

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-547	株式会社クイックパック	0564-59-3525

547

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

このページの全商品は



サンシン電気式全自動酒燗器「良燗さん」

- マイコン制御でつぎたしく、液面制御でつぎこぼれなし、連続採酒機能付きです。
- 湯せん方式で、そのつど1本ずつ燗をつけるので、美味しさそのまま、味を変えません。
- お店の徳利に合わせて、必要な分だけしか、燗をつけないので、湯せんの中にお酒が残りません。
- 適温・適量が常に一定。⑧～⑭サーモスタット（ダイヤル式30℃～93℃）で熱くなりすぎることがありません。



⑧ 酒燗器 RE-1
6967900
1升ビン1本立
採酒口1ウェイ



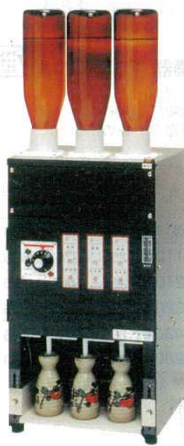
⑨ 酒燗器 REW-1
4296000
1升ビン2本立
採酒口1ウェイ



⑩ 酒燗器 RE-2
6968000
1升ビン2本立
採酒口2ウェイ



⑪ 酒燗器 REW-2
4296100
1升ビン4本立
採酒口2ウェイ



⑫ 酒燗器 RE-3
電気式 6968100
1升ビン3本立
採酒口：3ウェイ



⑬ 酒燗器 REW-3
電気式 4296200
1升ビン6本立
採酒口：3ウェイ



⑭ 自動酒燗器
ミニ燗太 NS-1
1028500

型番	電圧	消費電力	水槽量	外形寸法 (mm)		
				幅	奥行	高さ
⑧ RE-1	単相100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
⑨ REW-1	単相100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
⑩ RE-2	単相100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
⑪ REW-2	単相100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
⑫ RE-3	単相100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑬ REW-3	単相100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑭ NS-1	単相100V	500W	2ℓ	160	328	H512

●酒燗器の使い方

- ①まず、お燗用の水（または湯）を湯槽に、水位計を見ながら適量分注水します。
- ②電源スイッチを入れて、湯槽の水を温めます。
- ③一升瓶（またはキュービターナーなど）をセットします。
- ④お銚子を採酒口に差し込めば、一定量の酒燗がとれます。（酒が採酒ノズルの先端に触れると自動的に止まります。）採酒量の調整はお銚子台を上下にスライドさせて行なってください。
- ⑤終了後は、酒燗器の中に残っているお酒（コップ1杯程度）を抜き取り、酒が通るパイプにぬるま湯等を通して洗浄し、明日に備えます。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オープン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー