



INDUCTION HEATING & ELECTRIC CHINESE CUISINE SERIES

IH・電気中華シリーズ

安全・クリーンで省エネに貢献するIH・電気式調理器
機能的な厨房に変える新しい技術の厨房機器



MCR-630S
MCR-633S
MCR-636S

MCR-636B
(旧型番MCR-600U)

MCR-645B
(旧型番MCR-600H)

※麺ゆで調理については、C-1-3 電気ゆで麺器シリーズのカタログをご覧ください。

IH中華レンジ

魅力の大きい誘導加熱方式 ニチワのIH中華レンジ

早い加熱

省エネ

快適な厨房に貢献

火を使わないため、排気ガスがなく安全・クリーンです。

また、IH加熱により鍋だけを温めますので厨房室を快適に保てます。

高出力と優れたコストパフォーマンスで省エネに貢献。

火力は、ガス換算で
29.07kW以上

高出力なので立ち上がりが速く、特に鍋
焼きの早さは、ガス式より勝ります。

ランニングコストは、
ガスの約1/2~1/3

鍋を釜杓から離すと電気は切れ、乗せる
と自動的に電気が入りますのでムダが
ありません。

掃除が簡単で、手間いらず
(水道使用量激減)

釜杓は、ほとんど熱くなりませんので、
焦げ付きがなく、釜杓内に落ちた食材
などはダスター等で拭き取れます。

給水カランは操作性の良いロングサ
イズの首振りレバー式を採用してい
ます。

インジケーターは、調理中の火力(出
力)変化が一目でよくわかり、調理の
勘をサポートします。

トッププレートに水切り溝

調理面のトッププレート(天板)に
は、炒め物による汚れや煮こぼれ等
の清掃が手軽にできるよう、水切り
溝(排水口+残菜カゴ付)を設けて使
いやすくしています。

コントロールパネルは、汚れもダス
ターで簡単に拭き取れるフラット
シートパネルを採用しています。火
力は火力調節レバーにより無段階に
調節できます。

タイマー加熱も可能です。タイムア
ップで加熱を停止し、終了をブザーで
お知らせします。

グリスフィルターは装置の耐久性を
高めます。(取り外し式)



MCR-636B
(旧型番MCR-600U)

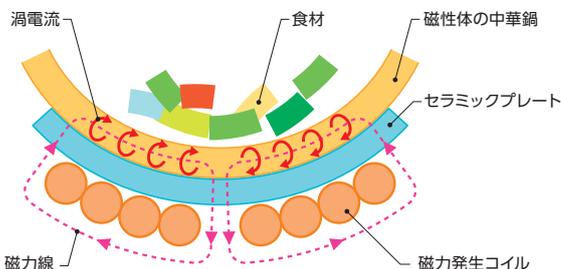
MCR-645B
(旧型番MCR-600H)



MCR-860B
(旧型番MCR-800N)

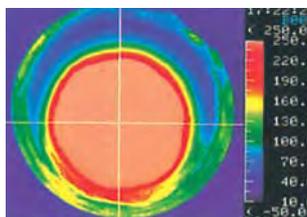
IH中華レンジの加熱原理

磁力発生コイルに高周波電流を流すとコイルに磁力線が
発生します。その磁界の中に磁性体の中華鍋を置くと、鍋
底にうず電流が発生し、ジュール熱が生じて鍋が加熱され
ます。

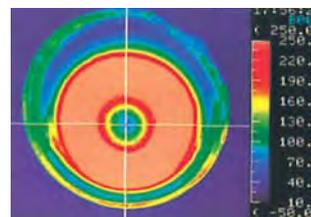


新開発コイルで中心加熱OK!

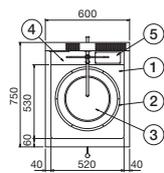
サーモグラフィによる新開発コイルの効果(温度分布)
(※但し、MCR-860Bを除く)



