

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット

感染症・食中毒予防対策に有効

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット

● 喫食者の満足度UP! ● 人手不足を解消 ● 美味しさに貢献

厨房の省人化に貢献

朝食提供の早朝出勤を大幅に削減します

**HACCP
対応**

特許
登録済

AI自動補正機能搭載!

料理のオーバークックを抑制します

医療福祉・外食・ホテル・旅館まで
幅広く導入されています



中規模施設向け 約**60**食/台
(約40食)
RHW-720



大規模施設向け 約**120**食/台
(約80食)
RHW-1400



デイサービス
小規模施設向け 約**20**食/台
RHC-24SRB

※食数は主菜・副菜を1食とした場合です。
()内はご飯・汁を含めた場合です。
食器サイズにより食数は前後する場合があります。

料理を冷蔵/冷凍から自動再加熱

クックチル/クックフリーズなどの調理食品に対応

医療福祉編



ホテル・旅館
の朝食編



ホテル・旅館
レストラン編



YouTube ニチワ電機公式チャンネルにて動画配信中!

豊富なレシピとソフト力で、安心してニュークックチルを導入！ スチームと特殊庫内構造により加熱ムラを解消！

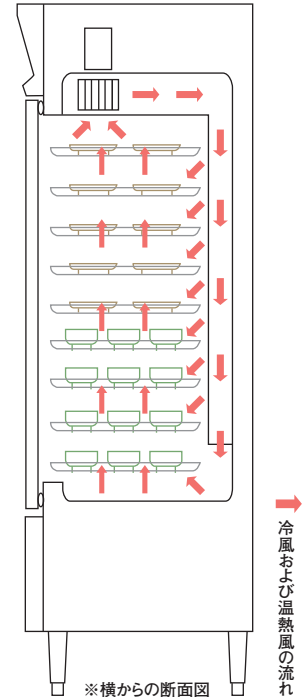
スチコン式リヒートウォーマーキャビネットの特徴



RHW-7205

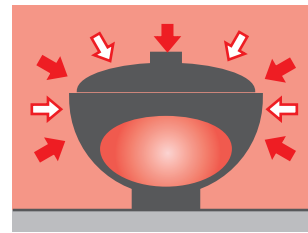


RHW-720



● スチコン方式(熱風+蒸気強制循環方式)で高品質

- 1 スチコン方式(熱風+蒸気強制循環方式)を採用のため、冷蔵・再加熱運転時の立ち上がりが早い！
- 2 強制循環ダクトの形状により、食材の冷却・加熱ムラを抑える！
- 3 ご飯も固くならず、にやわらかあつあつ。幅広いメニューを美味しく的確に再加熱します。



→ 熱風 ⇄ 蒸気

加熱時間を短縮でき、乾燥や加熱ムラの少ない高品質な仕上がり

● AI自動補正機能搭載 的確な温度と時間の管理 特許登録済

冷蔵3℃、再加熱後芯温75℃1分以上のガイドラインをクリアできる高い制御性と、料理の多い少ないが発生しても適切な品質管理が行える自動補正機能を備えています。同じ食材でも、投入された食数に応じて、段階的に庫内を昇温することでオーバークックを抑制します。※本機能は芯温モードとタイマモードどちらでも制御可能です。

HACCP対応

● 計測温度データの表示と記録



庫内温度と芯温センサーで測定した食材温度をリアルタイムに表示します。

● 一連の工程を自動記録



運転中の温度データや異常時の履歴を本体に保存し、USBに出力できます。(本体記録容量上限:21日間)

● 異常発生時のデータ保存

アラーム累積							
A	B	C	D	E	F	G	H
1	メッセージ件数	17					
2							
3	発報日付	発報時刻	メッセージ	確認時刻	原因時刻	発生回数	累積時間
4	2007/12/5	17:47:25	加温異常	17:47:43	5	0:02:36	0
5	2007/12/5	17:47:25	庫内温度異常	17:47:43	5	0:02:36	0
6	2007/12/5	17:47:20	冷凍機保護リミット作動	17:47:37	7	0:02:55	0
7	2007/12/5	17:46:38	冷凍機保護リミット作動	17:46:38	7	0:02:55	0
8	2007/12/5	16:45:34	加温異常	16:45:50	5	0:02:36	0
9	2007/12/5	16:45:34	庫内温度異常	16:45:50	5	0:02:36	0

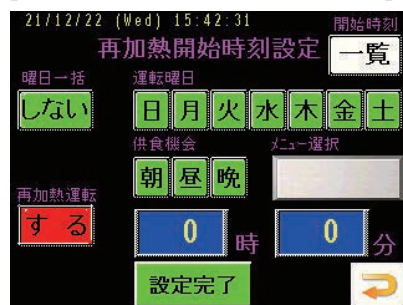
安全装置作動時刻 安全装置作動項目 警報レベル

アラームログが保存され、異常時の履歴が確認できます。

● 再加熱自動予約運転

1週間の運転プログラムの設定・確認作業がタッチパネルでスムーズに行えます。各モードの温度、時間をそれぞれ組合せ1週間(朝・昼・晩)の運転を登録できます。設定時刻になると自動で再加熱運転を開始します。

