

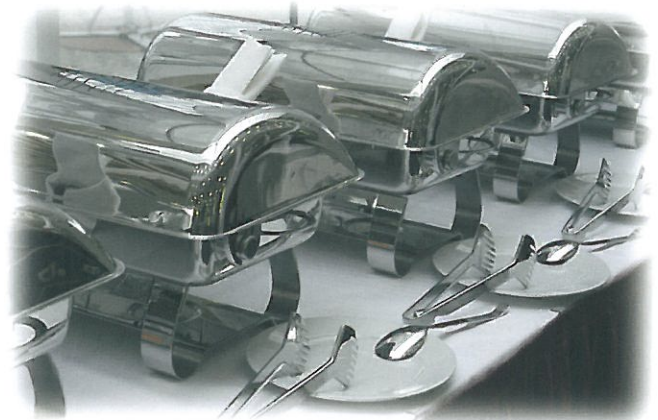
バイキング、宴会、ルームサービス用 料理保温用燃料

料理保温用燃料

HEAT CHEF

HEAT CHEF シリーズはバイキング、宴会及びルームサービスなどに使用されている料理保温用燃料です。安全性が高く、非常に経済的なため、全国のホテルなどで使用されています。

取扱いも簡単で、燃焼効率、燃焼時間など幅広いニーズにも対応します。



ヒートシェフ・ステムウィック

安全で取り扱いが簡単、しかも繰り返し使えて経済的！

液体タイプの保温用燃料です。使用時間に合わせ、2時間と6時間の2タイプからお選びください。芯の形状を調節すると火力の調節も可能です。

燃料の内容成分であるジエチレングリコールは無臭性でほとんど揮発性がないため、繰り返しご使用いただけます。また引火点が高く、芯がなければ着火しないため、大変安全です。

品名：ヒートシェフ・ステムウィック 2時間

希望小売価格：オープン

缶サイズ：φ62×H48mm（芯先端までの高さ：H67mm）

ケース入数：24缶

品名：ヒートシェフ・ステムウィック 6時間

希望小売価格：オープン

缶サイズ：φ83×H61mm（芯先端までの高さ：H82mm）

ケース入数：24缶



写真は燃焼イメージです。



ヒートシェフ・ソリッド

強い火力が自慢の2時間用ジェルタイプ！



特殊ジェルタイプの保温用燃料です。火力がウィックタイプより強いいため、火力の必要な料理の保温に最適です。

また特殊なジェルは点火後に液化せず、流れ出にくいため安全です。

※使用直後は缶が熱くなります。缶が冷めるのを待って作業して下さい。



写真は燃焼イメージです。

品名：ヒートシェフ・ソリッド 2時間

希望小売価格：オープン

缶サイズ：φ86×H55mm

ケース入数：72缶