

ERECTA

すべては、最高峰のおもてなしのために。



Rieber eisfink[®]

無煙調理ワゴン [リーバー・アイスフィンク]

Made in
Germany



揚げ物に最適な
電気ディープフライヤー
Made in Japan



ERECTA INTERNATIONAL CORPORATION

五感で「最高峰」を味わう。

そんな驚きと感動をお客さまへ。

目の前で調理されるライブ感あふれる演出は、味覚だけでなく
視覚や聴覚など五感で楽しめる至高の時間。

そんな特別な体験を届けようと、調理スタッフの方々が一切の妥協を許さず
日々取り組まれているのを私たちは知っています。

だから、無煙調理ワゴンもその想いに応える機能を備えていなくてはなりません。

ステーキ、中華、天ぷらといった和洋中あらゆるメニューに対応できる高い汎用性。

それらを支えるのは、ものづくり大国ドイツで生まれ、世界中で認められた確かな品質。





すべては、最高峰のおもてなしのために。
最高峰の無煙調理ワゴンをお届けします。

INDEX

- 03 煙を驚異の吸引力で吸い込む空気清浄機能
- 05 メニューの幅が広がる組み換え可能な調理機器
- 07 お手入れ簡単。メンテナンスについて
- 09 無煙調理ワゴン本体仕様
- 11 調理機器／グリドルシングル・グリドルダブル
- 13 調理機器／IH調理器、IH中華、電気クッキングヒーター
- 15 調理機器／電気ディープフライヤー、GNポート、グリルパン
- 17 K-POT&サーモプレート、導入事例

快適



快適な空間と、迫力のライブ感を実現する強力な吸引機能。

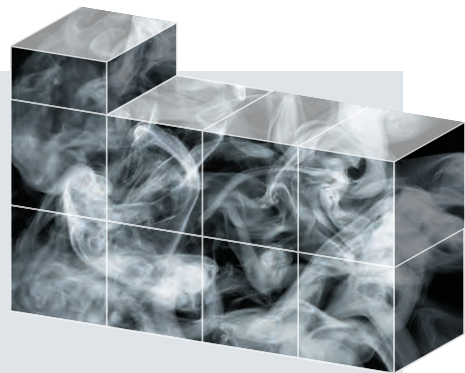
煙を吸引する力は一般的な
無煙調理ワゴンに比べて3倍以上。*

吸引量

他社製品
2.6m³/分



「eisfink」
8.5m³/分



*画像はイメージです。

風速

他社製品
1.2m / 秒



「eisfink」
5.3m / 秒



*画像はイメージです。

※当社調べ。吸引量・風速はファンを弱モードで計測。

優れた吸引力を動画でご確認いただけます。▶▶

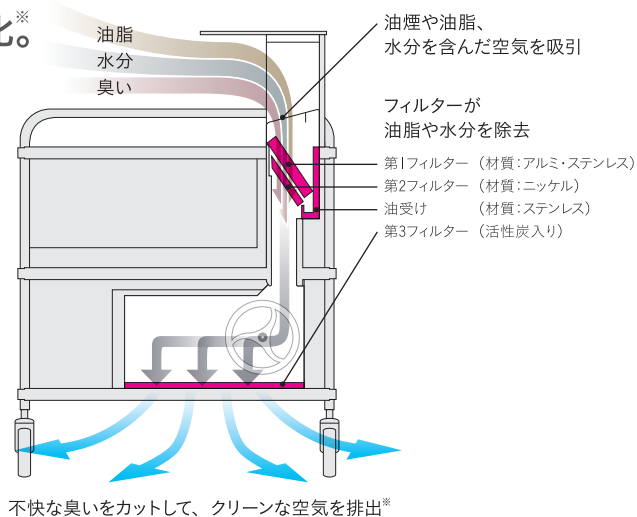


調理中に出る煙の臭いをクリーンに浄化[※]

エアー・クリーニングシステム搭載。

油煙や油脂、水分を強力に吸い込み、フィルターで除去することでクリーンな空気へと浄化して排出する「エアー・クリーニングシステム」を採用しています。浄化した空気は、本体の底面から排出されるので、お客さまや調理スタッフに直接吹きかかってもありません。

[※]エアー・クリーニングシステムは優れた油煙処理能力を備えておりますが、排出する空気すべての油煙や臭いをカット・除去するものではありません。また調理内容や設置場所の環境、気流などにより処理能力は異なります。油煙、臭い、煙に対して更に高い処理能力を必要とされる場合は別途排気設備など適切な対策をお願いいたします。



調理の様子が見やすい前面ガラスでライブの迫力アップ。

強力な吸引力により、安全のために取り付けられた前面ガラスを調理中の食材が見やすいカタチにすることができました。まさに、目の前で調理される迫力のライブパフォーマンスをお客さまへご提供いただけます。



レストランのブッフェでの使用から、時にはパーティ会場へと移動させて使用可能。

四輪のキャスターを装備しているので、手軽に移動させることが可能です。また、電源さえ確保できれば排気設備の整わない場所でも調理可能なので、高い稼働率にてご使用いただけます。