【再加熱開始時刻設定および一覧】



● 再加熱開始時刻設定



● 再加熱開始時刻一覧



● 再加熱開始メニュー一覧

● 5メニュー登録機能

注) ニュークックチルでの再加熱の場合、温度・時間の設定は基本的に出荷時のままでご使用ください。



名称	再加熱温度 80~140℃	自動補正 する/しない	再加熱モード タイマモード⇄ 芯温モード	タイマモード時 1~99分	芯温モード時 65~99℃、 1~30分	再加熱加湿 0~100%
メニュー1(例)	105℃	しない	タイマモード	60分	75℃ 1分	100%

(出荷時の設定値)

※ HACCP概念を基本とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省による)で2013年にノロウイルス対策温度に
ついて85℃~90℃で90秒間以上に設定されています。

※ お客様の方でメニュー名称変更可能(文字数制限あり:日本語6文字または英数字12文字)

「再加熱温度」、「自動補正の有無」、「タイマモードと芯温モードの選択」、「調理時間(タイマモード時は再加熱時間、芯温モード時は芯温、芯温連続時間)」、「再加熱の加湿量」の各々の設定を業態や使用目的により5メニュー^{注)}まで登録できます。

注) RHCシリーズは4メニュー登録機能となります。

● 見やすいカラー液晶表示モニター



温度や時間などの設定操作、異常内容や過去の温度推移などを一目で確認できます。

● 料理に合わせて詳細運転設定



冷蔵保存の温度、再加熱と保温の温度と加湿量を自由に設定。数字はテンキーで素早く入力できます。

● 芯温モード運転

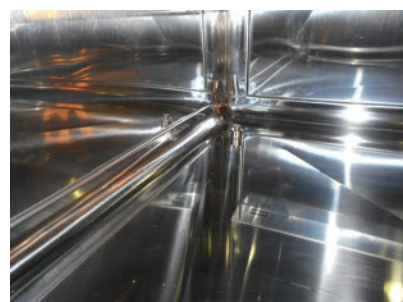


設定した芯温到達まで再加熱します。

● クーリング機能

再加熱運転および保温運転停止後、庫内ファンを一定時間運転し、庫内をクーリング。予冷時間を短縮します。

● 庫内丸洗い可能



庫内のコーナーはR形状でシンプル構造。ステンレス採用で、丸洗いができ衛生的です。

● 警報ランプ(オプション)



異常時に点灯してお知らせします。

● ガラス扉仕様

ガラス仕様の扉で再加熱中も、庫内の様子がわかります。

● モニタリングシステム(オプション)



複数台の機器の庫内温度と運転状況をパソコンで監視することができます。

※ NICHIIWA モニタリング Plus

ニュークックチルシステムとは？

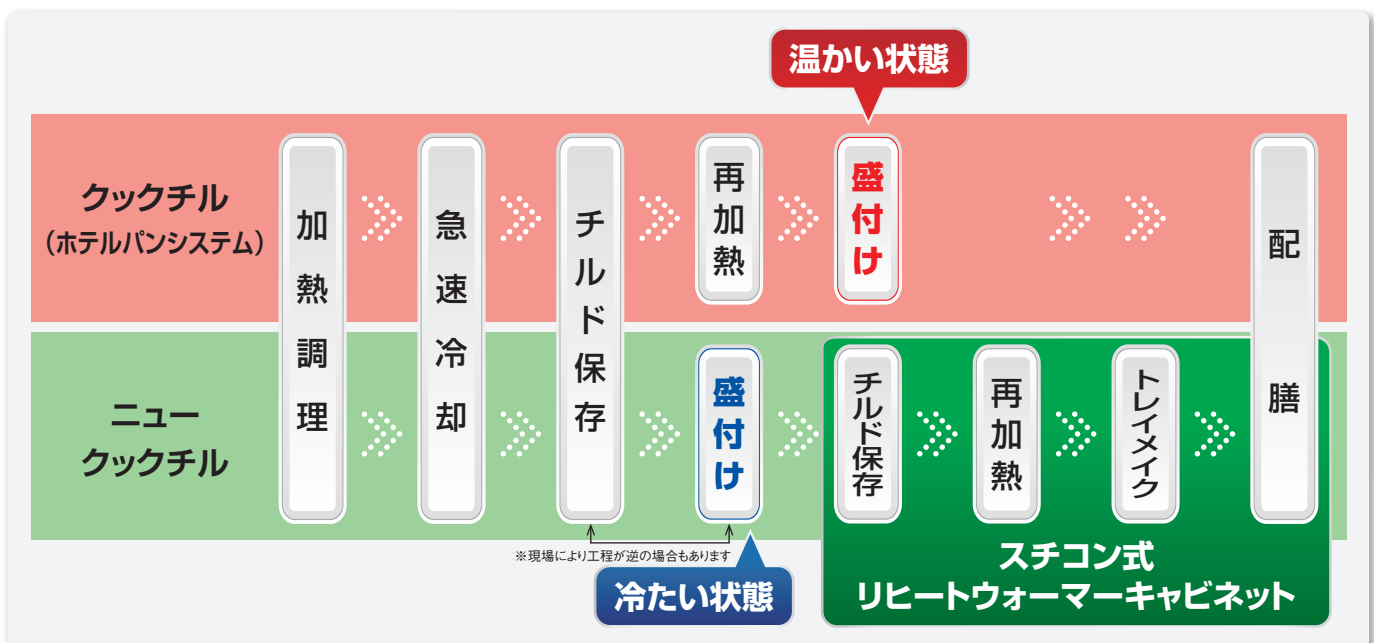
適切な加熱調理後、急速冷却したチルド状態の料理を器に盛付け、再加熱カートなどの専用機器で再加熱を行うシステムのことです。基本的な概念はクックチルシステムと同様です。

