

7KG

スープ・みそ汁・シチューなどの保温に最適です。

迷ったらコレ



### 1 TKG 湯煎式電気スープケトル

〈ESC-08〉E 1-0821-0101 ¥55,800

φ350×H390

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:600W

容量:10ℓ (満水)

温度調節:30℃~90℃

(ダイヤル式)

サーモスタット:バイメタル式

サーモスタット(83℃)

※①~④の温度調節目安表は、P.1634を参照して下さい。

温度過昇防止装置:

手動復帰型バイメタル式

サーモスタット(105℃)

コードの長さ:約1.5m

質量:約6.5kg

●内部容器はステンレス製です。

お料理にやさしい「湯煎式」



②



③



④

### KINGO 湯煎式電気スープジャーシリーズ

#### ② D9001 11ℓ

〈DSC-26〉E

1-0821-0201 ¥53,800

φ320×H335

容量:11ℓ

質量:5.1kg

#### ③ D9001 7ℓ

〈DSC-27〉E

1-0821-0301 ¥53,800

φ320×H315

容量:7ℓ

質量:4.8kg

#### ④ D9001 (中鍋なし)

〈DSC-25〉E

1-0821-0401 ¥46,200

φ320×H280

質量:4.2kg

●中鍋のないタイプです。レトルトパックのボイルや保温又、湯煎にも最適です。

#### ■②~④共通仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	800W
温度調節	45~90℃ (ダイヤル式)
コードの長さ	約1.6m

Caution 注意

※本体は水洗いできません。直接、食材等を入れてのご使用はできません。

### ZOJIRUSHI つくりたての風味と温度が味わえます。



- 「マイコン温度設定」により5℃から1℃間隔で保温調節が可能。メニューに合わせて適温が選べ、よく使う90℃(みそ汁)85℃(コンソメ)80℃(ポタージュ)のメニューはダイレクトキーで簡単に選択できます。
- 保温ヒーターを底と側面に設置。側面温度を抑制し、内なべの焦げつきを防ぎます。
- 設定簡単、温度がひと目でわかるデジタル温度表示
- 開閉時の保温温度低下を抑える半分開口ふたです。
- 直火・IH調理器(100V・200V)対応の内鍋です。



#### ⑤ 象印マイコンスープジャー (乾式保温方式) 〈DSC-66〉E

1-0821-0501 TH-CV045 ¥70,000  
315×260×H350 4.5ℓ1-0821-0502 TH-CV080 ¥75,000  
365×315×H375 8ℓ1-0821-0503 TH-CV120 ¥92,000  
460×395×H355 12ℓ1-0821-0504 TH-CV160 ¥108,000  
460×395×H405 16ℓ

#### ⑥ 象印 マイコン スープクックジャー TH-DW06

〈DSC-12〉E 1-0821-0601 ¥88,000  
365×315×H385 6ℓ

#### 特長

- 設定保温温度まで加熱し保温フローに切り替える加熱フロー機能付。
- ダイレクトセンサー方式で正確な温度をマイコンが自動コントロール。
- 50℃~90℃まで5℃間隔で選択できる「マイコン温度設定」。
- ボタンひとつでレトルトパックや冷凍食品、真空調理品も袋のままボイルできるボイル機能付。

#### ⑦ 象印 マイコン 温泉たまご&スープクックジャー TH-DE06

〈DSC-13〉E 1-0821-0701 ¥91,300  
365×315×H385 6ℓ

#### 特長

- センサーが温度管理の難しい温泉たまごを適温70℃に一定保持。
- スタート・ストップをブザーでお知らせ。
- 半熟たまご・固ゆでたまごも作れます。
- 一度に温泉たまごが35個作れる専用カゴ付。



#### ■交換部品⑤専用 内鍋 E

TH-CV045	20~30人用	1-0821-0505	TH-CV045用	¥37,600
TH-CV080	40~60人用	1-0821-0506	TH-CV080用	¥38,700
TH-CV120	60~90人用	1-0821-0507	TH-CV120用	¥55,200
TH-CV160	80~120人用	1-0821-0508	TH-CV160用	¥58,500

#### ■仕様

品番	TH-CV045	TH-CV080	TH-CV120	TH-CV160
電源	単相100V			
消費電力	140W	210W	240W	280W
平均保温電力	103W	125W	145W	170W
質量	4.1kg	5.5kg	7.0kg	8.0kg
コードの長さ	1.4m			

品番	TH-DW06	TH-DE06
電源	単相100V	
消費電力	220W	980W
平均保温電力	152W	
質量	6.5kg	
コードの長さ	1.4m	

TIGER

お湯を張る手間のない乾式保温方式  
みそ汁、スープ、カレーなど…汁物の保温専用スープジャー

オープンキッチンやバイキング形式のホテル、レストランにおすすめです。



#### ⑧ タイガー マイコンスープジャー (DSC-65) E

1-0821-0801 JHI-N051 ¥70,000  
315×271×H331 5ℓ1-0821-0802 JHI-N081 ¥75,000  
362×315×H335 8ℓ1-0821-0803 JHI-N121 ¥90,000  
426×368×H355 12ℓ

- 3種類のダイレクトメニュー設定が可能。
- 容量確認ができるナベ目盛り付。
- セット温度を記憶するメモリー機能付。
- 耐熱樹脂製の取っ手付。
- 内なべは200V IH調理器および直火対応。

煮詰まりにくく、  
メニューに最適な温度でおいしく保温

- 煮詰まりや煮やけの少ない側面ヒーターによる間接加熱方式を採用。
- それぞれのメニューにあった最適温度でおいしく保温できます。

#### ■交換部品⑧専用 内鍋 E

1-0821-0804	JHI-N051用	¥19,500
1-0821-0805	JHI-N081用	¥20,500
1-0821-0806	JHI-N121用	¥27,500

#### ■仕様

品番	JHI-N051	JHI-N081	JHI-N121
電源	単相100V		
消費電力	150W	220W	240W
コードの長さ	1.5m		
質量	約4.0kg	約5.2kg	約6.5kg
保温温度	70℃~90℃ 1℃間隔		
メニューキー	みそ汁(90℃)、ポタージュ(80℃)、カレー(70℃)		
みそ汁	30~40杯	40~60杯	60~100杯