

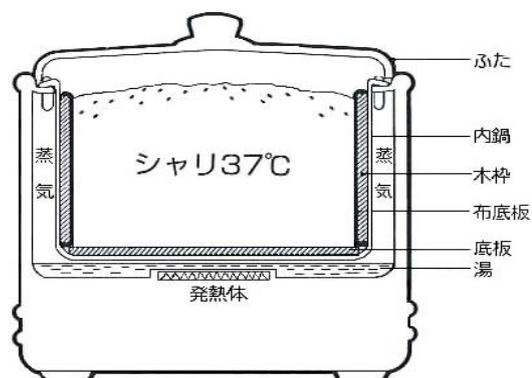
エバーホット すしシャリ ラインナップ



湿熱を利用し、更に天然木枠と布が程よく水分を調節し、シャリを最高の状態に保ちます。
 シャリは人肌温度の37℃前後で、いつも切りたての温度帯を保ちます。
 長時間でもシャリの温度は変わりません。
 作業の様子にあわせてシャリの切りだめができます。



すしシャリウォーマーのしくみ



<仕様>

型式	容量	電源	消費電力	設定温度	可変単位	外鍋	内鍋	ボディ(主要部)	寸法(mm)	重量
NV-25	2.5升	AC100V 50/60Hz	47W	約37℃	—	ステンレス	アルミ	鋼板(木目)	φ 383 × 410H	6.2Kg
NV-35P	3.5升		ステンレス				鋼板	φ 415 × 401H	9.5Kg	
NV-35S			ステンレス				ステンレス			

ライスウォーマー ラインナップ

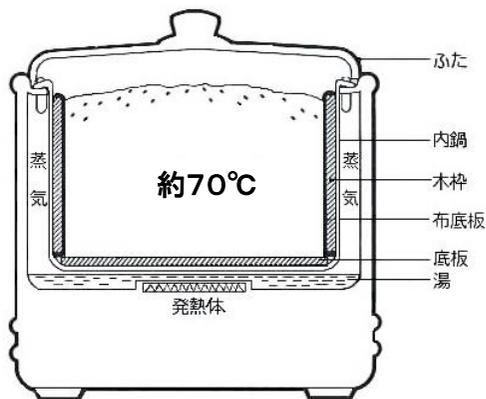


ご飯のアルファ化を進行させ、
おいしく保温

70°C位の温度帯はご飯を美味しくします。

電気びつのご飯は、常時70°C位になっております。その為、冷めないばかりではなく熱量(カロリー)を加えていく事により、美味しいご飯を保ちます。

ライスウォーマーのしくみ



お米を炊いたり蒸したりする事により、お米のデンプンに水分と熱が加わり、デンプンがほぐされ食感にネバリが発生し美味しく感じます。



NK-30 (3.0升)ライス用
標準価格 ¥46,000 (税抜)



NK-40S (4.0升)ライス用
標準価格 ¥66,000 (税抜)



NK-40P (4.0升)ライス用
標準価格 ¥52,000 (税抜)

<仕様>

型式	容量	電源	消費電力	設定温度	可変単位	外鍋	内鍋	ボディ(主要部)	寸法(mm)	重量
NK-30	3升	AC100V 50/60Hz	130W	約70°C	—	ステンレス	アルミ	鋼板(木目)	φ 383 × 410H	6.2Kg
NK-40P	4升						ステンレス	鋼板	φ 415 × 401H	9.5Kg
NK-40S							ステンレス	ステンレス		

エバーホット スープウォーマー

NLシリーズ(温度固定タイプ)



NL-16P (16ℓ) 鋼板
標準価格 ¥52,000 (税抜)



NL-16S (16ℓ) ステンレス
標準価格 ¥64,000 (税抜)

<仕様>

型 式	容量	電源	消費電力	設定温度	可変単位	外鍋	内鍋	ボディ(主要部)	寸法(mm)	重量
NL-16P	16L	AC100V 50/60Hz	230W	約80℃	—	ステンレス	ステンレス	鋼板	φ 415 × 371H	9.5Kg
NL-16S								ステンレス		

大容量でも、湿熱が優しい保温を促し、
美味しさをキープ !!
焦げつき・煮詰まりを抑え美味しい物を
美味しいままご提供できます !!



NMWシリーズ(温度調節タイプ)

NEW



NMW-088 (8ℓ)
標準価格 ¥66,000 (税抜)



NMW-128 (12ℓ)
標準価格 ¥72,000 (税抜)



NMW-168 (16ℓ)
標準価格 ¥92,000 (税抜)

<仕様>

型 式	容量	電源	消費電力	設定温度	可変単位	外鍋	内鍋	ボディ(主要部)	寸法(mm)	重量
NMW-088	8ℓ	AC100V 50/60Hz	200W	70~90℃可変式	5℃刻み	ステンレス	ステンレス	ステンレス	φ 353 × 360H	7.2Kg
NMW-128	12ℓ		230W						φ 353 × 414H	8.2Kg
NMW-168	16ℓ		230W						φ 353 × 459H	9.2Kg

エバーホット スープウォーマー

湿熱式と乾式の違い !!

焦げつき比較写真

湿熱式



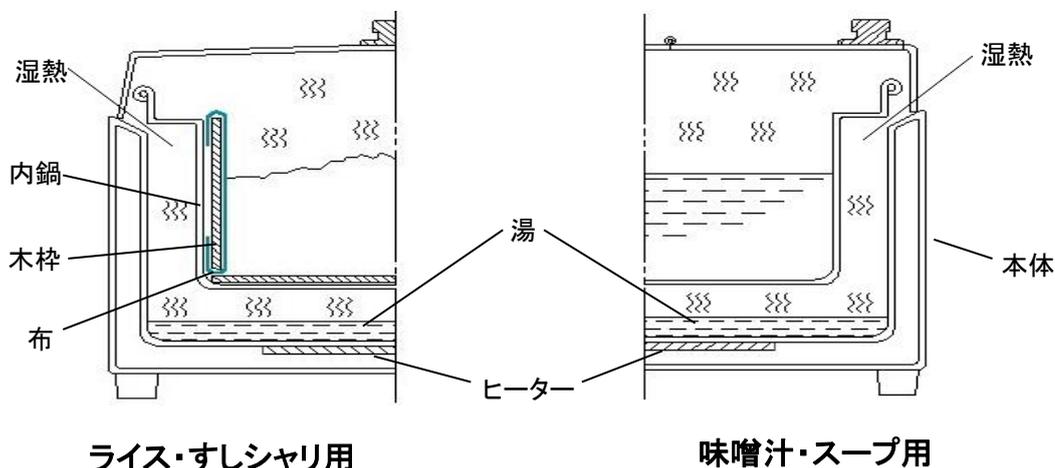
乾熱式



ポイント

1. 本体に湯を入れ、その蒸気熱でスープを保温する二重構造で、乾熱式と違い、スープ全体を優しく温めます。
2. 蒸気熱の保温効果で、煮詰まりが少なく、スープの焦げつきを抑えます。
3. 蒸気熱で優しく温めることで、スープを安定した温度帯で保温し、スープの温度ムラを少なくします。
4. スープの油分等も分離しにくく、粘度のあるポタージュや おかゆ等の保温に最適です。

構造と仕組み



湿熱式は熱研独自の方式で蒸気が内鍋全体を温め、
焦げつきや煮詰まりを抑え、
乾熱式よりもスープ・御飯等を優しく、保温します。