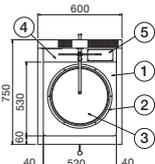
●新開発コイル
加熱開始から25秒後、全面が250℃以上。



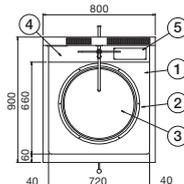
●従来型コイル
加熱開始から25秒後、リング状に250℃以上。



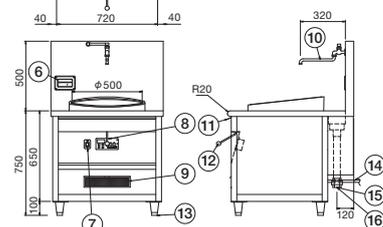
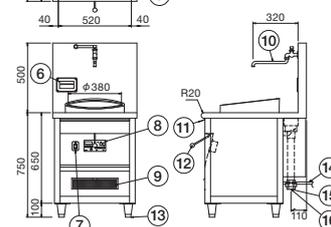
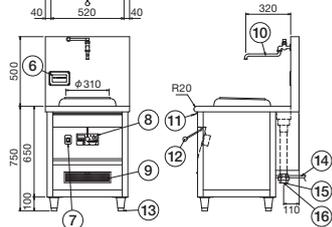
MCR-636B
(旧型番MCR-600U)



MCR-645B
(旧型番MCR-600H)



MCR-860B
(旧型番MCR-800N)



■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 | 一次側最大 電流値 (A) | 漏電ブレーカー 容量 | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体 質量 (kg) |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------|----------------------|----------------|-------|----------------------------------|------------------|---------------|-----------|-----------|------------------|
| | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | | | | | | | | | | |
| MCR-636B (旧型番 MCR-600U) | 600 | 750 | 750 | φ 310 | φ 360 | 5.6kVA | 5.0kW | 接地 3P-20A [◎] 引掛プラグ付 | 16.2 | 3極:30A | 15 | 40 | 85 |
| MCR-645B (旧型番 MCR-600H) | | | | φ 380 | φ 450 | | | | | | | | 87 |
| MCR-860B (旧型番 MCR-800N) | | | | φ 500 | φ 600 | | | | | | | | 105 |

◎付属品 / 中華鍋 (両手鍋) (1 個)

○モデル名の末尾の B は両手鍋仕様を表します。

※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。

図面各部名称 (共通)

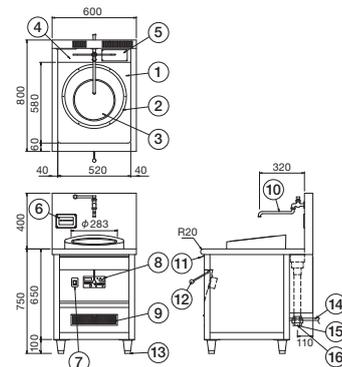
- | | | | |
|-----------|-----------------------|--------------------|----------|
| ① トッププレート | ⑤ 残菜カゴ | ⑨ グリスフィルター (取り外し式) | ⑬ アジャスター |
| ② 釜枠 | ⑥ 外部インジケーター (火力表示ランプ) | ⑩ 給水カラン | ⑭ 電源電線 |
| ③ 調理プレート | ⑦ 電源スイッチ | ⑪ ヒサシ | ⑮ 給水口 |
| ④ 水切り溝 | ⑧ コントロールパネル (タッチパネル式) | ⑫ 火力調整レバー | ⑯ 排水口 |

後方加熱仕様IH中華レンジ

中華料理では、鍋振りにより鍋後方を使って調理することがあり、従来の釜枠では加熱の高温部で不満足との声がありました。

釜枠と加熱コイルの形状を工夫することで、この点を改善しました。

鍋底はもちろん、鍋後方を加熱することで使い勝手の良いIH中華レンジに仕上がっています。(特許登録済)



MCR-630S

■仕様

| モデル | 外形寸法 (mm) | | | 釜枠寸法 内径 (mm) | 鍋寸法 (片手鍋) (mm) | 電源容量 3φ200V | 消費電力 | 電源電線 2m | 一次側最大 電流値 (A) | 漏電ブレーカー 容量 | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体 質量 (kg) |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------------|----------------------|----------------|-------|----------------------------------|------------------|---------------|-----------|-----------|------------------|
| | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | | | | | | | | | | |
| MCR-630S | 600 | 800 | 750 | φ 283 | φ 300 | 5.6kVA | 5.0kW | 接地 3P-20A [◎] 引掛プラグ付 | 16.2 | 3極:30A | 15 | 40 | 87 |
| MCR-633S | | | | φ 305 | φ 330 | | | | | | | | |
| MCR-636S | | | | φ 330 | φ 360 | | | | | | | | |

◎付属品 / 中華鍋 (片手鍋) (1 個)

