

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-804	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。

スープウォーマー・玉子メーカー

804

VOORATH ヴォラース 

スープ&フードウォーマーシリーズ
今までにないデザインとカラーでビュッフェを演出

乾式



乾式



① スープ&フードウォーマー 6.5ℓ 缶

ページコード	商品コード	価格
シルバー 5-0804-0101	0080400	製造中止
レッド 5-0804-0102	0080410	¥125,000

外寸:φ300×H342
容量:6.5ℓ(みそ汁 40杯)
電源:120V 800W プラグ形状 
温度調節:38℃～88℃(1℃間隔)
コードの長さ:1.6m
重量:4.5kg
※変換プラグ 5-0804-0103 2964700 ¥1,080  も
ご用意がございます。(別売)

湯煎の蒸気熱でおいしく保温



② スープ&フードウォーマー 10ℓ 缶

ページコード	商品コード	価格
シルバー 5-0804-0201	0080500	¥129,000
レッド 5-0804-0202	0080510	¥129,000

外寸:φ353×H342
容量:10ℓ(みそ汁 60杯)
電源:120V 800W プラグ形状 
温度調節:38℃～88℃(1℃間隔)
コードの長さ:1.6m
重量:5.2kg
※変換プラグ 5-0804-0203 2964700 ¥1,080  も
ご用意がございます。(別売)



④ エバーホット マイコン式
スープウォーマー (蒸気熱保温方式)

ページコード	商品コード	価格
NMW-088 5-0804-0401	1647900	¥76,000

外寸:φ353×H360
容量:8ℓ(みそ汁 50杯)
電源:単相100V 200W
コードの長さ:約2m
重量:6.7kg
※デジタル表示で70℃～90℃を5段階(5℃刻み)で調節できます。



⑤ エバーホット マイコン式
スープウォーマー (蒸気熱保温方式)

ページコード	商品コード	価格
NMW-128 5-0804-0501	3100410	¥82,000

外寸:φ353×H414
容量:12ℓ(みそ汁 80杯)
電源:単相100V 230W
コードの長さ:約2m
重量:8.2kg
※デジタル表示で70℃～90℃を5段階(5℃刻み)で調節できます。



⑥ エバーホット マイコン式
スープウォーマー (蒸気熱保温方式)

ページコード	商品コード	価格
NMW-168 5-0804-0601	1617100	¥102,000

外寸:φ353×H458
容量:16ℓ(みそ汁 100杯)
電源:単相100V 250W
コードの長さ:約2m
重量:8.9kg
※デジタル表示で70℃～90℃を5段階(5℃刻み)で調節できます。



⑦ エバーホット スープウォーマー
オールステンレス

ページコード	商品コード	価格
NL-16S 5-0804-0701	4287500	¥74,000

外寸:φ415×H359
容量:16ℓ(みそ汁 100杯)
電源:単相100V 230W
蒸気熱保温方式
コードの長さ:約2m
重量:9.5kg
NL-16・16S用 18-8ステンレス内鍋
5-0804-0702 0821500 ¥16,000
材質:本体・内鍋・蓋/18-8
※保温温度:80℃



⑨ 象印 マイコン
温泉たまご&スープクックジャー

ページコード	商品コード	価格
TH-DE06 5-0804-0901	4411100	¥91,300

外寸:365×315×H385
容量:6.0ℓ
電源:100V 消費電力:980W
平均保温電力(安定時):152W
コードの長さ:1.4m
重量:6.5kg

- 一度に温泉たまごが35個作れる専用かごがついています。
- プザーがたまごを入れるタイミングと取り出すタイミングを知らせるので失敗する心配がありません。
- 正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」
- 50℃～95℃まで5℃間隔で温められる「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簡単にボイルできます。

ホットチョコレートやポタージュスープなど、粘度の高いドリンク用に
特別設計されている高粘度対応型ディスペンサーです

⑩ シロッコ ホットドリンク ディスペンサー 3ℓ

ページコード	商品コード	価格
5-0804-1001	5761500	¥198,000

外寸:240×290×H410
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:600W
重量:4kg 容量:3ℓ
保温温度:50～90℃
攪拌方式:スクレイパー付フィン攪拌式
●洗剤洗ったカスターカップデザイン
●電熱ヒーター加熱システム
●簡単操作
●本体下部加熱装置の間接加熱によりコンテナ内部のドリンクを温めます。
常にスクレイパー付のフィンで攪拌されるため、焦付きもありません。
●メインスイッチを押し、後は温度設定ダイヤルで好みの温度に設定するだけ。
また、最高温度設定でも沸騰や噴き出しのない安全設計です。



レードルは別売です。P532をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2025年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 伊
ベント
調理機
器

58 ピ
ザ・
バス
タ

51 ス
ー
ブ
ジ
ャ
ー

52 電
気・
ガス
コン
ロ

53 焼
ア
ミ

54 オ
ー
ブ
ン
ジ
・
電
子
レ
ン
ジ

55 低
温
調
理
器
・
フ
ィ
ド
ウ
ォ
ー
マ
ー

56 お
好
み
焼
・
た
こ
焼
・
鉄
板
焼
関
連