

Catalogue No.

20424-638

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

炊飯器・ジャー

厨房用品

638

ご飯 1杯=150g計算

電子炊飯器

「包み炊き」でふっくらおいしく炊きあげます



① **パナソニック 電子炊飯ジャー SR-UH36P** 
0811300 ¥36,500
5合～20合(3.6ℓ)
付属品:しゃもじ受け、しゃもじ、計量カップ

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり (分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量 (kg)
SR-UH36P	430×390×H350	30	44	単相100	1,400 45	8.6



電気式

長所: 保温機能(①～⑥)がある。消防法にてガスが使えない現場でも使用ができる。
タイマー機能により従業員の管理に要する時間が減る為、コスト削減につながる。
短所: 炊飯するのに時間がかかる。 ※火力を補う為に最近では厚釜、IHなど良くなっている。

おいしく炊飯・おいしく保温のマイコンタイプ



② **象印 業務用 マイコン 炊飯ジャー NS-QC36** 
4285720 ¥90,000
10合～20合(3.6ℓ)
付属品:しゃもじ、炊飯シート、アース線、計量カップ

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり (分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量 (kg)
NS-QC36	470×385×400	60	44	単相100	1,310 46	12

●釜全体に熱が伝わる「まる厚釜」(2.0mm)
●炊飯・予約・メニューが簡単便利な「ダイレクトボタン」
●炊飯メニュー(白米・無洗米・おかゆ・雑穀米・白米急速・炊きこみ・玄米)
●炊き上がり時間をセットできる「時間式2メモリータイマー」
●清潔を長持ち「ステンレスふた・ボディ」

電気でおいしく炊いて、そのまま保温



③ **タイガー 業務用 電子炊飯ジャー** 
商品コード 価格
JNO-A270 6合～15合(2.7ℓ) 3100000 ¥40,700
JNO-A360 6合～20合(3.6ℓ) 3100100 ¥44,000
付属品:しゃもじ、計量カップ、炊飯シート
●炊きムラをおさえる厚釜1.8mmヒートセンサーでふっくらと炊き上げます。
●おこげがごはんにくっつかない炊飯シートつき。ごはんの無駄がなくなります。
●手元で入・切ができ、差し込みプラグの抜き差しの手間がない電源スイッチ付(炊飯・保温の切替兼用)

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり (分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量 (kg)
JNO-A270	360×426×H350	37	33	単相100	1,010 50	7.9
JNO-A360	360×426×H383	35	44	単相100	1,410 52	8.4

ハイパワーで一気に炊き上げる200Vタイプ



単相200V

プラグ形状



④ **タイガー 業務用 電子炊飯ジャー JNO-B360** 
3100200 ¥47,300
6合～20合(3.6ℓ)
付属品:しゃもじ、計量カップ、炊飯シート

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり (分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量 (kg)
JNO-B360	360×426×H383	30	44	単相200	1,610 52	8.6



⑤ **タイガー 炊飯ジャー JCC-270P (ステンレス)** 
6190900 ¥36,300
7合～15合(2.7ℓ)
付属品:しゃもじ、計量カップ、炊飯シート

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり (分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量 (kg)
JCC-270P	378×330×H352	39	33	単相100	850 39	5.5



⑥ **タイガー 炊飯ジャー JCC-2700** 
4285900 ¥32,500
7合～15合(2.7ℓ)
付属品:しゃもじ、計量カップ

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり (分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量 (kg)
JCC-2700	378×330×H352	39	33	単相100	850 39	5.3

回転寿司・丼物など、飲食店・チェーン店での均一にお弁当・給食などのごはんの炊飯品質の評価に



⑦ **手持屈折計 ごはん水分チェッカー G-50** 

5504000 ¥15,000
測定範囲:Brix 0.0～50.0%
水分%=100-Brix(%)に相当
最小目盛:Brix 0.5%
外寸:40×40×H140
重量:250g
●炊きたてのごはんを2.3粒乗せて目盛をのぞくだけで簡単にごはんの水分をチェックできます。また、ごはんの糊化状態の診断も行えます。
●種類・産地・季節により、炊飯に必要な水分率は変わります。

25 抜型・流し型

26 ベーカリー・シヨップ
関連商品

27 焼物用品・焼アミ・

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 ビザ・バスタ
電子レンジ・オーブン・

23 デコレーション・
ベーカリー用品

24 ケーキ型・
モールド