

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-205	株式会社クイックパック	0564-59-3525



① NE-710GP 業務用電子レンジ a

50Hz ¥100,000
60Hz ¥100,000
外形寸法:W510×D360×H306mm
重量:18kg
加熱室有効寸法:W330×D330×H200mm (22ℓ)
電源:単相100V プラグ:並行型15A/125V
消費電力:1,260W
高周波出力:700W/350W/250W相当 3段階切換
●700W出力で家庭用に比べ1.4倍のスピード。
●オールステンレスボディ&フラット底面。
●調理時間・出力を10メモリまで記憶。
●コンパクト設計で2段階OK。
※ご注文の際には、50Hzか60Hzの指定をして下さい。



② NE-920GP 業務用電子レンジ a

50Hz ¥120,000
60Hz ¥120,000
外形寸法:W510×D360×H306mm
加熱室有効寸法:W330×D330×H200mm (22ℓ)
電源:単相200V プラグ:Lバー型20A/250V
消費電力:1,570W
高周波出力:900W/450W/330W相当 3段階切換
重量:18kg
※ご注文の際には、50Hzか60Hzの指定をして下さい。



④ RE-6300 業務用電子レンジ

¥260,000 f
外形寸法:W510×D470×H335mm 重量:33kg
加熱室有効寸法:W330×D330×H180mm (19ℓ)
電源:単相200V 50/60Hz
プラグ:3極20A250V (コンセントLバー型)
消費電力:2,990W
高周波出力:1,900/1,710/1,520/1,330/1,140/
950/760/570/380/190/0W相当

- 業界最高出力を実現、ハイスピード調理1.9kW。
- 11段階出力切換と7ステップ過熱の組み合わせにより新解凍機能により解凍加熱や半解凍もOK。

加熱方式:上下回転アンテナ方式
メモリ加熱:30メニュー シリウス加熱:7ステップ過熱
●ハイパワーでも低消費電力を実現した省エネ設計。
●フラット庫内採用、2段階OK。

ハイパワー加熱と、素材の旨みを逃さない高度な解凍の1台2役



⑥ NE-DF30 マイクロウェーブ解凍器

¥400,000 f
外形寸法:W430×D473×H337mm 重量:20kg
庫内寸法:W330×D310×H175mm (18ℓ)
電源:単相200V プラグ:L型20A/250V
消費電力:2,800W 解凍可能重量:100g〜4kg
高周波出力:1,800W〜0相当 15段階切替
●最高1,800Wの出力で加熱時間を大幅短縮し15段階の出力切替により食材に合わせたキメ細やかな解凍プログラムが設定可能です。
●メト化(肉変色)の起こる温度帯をすばやく通過出来る為素材本来の色を再現、素材の旨みも逃しません。

●代表的な冷凍素材メニューは、グラムセットで簡単操作
あらかじめ16通りの冷凍素材メニューを記憶しています。操作は解凍キーを押し、メニュー番号を選んでダイヤルで重量をセットし、スタートキーを押すだけで解凍OK!

※作業性を良くするため、解凍仕上がり温度をおおよそ-3℃前後に設定しています。

初期温度の標準は約-20℃。さらに、冷凍庫の温度設定に合わせて【強め】【弱め】(5段階)の微妙な仕上がり調節ができます。

開始温度	約-12℃	約-16℃	約-20℃	約-30℃	約-40℃
設定	弱め	やや弱め	標準	やや強め	強め

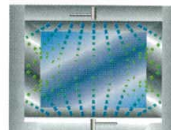
※あくまでも目安です。冷凍庫の温度をご確認の上、お選びください。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

●フラット底面で、食品の出し入れがスムーズに庫内はターンテーブルのないフラット底面で、二合とっくりも余裕の高さ。食品の出し入れがスムーズで庫内を有効に使えます。2段階積みすれば、厨房スペースを有効に使い、同時加熱でお客様をお待ちしません。



