1313	28食	7段(130mmピッチ)

●その他にR型には36膳・40膳・48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。

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
https://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2024年2月現在のものです。