

エバーホット スープウォーマーシリーズ

美味しさをいつまでも湿熱(蒸気)の底力

スープ、汁物の保温で一番気を使うのは「煮やけ・煮つまり」による味の変化。蒸気熱の利用はスープ類の煮やけ・煮つまりを防ぎ本来の味をそこなわない効果を持っています。

NLシリーズ 温度固定タイプ



NL-16P

標準価格 ¥62,000 ¥68,200(税込)

JANコード: 4582394450594

容量: 16L
設定温度: 約80°C 温度固定
電源: AC100V (50/60Hz)
消費電力: 230W
外鍋: ステンレス
内鍋: ステンレス
ボディ: 鋼板
割蓋: ステンレス
外形寸法: φ415×371mm
質量: 9.5kg



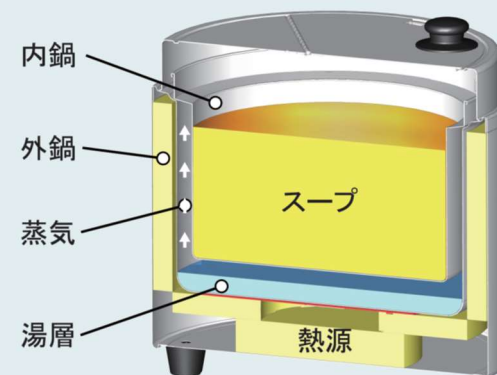
NL-16S

標準価格 ¥74,000 ¥81,400(税込)

JANコード: 4582394450600

容量: 16L
設定温度: 約80°C 温度固定
電源: AC100V (50/60Hz)
消費電力: 230W
外鍋: ステンレス
内鍋: ステンレス
ボディ: ステンレス
割蓋: ステンレス
外形寸法: φ415×371mm
質量: 9.5kg

スープウォーマーの仕組み



スープウォーマーの特長

エバーホットスープウォーマーは熱研独自の湿熱式本体と内鍋の二重構造となっており、本体と内鍋に広がる湿熱(蒸気)が内鍋全体を温めます。優しい熱で保温する為、食材の焦付きや煮詰まりを抑え、最高な状態で食材を保温していきます。

焦付き比較

湿熱式



乾熱式