最終工程の盛付け作業を前倒しで行え、提供前の必要人員や作業量をコントロールでき、定時に確実に食事提供ができます。



加熱調理後の食材を急速冷却し、食器に盛付けた状態で専用のリヒートウォーマーキャビネットにセットするだけで冷蔵保存後に自動で再加熱運転を行います。

クックチルとニュークックチルの工程の違い



【クックチルシステム】

- 再加熱後、都度盛付けを行うので、食数が多いほど提供までの温度と時間の管理がしづらく、人手もかかる
- 盛付け時に人の手や調理器具を介して二次汚染の危険性がある

【ニュークックチルシステム】

- 事前に計画的に盛付けをすることで、チルド状態から再加熱し、食品の温度と時間管理ができる
- 提供時に二次汚染の危険性がない

クックチル/クックフリーズに関するガイドライン(英国保健省)

【第15項 再加熱と配膳 15.1】

ある1ヵ所で食品を集散的に再加熱することができない場合は、配膳して提供する時間が15分以内であれば、温かいものを配膳することができる。これが実行されないと、クックチルおよびクックフリーズシステムの基本的な目的が達成できない。

食事の満足度を向上させて労働条件を大幅改善!

給食部門の働き方改革にも貢献!

- 人手不足解消
- 早朝出勤削減
- 平均残業時間低減
- 法人有給消化率UP
- 離職率の低減



ご飯も美味しく再加熱



スチコンの加熱方式で
ご飯もふっくらあつあつに
再加熱します

こんなことでお困りではありませんか

早朝出勤のパートさんが 集まらない!

⇒ **盛付けが前日でOK。**
早朝の作業を大幅に
軽減できます。



美味しい食事を 適温提供したい!

⇒ **盛付けた状態で再加熱を
行うので、あつあつのまま
提供できます。**



衛生面や安全性が心配!

⇒ HACCPに準拠した
温度と時間の管理が
行いやすくなります。



厨房が狭い! 設備投資を少なくしたい!

⇒ サテライトキッチンなどにも
置ける**コンパクト設計**です。
※大型機もラインナップ



メニューを充実させたい!

⇒ ホテルパンや大皿でも
再加熱できるので行事食や
温かいおやつなどさまざまな
メニューに対応できます。



素敵な器で提供したい!

⇒ サイズや形状を選ばず、
陶器や耐熱・耐蒸気性のある
食器が使えます。
※ニチワオリジナル
「リヒート松花堂弁当箱」を
ご用意しております。



ニュークックチルシステムに対応した
ニチワのリヒートウォーマーキャビネットが解決します

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット導入メリット

1. 盛付け後の再加熱ができ安全・安心

調理食品の冷蔵、再加熱から保温まで適正な温度管理を行い、再加熱後取出して提供できるため交差汚染の心配がなく安心です。

2. 人手不足に貢献

前日に器に盛付けてセットしておくだけで、翌日の提供時間に合わせて再加熱から温蔵保存までを自動で行うため、朝食の早朝出勤や人員を減らすことが可能です。

3. HACCPの重要な温度記録に貢献

計測温度データと工程を自動で記録し保存を行い、HACCPの重要な温度記録にも貢献します。また、異常発生時にはデータ履歴を確認することもできます。

感染症・食中毒予防対策に有効

衛生

盛付け後、食器ごと再加熱することで付着した菌やウイルスを殺菌し、盛付け後から提供までの二次汚染防止に貢献します。

※食器に対する殺菌効果は公的機関（一般財団法人日本食品分析センター）による試験結果により確認しています。

食器への除菌効果試験

● 試験条件

- ・再加熱用食器をアルコール殺菌したのちに試験菌液（大腸菌）0.1mLを滴下
 - ・再加熱運転後、拭き取りを行い対象菌数を測定
- ※食器内には実稼働を想定し、負荷として水を入れて稼働



● 試験結果

機器作動後、全ての試験対象の除菌効果が確認されました。

※菌数の「<10」は菌を検出せずを示す

試験菌	位置	生菌数（／菌）				
		左奥	右奥	中央	左前	右前
大腸菌	1段目	<10	<10	<10	<10	<10
	3段目	<10	<10	<10	<10	<10
	5段目	<10	<10	<10	<10	<10
	7段目	<10	<10	<10	<10	<10
	9段目	<10	<10	<10	<10	<10