○モデル名の末尾の S は片手鍋仕様を表します。

※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。

電気(低圧式)中華レンジ

ヒーター表面温度800℃の強い火力で調理効率がアップします

調理はスピーディー

ヒーター表面温度800℃でガスに負けない強い火力を発揮します。たくさんの炒め物も連続的に手早くできてお客様にスピーディーにサービスできます。

ヒーターは長寿命

加熱ヒーターは最高級品質の太径ニクロム線を採用していますので、長期間の使用によるヒーターの断線もほとんどなく長寿命です。

安全な低圧式

電源は200Vですが本体に内蔵した変圧器によって20Vの低圧にして使用しますので安全です。

熱を有効に生かす独自の設計

ヒーター熱を有効にムダなく生かして、加熱効率を高め、経済的にご使用頂けるよう独自の火床設計をしています。

トッププレートに水切り溝

調理面のトッププレート(天板)には、炒め物による汚れや煮こぼれ等の清掃が手軽にできるよう、水切り溝(排水口+残菜カゴ付)を設けて使いやすくしています。

確実・簡単な火力管理

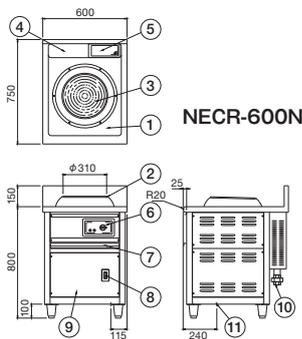
操作は3段切り替えスイッチだけですから、どなたにでも簡単にご使用頂けます。



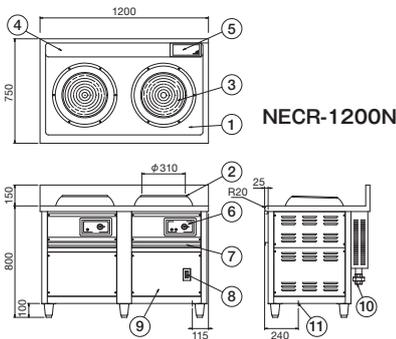
NECR-600N



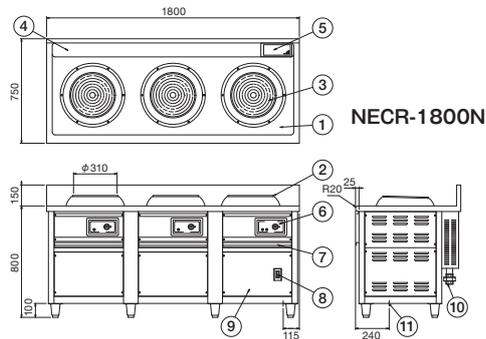
NECR-1200N



NECR-600N



NECR-1200N



NECR-1800N

仕様

| モデル | 外形寸法 (mm) | | | 消費電力 | 電源電線 | 一次側最大電流値 (A) | 火床数 | 排水 (A) | 本体質量 (kg) |
|------------|-----------|--------|--------|---------------|-------|--------------|-----|--------|-----------|
| | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | | | | | | |
| NECR-600N | 600 | | | 1φ200V 6.0kW | オプション | 30.0 | 1 | 40 | 136 |
| NECR-1200N | 1200 | 750 | 800 | 1φ200V 12.0kW | | 60.0 | 2 | | 266 |
| NECR-1800N | 1800 | | | 3φ200V 18.0kW | | 52.0 | 3 | | 400 |

◎ NECR-600N の付属品/中華鍋(片手鍋)(φ360mm)(1個)

◎ NECR-1200N の付属品/中華鍋(片手鍋)(φ360mm)(2個)

◎ NECR-1800N の付属品/中華鍋(片手鍋)(φ360mm)(3個)

※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用下さい。

図面各部名称

- ① トッププレート
- ② 釜枠
- ③ ヒーター
- ④ 水切り溝
- ⑤ 残菜カゴ
- ⑥ コントロールパネル
- ⑦ 汁受け皿
- ⑧ ノーヒューズブレーカー
- ⑨ サービスパネル
- ⑩ 排水口
- ⑪ 入線口

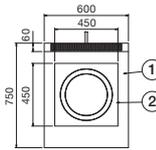
IH・電気ローレンジ

強い加熱からとろ火炊きまで…湯沸かし保温にも最適です

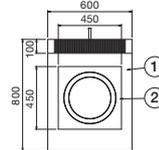
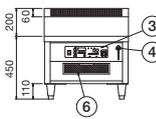
IH 調理器

