

## 国産第一号のスチコンを創ったニチワがおくる 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&HACCP制度化に貢献 温度管理を自動記録

**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  
RHW-720 (約**40**食)



大規模施設向け 約**120**食/台  
RHW-1400 (約**80**食)



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。

## 感染症・食中毒予防対策に有効 料理を冷蔵から自動再加熱

日々の食事を、安全安心に美味しく

医療福祉編



ホテル・旅館の朝食編



YouTube ニチワ電機公式チャンネルにて動画配信中!

ニチワ電機 YouTube 検索

# 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



〈表示モニタ〉

### ● 見やすいカラー液晶表示モニタ



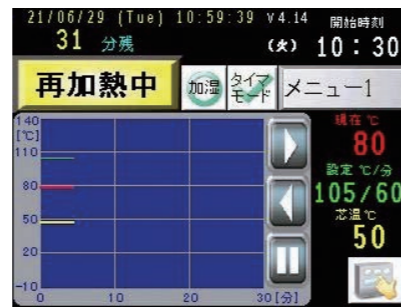
温度や時間などの設定操作、異常内容や過去の温度推移などを一目で確認できます。

### ● 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。

### ● 計測温度データの表示と記録



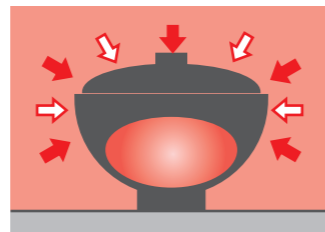
庫内温度と芯温センサーで測定した食材温度をリアルタイムに表示します。

### ● 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の抑制と再加熱時間の短縮を図ります。※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。

### ● スチコンの自動加湿オープン方式で高品質

- 1 強制循環方式(スチームコンベクション方式)を採用のため、冷蔵・再加熱運転時の立ち上がり早い!
- 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、やわらかアツアツ。幅広いメニューを美味しく的確に再加熱します。



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が期待できます。

### ● 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。

#### 【再加熱開始時刻設定および一覧】



右上の「一覧」を押すと右の「再加熱開始時刻一覧」を確認できます。

再加熱メニューと開始時刻を組合わせて、1週間、3食/日の運転をプログラムできます。設定時刻になると、自動で再加熱運転を開始します。



右上の「メニュー」を押すと右の「再加熱開始メニュー一覧」を確認できます。



再加熱開始メニュー一覧

### ● 5メニュー登録機能

注) RHCシリーズは4メニュー登録機能となります。



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	105℃	しない	タイマモード	60分	75℃ 1分	100%
メニュー2	105℃	しない	タイマモード	60分	75℃ 1分	100%
メニュー3	105℃	しない	タイマモード	60分	75℃ 1分	100%
メニュー4	105℃	しない	タイマモード	60分	75℃ 1分	100%
メニュー5	105℃	しない	タイマモード	60分	75℃ 1分	100%

※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)で平成25年にノロウイルス対策温度について85℃~90℃で90秒間以上に改定されています。  
※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文字又は英数字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5メニューまで登録できます。

### ● 芯温モード運転



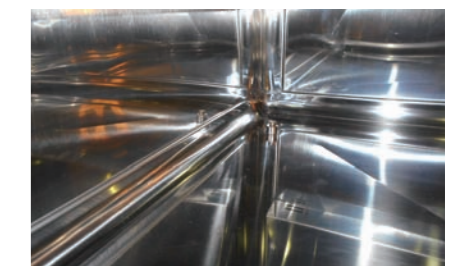
設定した芯温到達まで再加熱します。(設定範囲:65~99℃、75℃以上で設定、芯温連続時間設定 1~30分)

### ● 一連の工程を自動記録



本体に記録されたデータ(温度・時間・アラームログ等)は、USBポートにUSBメモリを接続すると自動的にデータが保存されます。データはCSVファイルなのでパソコン上で確認できます(本体記録容量上限:7日間)。

### ● 庫内丸洗い可能



コーナーはR形状でシンプル構造。丸洗いできて衛生的です。

### ● ガラス扉仕様

ガラス仕様の扉で再加熱中も、庫内の様子が分かります。

### ● クールダウン機能

再加熱運転および保温運転停止後、庫内ファンの運転により庫内のクールダウンを行いますので、予冷時間の短縮になります。

### ● 異常発生時のデータ保存

アラーム累積

メッセージ番号	発生時刻	メッセージ	確認時刻	原因	発生回数	累積時間	レベル
1	2007/12/5 17:47:25	加熱異常	17:47:43	5	0:02:36	0	
2	2007/12/5 17:47:25	庫内温度異常	17:47:43	5	0:02:36	0	
3	2007/12/5 17:47:25	庫内湿度異常	17:47:37	7	0:02:55	0	
4	2007/12/5 17:46:30	洗浄機保護スイッチ作動	17:46:38	7	0:02:55	0	
5	2007/12/5 16:45:34	加熱異常	16:45:50	5	0:02:36	0	
6	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 0:本体注意 / 1:本体異常  
アラームログが保存され、異常時の履歴が確認できます。