多彩



ジャンルを問わない多彩なメニューに対応。

6つの調理機器は簡単に組み換え可能。

和洋中、朝・昼・夜などメニューに合わせて6つの調理機器を使うことができます。
カセット式なので組み換えも簡単に行えます。



無煙調理ワゴン本体

※調理機器はすべてガストロノームサイズです。



グリドルダブル

グリドル料理に最適な2つのサイズをご用意。

グリドルシングル



IH中華

中華鍋を使った料理に。



IH調理器

フライパンや銅を使った料理に。



電気クッキングヒーター

保温やIH未対応の調理器具に。



NEW

電気ディープフライヤー

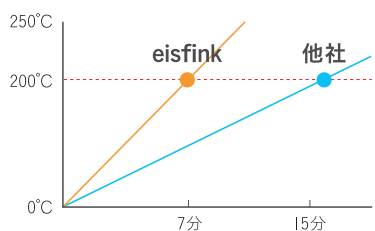
天ぷらなど揚げ物の料理に。

食材の力を引き出す高加熱・高効率。

スピード高温、高加熱で一気においしく仕上げる。

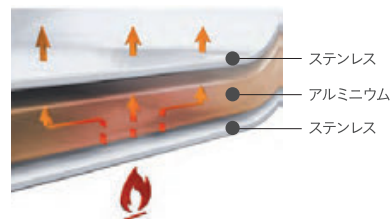
グリドルダブル・シングルでは、すばや
い立ち上がりを実現する独自のハイ
テク特許技術素材「SWISS-PLY®」
を採用しています。またIH調理器・IH
中華は3.5kwの高出力IHです。おいし
さをギュッと閉じ込めスピーディに調
理ができるプロ仕様のハイスベックと
なっています。

グリドル加熱立ち上がり時間



※調理面が200°Cに達する時間。室内温度24°Cの場合。

ハイテク素材「SWISS-PLY®」採用



アルミニウムをステンレスで挟み、分子レベルで結合した「SWISS-PLY®」は熱伝導率が従来比の約10倍。

優れた熱伝導率でムラなく調理。

グリドルの調理面に使われている「SWISS-PLY®」は一気に高温になり均等に熱が伝わるので、食材を簡単にムラなく焼き上げます。パンケーキなどの焼きムラのできやすいメニューに特に適しています。



