

## 炊飯器（小型・電気式）

### 簡単操作でおいしいご飯を提供

コンパクトな卓上炊飯器で省スペース化に貢献します。炊飯・保温だけのシンプルタイプや炊き加減を調節できるマニュアルタイプなどがあります。

型式	外形寸法(mm)			炊飯量(L/回)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ				
SR-UH36P	430	390	350	0.9~3.6	1φ100V	1.4	8.6
SR-PGB36P	502	429	344	0.9~3.6	1φ200V	2.7	14.3
SR-PGC54P	502	429	410	1.8~5.4	1φ200V	4.57	16.2
SR-PGC54AP	502	429	410	1.8~5.4	3φ200V	4.57	15.7



SR-PGC54P

## 電子ジャー

型式	外形寸法(mm)			内容積(L)	電源	消費電力(W)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ				
JHA-4000	435	358	270	4	1φ100V	35	4.8
JHA-5400	435	358	315	5.4	1φ100V	38	5.2
JHA-400A	435	358	270	4	1φ100V	35	4.8
JHA-540A	435	358	315	5.4	1φ100V	38	5.2
JHC-7200	481	395	341	7.2	1φ100V	45	6.2
JHC-9000	481	395	406	9	1φ100V	48	6.8
JHC-720A	481	395	341	7.2	1φ100V	45	6.2
JHC-900A	481	395	406	9	1φ100V	48	6.8
THS-C40A	460	380	250	4	1φ100V	37	5
THS-C60A	460	380	320	6	1φ100V	42	5.5
THS-C80A	460	380	390	8	1φ100V	49	6.5
THA-C40A	460	380	250	4	1φ100V	37	5
THA-C60A	460	380	320	6	1φ100V	42	5.5
THA-C80A	460	380	390	8	1φ100V	49	6.5

### 炊きたてのおいしさをしっかり守る

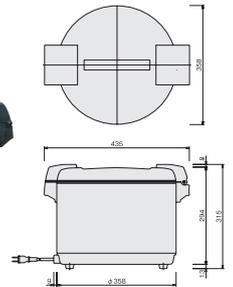
炊きたてのおいしさをしっかりキープする業務用電子ジャーです。大量保温ができる、ご飯がよそいやすい、こびりつきにくいなど、業務用機器ならではの配慮も万全。飲食店の定番アイテムです。



JHA-5400



JHA-540A



## スープジャー

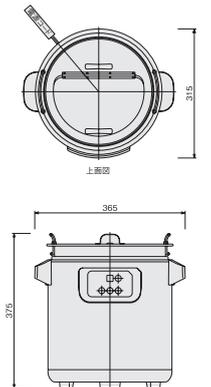
### 5段階の設定で、おいしく保温

汁物をおいしく保温できる専用ジャー。70℃から90℃まで、保温温度はメニューに応じて5段階に設定できます。

型式	外形寸法(mm)			内容積(L)	電源	消費電力(W)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ				
TH-CU045	315	260	350	4.5	1φ100V	140	4
TH-CU080	365	315	380	8	1φ100V	210	5.6
TH-CU120	460	395	355	12	1φ100V	240	7.5
TH-CU160	460	395	405	16	1φ100V	280	8



TH-CU080



## エバーホット

### すししゃり専用ライスウォーマー

すししゃりを長時間保温できる専用ライスウォーマー。おひつを2重構造にすることで、外気を遮断し、内部の湿度と温度を常に最適な状態にキープします。

### スープウォーマー

湿熱式により、蒸気熱で食材を保温します。食材に対して、焦げつき・煮詰まりを抑え、美味しいものを美味しいままにご提供できます。

型式	外形寸法(mm)			内容積(L)	設定温度(℃)	電源	消費電力(W)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ					
NMW-088	φ355	365	8	70~90(5段階)	1φ100V	200	6.7	
NV-25	φ383	410	4.5	37	1φ100V	47	6.2	
NV-35S	φ415	401	6.3	37	1φ100V	55	9.5	



NV-25



NMW-088