

IH調理器

IH調理器(エコノミータイプ)

IH調理器(節電タイプ)

IH調理器(標準タイプ)

IH調理器(縦型・客席サイド用)

多目的IH(多目的IHコンロ・IH石焼ピビンバ・IH釜飯コンロ)

IH調理器(照光式)

IHレンジ調理器(オープン付)

IHテーブルレンジ

IH中華レンジ

独自の

加熱機能を組み合わせて

ハイパワーで炒め物、煮込みなどの各種の加熱調理ができるIH調理器



MIR-5TA-N



MIR-1035SA-N

省エネ電気厨房機で
節電!

節電タイプもラインナップ



MIRO-055SA



MIR-1.3WT



MIR-1.3W3T

品質と使いやすさで選ぶなら信頼のニチワのIH調理器

ハイパワーで炒め物、煮込みなどの各種の加熱調理に加え調理に合わせて加熱モードで保温もできます。

✓ 火力調節ダイヤルで最適な調理を実現

- 火力調節ダイヤルをまわすことで、加熱調整が自在に行えます。
- 調理の火力の加減を1～10のランプ表示で確認できます。
- 火力表示により、調理の再現性が向上。
マニュアル化しやすく、標準作業として誰でも安全でおいしい料理が作れます。

例) 茄子の肉はさみ焼き

- ① ひき肉をはさみこんだ茄子を焼く。 火力設定: 6 時間: 両面2分ずつ
- ② タレをいれてからめる。 火力設定: 3 時間: 1分30秒

コントロールパネル

3つの加熱機能

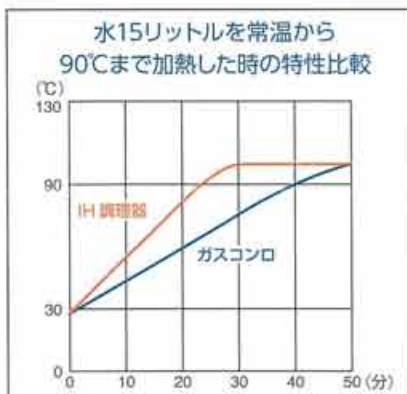
鉄皿タイマー / 保温・煮物 / 温調センサー 火力調節ダイヤル



電源スイッチ タイマー加熱 インジケータ

※ 火力及び加熱時間の表示は5kW機を使用した場合の目安です。鍋の種類、形状、材料の量などによって火力が異なってきます。様子を見て火力を調節して下さい。

✓ 立ち上がり素早く熱効率は90%以上でランニングコストを削減



※ 3kW機を使用した場合のものです。

- ガスコンロと比較して立ち上がりが早く経済的です。
- 金属の鍋底自体が加熱される、高い熱効率です。

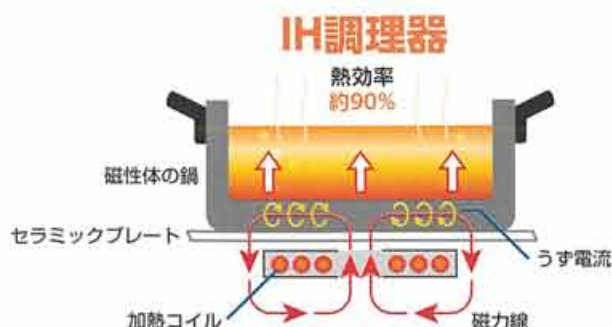
(使用できる鍋については、裏表紙をご参照下さい)

IH調理器 : 熱効率約90%
ガスコンロ : 熱効率約40%

- 調理器からの放熱が無く、光熱費が低く抑えられます。
- 鍋をセラミックプレートから取り外すと自動的に加熱を停止するため、無駄な電力を消費しません。

IH調理器 加熱原理

加熱コイルに高周波電流を流すとコイルに磁力線が発生します。その磁界の中に磁性体の鍋(鉄、鉄ホーロー、18クロムステンレス、鋳鉄)を置くと、鍋底にうず電流が発生し、ジュール熱が生じて鍋が加熱されます。



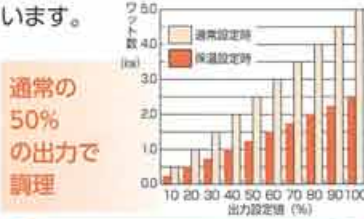
3つの加熱機能

組み合わせ次第で 9つの調理モードに

煮物に



間欠加熱運転により、食材を焦がさず煮物やカレーの保温に適しています。



① 保温・煮物

温度管理に



センサーで温度を自動調節
オプションの温調センサーを使用
して温調加熱 (設定範囲は30℃～
120℃) が出来ます。
さらに「保温・煮物」を併用するこ
とにより、保温や煮込みの料理もで
きます。

