

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-817	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 817

## フードウォーマー・おでん鍋

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼食
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- グラス
- 食器
- ホテル
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

**TKG** スープ・みそ汁・シチューなどの保温に最適です。

迷ったらコレ



### ① TKG 湯煎式電気スープケトル

〈ESC-08〉目 9-0817-0101 ¥52,000  
 φ350×H390  
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:600W  
 容量:10ℓ (満水) 温度調節:30℃~90℃ (ダイヤル式)  
 サーマスタート:バイメタル式 サーマスタート(83℃)  
 ※①~④の温度調節目表は、P.1608を参照して下さい。

お料理にやさしい「湯煎式」



### KINGO 湯煎式電気スープジャーシリーズ

- ② D9001 11ℓ 〈DSC-26〉目 9-0817-0201 ¥50,000  
 φ320×H335 容量:11ℓ 質量:5.1kg
- ③ D9001 7ℓ 〈DSC-27〉目 9-0817-0301 ¥50,000  
 φ320×H315 容量:7ℓ 質量:4.8kg
- ④ D9001 (中鍋なし) 〈DSC-25〉目 9-0817-0401 ¥43,000  
 φ320×H280 質量:4.2kg  
 ●中鍋のないタイプです。レトルトパックのボイルや保温又、湯煎にも最適です。

■②~④共通仕様

電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	800W
温度調節	45~90℃(ダイヤル式)
コードの長さ	約1.6m

**注意!** ※本体は水洗いできません。直接、食材等を入れてのご使用はできません。

## ZOJIRUSHI つくりたての風味と温度が味わえます。

●「マイコン温度設定」により5℃から1℃間隔で保温調節が可能。メニューに合わせて適温が選べ、よく使う90℃(みそ汁)85℃(コンソメ)80℃(ポタージュ)のメニューはダイレクトキーで簡単に選択できます。  
 ●保温ヒーターを底と側面に設置。側面温度を抑制し、内なべの焦げつきを防ぎます。  
 ●設定簡単、温度がひと目でわかるデジタル温度表示  
 ●開閉時の保温温度低下を抑える半分開口ふたです。  
 ●直火・IH調理器(100V・200V)対応の内鍋です。



- ⑤ 象印マイコンスープジャー (乾式保温方式) 〈DSC-66〉目
- 9-0817-0501 TH-CV045 ¥70,000  
315×260×H350 4.5ℓ
- 9-0817-0502 TH-CV080 ¥75,000  
365×315×H375 8ℓ
- 9-0817-0503 TH-CV120 ¥92,000  
460×395×H355 12ℓ
- 9-0817-0504 TH-CV160 ¥108,000  
460×395×H405 16ℓ

### ■交換部品⑤専用 内鍋

TH-CV045	20~30人用	9-0817-0505 TH-CV045用	¥37,600
TH-CV080	40~60人用	9-0817-0506 TH-CV080用	¥38,700
TH-CV120	60~90人用	9-0817-0507 TH-CV120用	¥55,200
TH-CV160	80~120人用	9-0817-0508 TH-CV160用	¥58,500

### ⑥ 象印 マイコン スープクックジャー TH-DW06

〈DSC-12〉目 9-0817-0601 ¥88,000  
 365×315×H385 6ℓ  
**特長**  
 ●設定保温温度まで加熱し保温フローに切り替える加熱フロー機能付。  
 ●ダイレクトセンサー方式で正確な温度をマイコンが自動コントロール。  
 ●50℃~90℃まで5℃間隔で選択できる「マイコン温度設定」。  
 ●ボタンひとつでレトルトパックや冷凍食品、真空調理品も袋のままボイルできるボイル機能付。

### ■仕様

品 番	TH-CV045	TH-CV080	TH-CV120	TH-CV160	TH-DW06	TH-DE06
電 源	単相100V					
消費電力	140W	210W	240W	280W	980W	
平均保温電力	103W	125W	145W	170W	152W	
質 量	4.1kg	5.5kg	7.0kg	8.0kg	6.5kg	
コードの長さ	1.4m					

### ⑦ 象印 マイコン 温泉たまご& スープクックジャー TH-DE06

〈DSC-13〉目 9-0817-0701 ¥91,300  
 365×315×H385 6ℓ  
**特長**  
 ●センサーが温度管理の難しい温泉たまごを適温70℃に一定保持。  
 ●スタート・ストップをプザーでお知らせ。  
 ●半熟たまご・固ゆでたまごも作れます。  
 ●一度に温泉たまごが35個作れる専用カゴ付。

## TIGER お湯を張る手間のいらぬ乾式保温方式 みそ汁、スープ、カレーなど…汁物の保温専用スープジャー オープンキッチンやバイキング形式のホテル、レストランにおすすめです。



### ⑧ タイガー マイコンスープジャー 〈DSC-65〉目

- 9-0817-0801 JHI-N051 ¥70,000  
315×271×H331 5ℓ
- 9-0817-0802 JHI-N081 ¥75,000  
362×315×H335 8ℓ
- 9-0817-0803 JHI-N121 ¥90,000  
428×368×H355 12ℓ

- 3種類のダイレクトメニュー設定が可能。
- 容量確認ができるナベ目盛り付。
- セット温度を記憶するメモリー機能付。
- 耐熱樹脂製の取っ手付。
- 内なべは200V IH調理器および直火対応。

### ■交換部品⑧専用 内鍋

9-0817-0804 JHI-N051用	¥19,500
9-0817-0805 JHI-N081用	¥20,500
9-0817-0806 JHI-N121用	¥27,500

煮詰まりにくく、メニューに最適な温度でおいしく保温

- 煮詰まりや煮やけの少ない側面ヒーターによる間接加熱方式を採用。
- それぞれのメニューにあった最適温度でおいしく保温できます。

### ■仕様

品 番	JHI-N051	JHI-N081	JHI-N121
電 源	単相100V		
消費電力	150W	220W	240W
コードの長さ	1.5m		
質 量	約4.0kg	約5.2kg	約6.5kg
保 温 温 度	70℃~90℃ 1℃間隔		
メニューキー	みそ汁(90℃)、ポタージュ(80℃)、カレー(70℃)		
みそ汁	30~40杯	40~60杯	60~100杯