

病棟配膳・対面サービス ワゴンシリーズ

100V 電源仕様

**HACCP
対応**

安全で美味しく
豊かな食事へ



TTW-1150N (I)



GHW-1050 (I)



UCW-980 (I)

ISO 9001 認証取得

病棟配膳・対面サービスワゴンシリーズ ラインナップ



TTW-1150N (P)

トレイメイクワゴン

温蔵機能のある料理配膳ワゴン。
調理後の料理をホテルパンごとトッププレートにセットし温蔵します。
トッププレート上にホテルパンだけでなく、スープポットもセットでき、
スープや味噌汁も適温提供できます。
喫食者側のトレイスライドにトレイを載せて、盛付けた料理を受取り、
1台のワゴンでカフェテリア方式の提供ができます。
トッププレート上に1/1ホテルパン6枚、1/4ホテルパン1枚、スープ
ポット、台下にライスボックスが収納できる大容量が特徴です。



GHW-1050 (I)

グループホームワゴン

温蔵、保冷機能(アイスベット方式)のある料理配膳ワゴン。
トッププレート上に1/1ホテルパン1枚、温菜用1/4ホテルパン1枚、
スープポット、冷菜用1/4ホテルパン2枚、台下に大容量スペースがあり
多目的にご使用いただけます。



UCW-980 (P)



UCW-981 (I)

ユニットケアワゴン

温蔵、冷蔵機能のあるコンパクト料理配膳ワゴン。
庫内の棚受けは料理の入ったホテルパンも食器盛りした料理も収納
でき、施設の提供方法に合わせてご使用いただけます。
料理はホテルパン換算で温蔵室に6枚、冷蔵室に3枚分入ります。
※温蔵専用(温蔵+温蔵)もあります。

食堂・病棟でできたての美味しさを

トレイメイクワゴン、グループホームワゴンは各
保温部ごとに温度調整できます。さらにユニット
ケアワゴンは温蔵・冷蔵機能で料理をより美味し
く保ちます。料理に合わせ、1℃単位で温蔵・冷蔵
を設定できます。
各セット位置ごとに温度調整できます。



トレイメイクワゴン
グループホームワゴン



ユニットケアワゴン

操作のしやすいコントロールパネル

対面配膳による 食事サービスの向上

喫食される方の目の前で盛付けすることで、料理の
セレクト・分量などのオーダーがしやすくなります。
会話が生まれ、食事時間がより楽しく、充実した時
間になり、喫食率の向上が期待できます。
病院や老人施設などに多くご利用いただいています。



優れた保温力で安全で美味しく

軽量&コンパクトで 厨房の省スペース化、 運搬性に貢献

	一般温冷 配膳車(24膳)	トレイ メイクワゴン	グループ ホームワゴン	ユニット ケアワゴン
本体質量 (kg)	290	135	125	130
本体 外形寸法 (mm)	W 1400 D 780 H 1350	W 1227 D 670* H 870	W 1106 D 670* H 870	W 980 D 660 H 850

※トレイスライド収納時

対面サービスワゴン導入メリット

グループホームやユニットケアなどの小規模な食事提供に最適なワゴンシステムです。
ホテルパンや大皿のまま保温し、喫食者の前で盛付けて短時間に提供できます。
調理後、提供までの温度と時間の管理がしやすく、衛生的に適温で提供できます。

【厨房側作業】

加熱調理



ワゴンにセット(保温)



※GHW

【パントリー・食堂側】

料理を食器に盛付け、トレイメイクして提供



セットイメージ

※GHWの場合

温蔵
機能

保冷
機能*

※温度設定不可(保冷剤使用)

●食器・トレイ



●スープポット(保温)



●温菜(保温)



●冷菜(保冷※保冷剤使用)



