



ココも大事!

店舗のメニュー、
またその座席数や回転数によって
炊飯ジャーの容量は変わってきます。



一般的に茶碗1杯で150グラム(0.4合)とした場合、**1升が約25杯**となります。
一日で何食を提供するか? によって容量を選んでください。

例えば

座席数30で回転数3ということなら
90杯(食)が必要になりますので

90食 ÷ 25食(杯)1升 = 3.6升
となります。

※数値はあくまで目安です。



そこで...

ポイント **1** **2種類以上の容量**の炊飯器を用意して、**臨機応変にオーダーに対応**できる仕組みを作ることをご提案します。

ポイント **2** **長時間保温**が必要な場合は、**保温ジャー**を別途ご用意されることをお勧めします。

ポイント **3** **必要な量だけを短時間で炊飯**できる**早炊き機能**を搭載したモデルもございます。

時間と量のロスをいかに抑えるか。その“読み”が大事なことだね!

あなたのお店ならどうですか?
うまく揃えて、ご飯を美味しく、無駄なく提供しましょう。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

51 炊飯器・スーフジャー

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オープン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連