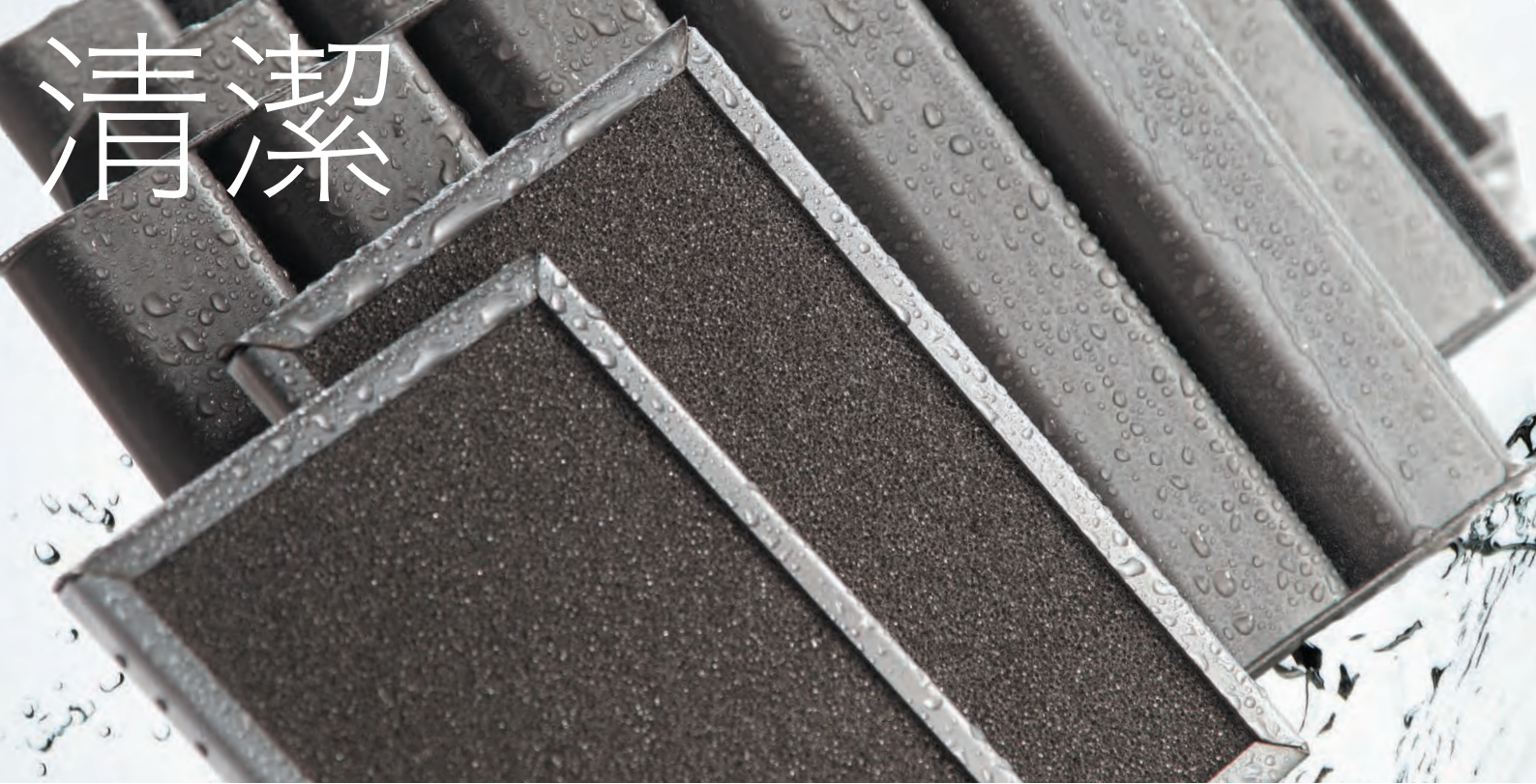
ムラになってしまった焼き上がり。



eisfinkでの焼き上がり。

本格

清潔



お手入れ簡単。いつも清潔を保てる。

フィルターは食器洗浄機で丸洗い可能。

フィルターの取り外しも簡単。そのまま食器洗浄機に入れるだけなので、手軽に清潔な状態を保てます。営業時間終了後の清掃業務における調理スタッフの手間も軽減します。

| | |
|--|--|
| <p>1 カバーを 取り外す</p>  | <p>2 第1フィルター を取り外す</p>  |
| <p>3 第2フィルター を取り外す</p>  | <p>4 そのまま 食器洗浄機へ</p> <p>油受けも 丸洗いOK</p>  |

※第3フィルターは消耗品のため洗浄できません。

汚れが落ちやすいトッププレート。

各調理機器の表面には汚れの付きにくい素材の使用や加工を施しているため、サッと一拭きでキレイになります。お客さまの目に触れる場所だけに常に清潔な状態を保つことが大切です。

IH 調理器・IH 中華・電気クッキングヒーター



独・ショット社製
耐熱強化
セラミックガラス
「セラングラス」
採用

グリドルダブル / グリドルシングル



コゲ付きにくい
特殊メッキ
採用

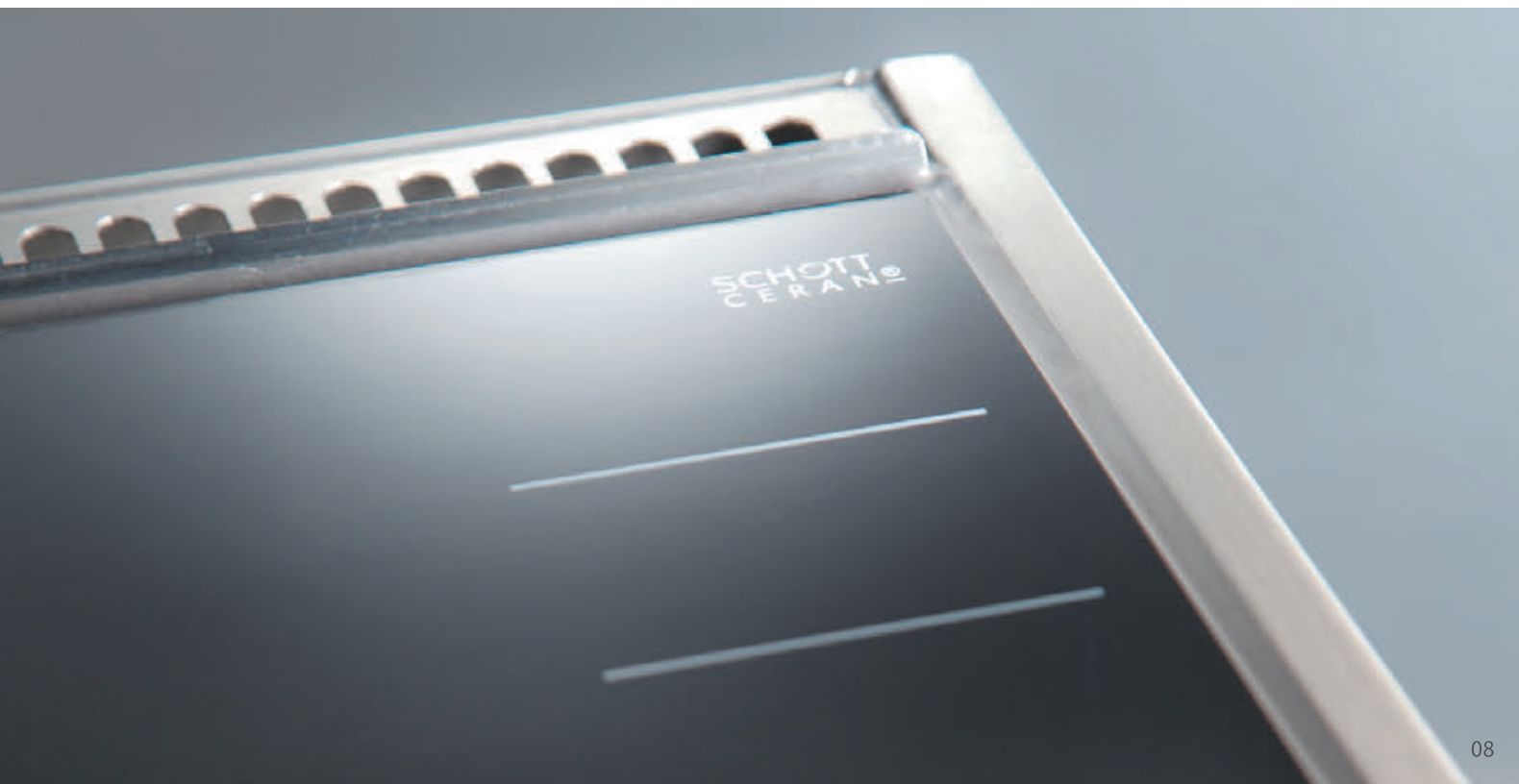
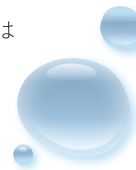
調理機器の搭載面もお掃除がラク。

