

Catalogue No.

20480-658

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**炊飯器の選び方**

**658**



一般的に茶碗1杯で175グラムとした場合、**1升が約20杯**となります。

**一日で何食を提供**するか? によって容量を選んでください。

例えば

座席数30で回転数3ということなら  
90杯(食)が必要になりますので

**90食 ÷ 20食(杯) 1升 = 4.5升**

となります。

※数値はあくまで目安です。

時間と量のロスを  
いかに抑えるか。  
その“読み”が大事って  
ことだね!



2種類以上の種別の炊飯器を用意して、臨機応変にオーダーに対応できる仕組みを作ることをご提案します。

また、長時間保温が必要な場合は、保温ジャーを別途ご用意されることをお勧めします。  
さらに必要な量だけを短時間で炊飯できる早炊き機能を搭載したモデルもございます。

**あなたのお店ならどうですか?**

**うまく揃えて、ご飯を美味しく、無駄なく提供しましょう。**

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・バスター

51 炊飯器・スーフジャー

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オープン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連