厨房で食器に盛付けて配膳する場合、
食数が多いほど盛付け作業に時間がかかり、
調理終了後、2時間以内の喫食が守りづらい



対面サービスワゴンを導入すると、
厨房内の盛付け作業を軽減でき、
調理終了後から2時間以内の喫食が可能

食品の衛生管理についてのガイドライン

●大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

【Ⅱ重要管理事項 4.原材料及び調理済み食品の温度管理】

(3)調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。

(4)調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

●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。

ニチワのワゴンシリーズで病院やグループ

トレイメイクワゴン

温蔵
機能

本体カラー アイボリー ピンク



TTW-1150N (I)
本体カラー:アイボリー

●コンディメントパンに
トッピング調味料を入
れてご使用できます。



TTW-1150N (P)
本体カラー:ピンク

■基本セット例

メニュー構成例

ご飯・味噌汁・主菜(150g)・副菜①(100g)・
副菜②(60g)で約50食分収納可能
(冷菜の収納は別にご用意いただきます)

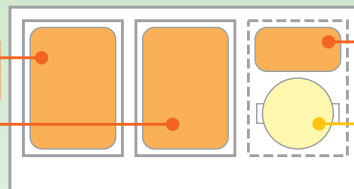
収納スペース

※温蔵・冷蔵機能はありません。

庫内寸法	幅	奥行	高さ
	410mm	540mm	290mm

トッププレート上の配置

温菜
1/1 ホテルパン D=150
(縦置き)
9kg

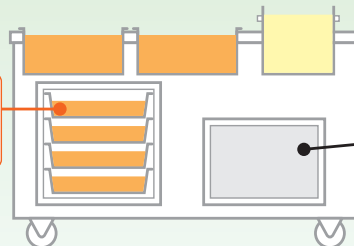


温菜 1/4 ホテルパン D=150
(横置き)
1.5kg

汁物 スープポット
15L

保温庫配置

温菜
1/1 ホテルパン D=65
(縦置き)
4kg
4枚収納可能



収納スペース

TTW&GHWシリーズ共通仕様

- 料理をセットするトッププレート上へは多様なサイズのホテルパンをセットでき、日々の献立数、メニューに対応できます。
- 家庭用電源100Vで手軽にお使いいただけます。
- 丸ポットを使用し、汁物だけでなく麺類にも対応可能(不要時は外すことができます)。

- タッチパネルで簡単操作、1℃単位で各料理が適温保存できます。(温度設定範囲:65℃~80℃)



- スニーズガードで衛生的に配膳ができます。



モデル	最大外形寸法(mm)			本体外形寸法(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* ホテルパン	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)					
TTW-1150N(I)/(P)	1642	950	1230	1227	670	870	左下保温室 100V 450W 天板保温槽 100V 900W(300W×3)	2m 接地2P-15A ⑧ プラグ付	15	約50食 (温菜のみ)	135

●付属品／天板落とし込み用……ステンレス製ホテルパン:1/1サイズ[530×325×深さ150mm、ハンドル付](2個)、
ステンレス製ホテルパンフタ:1/1サイズ[530×325mm、レードル穴なし](2個)、
ポリカーボネイト製ホテルパン:1/4サイズ[265×162×深さ150mm](1個)、
ポリカーボネイト製ホテルパンフタ:1/4サイズ[265×162mm、レードル穴なし](1個)、
ステンレス製丸ポット[両手付15L](1個)
左下保温室用……ステンレス製ホテルパン:1/1サイズ[530×325×深さ65mm](4個)、
ポリカーボネイト製ホテルパンフタ:1/1サイズ[530×325mm、レードル穴あり](4個)
右下常温室用……米飯コンテナ[20L](1個)
その他……サラダング(1本)、グリップターナー(1本)、横口レードル(1本)、コンディメントパン(2個)

*食器サイズにより食数は前後する場合があります。
●本体カラーは(I)はアイボリー、(P)はピンクとなります。

ホーム、ユニットケアで理想的な配膳を

グループホームワゴン

温蔵機能

保冷機能

※温度設定不可(保冷剤使用アイスベット方式)

