

ご飯 1杯=150g計算

IH炊飯器

鍋そのものがヒーターとなり、
ガスなみの強い火力で一気に炊きあげます。

強い火力のIH

IHとは、磁力線により釜自体が発熱する加熱方式。熱効率が約87%とロスが少なく、ガスなみの火力です。

強いW対流

炊きムラを抑える
電流のON/OFFで火力を調節する独自のデューティ制御を採用。2つの強い対流を発生させ均一に炊き上げ火通りを良くする
ステンレス二層厚釜

外側はステンレス、内側は純アルミの二層構造。合金アルミと比べ、熱を約1.4倍よく伝え火通り良く炊き上げ

かまどの炊き技を再現した
理想的な火加減

吸水〜むらしの各工程で微妙な火加減にコントロールし、メリハリのきいた加熱でお米のうま味を引き出します。



単相200V



①パナソニック 業務用 IH炊飯ジャー

①

ページコード	商品コード	価格
SR-PGC36 5-0789-0101 5合〜20合(3.6ℓ)	7704220	¥150,000
※SR-PGC54 5-0789-0102 10合〜30合(5.4ℓ)	7704320	¥195,000
※SR-PGC54A 三相タイプ 5-0789-0103 10合〜30合(5.4ℓ)	7704420	¥195,000

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり(分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量(kg)
SR-PGC36	502×429×H344	50	44	単相200	2,700 50	13.7
SR-PGC54	502×429×H410	49	66	単相200	4,570 55	15.6
SR-PGC54A	502×429×H410	49	66	三相200	4,570 55	16



SR-PGC54、SR-PGC54A 三相タイプについて
※3kWを超える器具のため、ご使用の際は「電波法」に基づく届出が必要です。
※IH炊飯ジャーをご使用の際、ベースメーカーをお使いの方は、専門医とよくご相談の上お使いください。



単相200V



品名	外形寸法(mm)	炊き上がり(分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量(kg)
NH-GE36(XA)	502×429×H344	50	44	単相200	2,700 50	13.7
NH-GE54-XA	502×429×H390	49	66	単相200	4,570 55	15.6
NH-GEA54-XA	502×429×H390	49	66	三相200	4,570 50	16

ガス炊飯器にも最適なライスバック

④EBM 業務用IH炊飯ジャー
専用ライスバック

ページコード	商品コード	価格
5-0789-0401	6291000	¥6,800

直径:480mm 1升〜3升用

- 炊きあがり美味しい ●ご飯を移し替える作業が簡単
- 釜洗いが、とっても楽になります。
- ご飯がくっつきにくいからロスが少ない
- 内釜の形状にそった円形ボール型で、フィットしやすい形です。
- ポリエステル100%耐熱240℃だから長持ち
- 検針済み

⑤EBM 炊飯バッグ

ページコード	上径	底径	商品コード	価格
小 1〜3升用 5-0789-0501	φ330	φ280 H400	6287500	¥5,500
大 3〜5升用 5-0789-0502	φ470	φ420 H400	6287400	¥6,800

材質:ポリエステル100% 耐熱240℃

ネットにお米を入れたまま洗米、炊飯してそのまま電子ジャーへ移し替えてできごとびりつきが少なく手入れが簡単

- 検針済み
- ※炊飯用以外の用途のご使用はお避けください。

⑥EBM 炊飯ネット (テトロン製)

ページコード	商品コード	価格
50cm 1〜3合用 5-0789-0601	500×500	1248350 ¥2,700
70cm 1〜3升用 5-0789-0602	700×700	0827500 ¥3,000
100cm 3〜5升用 5-0789-0603	1,000×1,000	0827600 ¥3,900
120cm 食品工場向け 5-0789-0604	1,200×1,200	1248340 ¥9,500
140cm 醸造所向け 5-0789-0605	1,400×1,400	1248330 ¥11,000

耐熱240℃

ご飯がくっつきにくいから釜洗いがらくらく。

とても便利な省エネネット

- 検針済み
- ※東レ純正品