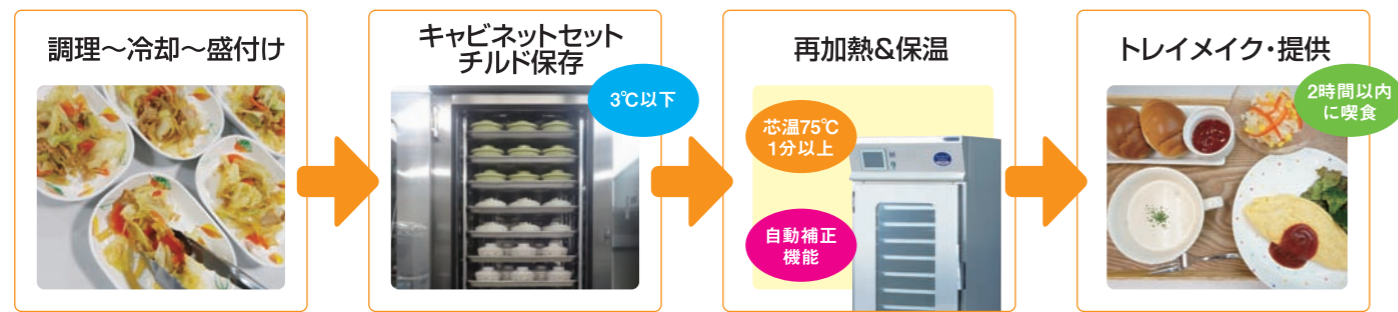
### ● 警報ランプ (オプション)

異常時に点灯してお知らせします。



## ニュークックチルシステムとは？

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。冷蔵保存後に自動で再加熱運転を行います。



- 盛付け～提供だけの厨房作業なら、行事食や特別食に愛情を込められる！
- 人件費や初期投資の削減！
- コンパクト厨房が実現！

## こんなことでお困りなら

早出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。**



安全性が心配！  
⇒**大量調理施設衛生管理マニュアル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。**  
※大型機もあります



FLコスト(食材費&人件費)を抑えたい！  
⇒**専用の食品受託業者との提携で可能になります。**  
厨房では、届いた食材を盛付けてセットするだけ！



メニューを充実させたい！  
⇒**温度、時間、加湿量を選べ、様々なメニューの再加熱に対応できます。**  
温かいおやつにも。



行事食を充実させたい！  
⇒**大きなサイズの容器でも再加熱出来るので、バイキング形式など色々な提供方法に対応。**



素敵な器で提供したい！  
⇒**料理を引き立てるお好みの食器で提供可能。**  
陶器や耐熱・耐蒸気性のある食器が使えます。



## タイムシフト例(参考)

人数	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
1	朝食調理	配膳	片付け	朝食調理	朝食調理	朝食調理	片付け	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理
2	朝食盛付け	休憩	検収	朝食調理	朝食調理	朝食調理	片付け	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
3			下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
4				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
5				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
6				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
7				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
8				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
9				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理

人数	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
1	朝食調理	配膳	片付け	朝食調理	朝食調理	朝食調理	片付け	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理
2	リヒート	配膳	検収	朝食調理	朝食調理	朝食調理	片付け	クックチル調理	クックチル調理	クックチル調理	クックチル調理	クックチル調理	クックチル調理	クックチル調理
3			下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
4				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
5				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
6				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
7				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
8				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
9				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理

人数	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
1	朝食調理	配膳	片付け	朝食調理	朝食調理	朝食調理	片付け	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理	夕食調理
2	リヒート	配膳	検収	朝食調理	朝食調理	朝食調理	片付け	リヒート	リヒート	リヒート	リヒート	リヒート	リヒート	リヒート
3			下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
4				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
5				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
6				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
7				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
8				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理
9				下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理	下処理

※このタイムシフトは、100食/回の有料老人施設を前提としています。  
※本資料の作業内容は一般事例を基に想定で算出したものです。実運営は諸条件・詳細のもと再試算が必要です。

## 使用食器例

飯椀	汁椀	楕円皿	丸深皿	角小鉢
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
18椀/トレー	28椀/トレー	12皿/トレー	11皿/トレー	24個/トレー