機器を作動させない場合

試験菌	位置	生菌数（／菌）	
		機器作動前	機器未作動※
大腸菌	1段目	6.4×10^7	2.9×10^5
	3段目	8.9×10^7	1.7×10^6
	5段目	5.4×10^7	1.8×10^5

※機器作動終了まで室温で放置した試料

タイムシフト参考例(100床・高齢者施設)

※このタイムシフトは100床規模の高齢者施設を想定しています。

※本資料は一般事例を基にした厨房内作業のみのイメージです。実運営は諸条件・詳細を確認の上再試算が必要です。

1 クックサーブ(当日調理)																総作業時間 46.0時間																
人数	雇用 形態	5:00 5:30 6:00 6:30 7:00 7:30 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:30 12:00 12:30 13:00 13:30 14:00 14:30 15:00 15:30 16:00 16:30 17:00 17:30 18:00 18:30 19:00 19:30																														
1	常勤 4名			朝調理		朝盛付け、 トレイメイク		休憩	片付け	昼調理				昼盛付け、 トレイメイク				休憩	片付け	昼洗浄	片付け											
2																																
3																																
4																								おやつ 準備	夕調理		夕盛付け、 トレイメイク		片付け	夕洗浄		
5	パート 3名			朝盛付け、 トレイメイク				下処理		片付け	朝洗浄		片付け																			
6																																
7																				下処理		準備		夕盛付け、 トレイメイク								

早朝出勤の緩和

2 朝食は全てニュークックチル、昼夕はクックサーブ おかずは3食完全調理済み食品 朝食ご飯は自施設で冷却															総作業時間 36.0時間																
スチコン式リヒートウォーマーキャビネットの運転イメージ																															
		冷蔵		再加熱		保温											冷蔵														
人数	雇用形態	5:00	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30	18:00	18:30	19:00	
1	常勤 3名							朝調理	休憩	片付け	昼調理	片付け					片付け	昼洗浄	片付け	朝盛付け、セット											
2								朝盛付け、トレイメイク	片付け	下処理	朝洗浄			昼盛付け		休憩	片付け			下処理	片付け										
3																			片付け	朝盛付け、セット	片付け	夕調理	夕盛付け	片付け	夕洗浄						
4											片付け	朝洗浄					片付け														
5	パート 3名																			おやつ準備	片付け			夕盛付け							
6																							片付け	夕洗浄							
削減1名		人手不足対策・早朝出勤時間の後ろ倒しが可能 ・人数 -1人/日 ・総作業時間 約22%削減 おかずの調理不要 → 厨房のコンパクト化を実現															主食と汁物は厨房で調理し、朝食のご飯は冷却する 朝食はおかずとご飯をニュークックチル、汁物はクックサーブ 昼食・夕食は全てクックサーブ														

早朝出勤の緩和+省人化・作業時間の削減

3		3食全てニュークックチル・朝食はご飯もニュークックチル おかずは3食完全調理済み食品 朝食ご飯は自施設で冷却																総作業時間 30.0時間													
スチコン式リヒートウォーマーキャビネットの運転イメージ																															
		冷蔵		再加熱		保温				冷蔵		再加熱		保温				冷蔵		再加熱		保温		冷蔵							
人数	雇用 形態	5:00	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30	18:00	18:30	19:00	
1	常勤 2名							朝食 調理	朝食 盛付け、 トレイメイ	休憩	片 付け	昼 盛付け	朝 洗浄	昼 盛付け、 トレイメイ			昼 洗浄			おやつ 準備											
2														昼 調理 翌朝調理	下 処理	休憩	下 処理	片 付け	夕 盛付け	片 付け	夕 調理	夕 盛付け、 トレイメイ	片 付け	翌朝 セト	夕 洗浄						
3								朝 盛付け、 トレイメイ	翌朝 調理	昼 盛付け	朝 洗浄	昼 盛付け、 トレイメイ			片 付け																
4		パート 3名																昼 洗浄	片 付け	夕 盛付け	片 付け		朝 盛付け	片 付け							
5																							朝 盛付け	夕 盛付け、 トレイメイ	片 付け	翌朝 セト	夕 洗浄				
削減 2名		人手不足対策・早朝出勤時間の後ろ倒しが可能 ・人数 -2人/日 ・総作業時間 約35%削減 おかずの調理不要 → 厨房のコンパクト化を実現																主食と汁物は厨房で調理し、朝食のご飯は冷却する 朝食はおかずとご飯をニュークックチル、汁物はクックサーブ 昼食・夕食はおかずはニュークックチル、ご飯はクックサーブ													

さまざまなメニューに対応(献立例)

