サービス用品
038～043
038 スープ&フードウォーマー・おでん鍋
039 缶ウォーマー・スチーマー・ホットショーケース
040 温蔵庫・タオルスチーマー
041 トレー・お盆・オーガナイザー
042 ケットル・お茶用品・ピッチャー・ポット
043 ウォータークーラー・酒燗器・燗ドーコ

電気おでん鍋　本格的なおでんの風味を電気のお鍋で実現しました。



❶電気おでん鍋
NHO-4SY(4ツ切) [FODA-04] J
18-0468-0101 ¥143,000



❷電気おでん鍋
NHO-6SY(6ツ切) [FODA-05] J
18-0468-0201 ¥135,000



❸電気おでん鍋
NHO-8SY(8ツ切) [FODA-06] J
18-0468-0301 ¥139,000



❹電気おでん鍋
NHO-8LY(8ツ切) [FODA-07] J
18-0468-0401 ¥151,000

■電気おでん鍋/仕様

型式	❶NHO-4SY	❷NHO-6SY	❸NHO-8SY	❹NHO-8LY
本体サイズ	340×335×H277	485×335×H277	540×360×H277	630×335×H277
鍋サイズ	304×304×H120	450×305×H120	505×330×H120	594×302×H120
電源	単相100V 50/60Hz			
消費電力	670W	1.0kW		1.2kW
温度調節	可変式サーモスタット			
使用温度範囲	70℃(蓋を開けた場合)～100℃(蓋を閉じた場合)			
安全装置	110℃バイメタル式サーモスタット(自動復帰)			
内容積	11.1ℓ	16.5ℓ	20ℓ	21.5ℓ
重量	8kg	10.5kg	12kg	14kg





木枠の使用例
(写真はNHO-8SY)

❺電気おでん鍋用 木枠(焼杉) [FODA-09] T

	サイズ	重量		
❶NHO-4SY用	373×368×H105	2.0kg	18-0468-0501	¥13,200
❷NHO-6SY用	518×368×H105	2.4kg	18-0468-0502	¥14,300
❸NHO-8SY用	573×398×H105	2.6kg	18-0468-0503	¥15,200
❹NHO-8LY用	663×368×H105	2.8kg	18-0468-0504	¥17,300

温泉玉子メーカー



この1台で
オリジナル
メニューの
幅が広がります。



一台4役

温泉玉子メーカー	一度に玉子約60個を調理
酒燗器	「熱燗」も「人肌」もちょうどよい温度設定が簡単
カップウォーマー	サーモ機能でカップを一定温度に保温します
レトルトパック	撹拌機能でレトルトパックを均一に温められます

❻電気温泉玉子クッカー [GOTG-02] J 納 直

NSEC-30	18-0468-0601 ¥336,000
NSEC-60	18-0468-0602 ¥358,000

温度調節:30～100℃
付属品:バスケット、仕切板、スノコ、上蓋(各1)
●希望の温度、タイマーをセットするだけ簡単操作。
●お湯の温度にムラが少ないので、能率良く温泉玉子ができ上がります。
●湯槽の水をヒーターが直接加熱、効率に優れ、経済的です。

■仕様

サイズ 間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	消費電力 100V	リード線2m・プラグ付(アース線別付き)	調理能力(1回)	重量(kg)
400	350	300	1.00kW	2P-15A Ⓘ	30個	14
530	350	300	1.35kW	2P-15A Ⓘ	60個	16

❼温泉玉子メーカー EOT-60 [GOTG-05] G 直

18-0468-0701 ¥204,000
外形サイズ:490×350×H260
中カゴサイズ:約318×273×H144(内寸)
電源:単相100V　消費電力:1.46kW
温度調節:30℃～110℃
重量:14kg
●一度に温泉玉子を約60個作れます。
●60分タイマー付
●温泉玉子の他に酒燗器、カップウォーマー、レトルトパックの温めに使えます。



❽象印 温泉たまご器 EG-HA06 [GOTG-03] ◇S

18-0468-0801 ¥10,000
サイズ:215×200×H235　電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:300W　重量:約0.9kg
●一度に6個作れます。
●「温泉卵、半熟卵、固ゆで卵」の選べる3モード。
水を入れスイッチを押すだけで、自動で茹であげます。
●できあがりをブザーでお知らせ。



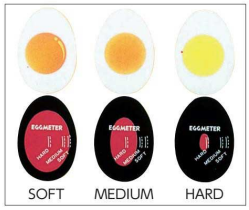


❾エッグクッカー マイルド No.522(2個入)
[GOTG-06] ◇E 洗OK

18-0468-0901 ¥550
サイズ:φ65×H86　容量:110㎖
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:－20℃～140℃
●電子レンジに入れて30～60秒で簡単に玉子料理が出来ます。
●調理後も同じカップで食べられ後片付けも楽です。
※オーブンには使わないでください。



ゆで卵の上手な作り方



❿エッグタイマー [BTIM-50] ◇J

18-0468-1001 ¥1,300
サイズ:44×60×H31
材質:ポリエステル樹脂(耐熱温度120℃)
●色の変化でゆで卵のゆで具合(生ゆで・半ゆで・硬ゆで)が一目でわかります。
※使用回数80～100回を目安にお使いください。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。