調理機器を取り外して本体をすみずみまでお掃除できます。



飛沫防水機能付きで安心・安全

すべての本体・調理機器には
飛沫防水機能 IPX4 を採用。



使用場所や用途に合わせて4種類の本体からお選びいただけます。

時間によりレストランからパーティ会場などへと移動させて使用するのに適している「モバイルタイプ」と、移動頻度が少ない環境での使用や、本体を装飾して使用するのに適した「ブッフェタイプ」の2種類があります。そしてそれぞれに調理機器が2台搭載可能な「2連型」と、3台搭載可能な「3連型」をご用意しています。

モバイルタイプ



ブッフェタイプ



食材を一時保存できる引出式収納。

本体の中央部には、保冷材を付けることができる引出式収納を搭載しています。調理中もワゴン本体から離れることなく、食材をそのまま次々と調理していくことが可能となります。食材以外にも調理道具などの収納用としてもご使用できます。

※ブッフェタイプの2連型には、引出式収納は搭載されていません。



底面に専用保冷材(別売り)を設置可能。鍵付きでセキュリティ面も安心。

■ コールドペレット GN 1/2サイズ(専用保冷材)



| | |
|----|-----------------|
| 品番 | RBCPI2023P |
| 寸法 | W323×D253×H28mm |
| 材質 | 樹脂製 |

調理機器
組み合わせ例

2
連型



IH 調理器 + IH 中華



グリドルダブル

調理機器
組み合わせ例

3
連型



グリドルシングル + IH 調理器 + 電気クッキングヒーター



グリドルダブル + IH 調理器

※「2連型」にグリドルダブルを使用する場合は1台、「3連型」にグリドルダブルを使用する場合は1台と他の調理機器が1台の合計2台が使用できます。

■ 無煙調理ワゴン本体



これらの商品は全て受注生産、お取寄せになります。

| 本体タイプ | モバイルタイプ | |
|--------------------|--|--------------------------|
| | 2 連型 | 3 連型 |
| | | |
| 品 番 | RBSVACS2 | RBSVACS3 |
| 寸 法 | W1070×D785×H1153mm | W1433×D785×H1153mm |
| 電源電圧 | 3 相 200V・30A×1 50 / 60Hz | 3 相 200V・30A×2 50 / 60Hz |
| 電気容量 ^{※1} | 0.5kw (1.4A) ※ワゴン本体のみ。調理機器の電気容量は含みません。 | |
| 重 量 ^{※2} | 99kg | 130kg |
| 飛沫防水 | IPX4 | |
| 引き出し | サイズ | GNI/I |
| | 深さ | 65mm |
| | 個数 | 1 |
| 詳細寸法 | | |

| 本体タイプ | ブッフェタイプ | |
|--------------------|--|--------------------------|
| | 2 連型 | 3 連型 |
| | | |
| 品 番 | RBBFACS2 | RBBFACS3 |
| 寸 法 | W971×D780×H1150mm | W1180×D780×H1150mm |
| 電源電圧 | 3 相 200V・30A×1 50 / 60Hz | 3 相 200V・30A×2 50 / 60Hz |
| 電気容量 ^{※1} | 0.5kw (1.4A) ※ワゴン本体のみ。調理機器の電気容量は含みません。 | |
| 重 量 ^{※2} | 112kg | 153kg |
| 飛沫防水 | IPX4 | |
| 引き出し | サイズ | — |
| | 深さ | — |
| | 個数 | 2 |
| 詳細寸法 | | |

※1 電気容量は搭載機器により異なります。 ※2 調理機器を含まない本体のみの重量です。

■ グリドルシングル SWISS-PLY



| | |
|------|------------------------------|
| 品番 | RBGP3400SP |
| 寸法 | W325×D647×H140mm |
| 調理面 | W278×D500mm |
| 重量 | 17kg |
| 材質 | ケース部：ステンレス 調理面：SWISS-PLY® |
| 電気容量 | 3.4kw (9.8A) |
| 電源電圧 | 3相 200V 50/60Hz |
| ケーブル | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 |
| 防水 | IPX4 (飛沫防水) |

※ドイツ・リーバー社製

■ グリドルダブル SWISS-PLY



| | |
|------|------------------------------|
| 品番 | RBGP8000SP |
| 寸法 | W700×D660×H214mm |
| 調理面 | W611×D570mm |
| 重量 | 47kg |
| 材質 | ケース部：ステンレス 調理面：SWISS-PLY® |
| 電気容量 | 8.0kw (23.1A) |
| 電源電圧 | 3相 200V 50/60Hz |
| ケーブル | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 |
| 防水 | IPX4 (飛沫防水) |