☀ 朝食

☀ 昼食

🌙 夕食

献立例
1

総エネルギー
1892kcal



- ご飯
- 味噌汁
- 鮭の塩焼き
- 白菜のごま和え
- ゼリー

581kcal



- パン
- コンソメスープ
- えびグラタン
- トマトサラダ

690kcal



- ご飯
- 味噌汁
- 鯖の味噌煮
- 五目煮豆
- 和え物

621kcal

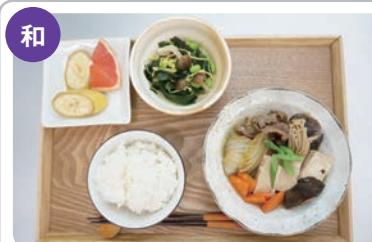
献立例
2

総エネルギー
1894kcal



- パン
- かぼちゃのスープ
- ジャーマンポテト
- 豆のサラダ

595kcal



- ご飯
- すきやき煮
- ボン酢和え
- フルーツ

605kcal

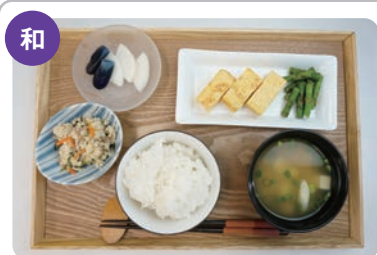


- カレーライス
- 花野菜サラダ
- フルーツ

694kcal

献立例
3

総エネルギー
1781kcal



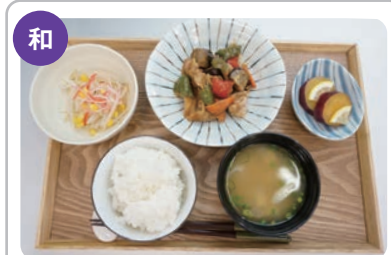
- ご飯
- 味噌汁
- 厚焼き卵
- いんげんソテー
- 卵の花
- 漬け物

583kcal



- ご飯
- 味噌汁
- 豚肉のピカタ
- 茄子の南蛮煮

602kcal



- ご飯
- 味噌汁
- 豆腐とりのりのスープ
- さつまいものレモン煮
- もやしコーンとえ

596kcal

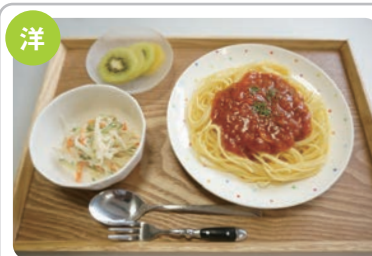
献立例
4

総エネルギー
1807kcal



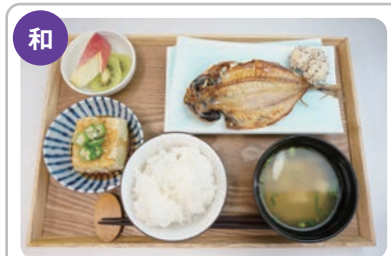
- ご飯
- 味噌汁
- 高野豆腐煮
- おくらとろろ

502kcal



- ミートソーススパゲティ
- 大根めんたいサラダ
- フルーツ

628kcal

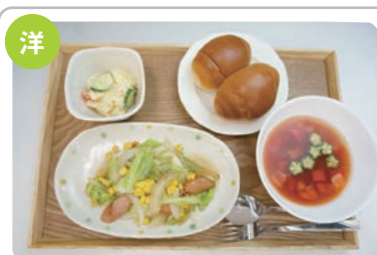


- ご飯
- 味噌汁
- 鰹の干物
- 揚げだし豆腐
- フルーツ

677kcal

献立例
5

総エネルギー
1733kcal



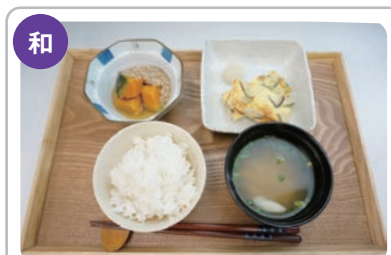
- パン
- トマトスープ
- ベーコンと野菜のソテー
- ポテトサラダ

561kcal



- ご飯
- 卵スープ
- 麻婆豆腐
- 春雨の酢の物
- フルーツ

644kcal



- ご飯
- 味噌汁
- 千草焼き
- かぼちゃのそぼろあん煮

528kcal

トピックスメニュー

メニュー例



ご飯

乾燥せずお椀への
こびりつきがありません。



うどん

つゆをゼラチンで固め盛付ける
ことで麺ののびを抑え、あつあ
つで提供できます。



野菜炒め

いんどりや食感を保ち、高品質
に仕上がります。



鮭の塩焼き

乾燥がなくパサつきのない仕
上がりです。

使用食器例

<使用食器について>

スチコン式リヒートウォーマーキャビネットは、再加熱の際に庫内温度105℃、湿度100%の環境でおよそ60分庫内を加熱します
ので、使用する食器は基本耐熱耐湿性の材質の適切なものをご使用ください。

飯椀	汁椀	楕円皿	丸深皿	角小鉢	リヒート松花堂 弁当箱
直径123mm 高さ78mm	直径101mm 高さ76mm	178×125mm 高さ64mm	直径161mm 高さ65mm	104×104mm 高さ65mm	212×122mm 高さ43mm*
18椀/枚	28椀/枚	12皿/枚	11皿/枚	24個/枚	10個/枚 *2段積みの場合 10個×2段 高さ80mm