※シートパン(657×456mm) ※食器は全て蓋付 ※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。  
※耐スチーム用の食器として使用できる材質は、PES、PPS、SPS、PPC<sup>®</sup>の4種類です。  
ただし、注)のPPCは食器メーカーにより性能が異なりますので、詳しくはお問い合わせください。

様々なメニューに対応(献立例)

朝食

昼食

夕食

日	和 エネルギー 581kcal ●ごはん ●鮭の塩焼き ●ゼリー ●味噌汁 ●白菜のごま和え	洋 エネルギー 690kcal ●パン ●えびグラタン ●コンソメスープ ●トマトサラダ	和 エネルギー 621kcal ●ごはん ●鯖の味噌煮 ●フルーツ ●味噌汁 ●五目煮豆
	月	洋 エネルギー 595kcal ●パン ●ジャーマンポテト ●かぼちゃのスープ ●豆のサラダ	和 エネルギー 605kcal ●ごはん ●ボン酢和え ●すき焼き煮 ●フルーツ
火	和 エネルギー 583kcal ●ごはん ●厚焼き卵 ●卵の花 ●味噌汁 ●いんげんソテー ●漬け物	和 エネルギー 602kcal ●ごはん ●豚肉のピカタ ●味噌汁 ●茄子の南蛮煮	和 エネルギー 596kcal ●ごはん ●豆腐とりのスープ ●もやしコン和え ●鍋しぎ ●さつま芋のレン煮
水	和 エネルギー 502kcal ●ごはん ●高野豆腐煮 ●卵のソテー ●味噌汁 ●おくらとろろ	洋 エネルギー 628kcal ●ミートソースパグェティ ●フルーツ ●大根めんたいサラダ	和 エネルギー 677kcal ●ごはん ●鱈の干物 ●フルーツ ●味噌汁 ●揚げだし豆腐
木	洋 エネルギー 561kcal ●パン ●ベーコンと野菜のソテー ●トマトスープ ●ポテトサラダ	中 エネルギー 644kcal ●ごはん ●麻婆豆腐 ●フルーツ ●卵スープ ●春雨の酢の物	和 エネルギー 528kcal ●ごはん ●千草焼き ●フルーツ ●味噌汁 ●かぼちゃのそぼろあん煮
金	和 エネルギー 518kcal ●ごはん ●温泉卵 ●フルーツ ●味噌汁 ●金平ごぼう	和 エネルギー 698kcal ●ごはん ●ミニかきあげ ●フルーツ ●親子煮 ●ほうれん草和え ヨーグルト	和 エネルギー 568kcal ●ごはん ●鶏の照り焼き ●フルーツ ●かきたま汁 ●きゅうりとわかめの酢の物
土	洋 エネルギー 612kcal ●パン ●オムレツ ●フルーツ ●ピジソワーズ ●コールスロー	和 エネルギー 523kcal ●きつねうどん ●レモンゼリー ●しゅうまい	洋 エネルギー 672kcal ●ウイナーピラフ ●コロッケ ●コンソメスープ ●大根サラダ

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット参考モード

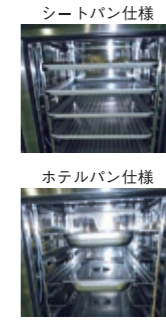
冷蔵		再加熱			保湿	
設定温度	設定湿度	加湿量(再加熱火力)	目安時間	食材芯温	設定温度	加湿量(保湿火力)
3℃	105%	100%	60分	75℃1分	65℃	20%

※冷菜・パン以外は同時再加熱

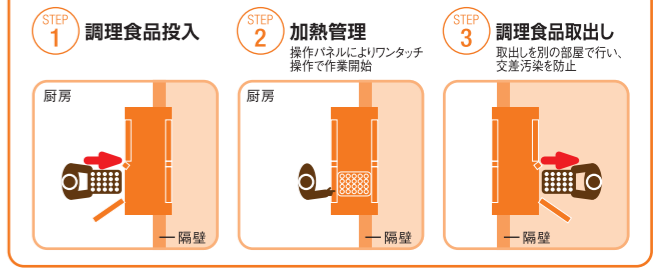
選べる商品設定

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列の大量調理向けタイプまで幅広くご用意。

- 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等を隔壁で仕切り、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・ホテルパン共用仕様があります。