② 温調センサー

焼き物に



タイマーで自動的に加熱・保温
ステーキ皿・親子鍋・フライパンな
どを独自制御のタイマーで加熱し、
自動的に保温します。同じ加熱調
理がパネル操作なしに繰り返し行
えます。
(加熱終了時にブザーでお知らせ)

③ 鉄皿タイマー



■ タイマー加熱

タイムアップで加熱を停止します。
加熱終了時にブザーでお知らせし
ます。

●上記の写真は、MIR-1035TAの温調センサー (オプション仕様) のものです。
(標準タイプ及びIHレンジ調理器 (オープン付) の一部機種に温調センサー用のコネクタが付いております)

※揚げ物調理には使用しないで下さい。
揚げ物調理については、専用のIH天ぷらフライヤー、IHフライヤーがございます。(D-1-1のカタログをご参照下さい)

✓ 清掃がしやすく清潔

本体はステンレス製、セラミックプレートはフラットでお手入れ楽々

- ハードな使用に耐え、錆にも強く美しく清潔に使用できます。
- セラミックプレートはフラットで清掃しやすいつくりです。吹きこぼれても、ダスターで一拭きできます。

✓ 省スペース化

- 「裸火」と違い、機器の周辺にラック・棚などが設置でき、厨房レイアウトの省スペース化に貢献します。
(但し、離隔距離は遵守して下さい、また給排気にも御留意下さい)

✓ 快適な厨房作りに貢献

火を使わないため、排気ガスがなく安全・クリーン

- 排気ガスの発生やガス漏れの危険性がなく、室内の空気を汚染することなく快適に使用できます。
- 輻射熱や排熱がなく、オープンキッチン厨房や客席料理など様々な場面に、新しい食の演出ができます。



縦型

2.5/3.0kW

厨房スペースを有効活用できます

IHユニットを前後、縦方向に配置することで機器横に盛り付け用の皿や備品関係を置くスペースが生じます。

同時に2個の鍋の加熱調理が可能に

- 前後、個別にコントロールできます。
 - 運転中に鍋をセラミックプレートから取り外すと、自動的に火力を絞り、再度鍋を置くと、元の火力で加熱開始します。
- ※揚げ物調理はしないで下さい。



MIR-2.5WT

w 350mm



MIR-3WT

w 450mm



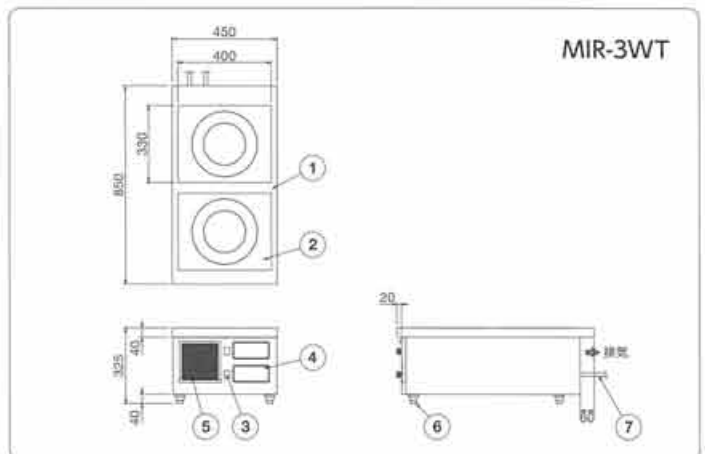
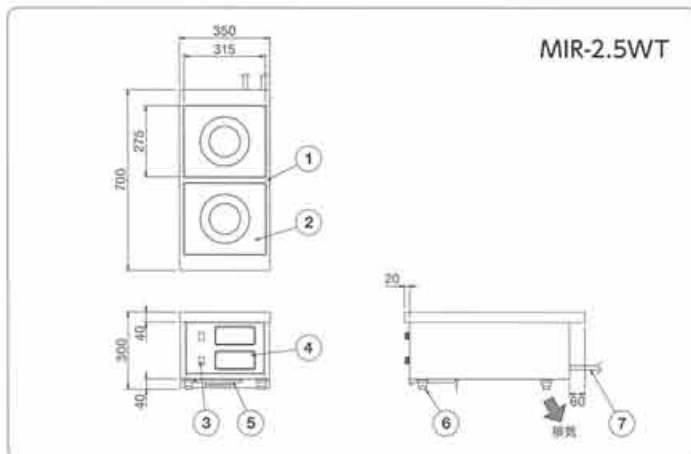
〈コントロールパネル〉