※上記イラストはシートパン:フルサイズ[657×456×25mm]使用時のものです。

※食器は全て蓋付です。

※表紙の食数目安対象の食器は、飯椀・汁椀・丸深皿・角小鉢を使用した場合となります。

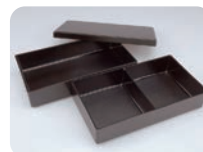
※収納能力は大きさ、形により異なりますので目安としてください。

また、食器をセットする際は、食器のふちが庫内に触れないようご注意ください。

※耐スチーム用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPSの3種類です。

【ニチワオリジナル リヒート松花堂弁当箱】

弁当箱を使用することにより食器の数を減らすことができ、作業の効率化に貢献します。



感染症・食中毒予防対策に有効 小規模から大規模施設向け

スチコン方式(熱風+蒸気強制循環方式)の再加熱で加熱ムラを極力解消!
品質の高い料理の提供と的確な温度管理を実現します。

- ・温菜のみの再加熱対応機器
- ・自動給排水方式(給排水設備必要)



小規模施設向け 約30食/台
RHW-7205 (約20食)



中規模施設向け 約60食/台
RHW-720 (約40食)



大規模施設向け 約120食/台
RHW-1400 (約80食)

選べる商品設定

棚段数5段の小規模施設向けから棚段数9段の中規模施設向け、9段×2列の大規模施設向けタイプまで幅広くラインナップ。

● シートパン仕様／シートパンとホテルパン共用仕様

AI自動補正運転で再加熱する場合、シートパンかホテルパンを自動判別(負荷量を判別)して最適な再加熱運転を行うことができます。

● パススルー(両面扉)

パススルータイプは、食品や作業者を交差汚染から防ぐために生まれた両面扉式構造。盛付けエリアと配膳エリアの作業エリアごとを隔壁で仕切り、汚染度の低いものが高いものに接触することによって起こる交差汚染を防止するHACCP対応。

※シートパン仕様およびシートパンとホテルパン共用仕様があります。

● シートパン仕様



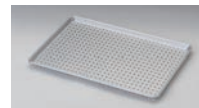
シートパン使用時

● シートパンとホテルパン共用仕様



ホテルパン使用時

● 付属品



シートパン:フルサイズ
[657×456×25mm]

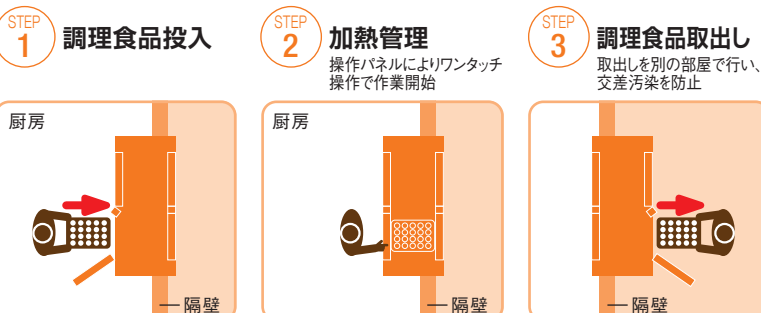
※シートパン:ハーフサイズ[456×328×25mm]もオプションでご用意しております。

● オプション



ホテルパン:1/1サイズ
[530×325×深さ65mm]

パススルー方式による調理の流れ(例)



