パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1112	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。

サンシン電気式全自動酒燗器「良燗さん」 ①〜③

●マイコン制御でつぎたしなく、液面制御でつぎこぼれなし、連続採酒機能付です。
●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。①〜③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。



①酒燗器 ナ1

ページコード	商品コード	価格
RE-1 6-1112-0101	6967900	¥124,000

1升ビン1本立
採酒口:1ウェイ



②酒燗器 ナ1

ページコード	商品コード	価格
RE-2 6-1112-0201	6968000	¥186,000

1升ビン2本立
採酒口:2ウェイ



③酒燗器 ナ4 直B

ページコード	商品コード	価格
RE-3 6-1112-0301	6968100	¥296,000

1升ビン3本立
採酒口:3ウェイ



④自動酒燗器 ミニ燗太 ナ1

ページコード	商品コード	価格
NS-1 6-1112-0401	1028500	¥82,000

型式	電源	消費電力	水槽量	外形寸法(mm)		
				幅	奥行	高さ
①RE-1	100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
②RE-2	100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
③RE-3	100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
④NS-1	100V	500W	2ℓ	200	280	H680

●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（またはキュービテーナーなど）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。



⑤ガス 自動 酒燗器「お燗番」GNT-5 M 直B 納期

ページコード	商品コード	価格
LP 6-1112-0501	4296310	¥800,000
13A 6-1112-0502	4296320	¥800,000

採酒口:5ウェイ
能力:120本/6分間
※温度:30℃〜93℃可変
●バーナーの取付位置を左横に取付けすることが可能のため奥行の少ないスペースへの設置ができます。

型式	ガス消費量 (kcal/h)	電源 (V)	消費電力 (W)	水槽量 (ℓ)	外形寸法(mm)		
					幅	奥行	高さ
⑤GNT-5	6,000	100	150	24	570	600	H910

※ガス接続:都市ガス用／4分口、LPG用／3分口

本物の木樽をディスプレイに使い、
日本酒のよさを強烈にアピール



⑥酒樽サーバー ナ4 直A 納期

ページコード	商品コード	価格
TSR-1型 6-1112-0601	8136300	¥75,000

φ400×H370（1斗樽使用）
中タンク容量:4ℓ
質量:3.5kg
●樽の中のタンクのまわりに氷を入れておくだけで庫内は飲み頃温度8℃で維持します。
●ロックアイス（4袋）で約24時間飲み頃保持（室温24℃）