本体カラー
アイボリー ピンク

●保冷スペース

●収納スペースが多く、
備品、ご飯などの
ストックができます。

GHW-1050 (I)
本体カラー:アイボリー

GHW-1050 (P)
本体カラー:ピンク

■基本セット例

メニュー構成例
ご飯・味噌汁・主菜(150g)・副菜①(100g)・
副菜②(60g)・冷菜(50g)で約15食分収納
可能

トッププレート上の配置

《喫食者側》

●温菜 1/1 ホテルパン D=150 (縦置き) 9kg

●汁物 スープポット 10L

●温菜 1/4 ホテルパン D=150 (横置き) 1.5kg

●冷菜 1/4 ホテルパン D=100 (縦置き) 1kg

《提供者側》

常温庫配置

A

B

収納スペース

収納スペース	※温蔵・冷蔵機能は ありません。	A	B
庫内寸法	幅	360mm	380mm
	奥行	550mm	550mm
	高さ	390mm	290mm

- 引き出し式棚でスペース拡大。
盛付け作業に便利。
(引き出しのスペース415×470mm)
- トレイスライド付なので、
カフェテリア方式で料理の
盛付けができます。
- 本体バンパーで壁に
傷をつけません。
- フットペダルを踏むだけで
簡単に本体を固定できます。



モデル	最大外形寸法 (mm)	本体外形寸法 (mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量 (A)	棚数 (自在式)	食数*	本体 質量 (kg)
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)					ホテルパン	
GHW-1050 (I) / (P)	1521 × 950 × 1230	1106 × 670 × 870	100V 600W (300W×2)	2m 接地2P-15A Ⓔ プラグ付	15	1段	約15食 (温菜・冷菜)	125

●付属品／天板落とし込み用・・・ステンレス製ホテルパン:1/1サイズ [530×325×深さ150mm、ハンドル付] (1個)、
ポリカーボネイト製ホテルパンフタ:1/1サイズ [530×325mm、レードル穴あり] (1個)、
ステンレス製ホテルパン:1/4サイズ [265×162×深さ150mm] (1個)、1/4サイズ [265×162×深さ100mm] (2個)、
ポリカーボネイト製ホテルパンフタ:1/4サイズ [265×162mm、レードル穴あり] (3個)、
ステンレス製丸ポット [両手付10ℓ] (1個)

左下常温室用・・・ステンレス製中棚 (1枚)
右下常温室用・・・なし

*食器サイズにより食数は前後する場合があります。
●本体カラーは (I) はアイボリー、(P) はピンクとなります。

適温管理で衛生的に美味しく、様々な用途(ホテル

ユニットケアワゴン

温蔵
機能

冷蔵
機能

※温度設定可能(冷凍機使用)

本体カラー



アイボリー ピンク



UCW-980 (I)

本体カラー:アイボリー
(ガラス入り扉)



UCW-980 (P)

本体カラー:ピンク
(ガラス入り扉)

■温蔵+冷蔵仕様

温蔵

1/1ホテルパン D=65
1/1焼き皿 D=12
シートパン(ハーフサイズ D=25)など
(全て縦差し)

最大収納枚数	棚ピッチ
温蔵 6段	75mm



冷蔵

1/1ホテルパン D=65
1/1焼き皿 D=12
シートパン(ハーフサイズ D=25)など
(全て縦差し)

最大収納枚数	棚ピッチ
冷蔵 3段	75mm

UCWシリーズ共通仕様

- コンパクト設計で大容量。狭い厨房、食堂にも利用できます。
- ホテルパン、大皿、小皿などに盛付けた料理を収納でき、施設に合わせて様々な提供が可能です。
- 温蔵、冷蔵とも1℃単位で庫内温度をコントロールでき、設定温度到達もスピーディー。
(温度設定範囲:温蔵 65℃～85℃、冷蔵 3℃～10℃)