● モデル名は下記の意味を表します。

RHW-720 5 PSH -M

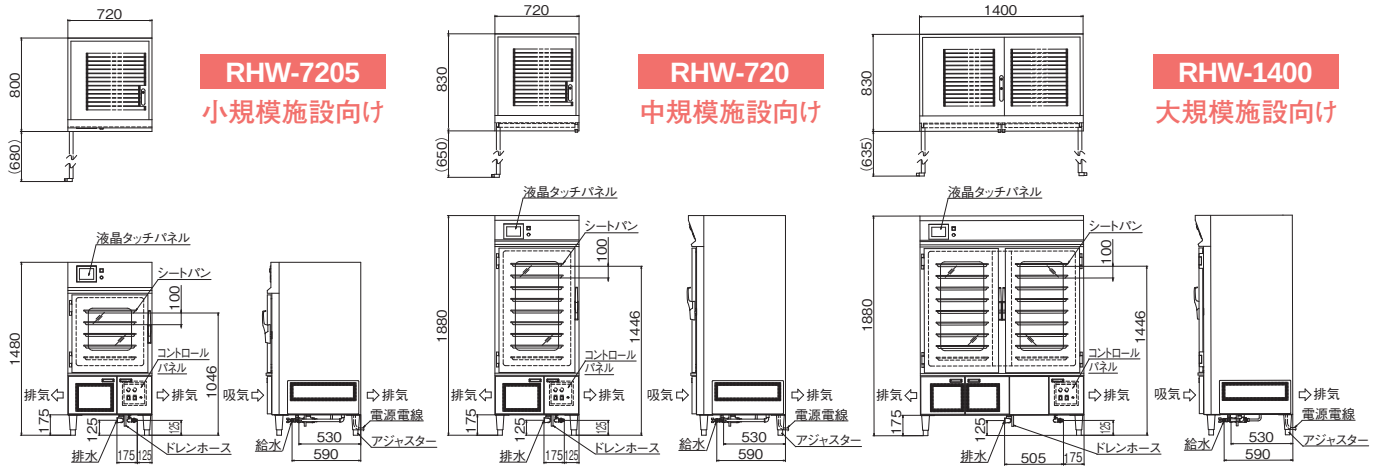
間口寸法

-M: 中継基板キット

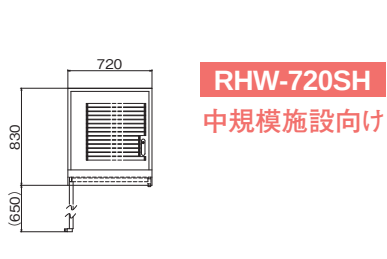
棚数:5段

SH :シートパンとホテルパン共用
P :パススルー(両面扉)
PSH:パススルー(両面扉)、シートパンとホテルパン共用

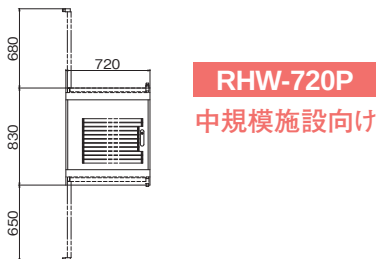
標準(片面扉)シートパン仕様



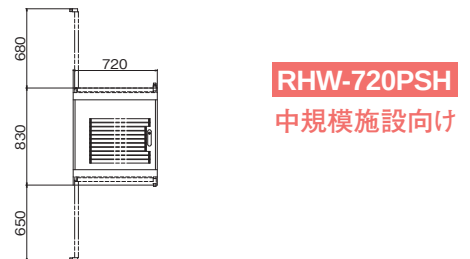
標準(片面扉)シートパンとホテルパン共用仕様



パススルー(両面扉)シートパン仕様



パススルー(両面扉)シートパンとホテルパン共用仕様



モデル		外形寸法(mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	食数*1	棚数 (100mmピッチ)	付属品 シートパン*2 (フルサイズ)	オプション ホテルパン*3	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
		間口 (W)	奥行×高さ (D)×(H)										
標準(片面扉)	シートパン	RHW-7205	720×800×1480	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	15	約30食 (約20食)	5段	5枚	—	15	25	205
		RHW-720	720×830×1880	3φ200V 4.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	20	約60食 (約40食)	9段	9枚	—	15	25	240
		RHW-1400	1400×830×1880	3φ200V 8.1kW	2m 接地3P-30A ①引掛プラグ付	40	約120食 (約80食)	9段×2	18枚	—	15	25	380
	ホテルパン共用	RHW-7205SH	720×800×1480	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	15	約30食 (約20食)	5段	5枚	3枚 ^{注)}	15	25	208
		RHW-720SH	720×830×1880	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	20	約60食 (約40食)	9段	9枚	5枚 ^{注)}	15	25	245
		RHW-1400SH	1400×830×1880	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	約120食 (約80食)	9段×2	18枚	10枚 ^{注)}	15	25	390
パススルー(両面扉)	シートパン	RHW-7205P	720×800×1480	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	15	約30食 (約20食)	5段	5枚	—	15	25	215
		RHW-720P	720×830×1880	3φ200V 4.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	20	約60食 (約40食)	9段	9枚	—	15	25	255
		RHW-1400P	1400×830×1880	3φ200V 8.1kW	2m 接地3P-30A ①引掛プラグ付	40	約120食 (約80食)	9段×2	18枚	—	15	25	410
	ホテルパン共用	RHW-7205PSH	720×800×1480	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	15	約30食 (約20食)	5段	5枚	3枚 ^{注)}	15	25	218
		RHW-720PSH	720×830×1880	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ①引掛プラグ付	20	約60食 (約40食)	9段	9枚	5枚 ^{注)}	15	25	260
		RHW-1400PSH	1400×830×1880	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	約120食 (約80食)	9段×2	18枚	10枚 ^{注)}	15	25	420

●RHW-720・1400シリーズの付属品／本体固定金具(2個)

●共通付属品／シートパン:フルサイズ[657×456×25mm]*2 *2 シートパンの枚数については仕様表をご覧ください。

●オプション／ホテルパン:1/1サイズ*3、シートパン:ハーフサイズ*4、中継基板キット*5、警報ランプ(ハロライト付)