湯沸かし、煮込み、料理の下ごしらえ、保温と各種の加熱調理ができます。

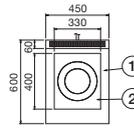
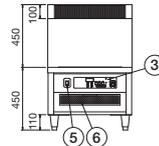
- 火力は火力調節ダイヤルにより無段階に調節できます。
- IH加熱で火を使わないため、涼しい厨房づくりに貢献します。
- オプションの温調センサーを使って温度管理ができます。



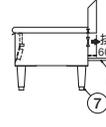
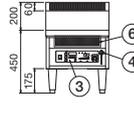
MIR-7L



MIR-10L



MIR-5L



図面各部名称

- 1 トッププレート
- 2 調理プレート
- 3 コントロールパネル (タッチパネル式)
- 4 温調センサー用コネクター
- 5 電源スイッチ
- 6 グリスフィルター (取り外し式)
- 7 アジャスター
- 8 電源電線

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 2m | 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 | | | | | | | | | | | |
| MIR-3L | ローレンジ型 (1連) | 450 | 600 | 450 | 3.4kVA×1 | 3.0kW×1 | 接地 3P-20A [◎] 引掛プラグ付 | 9.8×1 | 3極:20A×1 | | | 35 | | | | | | | | | |
| MIR-5L | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MIR-5BL | | 600 | 750 | | 7.8kVA×1 | 7.0kW×1 | 接地 3P-30A [◎] 引掛プラグ付 | 22.5×1 | 7.0kW用 3極:40A | 3極:30A×1 | 3極:40A | | 45 | | | | | | | | |
| MIR-7L | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MIR-10L | | | | | | | | | | | | | | 800 | 12.3kVA×1 | 10.0kW×1 | 直結 | 30.4×1 | 10.0kW用 3極:40A | 3極:40A | 50 |

●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 ※注) MIR-10L を除きます。

※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。※コンセントは加熱ユニット毎にご用意下さい。

※ホーロー・錆鉄・ステンレス製の磁性体の鍋をご使用下さい。

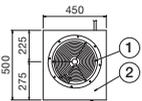
※鍋底の直径は MIR-3L・5L が約180～330mmまで、MIR-5BL・7L・10L が約300～450mmまで対応。

電気ローレンジ

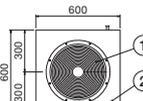
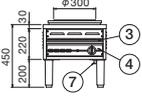
火力調節はカムスイッチにより、強火・中火・弱火の3段階の切り替えができます。
ハードな使用にも耐えられる高品質のシーズヒーターを採用した実用的なレンジです。



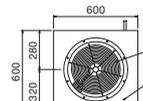
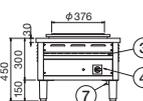
ふきこぼれ等のお手入れが楽にできます。(ヒーターはハネ上げ方式。フンタッチで汁受け皿の取り出しができます)



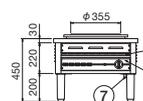
ELR-4S



ELR-7.5S



ELR-5S



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) | 本体 質量 (kg) |
|----------|-----------|-----------|-----------|---------------------|--------------|-------------------------------|------------------|------------------|
| | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | | | | | |
| ELR-4S | 450 | 500 | 450 | φ300 | 1φ200V 4.0kW | 接地 2P-30A [◎] 引掛プラグ付 | 20.0 | 21 |
| ELR-5S | | | | φ355 | 1φ200V 5.0kW | | | |
| ELR-7.5S | 600 | 600 | | φ376 | 1φ200V 7.5kW | 直結 | 37.5 | |
| | | | | | 3φ200V 7.5kW | 接地 3P-30A [◎] 引掛プラグ付 | 24.0 | |