※ドイツ・リーバー社製



油はねを防止する
スプラッシュガードが付属

対応メニュー例



白身魚のムニエル



シーフードソテー

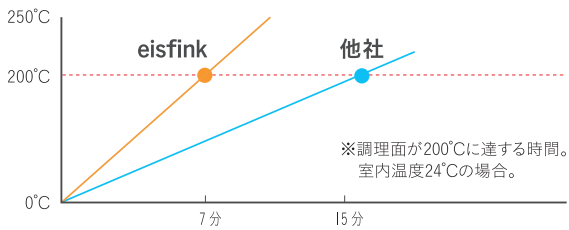


ガーリックライス

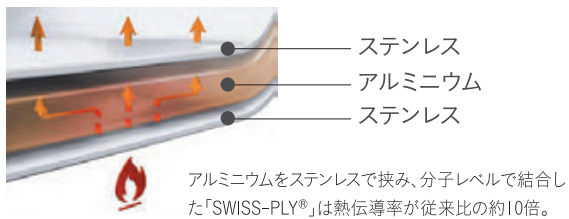
優れた熱伝導率で ムラなく一気においしく仕上げる。

調理面には、すばやい立ち上がりを実現する独自のハイテク特許技術素材「SWISS-PLY®」を採用しています。均等な熱伝導により、ムラのない焼き上がりとスピーディな調理を実現します。

グリドル加熱立ち上がり時間

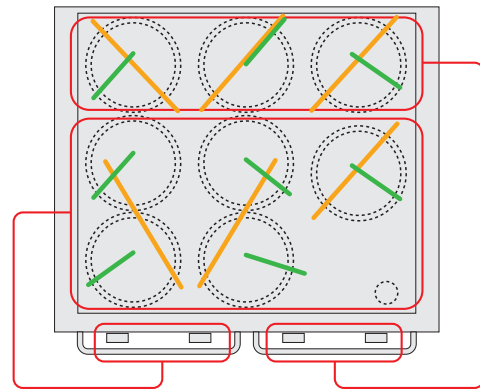


ハイテク素材「SWISS-PLY®」採用



グリドル面の分割加熱や、 低温の食材のみを加熱可能。

8つの円盤型ヒーターには、温度センサーを6つ装備。それぞれの温度センサーが設定温度に敏感に感応します。冷たい食材を載せた部分のみが反応し加熱するので、追加で食材を載せた際も、すでに加熱中の食材を焦がすことなく調理できます。



- 黄線：温度センサー
- 緑線：温度リミッター（300°Cで作動）

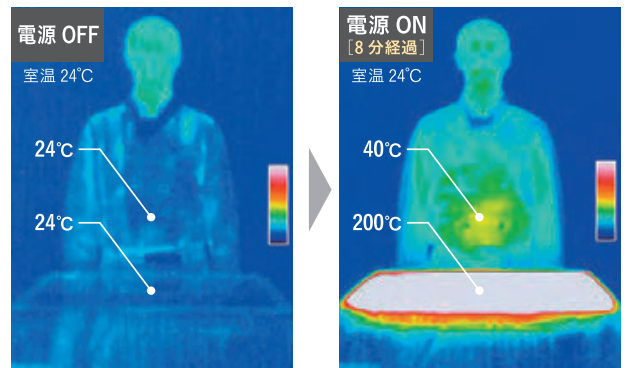
調理機能を追求したシンプル構造。

過剰な機能がないので、説明書がいらぬほど操作は簡単。調理機能に特化しているため、プロフェッショナルのシェフに満足いただける繊細な温度設定が可能です。



夏場の調理も快適。

グリドル表面に施している特殊メッキにより、調理器から身体に伝わる熱気（輻射熱）を抑えることができるので、室内の温度が高い夏場の調理も快適に行えます。



グリドルの表面温度が 200°C に到達しても、上半身の表面温度はわずかに温かさを感じる程度しか上昇していない。

■ IH 調理器



| | |
|------|--------------------------|
| 品番 | RBIK3500QE |
| 寸法 | W325×D675×H140mm |
| 重量 | 12kg |
| 材質 | ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス |
| 電気容量 | 3.5kw (10.1A) |
| 電源電圧 | 3相 200V 50/60Hz |
| ケーブル | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 |
| 防水 | IPX4 (飛沫防水) |

※ドイツ・リーバー社製

対応メニュー例



鶏肉のソテー

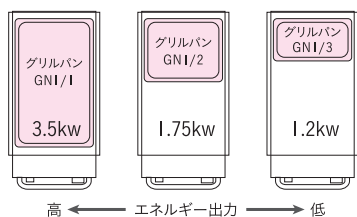
複数の鍋も同時加熱。

調理面の全面を加熱するため、鍋やフライパンなど複数の調理器具を同時に載せて使用することができます。

- セーフティ機能により、調理面の温度が180°Cに達すると自動的に電源が切れます。

※200V用IH対応で底径が140mm以上の鍋をご使用ください。底面にパンチングメタルを貼った鍋には反応しないものがあります。

エネルギー出力の自動調整機能。



※電磁調理器は、電波法により設備使用者が個別に高周波利用設備許可申請をするよう定められています。



パスタ

■ IH 中華



| | |
|------|--------------------------|
| 品番 | RBIW3500 |
| 寸法 | W350×D595×H200mm |
| 重量 | 12kg |
| 材質 | ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス |
| 電気容量 | 3.5kw (10.1A) |
| 電源電圧 | 3相 200V 50/60Hz |
| ケーブル | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 |
| 防水 | IPX4 (飛沫防水) |