*3 ホテルパン:1/1サイズ[530×325×深さ65mm]は縦差し仕様です。推奨枚数については仕様表をご覧ください。

注) ホテルパンは棚受けの最下段に収納することはできません。

*4 シートパン:ハーフサイズ[456×328×25mm]は横差し仕様です。

*5 中継基板キットを機器に取付ける場合はモデル名の末尾に-Mが付きます。

*1 食数は主菜・副菜を1食とした場合です。()内はご飯・汁を含めた場合です。食器サイズにより食数は前後する場合があります。

※耐スチーム用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPSの3種類です。

給水の一次側には必ず軟水器を設けてください。

感染症・食中毒予防対策に有効 デイサービス 小・中規模施設向け

設置場所を選ばない便利な給水タンク式

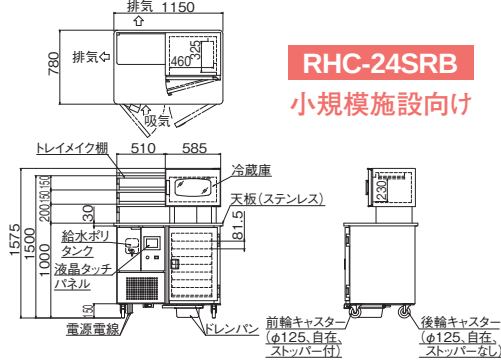
- AI自動補正機能搭載。的確な温度と時間の管理が行えます。 **特許登録済**
- 給水タンク式で給排水設備が不要です。
- テーブルタイプなので、作業台としてもご使用いただけます。
- 上部冷蔵庫ありのタイプは冷菜などの保存に便利です。
- キャスター付で移動が行えます。
- USBポート付です。



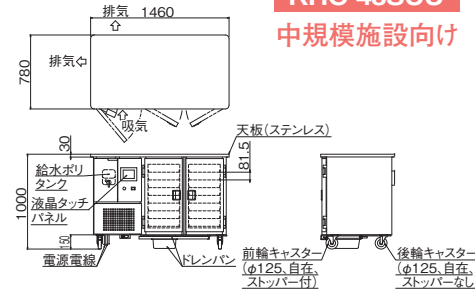
天板:メラミン化粧板仕様



RHC-24SRB



RHC-24SRB
小規模施設向け



RHC-48SUU
中規模施設向け

●モデル名は下記の意味を表します。

RHC-24 S R B -M

[天板]
S:ステンレス
W:メラミン化粧板

[上部冷蔵庫]
R:あり
U:なし

[トレイ棚]
B:あり
U:なし

-M:中継基板キット

天板	モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 (50/60Hz)		電源電線		推奨漏電ブレーカー容量 (A)		上部冷蔵庫	トレイ棚	食数 ^{*2}	棚数 (81.5mmピッチ)	付属品 パンチングトレイ ^{*3}	本体質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ ^{*1} (H)	加熱時	冷蔵時	加熱時	冷蔵時	加熱時	冷蔵時						
ステンレス	RHC-24SRB	1150	780	1000 (1575)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	○	○	約20食	8段	8枚	240
	RHC-24SRU	1150	780	1000 (1575)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	○	—	約20食	8段	8枚	230
	RHC-24SUB	1150	780	1000 (1530)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	—	○	約20食	8段	8枚	220
	RHC-24SUU	1150	780	1000	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	—	—	約20食	8段	8枚	200
メラミン化粧板	RHC-24WRB	1150	780	1000 (1575)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	○	○	約20食	8段	8枚	260
	RHC-24WRU	1150	780	1000 (1575)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	○	—	約20食	8段	8枚	250
	RHC-24WUB	1150	780	1000 (1530)	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	—	○	約20食	8段	8枚	240
	RHC-24WUU	1150	780	1000	1φ200V 2.4kW	100V 510/580W	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	20	15	—	—	約20食	8段	8枚	220
ステンレス	RHC-48SRB	1460	780	1000 (1575)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	○	○	約40食	8段×2	16枚	280
	RHC-48SRU	1460	780	1000 (1575)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	○	—	約40食	8段×2	16枚	265
	RHC-48SUB	1460	780	1000 (1530)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	—	○	約40食	8段×2	16枚	260
	RHC-48SUU	1460	780	1000	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	—	—	約40食	8段×2	16枚	235
メラミン化粧板	RHC-48WRB	1460	780	1000 (1575)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	○	○	約40食	8段×2	16枚	305
	RHC-48WRU	1460	780	1000 (1575)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	○	—	約40食	8段×2	16枚	290
	RHC-48WUB	1460	780	1000 (1530)	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	—	○	約40食	8段×2	16枚	285
	RHC-48WUU	1460	780	1000	1φ200V 3.7kW	100V 510/580W	2m 接地2P-30A ◎引掛プラグ付	2m 接地2P-15A ◎引掛プラグ付	30	15	—	—	約40食	8段×2	16枚	260

●付属品/ドレンパン(庫内用1個、扉用1個)、冷凍機用フィルター(1個)、給水ボリタンク[4L](1個)、床シート[1820×1000mm](1枚)、パンチングトレイ[410×320×20mm]*3 *3 パンチングトレイの枚数については仕様表をご覧ください。

●オプション/中継基板キット*4、警報ランプ(パトライト付)

*4 中継基板キットを機器に取付ける場合はモデル名の末尾に-Mが付きます。

*1 外形寸法高さの()は最大寸法になります。

*2 食数は主菜・副菜を1食とした場合です。食器サイズにより食数は前後する場合があります。詳しくはお問い合わせください。

※耐スチーム用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPSの3種類です。

※単相200Vと100V電源が両方必要です。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチン完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<https://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

東京本社 ☎ 03-5645-8751(代)

兵庫本社 ☎ 079-568-0581(代)

支店: 東京/大阪/名古屋

営業所: 札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/

三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/

福岡/熊本/鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2026年1月現在のものです。