- 加熱・保温はワンタッチで調理が行えます。
 - 火力はダイヤルをまわすことで無段階に調節できます。
- ※「鉄皿タイマー」の機能は付いていません。

図面各部名称

- ① トッププレート ③ 電源スイッチ ⑤ グリスフィルター (取り外し式) ⑥ アジャスター
- ② セラミックプレート ④ コントロールパネル (MIR-3WTはドレンパン付になります) ⑦ 電源電線



仕様

モデル	タイプ	外形寸法 (mm)			電源容量	定額消費電力	電源電線 2m・引換プラグ付	一次側最大電流値 (A)	漏電ブレーカー容量	本体質量 (kg)
		開口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
MIR-2.5WT	卓上型 (2連)	350	700	300	1φ 200V 3.0kVA × 2	2.5kW × 2	接地 2P-20A ⓐ × 2	14.6 × 2	2種: 20A × 2	29
MIR-3WT		450	850	325	3φ 200V 3.6kVA × 2	3.0kW × 2	接地 3P-20A ⓑ × 2	9.1 × 2	3種: 20A × 2	55

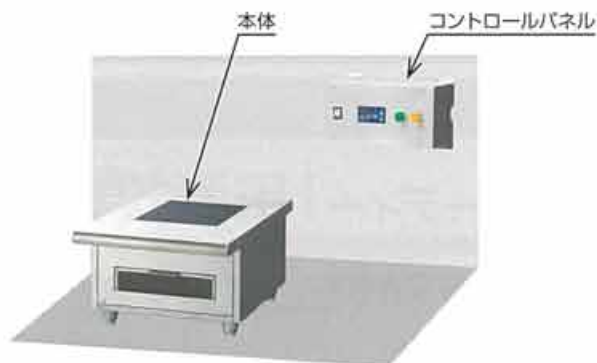
※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のもをご使用下さい。 ※コンセントは加熱ユニット毎にご用意下さい。 ※揚げ物調理はしないで下さい。

※鉄、鉄ホーロー、18クロムステンレス、鋳物等の磁性体の鍋をご使用下さい。 ※鍋底の直径はMIR-2.5WTが約120～270mmまで、MIR-3WTが約180～330mmまで対応。

IH調理器 特注対応

操作しやすい位置に設置可能なIH調理器のコントロールパネル別置きタイプなどの特注対応も可能です。

ご要望にお応えしますので、問い合わせ下さい。



使用できる鍋、使用できない鍋

鍋の材質・形状	判定及び注意事項
<p>使用できる鍋</p> <p>材質・・・鉄、鉄ホーロー、18クロムステンレス、鍋物等磁石に吸いつく鍋及び18-8ステンレス鍋(但し、18-8ステンレス鍋は1mm厚以下のもの)</p> <p>形状・・・鍋の底の直径が約180~330mmのもので平らな鍋(但し、MIR-5BL・7L・10Lを除きます)</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> ステンレス鍋 (18-0、18-8、18-10)</div> <div style="text-align: center;"> 鑄鉄すきやき鍋</div> <div style="text-align: center;"> ホーロー鍋</div> <div style="text-align: center;"> 鉄製フライパン</div> <div style="text-align: center;"> 鉄ホーロー鍋</div> <div style="text-align: center;"> ステンレス鍋</div> <div style="text-align: center;"> 鉄、鑄鉄鍋</div> <div style="text-align: center;"> 鉄板</div> </div>	<p>○ セラミックプレートよりはみ出さない大きさまで加熱できます。</p> <p>! 最小径より小さな鍋は使用しないで下さい。鍋の材質、形状、大きさ等により多少火力が異なります。また、薄い鉄板等は、使用中にその場合もありますので、なるべく厚手のものを使用下さい。18-8ステンレス鍋(1mm厚以上のもの)は多少火力が減少することがあります。</p> <p>! 磁石に吸いつく材質の鍋でも形状により、使用できないものもあります。</p>
<p>使用できない鍋</p> <p>材質・・・陶磁器、土鍋、耐熱ガラス、銅、アルミ、チタン等、磁石に吸いつかない鍋</p> <p>多層鍋(間に銅やアルミを挟んでいるもの)</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> アルミ、銅製などの鍋、やかん</div> <div style="text-align: center;"> 耐熱ガラス鍋</div> <div style="text-align: center;"> 土鍋</div> <div style="text-align: center;"> アルミ鍋</div> </div>	<p>× 加熱できません。</p>

オプション ニチワではIH加熱に最適で加熱効率がよく、使いやすいIH調理器専用鍋をそろえていますのでお問い合わせ下さい。

※IH中華レンジシリーズは除きます。

ISO 9001 認証取得

ニチワ電機株式会社は品質管理・保証の国際規格「ISO9001」の認証を取得しました。



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

<http://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・三島・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2020年2月現在のものです。