図面各部名称

- 1 ヒーター
- 2 トッププレート
- 3 ドレンパン
- 4 コントロールパネル
- 5 サービスパネル
- 6 アジャスター
- 7 電源電線

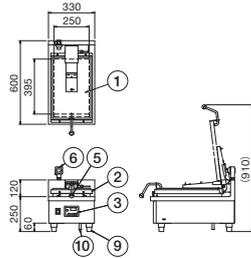
電気自動餃子焼器

温度・時間・注水量の設定により、自動で餃子を焼き上げます。
ふっくらとした蒸らしのきいた仕上がり、美味しい焦げ目も自動で調理できます。

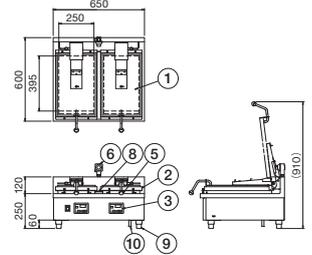


加熱温度・焼き上げ時間・注水量・蒸らし時間がそれぞれ設定できますので店舗の仕上りイメージに合わせてプログラムすることで、ワンタッチで毎回同じ調理が行えます。

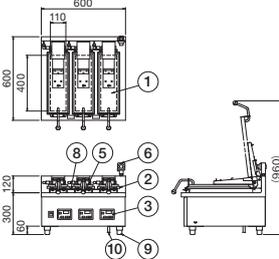
●デジタル表示コントロールパネル式で操作が簡単で、優れた加熱コントロールができます。



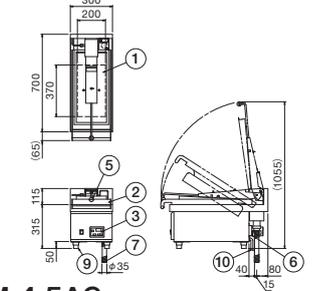
NGM-2.8AC



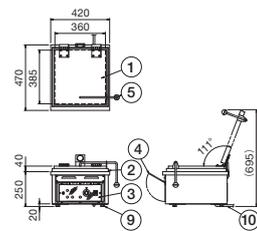
NGM-5.6AC



NGM-3.9AC



NGM-4.5AC



NGM-420

※自動調理ではありません。

餃子の焼き加減はサーモスタットによりコントロールできます。きれいに焼き上がります。(調理完了ブザーでお知らせします)

図面各部名称

- ① 上蓋
- ② 熱板
- ③ コントロールパネル
- ④ コントロールパネルカバー
- ⑤ 上蓋ハンドル
- ⑥ 給水口
- ⑦ 排水ホース
- ⑧ ドレンパン
- ⑨ アジャスター
- ⑩ 電源電線

■仕様 (自動調理)

| モデル | タイプ | 外形寸法 (mm) | | | 焼面寸法 (mm) | 消費電力 | 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 面) | 全調理量 (個) | 給水 (A) | 排水 (mm) | 本体質量 (kg) |
|-----------|-----|-----------|--------|---------------|--------------|--------------|----------------|--------------|----------------|----------|--------|---------|-----------|
| | | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | | | | | | | | | |
| NGM-2.8AC | 卓上 | 330 | 600 | 250 | 250×395 | 1φ200V 2.8kW | 接地 2P-20A ㊟ | 14.0 | 36 (12個×3列) | 36 | 15 | φ35 | 35 |
| NGM-5.6AC | | 650 | | 250 | | 3φ200V 2.8kW | | 8.1 | | | | | |
| NGM-3.9AC | | 600 | 300 | 110×400 (3連付) | 3φ200V 3.9kW | 11.3 | 12 (12個×1列) | 36 | | | | | |
| NGM-4.5AC | | 300 | 700 | 315 | 200×370 | 3φ200V 4.5kW | 13.0 | 24 (12個×2列) | 24 | | | | |

◎ NGM-4.5AC の付属品 / 排水 (40A) (1 本)、カス取り網 (1 個)

■仕様 (自動調理ではありません)

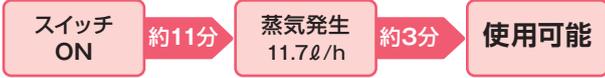
| モデル | タイプ | 外形寸法 (mm) | | | 焼面寸法 (mm) | 消費電力 | 電源電線 2m・引掛プラグ付 | 一次側最大電流値 (A) | 調理能力 (個 / 1 面) | 全調理量 (個) | 給水 (A) | 本体質量 (kg) |
|---------|-----|-----------|--------|--------|-----------|--------------|----------------|--------------|----------------|----------|--------|-----------|
| | | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | | | | | | | | |
| NGM-420 | 卓上 | 420 | 470 | 250 | 360×385 | 3φ200V 3.9kW | 接地 3P-20A ㊟ | 11.3 | 48 (12個×4列) | 48 | | 37 |

電気蒸し器(卓上・スタンドタイプ)

