

Catalogue No.
20191-547

547

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●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。

このページの全商品は



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なく、液面制御でつぎこぼれなし、連続採酒機能付きです。
- 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。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。

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

ウオーマー・釜めし・おせん・酒燗器

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー



⑧ 酒燗器 RE-1
6967900
1升ビン1本立
採酒口1ウェイ



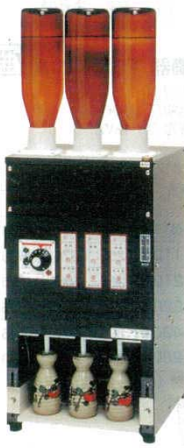
⑨ 酒燗器 REW-1
4296000
1升ビン2本立
採酒口1ウェイ



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
⑧ RE-1	単相100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
⑨ REW-1	単相100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
⑩ RE-2	単相100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
⑪ REW-2	単相100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
⑫ RE-3	単相100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑬ REW-3	単相100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑭ NS-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。