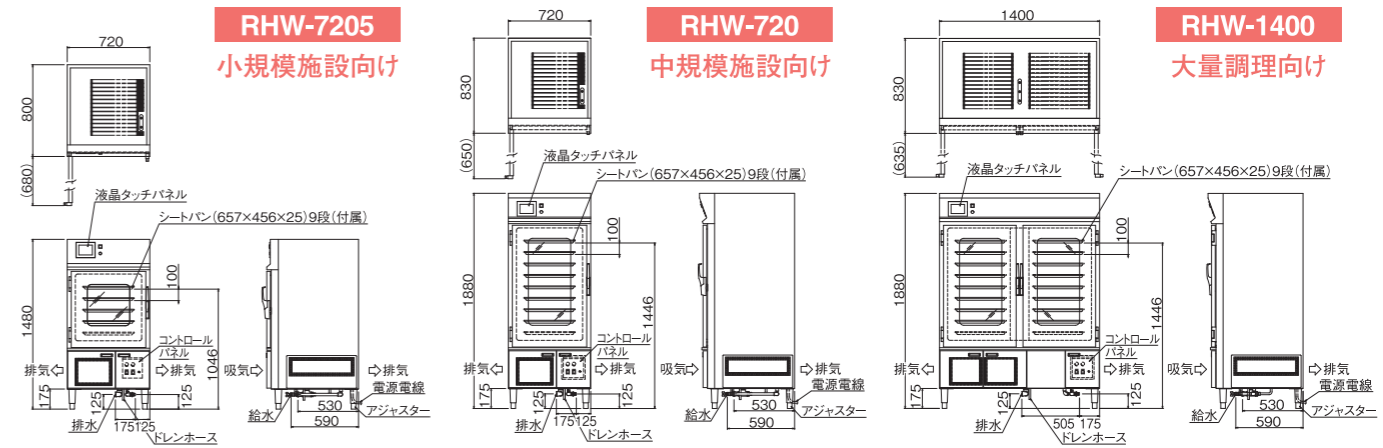


パススルー方式による調理の流れ(例)

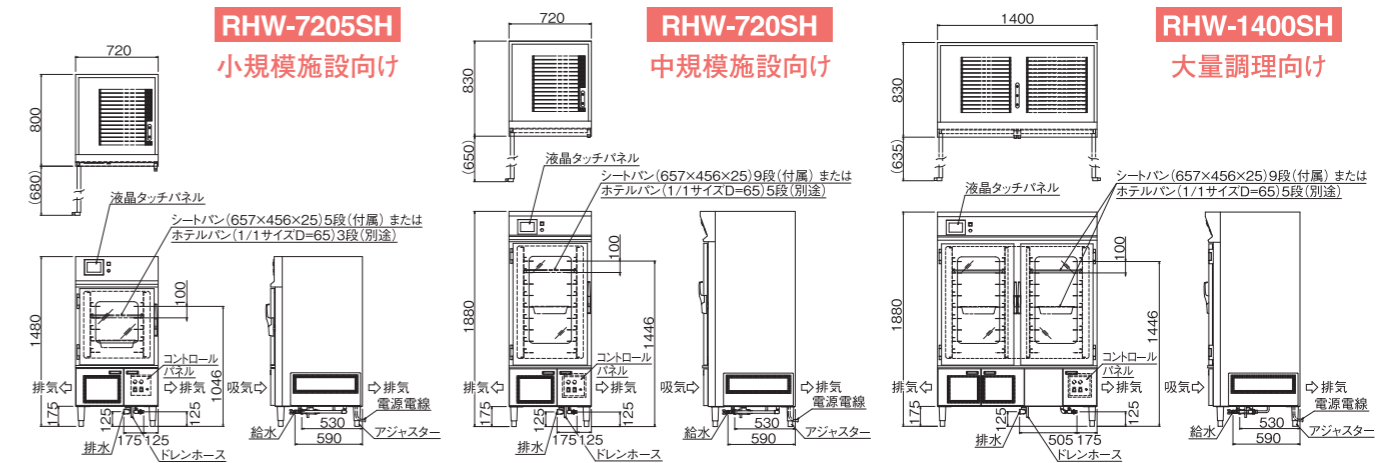


〈RHWシリーズ〉・自動給排水方式(給排水設備必要)