※ドイツ・リーバー社製

対応メニュー例



八宝菜

中華鍋の丸底形状にフィット。

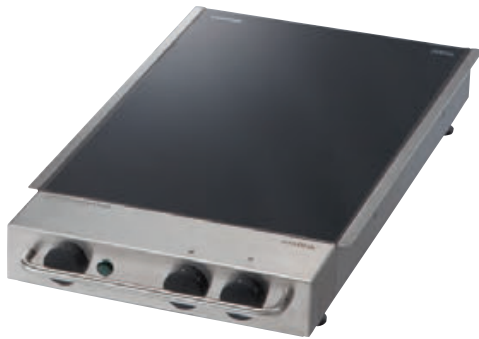
お椀型グリル面が中華鍋にピッタリとフィットして、鍋底面を均一に加熱することができます。直径36cm(高さ10.5cm)のIH対応中華鍋に使用できます。底面の形状が合えば、鉄製の中華鍋も使用可能です。

- セーフティ機能により、調理面の温度が180°Cに達すると自動的に電源が切れます。



麻婆豆腐

■ 電気クッキングヒーター



| | |
|------|--------------------------|
| 品番 | RBCK2300QB |
| 寸法 | W325×D675×H76mm |
| 重量 | 5kg |
| 材質 | ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス |
| 電気容量 | 2.3kw (6.6A) |
| 電源電圧 | 3相 200V 50/60Hz |
| ケーブル | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 |
| 防水 | IPX4 (飛沫防水) |

※ドイツ・リーバー社製

対応メニュー例



親子丼



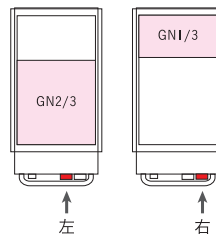
パスタソース

保温や加熱に最適。 土鍋も使える。

保温・加熱に最適な電気クッキングヒーターです。IHに反応しない素材の鍋にも使用可能です。加熱面を2分割にできるので、無駄なエネルギーを最小限に抑えることができます。

分割出力調整。

右のコントローラーは奥側1/3部分、その左のコントローラーは手前側2/3部分の加熱温度を調整します。



↑
左

↑
右

美しい見た目を保つ高い耐久性



調理面には傷が付きにくく割れにくい
独・ショット社製の
セラングラスを採用しています。

■ 電気ディープフライヤー



スウィングアップ式ヒーター



排油や掃除が容易なスウィングアップ式。ワゴン本体のガラストップに接触しない設計です。

排油ノズル



排油時

ノズル収納時

付属の排油ノズルを使用して油を簡単に排出することができます。

高級感ある演出

他にはない無駄を削ぎ落したシンプルなデザイン。揚げ物でも高級感のある演出が可能です。



フタを閉めれば油はねを防止できます。

対応メニュー例



天ぷら

素早い加熱の立ち上がり

3相200Vで加熱の立ち上がりが早く、スピーディな調理を実現。直接加熱方式で熱伝導にも優れ、カラッとおいしく仕上がります。



フライドポテト

充実の安全機能

万一のトラブルを回避するため、無接点リレー (SSR)、過昇防止装置、空焚き防止装置、全回路遮断式電源スイッチ、電装部温度過昇防止装置など、さまざまな安全機能を搭載。

| | |
|-------|--------------------|
| 品番 | RBDF4500 |
| 寸法 | W350×D555×H252mm |
| 重量 | 17kg |
| 材質 | SUS304ステンレス |
| 電気容量 | 4500W (13A) |
| 温度調整器 | 60℃～200℃ |
| 油量 | 10ℓ |
| 電源電圧 | 3相200V 50/60Hz |
| ケーブル | 1.2m 無煙調理ワゴン搭載用 |

※無煙調理ワゴン本体に搭載するほか、単独でもご使用いただけます。
※日本製

オプションパーツ

■ 天ぷら用シューター



| | |
|----|-------------|
| 品番 | RBTSK |
| 材質 | SUS304ステンレス |

■ 揚げカゴ



| | |
|----|-------------|
| 品番 | RBFBK |
| 材質 | SUS304ステンレス |

■ GNポート

調理機器の高さを合わせるためのアタッチメントです。統一感を出し、視覚的な美しさを演出するほか、鍋やフードパンなどの調理用具の高さを調整することで作業を行いやすくします。





IH調理の場合

※IH調理器、電気クッキングヒーター、グリドルシングルに対応。
※3段階に高さ調節が可能。



RBGNPT200を使用

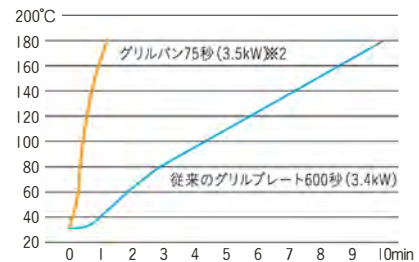
| | | | |
|----|--|----|---|
| |  | |  |
| 品番 | RBGNPT160 | 品番 | RBGNPT200 |
| 高さ | 160mm | 高さ | 200mm |

■ グリルパン ハンドル付き SWISS-PLY PTFEコーティング

速熱
別途



■ 180°Cへの到達時間 (メーカー調査値※1)