高温でしかも充分な量の蒸気が安定して得られます。

熱効率が良い、加熱開始から蒸し始め(蒸気発生)まで短時間でスタンバイできます。

(例: NES-650N-9)



各種の蒸し物を美味しく蒸し上げます。蒸し物によっては蒸気のコントロールが異なりますが、蒸気量・温度ともサーモスタットで調節できます。

■セイロタイプ・キャビネットタイプ、自動給水式・手動給水式があります。最適なものをお選び下さい。

調理例

| モデル | 食材セット備品 | 有効寸法×段数 | 1回調理量 | |
|-------------------------|---------------|-----------------|----------|-------|
| NES-351 | 角セイロ | 300mm角×1段 | シューマイ | 100個 |
| | | | 肉まん | 9個 |
| | | | 茶碗蒸し | 10個 |
| NES-451-3 NESA-451-3 | 角セイロ | 390mm角×2段 | シューマイ | 338個 |
| | | | 肉まん | 26個 |
| NES-459-3 NESA-459-3 | 丸セイロ | φ130mm×9個×2段 | シューマイ | 180個 |
| | | | NESA-354 | 丸セイロ |
| NES-650N-6 | 角セイロ | 450mm角×4段 | シューマイ | 900個 |
| | | | 肉まん | 72個 |
| | | | 茶碗蒸し | 108個 |
| NESC-600-6 | ステンレスパンチングバット | 480×480×50mm×5段 | シューマイ | 1280個 |
| | | | 肉まん | 90個 |
| | | | 茶碗蒸し | 135個 |
| NESD-750-6 | 引き出し | 500×650×98mm×4段 | シューマイ | 1344個 |
| | | | 肉まん | 120個 |
| | | | 茶碗蒸し | 176個 |

※算定条件

- シューマイ・・・φ3cm
- 肉まん・・・φ10cm
- 茶碗蒸し・・・φ8cm

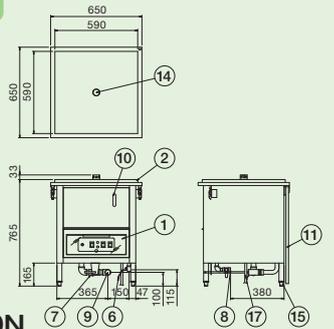
図面各部名称

- | | | |
|-------------|---------------|-----------|
| ① コントロールパネル | ⑦ 排水バルブ | ⑬ ダンパー |
| ② トッププレート | ⑧ 給水接続口 | ⑭ 蒸気吹き出し口 |
| ③ 蒸し器ケース | ⑨ 排水接続口 | ⑮ アジャスター |
| ④ 扉 | ⑩ 水位計 | ⑯ 脚 |
| ⑤ ハンドル(引き手) | ⑪ 水抜き用ビニールホース | ⑰ 電源電線 |
| ⑥ 給水バルブ | ⑫ シスタンク | ⑱ 角セイロ用台 |

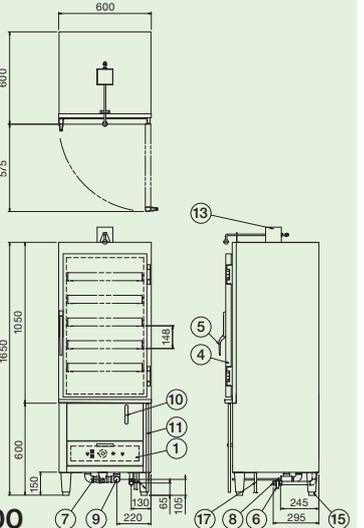
強弱切替スイッチ付で省エネ!!



NES-650N



NESC-600



NES-351



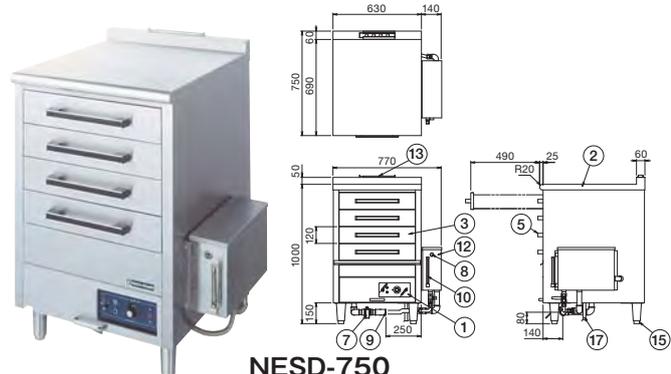
NES-459-3



NESA-459-3



NESA-354



NESD-750

■仕様 (卓上タイプ)