- 家庭用電源100Vで手軽にお使いいただけます。
- 980・980Hはガラス扉で庫内の料理を確認できます。
- 引き出し式棚でスペース拡大。
盛付け作業に便利です。
(引き出しのスペース380×545mm)



収納例

- 用途に合わせて様々な提供が行えます。

写真の機種:UCW-980 (I)

ホテルパン収納



多品種メニュー、バイキングに対応

大皿収納



ユニットごとで取分けて提供

小皿収納



個別食器でスムーズに提供

パン・大皿・小皿)に合わせた対面配膳サービスを提供

温蔵機能

温蔵機能

本体カラー
アイボリー ピンク



UCW-981H (I)
本体カラー:アイボリー
(ガラスなし扉)



UCW-980H (P)
本体カラー:ピンク
(ガラス入り扉)

■ 温蔵+温蔵仕様

温蔵
1/1ホテルパン D=65
1/1焼き皿 D=12
シートパン(ハーフサイズ D=25)など
(全て縦差し)

最大収納枚数	棚ピッチ
温蔵 6段	75mm



温蔵
1/1ホテルパン D=65
1/1焼き皿 D=12
シートパン(ハーフサイズ D=25)など
(全て縦差し)

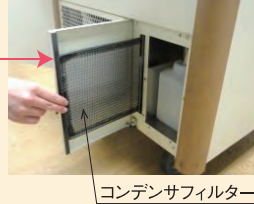
最大収納枚数	棚ピッチ
温蔵 6段	75mm

UCW-980・981の仕様

●フットペダルを踏むだけで簡単に本体を固定できます。

●本体バンパーで壁に傷をつけません。

●扉を開くとコンデンサフィルターと排水ポリタンクが簡単に取外せるのでお手入れが容易に行えます。



コンデンサフィルター

排水ポリタンク

特注仕様

■ バススルータイプ(両面扉)