※1: 電圧ほか諸条件がドイツでのもの
※2: IH調理器にグリルパンを載せた場合

調理機器に合わせた設計だから使いやすい。

優れた熱伝導率を誇るSWISS-PLY®と耐熱性220°CのPTFEコーティングを施したハンドル付きのグリルパンです。IH調理器や電気クッキングヒーターのサイズに合わせた設計なので、使いやすく効率的な調理をサポートします。



| | | GN1/1 サイズ | GN2/3 サイズ | GN1/2 サイズ | GN 1/3 サイズ |
|---------|----|--------------|--------------|--------------|------------------|
| | 寸法 | 530×325mm | 352×325mm | 265×325mm | 176×325mm |
| 20mm I | 品番 | RBGP11020H | RBGP23020H | RBGP12020H | RBGP13020H |
| | 価格 | ¥40,000 | ¥35,000 | ¥32,500 | ¥28,500 |
| | 容量 | 1.3L | 1.0L | 0.8L | 0.5L |
| 40mm I | 品番 | RBGP11040H | RBGP23040H | RBGP12040H | RBGP13040H |
| | 価格 | ¥40,500 | ¥35,000 | ¥33,000 | ¥28,500 |
| | 容量 | 2.5L | 2.0L | 1.5L | 1.0L |
| 65mm I | 品番 | RBGP11065H | RBGP23065H | RBGP12065H | RBGP13065H |
| | 価格 | ¥44,500 | ¥39,000 | ¥37,000 | ¥33,000 |
| | 容量 | 6.0L | 4.0L | 3.0L | 2.0L |
| 100mm I | 品番 | RBGP11100H | RBGP23100H | RBGP12100H | RBGP13100H |
| | 価格 | ¥45,500 | ¥40,000 | ¥38,000 | ¥36,000 |
| | 容量 | 10.0L | 7.0L | 5.0L | 3.0L |

業務用につき、表示価格は全て本体価格(消費税別)となっております。

■ K-POT & サーモプレート **SWISS-PLY** **PTFEコーティング** **運賃別途**

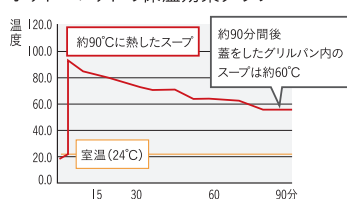


サーモプレートはスチームコンベクションオープンで加熱してそのままK-POTへ載せて使用することができます。

電気やガスを使わずに温度を保ったまま料理の提供が可能に。



ホットペレットの保温効果グラフ



バエリアやバスタなど出来立ての温かい状態を保ち続けます。



コールドペレットの保冷効果グラフ



フルーツやスイーツなど冷やした状態が美味しい料理に最適。

■ K-POT (チェーファー) 本体

| | GN1/1サイズ | | GN2/3サイズ | |
|-----|-----------------|------------|-----------------|------------|
| | | | | |
| 品番 | RBKPI1088S | RBKPI1088B | RBKP23088S | RBKP23088B |
| カラー | ステンレス | ブラック | ステンレス | ブラック |
| 寸法 | W533×D380×H88mm | | W353×D380×H88mm | |
| 価格 | ¥66,500 | ¥66,500 | ¥44,500 | ¥44,500 |
| 材質 | ステンレス | | | |
| 重量 | 4.0kg | | 2.7kg | |

■ ペレット

| | ホット | コールド |
|----|----------------------------|---------|
| | | |
| 品番 | RBKPHPS | RBKPCPS |
| 寸法 | W325×D265×H10mm (GN1/2サイズ) | |
| 価格 | ¥24,500 | |
| 材質 | 表面ステンレス | |
| 重量 | 1.5kg | |

※K-POT 1/1サイズ、2/3サイズの両方に対応

■ サーモプレート **SWISS-PLY** **PTFEコーティング** & フタ

| | | GN1/1 サイズ | GN2/3 サイズ | GN1/2 サイズ | GN 1/3 サイズ |
|-----------------------|----|--------------|--------------|--------------|------------------|
| 寸法 | | 530×325mm | 352×325mm | 265×325mm | 176×325mm |
| 40mm | 品番 | RBKPTPI1040 | RBKPTP23040 | RBKPTPI2040 | RBKPTPI3040 |
| | 価格 | ¥57,000 | ¥46,500 | ¥43,500 | ¥36,000 |
| | 容量 | 2.5L | 2.0L | 1.5L | 1.0L |
| 65mm | 品番 | RBKPTPI1065 | RBKPTP23065 | RBKPTPI2065 | RBKPTPI3065 |
| | 価格 | ¥63,000 | ¥51,500 | ¥51,500 | ¥42,000 |
| | 容量 | 6.0L | 4.0L | 3.0L | 2.0L |
| 100mm | 品番 | RBKPTPI1100 | RBKPTP23100 | RBKPTPI2100 | RBKPTPI3100 |
| | 価格 | ¥66,500 | ¥57,000 | ¥54,000 | ¥47,500 |
| | 容量 | 10.0L | 7.0L | 5.0L | 3.0L |
| サーモプレート用フタ (ステンレス) | 品番 | RBKPBL11S | RBKPBL23S | RBKPBL12S | RBKPBL13S |
| | 価格 | ¥55,000 | ¥52,500 | ¥24,500 | ¥23,500 |

※サーモプレート用フタは、深さ65mm以上のサーモプレートに取り付けが可能です。深さ40mmのサーモプレートやホテルパンでは使用できません。業務用につき、表示価格は全て本体価格(消費税別)となっております。

導入事例

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル buffet・ダイニング「オーシャンテラス」



レストランのリニューアルオープンに際し導入しました。肉、魚、パンケーキがムラなくキレイに焼ける点が気に入っています。調理中の細かい温度調整が正確にできるところも良いです。

