



## 自動補正機能搭載！リヒートウォーマーキャビネット

ERECTRIC REHEAT WARMAR CABINET

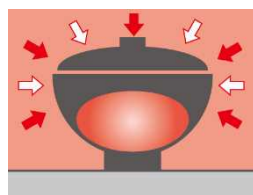
加熱調理後の食材を急速冷却し、食器に盛り付けた状態で専用のニュークックチル機器にセットするだけ。冷蔵保存後に自動で再加熱運転を行います。



盛付～提供だけの厨房作業なら、行事食や特別食に愛情が込められる！ 人件費や初期投資の削減！ コンパクト厨房が実現！

### 熱風+蒸気循環方式

熱風と蒸気を庫内に循環させ加熱するスチコン方式。熱効率が良く加熱時間を短縮でき、食材の乾燥も抑えられる。



## 新型スチームコンベクションオープン「RYシリーズ」発売！

ERECTRIC STEAM CONVECTION OVEN

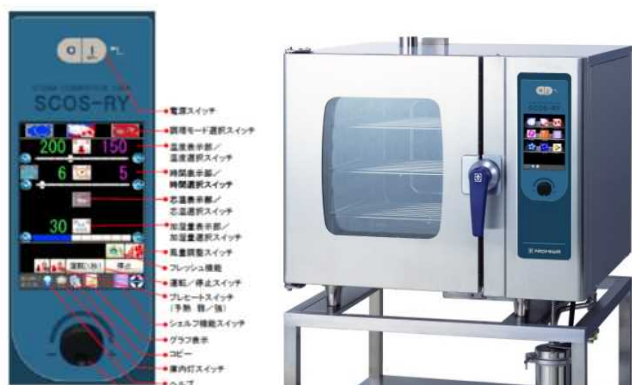
## 置換換気空調システム快潔！ 低炭素、節電厨房に大きく貢献します

DISPLACEMENT VENTILATION SYSTEM

### 自動調理機能を搭載！

希望の仕上がりを設定する事で自動的に調理を行います。

調理量にあわせて、調理時間を自動的にコントロールします



排気風量の低減  
(30～40%ダウン)

排気ファン能力低減  
ダクト口径の小型化

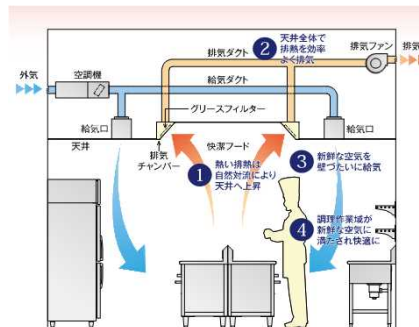
空調機の能力低減

ランニングコストの低減

30～40%  
省エネルギー化！

### 置換換気空調システム イメージ

従来の、天井の高い施設での混合空調の場合などでは、人のいない天井付近まで冷暖房を行いましたが、このシステムは必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



快適な環境 高いデザイン性  
厨房環境の改善



**ニチワ電機株式会社**

### 《連絡先》

ニチワ株式会社  
住所: 東京都中央区日本橋小舟町10-2  
TEL: 03-5645-8751  
e-mail: karasawa@nichiwadenki.co.jp  
担当: 東京支店 営業部 唐澤 直仁



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**

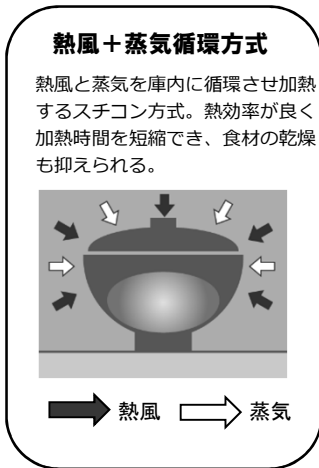
## 自動補正機能搭載！リヒートウォーマーキャビネット

ERECTRIC REHEAT WARMAR CABINET

加熱調理後の食材を急速冷却し、食器に盛り付けた状態で専用のニュークックチル機器にセットするだけ。冷蔵保存後に自動で再加熱運転を行います。



盛付～提供だけの厨房作業なら、行事食や特別食に愛情が込められる！ 人件費や初期投資の削減！ コンパクト厨房が実現！



## 新型スチームコンベクションオープン「RYシリーズ」発売！

ERECTRIC STEAM CONVECTION OVEN

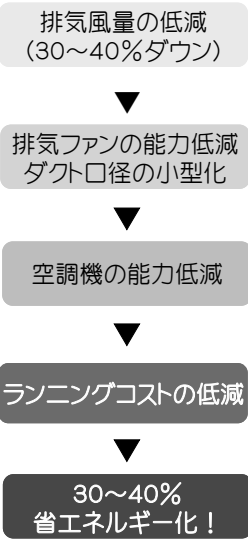
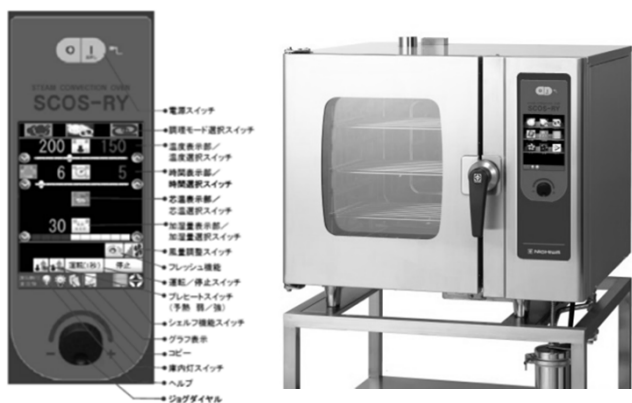
## 置換換気空調システム快潔！ 低炭素、節電厨房に大きく貢献します

DISPLACEMENT VENTILATION SYSTEM

### 自動調理機能を搭載！

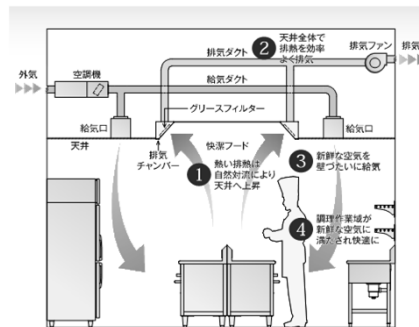
希望の仕上がりを設定する事で動的に調理を行います。

調理量にあわせて、調理時間を自動的にコントロールします



### 置換換気空調システム イメージ

従来の、天井の高い施設での混合空調の場合などでは、人のいない天井付近まで冷暖房を行いましたが、このシステムは必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



快適な環境 高いデザイン性  
厨房環境の改善



**ニチワ電機株式会社**

### 《連絡先》

ニチワ株式会社  
住所: 東京都中央区日本橋小舟町10-2  
TEL: 03-5645-8751  
e-mail: karasawa@nichiwadenki.co.jp  
担当: 東京支店 営業部 唐澤 直仁