■ 標準色以外の本体カラー
参考例: ブラウン グリーン

■ ダイノックシート 参考例: 木目調

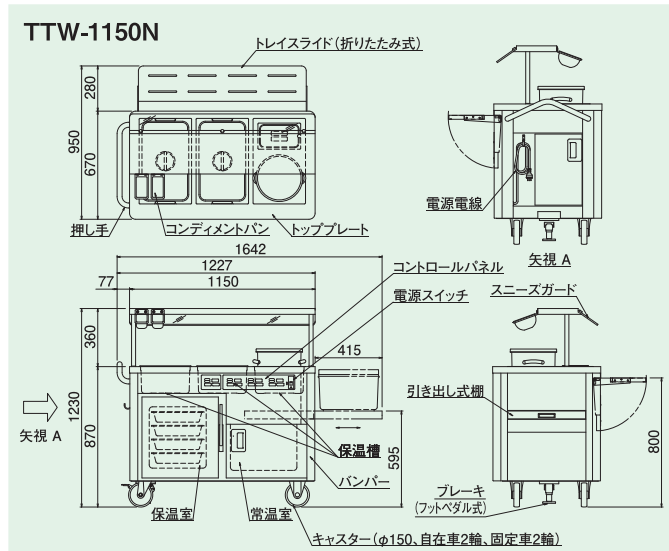
※詳しくは営業担当までお問い合わせください。

モデル	最大外形寸法(mm)			本体外形寸法(mm)			定格消費電力		電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	温度設定範囲	最大収納数	食数*		扉ガラス	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	左室	右室					小皿	ホテルパン		
UCW-980(I)/(P)	1360	660	850	980	660	850	温蔵 100V 500W	冷蔵 100V 333/303W (50/60Hz)	2m 接地2P-15A ⑥プラグ付	15	温蔵 65℃~85℃ 冷蔵 3℃~10℃	ホテルパン 温蔵6枚+冷蔵3枚 または シートパン 温蔵6枚+冷蔵3枚	約18食 (温菜・冷菜)	約60食 (温菜・冷菜)	あり	130
UCW-981(I)/(P)	1360	660	850	980	660	850	温蔵 100V 500W	冷蔵 100V 333/303W (50/60Hz)	2m 接地2P-15A ⑥プラグ付	15	温蔵 65℃~85℃ 冷蔵 3℃~10℃	ホテルパン 温蔵6枚+冷蔵3枚 または シートパン 温蔵6枚+冷蔵3枚	約18食 (温菜・冷菜)	約60食 (温菜・冷菜)	なし	128
UCW-980H(I)/(P)	1360	660	850	980	660	850	温蔵 100V 500W	冷蔵 100V 500W	2m 接地2P-15A ⑥プラグ付	15	温蔵 65℃~85℃	ホテルパン 温蔵6枚+冷蔵6枚 または シートパン 温蔵6枚+冷蔵6枚	約36食 (温菜のみ)	約120食 (温菜のみ)	あり	120
UCW-981H(I)/(P)	1360	660	850	980	660	850	温蔵 100V 500W	冷蔵 100V 500W	2m 接地2P-15A ⑥プラグ付	15	温蔵 65℃~85℃	ホテルパン 温蔵6枚+冷蔵6枚 または シートパン 温蔵6枚+冷蔵6枚	約36食 (温菜のみ)	約120食 (温菜のみ)	なし	117

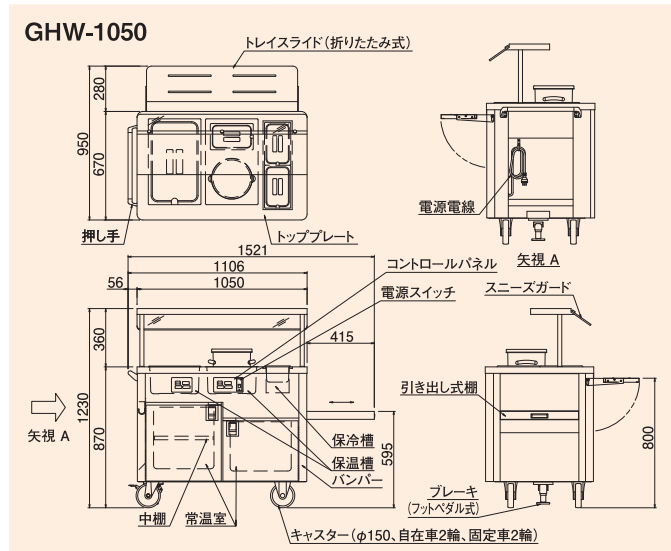
●UCW-980・981の付属品／排水ポリタンク[1000cc](1個)、コンデンサフィルター(1個)
●オプション／ホテルパン※1、シートパン※2
※1 ホテルパン:1/1サイズ[530×325×深さ65mm]、※2 シートパン:ハーフサイズ[455×330×25mm]
*食器サイズにより食数は前後する場合があります。
●ホテルパン受けは固定式です。
●本体カラーは(I)はアイボリー、(P)はピンクとなります。