朝・昼・夜のメニュー構成に応じて調理機器を交換して使用しているので、使い勝手のいいアイテムですね。



シェフ 後藤恭史 様



学士会館



導入するにあたって、いろいろと他のメーカーの製品も試して検討しました。中でも安定性と使いやすさが決め手となりました。主にbuffetのステーキ用として使っていますが、ムラなく焼けるのが良いですね。調理中は視覚だけでなく音や香りも同時に楽しめるので、多くのお客様に足を止めてもらえ喜んでいただけていると実感しています。



料理長 富塚祐吉 様



導入事例

社員食堂



アイスフィンクはメニューに合わせて調理器を組み替えることができますので、中華からフレンチ、エスニックまで様々なメニューを提供できます。出来立てのおいしい食事は従業員の身体をリフレッシュし、仕事のパフォーマンスの向上を手助けします。福利厚生の一環にすることで満足度向上の効果も見込めます。

レストラン(日本食)



アイスフィンクは日本食にも対応が可能です。

電気ディープフライヤーを使用することで、天ぷらなどカラッと揚げることができ、出来立てのアツアツな料理をそのまま提供することができます。出来立ての料理をすぐ提供できるのは、おいしさだけではなく衛生面でも安心感を与えます。

高齢者施設



施設で生活する中で「食事」とは楽しみや生きがいです。

アイスフィンクを使用することで、施設で生活をしながらも、レストランのような食事を楽しむことができます。

目の前でシェフが調理しているなか、楽しくコミュニケーションを取りながらの食事は心や身体にも大切な栄養となります。

ブライダル



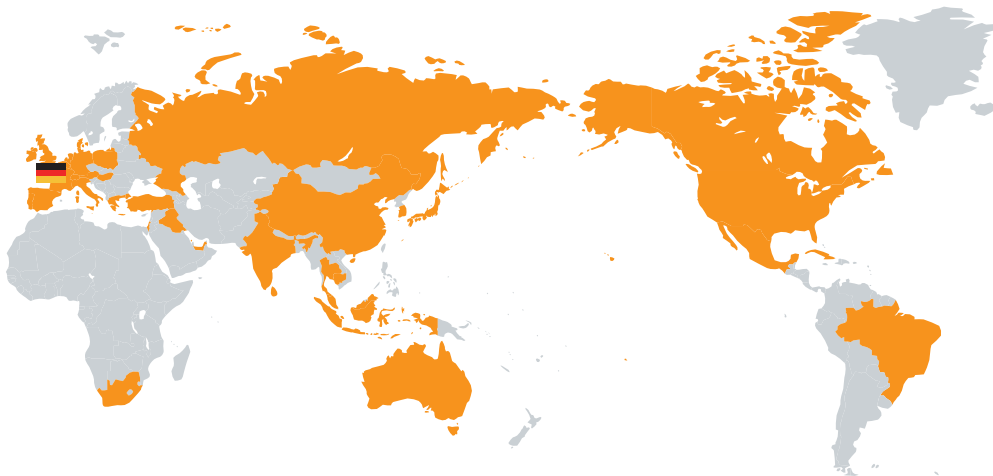
本体内蔵のエアークリーニングシステムを使用することにより、臭いの原因となる油煙や油脂を99%除去することができます。

披露宴の際にドレスや着物に臭いがつくのを防ぎます。

また、ライブキッチンパフォーマンスは調理中の音や香りが五感を刺激し、大切なゲストへ特別なおもてなしができます。

世界が認めたドイツのトップメーカーRieberとは

リーバーはヨーロッパ有数の厨房機器メーカーです。1925年に設立された老舗企業であり、最新のテクノロジーと熟練した技術の融合から生まれた製品はその高品質と機能性により、世界中の一流と言われる多くのホテルやレストランで愛用され、高い評価を得ています。



世界40カ国以上で展開している実績

リーバーは厨房機器メーカー屈指のグローバル企業として、eisfinkを世界40カ国以上で販売しています。この実績はリーバーの製品が世界基準にあることの証でもあります。

1887年から続くeisfinkブランド

eisfinkブランドはリーバーの会社設立よりも以前の1887年に誕生しました。食材を冷やすためのアイスボックスを発売したのが始まりです。

そして、1923年にはドイツ初の自動冷却器を発売。その後はeisfinkシリーズとして数々の厨房機器を広く展開し、高品質な製品を次々と生み出しています。

- リーバー・アイスフィンクはドイツ製
- 電気ディーブフライヤーは日本製

エレクター製品のご使用にあたり ○ご使用前に必ず取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。○製品の色は印刷により実際の色とは異なって見える場合があります。○製品の寸法等、詳細につきましては図面をご請求のうえ、ご確認ください。○製品に万一不良品があった場合や発送ミスがあった場合には、取扱店または弊社営業担当者までご連絡ください。 **カタログの記載について** ○製品改良のための仕様の一部変更や、価格改定を予告なく行う場合があります。○消費税、運賃、搬入組み立て費用は含まれておりません。○本カタログは業務用につき、価格表示は全て本体価格(消費税別)となっております。○本カタログ掲載内容及び価格は、2023年3月現在のものです。

エレクター株式会社

<https://www.erecta.co.jp>



Webサイトへ
アクセスできます

お取り扱い店

本社:〒153-0051 東京都目黒区上目黒 2-1-1 中目黒 GT タワー 14F TEL.03-6742-0355 (代)
札幌:TEL.011-804-8557 / 仙台:TEL.022-209-5101 / 名古屋:TEL.052-855-3943
大阪:TEL.06-6258-5855 / 広島:TEL.082-506-1653 / 福岡:TEL.092-736-7461