

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

電気式自動酒燗器「こうせい」



① 酒燗器 HBS-101N

0896700
席数目安 20~30席
定格電圧：100V
消費電力：1,040W



② 酒燗器 HBS-201N

0896800
席数目安 30~40席
定格電圧：100V
消費電力：1,040W



⑤ 酒燗器 HBQ-220BN
(ボックスタイプ)

0897400
席数目安 60~80席
定格電圧：100V 消費電力：1,040W
酒ボックス：7.2ℓ



⑥ 酒燗器 HBS-30QN
(タンクタイプ)

0897500
席数目安 15~20席
定格電圧：100V 消費電力：600W
酒タンク：3ℓ

- 電気式だから経済的。空だし防止機能もついて安全。
- 大容量湯槽で間接加熱。お酒のうまみを逃がしません。
- 配管・設置工事の必要なし。いつでも移動OK。
- お銚子台は上下スライド式。お銚子のサイズを選びません。

このページの④~⑭は



③ 酒燗器 HBW-202N

0896900
席数目安 40~60席
定格電圧：100V
消費電力：1,040W



④ 酒燗器 HBW-402N

0897000
席数目安 40~60席
定格電圧：100V
消費電力：1kW

■温度表示と採酒温度

銘板表示	1	2	3	4	5	6
ぬるかん			良かん(中温)		熱かん(高温)	
温度範囲	35~59℃	51~64℃	64~75℃			
温調器の動作	48~64℃	64~78℃	78~92℃			

※ただし(イ) 冷酒温度15℃銚子1本の開栓採酒の時です。
(ロ) 温度調節器(液体膨脹式)の動作規格は表示温度±4℃以内です。

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ	水槽量	空焚防止 装置	加熱 方式	採酒口	重量	酒容量	連続採酒本数 (5本/1分間)
①HBS-101N	285×385×585	5.2ℓ	○	間接	1ウェイ	8.0kg	1升ビン 1本立	20~25
②HBS-201N	285×385×585	5.2ℓ	○	間接	1ウェイ	8.2kg	1升ビン 2本立	35~40
③HBW-202N	305×385×615	7.2ℓ	○	間接	2ウェイ	9.5kg	1升ビン 2本立	35~40
④HBW-402N	305×385×615	7.2ℓ	○	間接	2ウェイ	12.0kg	1升ビン 4本立	40~45
⑤HBQ-220BN	307×385×625	7.2ℓ	○	間接	2ウェイ	11.0kg		75~85
⑥・⑦HBS-30QN	280×360×565	3.5ℓ	○	間接	1ウェイ	7.5kg		13~18

サンシン電気式全自動酒燗器「良燗さん」

- マイコン制御でつぎたしく、液面制御でつぎこぼれなし、連続採酒機能付きます。
- 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にません。
- 適温・適量が常に一定。⑧~⑭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。



⑧ 酒燗器 RE-1

6967900
1升ビン1本立
採酒口1ウェイ



⑨ 酒燗器 REW-1

4296000
1升ビン2本立
採酒口1ウェイ



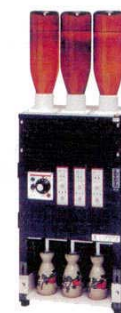
⑩ 酒燗器 RE-2

6968000
1升ビン2本立
採酒口2ウェイ



⑪ 酒燗器 REW-2

4296100
1升ビン4本立
採酒口2ウェイ



⑫ 酒燗器 RE-3

電気式 6968100
1升ビン3本立
採酒口：3ウェイ



⑬ 酒燗器 REW-3

電気式 4296200
1升ビン6本立
採酒口：3ウェイ



⑭ 自動酒燗器
ミニ燗太 NS-1

1028500

型番	電圧	消費電力	水槽量	外形寸法(mm)		
				幅	奥行	高さ
⑧RE-1	単相100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
⑨REW-1	単相100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
⑩RE-2	単相100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
⑪REW-2	単相100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
⑫RE-3	単相100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑬REW-3	単相100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑭NS-1	単相100V	500W	2ℓ	160	328	H512

●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。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウォーター・釜めし・
おでん・酒燗器

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー