サービス用品
038〜043
038 スープ&ソードッチャー！おでん鍋
039 缶ウォーマーステーマー！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

酒燗器

史上最高におしゃれな酒燗器誕生！！

カフェやバー、ホテルやレストラン、様々な場所にマッチし、さらにコンパクトなデザイン。



❶タイジ 瞬間加熱酒燗器 TSK-11

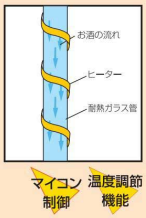
[FSKA-23] G

18-0502-0101 ¥140,000

サイズ：200×395×H388　重量：約4.5kg
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：1,310W
温度調節：マイコン制御（45〜65℃）
加熱方式：瞬間加熱方式
酒容量：1升瓶/1本立　酒取出口：1本取り
安全装置：ラインヒューズ・温度ヒューズ
ヒーター：特殊ガラス管ヒーター
採酒方式：オートストップ方式
（液面レベル検知）
瓶立て時の高さ：H600　設置可能高さ：H818
付属品：銚子台×1、キャッパー×2、ホース×1

燗酒の旨さを引き出す気配り設計。

- お酒が特殊ガラス管ヒーターの中を通る間に加熱されるため、旨味が損なわれません。
- ぬる燗（45℃）〜あつ燗（65℃）まで、マイコン制御の温度管理により、いつでもお好みの温度で採酒できます。
- お燗をせずに、常温酒を採酒したい時は、ヒータースイッチを切るだけで採酒できます。



【お燗の温度範囲と酒質別適正温】

		大吟醸酒	吟醸酒	純米酒	大醸造酒	普通酒
熱燗（あつかん）	50〜55℃				○	○
上燗（じょうかん）	45〜50℃			○	○	○
ぬる燗（ぬるかん）	40〜45℃		○	○	○	○
人肌燗（ひとはだかん）	35〜40℃	○	○	○	○	○

（お酒の銘柄により推奨する温度帯が異なるので目安としてお考えください）



❷タイジ 酒燗器用 キャッパー

[FKND-18] T

18-0502-0201 ¥900

●一升瓶の口に付ける部品です。

設置場所を選ばないコンパクトサイズ。



湯煎式だからお酒の風味を損ないません。
サビに強いオールステンレスボディー。

❸タイジ 卓上型全自動酒燗器 TS-1

[FSKA-24] G

18-0502-0301 ¥130,000

サイズ：160×345×H483.5　重量：5.8kg
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：600W
温度調節：可変式サーモスタット
加熱方式：間接加熱方式
酒容量：1升ビン/1本立
酒取出口：1本取り
水槽容量：2.3ℓ
安全装置：ラインヒューズ
採酒方法：オートストップ方式（液面レベル検知）
瓶立て時の高さ：H768
設置可能高さ：H916
付属品：キャッパー×1、銚子台×1、
注水ジョーゴ×1、転倒防止金具一式



❺タイジ 卓上型全自動酒燗器 TS-2

[FSKA-25] G

18-0502-0501 ¥150,000

サイズ：160×345×H625　重量：6.7kg
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：600W
温度調節：可変式サーモスタット
加熱方式：間接加熱方式
酒容量：3.6ℓ
酒取出口：1本取り
水槽容量：2.3ℓ
安全装置：ラインヒューズ
採酒方法：オートストップ方式（液面レベル検知）
付属品：空気補給パイプ洗浄ブラシ×1、
フィルター（予備）×1、銚子台×1、
注水ジョーゴ×1、転倒防止金具一式

酒パイプを湯煎する間接加熱方式の大型酒燗器



一升ビン二本立て、お銚子二本取りタイプ。
マイコン制御により徹底した温度管理を実現。
お酒の風味を損なわないようにガラス管を主に使用。
サビに強いオールステンレスボディー。

❹タイジ 酒燗器 TSK-220B

[FSKA-19] G

18-0502-0401 ¥220,000

サイズ：330×375×H595　重量：約11.9kg
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：1,000W
温度調節：マイコン制御
加熱方式：間接加熱方式
酒容量：1升瓶/2本立
酒取出口：2本取
水槽容量：6.7ℓ
安全装置：ラインヒューズ・空焚き防止装置
採酒方式：オートストップ方式（液面レベル検知）
瓶立て時の高さ：H867　設置可能高さ：H1,015
付属品：キャッパー×3、銚子台×2、
注水ジョーゴ×1、ホース×1

お酒の質にこだわりました。

- ガラス管を直管部に使用。これによりシリコンホースの接液面積を極限まで削減しました。
- 酒抜き機能の採用により、酒パイプ内のお酒（お湯に浸かっているお酒）だけを、ボタンひとつで抜くことができます。業務終了時などに便利です。

機能・操作性の向上を図りました。

- タンク内の水、またはお湯が一定量以下になるとセンサーが働き、ブザーとランプで給水を知らせます。
- お酒が上から下へ流れる構造なので、酒燗器内部のお酒はすべてノズルより出すことができます。
- マイコン制御により、徹底した温度管理を実現。また、操作部をタッチパネルにすることで、誰でも簡単に扱うことができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。