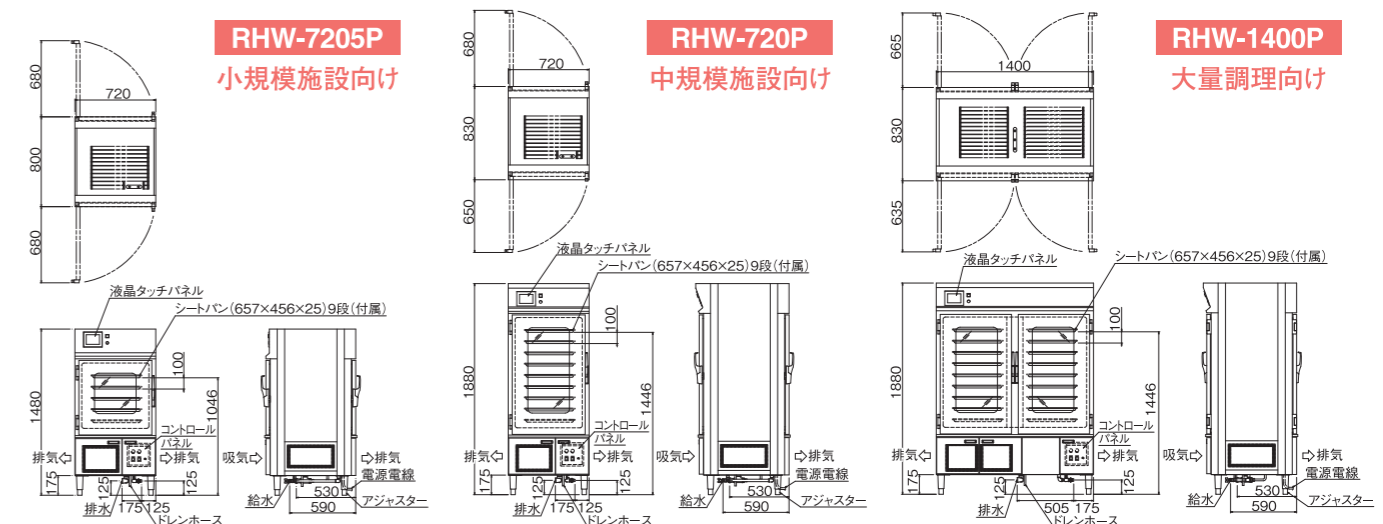
標準(片面扉)シートパン仕様



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



■ RHWシリーズ

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

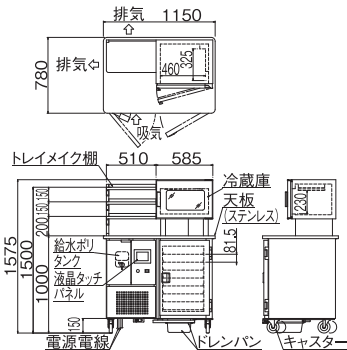
SH:シートパンとホテルパン共用 P:バススルー(両面扉) PSH:バススルー(両面扉)、シートパンとホテルパン共用  
 ●RHW-720・1400シリーズの付属品/本体固定金具(2個) \*付属品のシートパンについては仕様表をご覧ください。  
 ●シートパン寸法/ 657×456×25mm  
 ●ホテルパンサイズ/ 1/1サイズ(530×325×65mm) ●オプションで警報ランプ(ハトライト)付も製作可能です。

給水の一次側には必ず軟水器を付けてください。

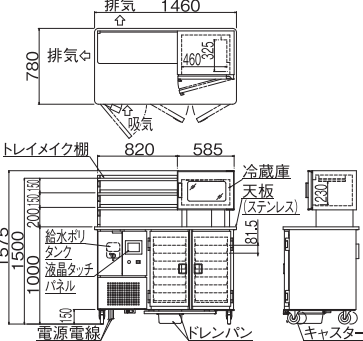
※RHW-7205シリーズは約30食(約20食)、RHW-720シリーズは約60食(約40食)、RHW-1400シリーズは約120食(約80食)になります。  
 食数は主菜・副菜を1食とした場合です。( )内はご飯・汁を含めた場合です。食器サイズにより食数は前後する場合があります。詳細はお問い合わせください。

〈RHCシリーズ〉 小規模施設向け ・設置場所を選ばない便利な給水タンク式(給排水設備不要) ・単相200Vと100V電源で使用  
 ・冷蔵庫付 ・キャスター付

RHC-24SRB



RHC-48SRB



■モデル名は下記の意味を表します。

(例) RHC-24 S R B

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  
トレー棚  
B:あり  
U:なし

■ RHCシリーズ

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

●付属品/ドレンパン[庫内用、扉用](各1個)、冷凍機用フィルター(1個)、給水ポリタンク[4ℓ](1個)、床シート[1820×1000mm](1枚)  
 \*付属品のパンチングトレーについては仕様表をご覧ください。  
 ●パンチングトレー寸法/ 410×320×20mm  
 ※RHC-24シリーズは約20食、RHC-48シリーズは約40食となります。  
 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。詳細はお問い合わせください。

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2023年2月現在のものです。