

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-798	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

保温ジャー 798

食品(ごはん)ロス削減に貢献。
真空保温で最長約16時間連続での
ごはんの保温が可能に。



①タイガー 業務用 真空保温電子ジャー

ページコード	商品コード	価格
JHV-A540(XS)	3-0798-0101	2205040 ¥120,000
●食品(ご飯)ロス削減 ●真空保温で最長16時間の連続保温が可能 ●ご飯の廃棄量を削減 ●閉店後のご飯の廃棄作業を削減 ●閉店後の炊飯作業を削減 ●トリプルヒーター&マイコン保温で、温度ムラを抑え、酸化によるごはんの変色を防ぎます。		

品名	外寸(mm)	容量(ℓ)	電源(V)	平均保温電力(W)
JHV-A540(XS)	446×358×H355	5.4(3升)	単相100	通常33 真空保温36

保温ジャー



②オール ステンレス 電気櫃エバーホット ライス用(中木枠付)

ページコード	商品コード	価格
NK-40S	3-0798-0201	4287200 ¥83,000

品名	外寸(mm)	部品適合サイズ	容量	電源	保温温度	消費電力
②NK-40S	φ415×H401	大	4升			130W
③NK-30(木目)	φ383×H410	中	3升	単相100V	70℃	130W
④NK-40P型	φ415×H401	大	4升			130W



電気櫃エバーホット ライス用(中木枠付)

ページコード	商品コード	価格
③NK-30型 木目	3-0798-0301	0819500 ¥63,000
④NK-40P型	3-0798-0401	0819600 ¥69,000

⑤オール ステンレス 電気櫃エバーホット すししゃり用

ページコード	商品コード	価格
NV-35S	3-0798-0501	4286800 ¥83,000

品名	外寸(mm)	部品適合サイズ	容量	電源	保温温度	消費電力
⑤NV-35S	φ415×H401	大	3.5升			50W
⑥NV-25(木目)	φ383×H410	中	2.5升	単相100V	37℃	47W
⑦NV-35P型	φ415×H401	大	3.5升			50W



⑪エバーホット用 ステンレス内鍋 大

ページコード	商品コード	価格
3-0798-1101	0821500	¥16,000
φ360×H200 ※NV-35S, NK-40S用 ※NV-35P, NK-40P用		



⑫エバーホット用 アルミ内鍋 中

ページコード	商品コード	価格
3-0798-1201	0821300	¥12,000
φ345×H185 ※NV-25, NK-30用		



⑬象印 電子ジャー

ページコード	商品コード	価格
TYA-C18	3-0798-1301	0819300 ¥15,000
TYA-C27	3-0798-1302	0819100 ¥18,000

付属品:しゃもじ
●内鍋フッ素樹脂加工、コードリール付

品名	外寸(mm)	容量(ℓ)	電源(V)	平均保温電力(W)
TYA-C18	320×280×H280	1.8(1升)		50
TYA-C27	350×310×H340	2.7(1.5升)	単相100	60

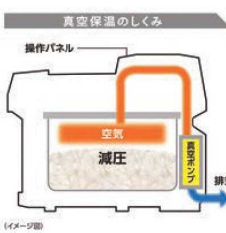


⑭タイガー 電子ジャー

ページコード	商品コード	価格
JHG-A111	3-0798-1401	2973810 ¥18,000
JHG-A181	3-0798-1402	5878310 ¥18,000
JHG-A271	3-0798-1403	5878410 ¥22,000

付属品:しゃもじ・しゃもじ受け
●たぎたぎを移して、おいしく保温

品名	外寸(mm)	容量(ℓ)	電源(V)	平均保温電力(W)
JHG-A111	302×271×H262	1.1(6合)		22
JHG-A181	322×291×H292	1.8(1升)	単相100	28
JHG-A271	342×311×H326	2.7(1.5升)		32



最長約16時間連続でごはんが
保温できる「真空保温」。

電子ジャーの内なべの中の空気を外へ排気し、内なべの中を真空状態にして保温。酸化による保温臭を抑え、最長約16時間まで連続で真空保温ができます。



お店の閉店後に、余ったごはんを真空保温。

食品ロス削減の使用イメージ(例)

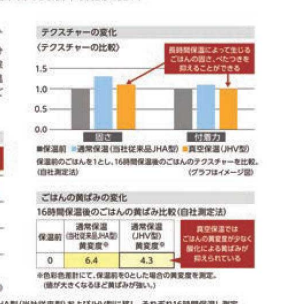
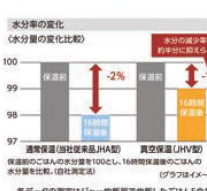
真空保温が備わっていない従来機種(JHA型)では保温時間は12時間以内とするよう推奨しておりましたが、本商品は配膳や真ばみを抑えて連続約16時間まで真空状態で保温が可能のため、従来なら廃棄するタイミングであったごはんをご提供いただけます。



※この図は、使用イメージの一例です。店舗ごとに使用状況は異なりますので参考としてください。
※真空保温中の前後の通常保温の時間は目安です。真空保温中は炊きあがりから約1〜2時間程度通常保温しているごはんを真空保温にすることをおすすめします。真空保温解除後のごはんはできるだけ早くご使用ください。

長時間保温時の比較

真空保温は通常保温に比べ、水分の減少率を約半分に加え、真ばみも抑えることができます。また、長時間保温によって生じるごはんの固さやべたつきも通常保温に比べて抑えられることで、16時間真空保温後のごはんをお客様に安心してご提供いただけます。



57 屋台・
イベント調理機器

58 ピザ・
パスタ

51 炊飯器・
スチームジャー

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オープン・
電子レンジ

55 低温調理器・
フッドウォーマー

56 お好み焼・
たて焼・
鉄板焼関連