

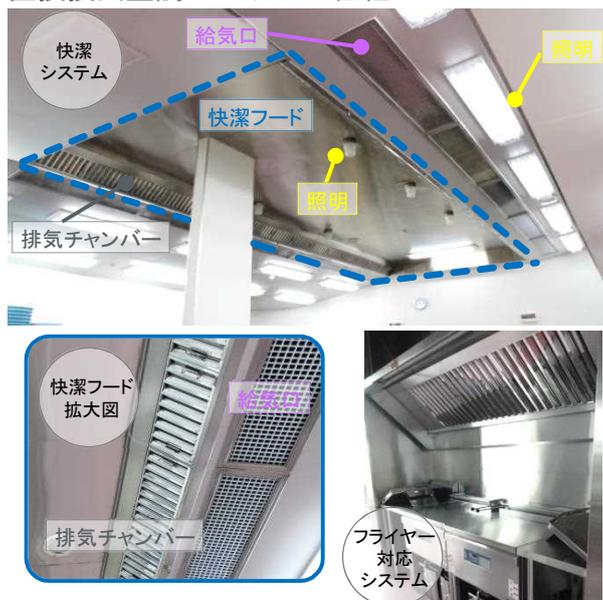


HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

置換換気空調システム快潔！ 低炭素、節電厨房に大きく貢献します

DISPLACEMENT VENTILATION SYSTEM

置換換気空調システムの仕組み



排気風量の低減
(30~40%ダウン)

排気ファンの能力低減
ダクト口径の小型化

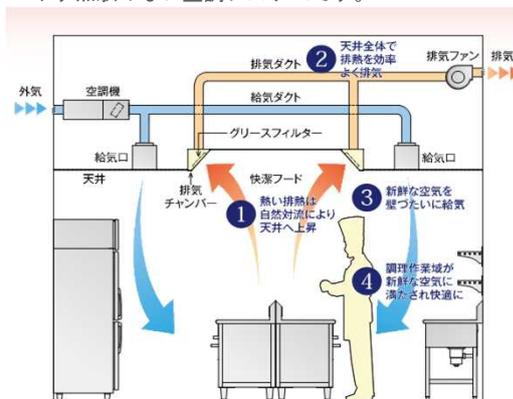
空調機の能力低減

ランニングコストの低減

30~40%
省エネルギー化！

置換換気空調システム イメージ

従来の、天井の高い施設での混合空調の場合などでは、人のいない天井付近まで冷暖房を行いましたが、このシステムは必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



快適な環境 高いデザイン性

厨房環境の改善

スチコン式再加熱カート！

蒸気と熱風でデリケートな食材も美味しく再加熱

STEAM CONVECTION OVEN SYSTEM REHEAT CART



●7型ワイド画面のタッチパネル



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。

●トレーリバーシブル機能



トレーを左右反転してセットができます。(メニューによって温蔵側、冷蔵側のスペースを切り替えて使用できます)

再加熱後はそのまま配膳！
再加熱後の作業が無く、適温を保持しながら衛生的に素早く配膳・提供できます。

●カートセパレーション方式

カートはステーションから取り外せますので、再加熱後はそのまま配膳できます。着脱は簡単に確実な電磁ロック方式です。

●温蔵&冷蔵一体型

温蔵と冷蔵を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて同時にセットできます。温蔵は自動で再加熱～保温され、再加熱後の作業が不要です。

●様々な運用方法に対応

温蔵側は保温のみの運転をさせることができ、クックサーブ(加熱後すぐに提供)時にも対応できます。

A I 自動補正機能搭載

再加熱した



ご飯が美味しい。

ニチワ電機株式会社

連絡先

ニチワ株式会社
住所: 東京都中央区日本橋小舟町10-2
TEL: 03-5645-2691(代)
e-mail: karasawa@nichiwadenki.co.jp
担当: 東京支店 営業部 唐澤 直仁



ニチワ電機株式会社



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

置換換気空調システム快潔！ 低炭素、節電厨房に大きく貢献します

DISPLACEMENT VENTILATION SYSTEM

置換換気空調システムの仕組み



排気風量の低減
(30~40%ダウン)

排気ファンの能力低減
ダクト口径の小型化

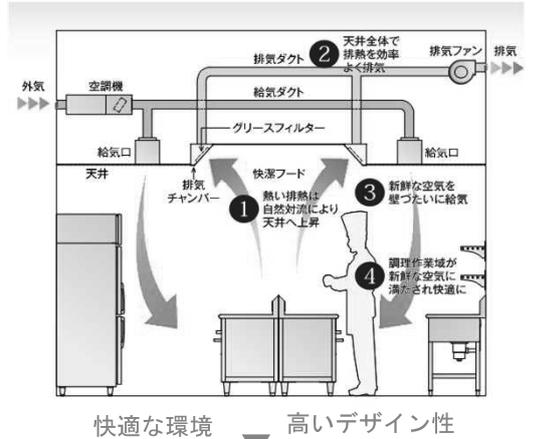
空調機の能力低減

ランニングコストの低減

30~40%
省エネルギー化！

置換換気空調システム イメージ

従来の、天井の高い施設での混合空調の場合などでは、人のいない天井付近まで冷暖房を行いましたが、このシステムは必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。

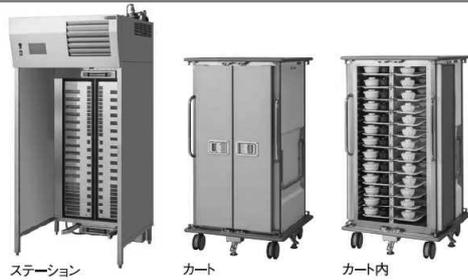


厨房環境の改善

スチコン式再加熱カート！

蒸気と熱風でデリケートな食材も美味しく再加熱

STEAM CONVECTION OVEN SYSTEM REHEAT CART



●7型ワイド画面のタッチパネル



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。

●トレーリバーシブル機能



トレーを左右反転してセットができます。(メニューによって温蔵側、冷蔵側のスペースを切り替えて使用できます)

再加熱後はそのまま配膳！
再加熱後の作業が無く、適温を保持しながら衛生的に素早く配膳・提供できます。

●カートセパレーション方式

カートはステーションから取り外せますので、再加熱後はそのまま配膳できます。着脱は簡単に確実な電磁ロック方式です。

●温蔵&冷蔵一体型

温蔵と冷蔵を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて同時にセットできます。温蔵は自動で再加熱～保温され、再加熱後の作業が不要です。

●様々な運用方法に対応

温蔵側は保温のみの運転をさせることができ、クックサーブ(加熱後すぐに提供)時にも対応できます。

AI自動補正機能搭載

再加熱した



ご飯が美味しい。

ニチワ電機株式会社

連絡先

ニチワ株式会社
住所: 東京都中央区日本橋小舟町10-2
TEL: 03-5645-2691(代)
e-mail: karasawa@nichiwadenki.co.jp
担当: 東京支店 営業部 唐澤 直仁



ニチワ電機株式会社