| 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-15A Ⓜ プラグ付 | 13.5 | 1.8 (強運転時) | 1 | 強弱切替スイッチ | 15 | 15 | 10 |
| NES-354 | | | | | | | | 4 | | | | |
| NES-451-3 | 500 | 550 | 340 | 3φ200V 3.0kW | 接地 3P-20A Ⓜ 引掛プラグ付 | 8.7 | 3.9 | 1 | サーモスタット | 20 | 20 | 29 |
| NES-451-4.5 | | | | 3φ200V 4.5kW | | | | | | | | |
| NES-459-3 | | | | 3φ200V 3.0kW | | | | | | | | |
| NES-459-4.5 | | | | 3φ200V 4.5kW | | | | | | | | |
| NESA-451-3 | | | | 3φ200V 3.0kW | | | | | | | | |
| NESA-451-4.5 | | | | 3φ200V 4.5kW | | | | | | | | |
| NESA-459-3 | | | | 3φ200V 3.0kW | | | | | | | | |
| NESA-459-4.5 | | | | 3φ200V 4.5kW | | | | | | | | |
| NESA-354 | | | | 350 | | | | 600 | | | | |

◎ NESA-354 の付属品 / 角セイロ用台 (1 個)

● オプション / 吹き出し口キャップ、スケール除去剤 (4 ℓ) (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。

■仕様 (スタンドタイプ)

| モデル | 外形寸法 (mm) | | | 消費電力 3φ200V | 電源電線 2m | 一次側最大電流値 (A) | 蒸気発生量 (ℓ/h) | 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-650N-6 | 650 | 650 | 765 | 6.0kW | 接地 3P-20A Ⓜ 引掛プラグ付 | 17.3 | 7.8 | 調理準備スイッチ 強弱切替スイッチ | 15 | 25 | 54 |
| NES-650N-9 | | | | 9.0kW | 接地 3P-30A Ⓜ 引掛プラグ付 | 26.0 | 11.7 | | | | |
| NES-650N-12 | | | | 12.0kW | 直結 | 34.6 | 15.6 | | | | |
| NES-650N-24 | | | | 24.0kW | | 69.3 | 31.2 | | | | |
| NESC-600-6 | 600 | 600 | 1650 | 6.0kW | 接地 3P-20A Ⓜ 引掛プラグ付 | 17.3 | 7.8 | サーモスタット 強弱切替スイッチ | 15 | 25 | 165 |
| NESC-600-9 | | | | 9.0kW | 接地 3P-30A Ⓜ 引掛プラグ付 | 26.0 | 11.7 | | | | |
| NESD-750-6 | 770 | 750 | 1000 | 6.0kW | 接地 3P-20A Ⓜ 引掛プラグ付 | 17.3 | 7.8 | サーモスタット | 15 | 25 | 70 |
| NESD-750-9 | | | | 9.0kW | 接地 3P-30A Ⓜ 引掛プラグ付 | 26.0 | 11.7 | | | | |

◎ NESC-600 の付属品 / ステンレスパンチングパット (480×480×50mm) (5 枚)

● オプション / スケール除去剤 (4 ℓ) (2 本)

○ NES-650N は、キャスター付タイプの NES-650NC も製作可能です。

※ 給水の一次側に必ず軟水器を設けて下さい。

付属品

■IH中華レンジの付属品



中華両手鍋 (φ360)
(MCR-636B用)



中華両手鍋 (φ450)
(MCR-645B用)



中華両手鍋 (φ600)
(MCR-860B用)

■IH中華レンジ(後方加熱仕様)の付属品



中華片手鍋 (φ300)
(MCR-630S用)



中華片手鍋 (φ330)
(MCR-633S用)

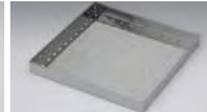


中華片手鍋 (φ360)
(MCR-636S用)

■電気蒸し器の付属品



角セイロ用台
(NESA-354用)



ステンレスパンチングパット
(NESC-600用)

電気蒸し器については、オプションにて湯槽内スケール専用除去剤をご用意しております。

ISO 9001
認証取得

ニチワ電機株式会社は品質管理・保証の国際規格「ISO9001」の認証を取得しました。

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2014年12月現在のものです。