6

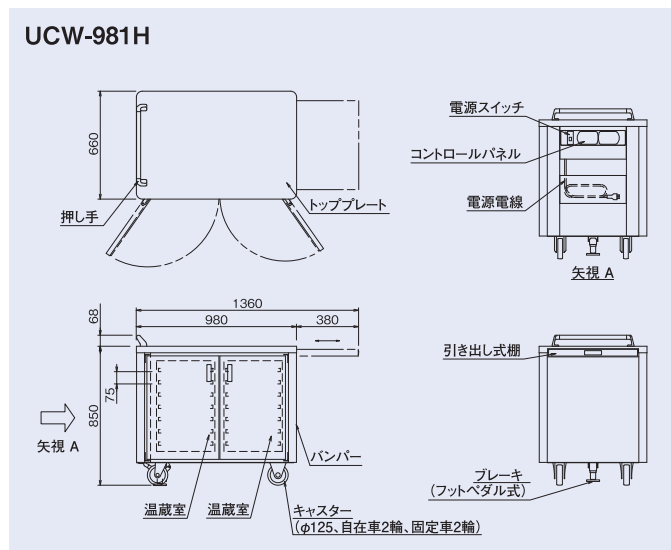
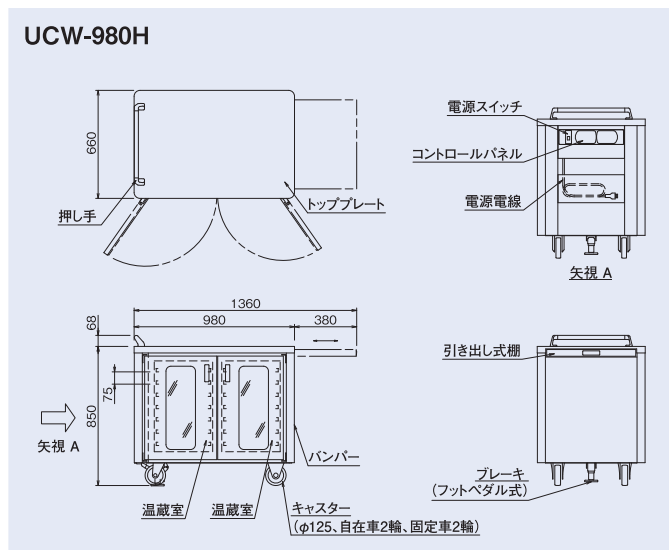
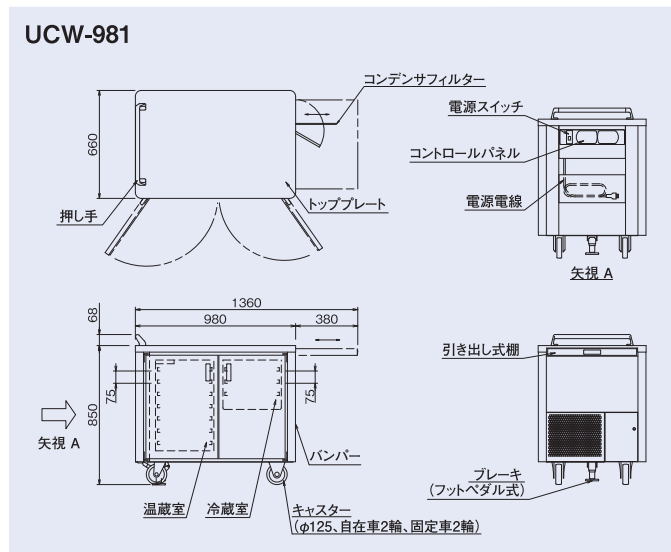
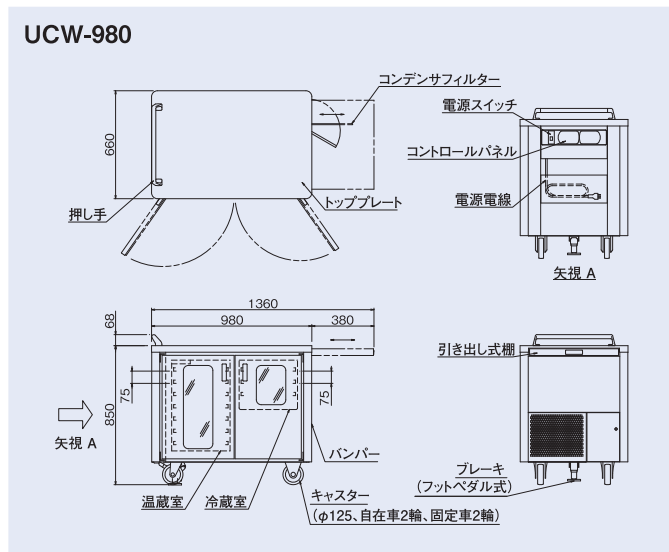
トレイメイクワゴン



グループホームワゴン



ユニットケアワゴン



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12月現在のものです。