●上下給電により、ムラを抑えて上手に加熱
上下からのマイクロウェーブが食品に効率よくあたり、加熱ムラを抑えます。



(イメージ図)

■加熱スピード比較

メニュー	NE-710GP	NE-920GP
冷蔵庫 温度		
おにぎり(1コ70g)	50秒	40秒
シチュー(300g)	2分50秒	2分20秒
しゅうまい(10コ150g)	2分20秒	1分45秒
たこ焼き(8コ160g)	2分35秒	2分05秒

●時間はおよその目安です。



③ NE-1800P インバーター業務用電子レンジ ¥260,000 f

外形寸法:W422×D473×H337mm 重量:20kg
加熱室有効寸法:W330×D310×H175mm (18ℓ)
電源:単相200V プラグ:Lバー型20A/250V
消費電力:2,800W
高周波出力:1,800/1,700/1,600/1,400/1,000/750/600/
500/250/150W相当 10段階切換

- メニュー記憶30メモリー
- インバーターで高出力1,800W/常に安定した加熱を実現。
- 電源効率をアップ!消費電力を約10%低減。
- 設置しやすいコンパクトサイズ。2段階積みOK。



⑤ RE-T1 電子レンジ f

50Hz ¥17,000
60Hz ¥17,000
外形寸法:W460×D375×H275mm
庫内有効寸法:W300×D335×H200mm (20ℓ)
電源:単相100V
レンジ出力:700W/200W(相当)
重量:50Hz 12kg
60Hz 11kg

手軽に時間合わせ「光るデカタイマー」採用
あたため・解凍が簡単 出力2段階替付
※ご注文の際には、50Hzか60Hzの指定して下さい。

●肉やマグロの解凍も色鮮やか。ドリップもほとんど出ません

マイクロウェーブ解凍は、メト化*の起こる温度帯をすばやく通過。解凍直後から素材本来の色を再現し、発色時間も長く保てます。また表面から中心部までほぼ同時に氷の結晶だけを溶かすため、解凍ムラが少なく、素材の旨みを逃がしません。
※メト化とは肉を長く放置したときに色が褐色に変化することです。

■ドリップ比較



NE-DF30解凍 自然解凍

■解凍スピード比較

	NE-DF30	冷蔵庫解凍	自然解凍
ショートケーキ(1/12カット)	2分	1.5~2時間	30~40分
牛肉(約2kg)	24分	16時間	5時間
アグロ(約2kg)	30分	16時間	9時間

- 冷食の解凍開始温度-22℃(メーカー調査データより)。作業性を良くするため、解凍仕上がり温度をおおよそ-3℃前後に設定しています。
- 時間はおよその目安です。

●インバーターマイクロウェーブ解凍器は、経営の合理化に貢献します!

- ・見込み解凍によるロスをなくします。
- ・段取りの難しかった解凍作業を、アルバイトやパートの方に任せられます。
- ・流水解凍にかかる水道費、大型解凍器の光熱費と比べ、ランニングコストを削減。

●上手に使って、おいしく調理!

カツ・コロッケ・天ぷらなどの半調理済み食品は...

衣のついた半調理済み食品などは、いったん解凍してから揚げると油が長持ちします。ドリップが出ないのでパン粉がしっかり立ちます。カラッとおいしく揚げられます。

エビフライ



刺身・マリネ用生食食材は...

包丁がスッと入る温度にぴったり戻せます。素材の新鮮さ、持ち味もとれたてのようです。

マグロ



ステーキ・ハンバーグなどの調理用食材は...

すぐに焼き上げる場合は+5℃に、冷蔵庫にストックする場合は-3℃にお好みの温度に解凍。

肉



寿司・弁当などの調理済み食品は...

様々な食材がひとつになった調理済み食品も、食材ごとの新鮮さ、持ち味を生かし、食べ頃温度へすばやく解凍。必要な時に店頭へストックできます。

寿司

