

Hot Foods Line

ウォーマーテーブル

作りたての味をそのままに、しっかり保温

調理されたスープやシチュー、カレーやソースなどを湯せん保温します。間熱保温なので味を損なわず、また煮詰めずに保温。温かいまスピーディーにサービスできます。標準タイプのほか、キャビネット型もラインナップ。

スタンダード型

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(kW)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ					
KST-661E	600	600	800	3φ200V	2.25	15	25	26.5
KST-961E	900	600	800	3φ200V	2.25	15	25	32
KST-1261E	1200	600	800	3φ200V	3	15	25	38
KST-1561E	1500	600	800	3φ200V	3	15	25	46.6
KST-1861E	1800	600	800	3φ200V	4.5	15	25	53
KST-671E	600	750	800	3φ200V	2.25	15	25	28
KST-971E	900	750	800	3φ200V	2.25	15	25	34
KST-1271E	1200	750	800	3φ200V	3	15	25	40
KST-1571E	1500	750	800	3φ200V	3	15	25	49
KST-1871E	1800	750	800	3φ200V	4.5	15	25	55
KST-1891E	1800	900	800	3φ200V	4.5	15	25	58



KST-1561E

キャビネット型

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(kW)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ					
KST-661CE	600	600	800	3φ200V	2.25	15	25	33
KST-961CE	900	600	800	3φ200V	2.25	15	25	45.5
KST-1261CE	1200	600	800	3φ200V	3	15	25	56
KST-1561CE	1500	600	800	3φ200V	3	15	25	68.3
KST-1861CE	1800	600	800	3φ200V	4.5	15	25	74
KST-671CE	600	750	800	3φ200V	2.25	15	25	35
KST-971CE	900	750	800	3φ200V	2.25	15	25	47
KST-1271CE	1200	750	800	3φ200V	3	15	25	58
KST-1571CE	1500	750	800	3φ200V	3	15	25	71
KST-1871CE	1800	750	800	3φ200V	4.5	15	25	77
KST-1891CE	1800	900	800	3φ200V	4.5	15	25	95.5



KST-1561CE

ベンマリー

調理済みの食品を適温で保温

調理済みのソースやスープ、カレー、シチューなどを適切に保温する湯せん器。湯槽部分が広いので、容器の形状にとらわれずに保温できます。簡単な操作で食材にあった温度調節が可能です。

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(kW)	給水(A)	排水(A)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ					
KBT-961E	900	600	800	3φ200V	2.25	15	25	45
KBT-1261E	1200	600	800	3φ200V	3	15	25	51
KBT-1571E	1500	750	800	3φ200V	4.5	15	25	66
KBT-1871E	1800	750	800	3φ200V	4.5	15	25	76



KBT-1571E