納入実績

B2(ビースクエアード) 清澄白河店 様

工事区分：改修

導入台数：1台

設置場所：カウンター横

導入の経緯

指定の湯量を正確に出せるホットウォーターディスペンサーを求められていた。給水しても湯温が低下し難く、正確な量を出湯する当機種をご採用いただいた。

現場ご担当者様の声

沸かし直しの必要がなく、ワンプッシュで指定湯量が出せるため現場の作業効率が上がりました。

学校法人 中日学園　中日美容専門学校 様

工事区分：改修

導入台数：11台

設置場所：各階給水ステーション

導入の経緯

コロナ禍で食堂が休業となったため、生徒が気軽に温かい食事をとれるよう、各フロアに簡単に設置できる電気式湯沸器が求められていた。

現場ご担当者様の声

各フロアに給水を引くだけで簡単に施工でき、自動給水で手間が不要という満点の製品です。

スピードと技術力、対応力。イトミックは全く違います。

経験と技術に裏付けられた専業メーカーにしかできない対応力。早く・正確に行います。

リードタイム 1～2日

部品保有期間 15年以上

リードタイム：受付から訪問までの日数）

・24時間365日稼働しているコンビニエンスストアでは機器の故障は売上に直結します。
・飲食店様における機器故障によるダウンタイムは最小限にする必要があります。

アフターフォロー

安心の3年保証

専業メーカー日本イトミックの製品は、業務用ならではの高耐久化を実現。電気温水器・業務用エコキュートを標準で3年保証（無料）といたしております。

アフターサービス窓口　24時間365日受付

アフターサービス窓口は24時間365日体制。弊社は夜間や休日の緊急対応も過去20年以上の実績。専門の担当者が電話受付し万が一のトラブルにも早期対応を実施します。

EHWD定額プラン

施工費込みで月々3,400円～　選べる2つのプラン

	施工費込みの月額プラン(5年)	施工費込みの月額プラン(7年)	施工費込みのご購入
初期費用	0円	0円	223,000円(税別)～
月額リース料	4,400円(税別)～	3,400円(税別)～	0円
期間	5年	7年	-
再リース(年度更新)	8,800円(税別)～	6,800円(税別)～	-

ご相談はこちらから

https://www.itomic.co.jp/hot-water-dispenser/

ご発注前にご確認ください

●事前に納入仕様書をご確認の上、必ず寸法・電気容量・注意事項などをご確認ください。●標高800mを超える所では沸点が下がるため使用できません。カフェエディションについては設定温度を変更してご使用ください。●湯沸器の満水質量に十分耐えられる強度を持った調理台などに必ず水平に設置してください。●湯沸器の転倒防止用として床面取付型の固定金具を装備しています。付属のねじを使用して必ず固定してください。●本製品は水道水でご使用下さい。純度の高い水では使用できません。

株式会社 日本イトミック

〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2
東京スカイツリーイーストタワー24F
TEL：03-3621-2121
https://www.itomic.co.jp

ISO9001 JET-0239　MS CM013

ご購入・お問い合わせは

日本イトミックはSCAJ一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会に加盟しています。

熱湯を
必要としている
現場に

お湯がすぐ出る。ずっと出る。

HOT WATER

簡単コンパクト！ 給水いらずのホットウォーターディスペンサー

卓上型電気湯沸器 EHWDシリーズ

itomic

ITOMIC

HOT WATER ?

熱湯を使う現場 でのお悩み公開

ちょっとお湯を使いたいだけなのに・・・。
熱湯を用意するのって実は大変。
皆さんとても困っています。

ハンドドリップで淹れるときに、いま使っている他社製のホットウォーターディスペンサーでは、**欲しいお湯の量がぴったりと出なくて、量り直したり**しています。

お湯がすぐに足りなくなるのよね。

ホットウォーターディスペンサーは**お値段が・・・**。

カフェ店長

学生の人数がとにかく多くて、ピーク時は**電気ポットではとても追いつきません**。

電気ポットに保温ポット、さらにガスで沸かしたり、「お湯担当者」がいるほど**お湯に手間が掛かります**。

学生食堂管理者

ただでさえ人手不足なのに、電気ポットのお湯の**補給がとても面倒**。

電気ポットが必要だけど、**何台も置けるスペースがうちにはない**。

コンビニ店長

ちょっと熱湯が欲しいときでも、一から沸かす必要があり面倒です。

しゃぶしゃぶや鍋などで使う熱湯は寸胴鍋で沸かしているので**重くて危ないし大変**です。

レストラン店長

熱湯豆知識　熱湯を必要としているのは、こんな現場

カフェ

香り高い珈琲を淹れる重要なポイントはお湯の温度と湯量です。豆本来の味を引き出すためにハンドドリップやサイフォン式で抽出する際、湯温と湯量に細心の注意を払います。

24 コンビニ

近年普及したイートインスペース。カップ麺やスープを電気ポットの熱湯で調理し、店内で飲食する機会が増えており、より一層のサービス充実が求められています。

レストラン

しゃぶしゃぶなど鍋料理を提供するお店の場合、お湯は寸胴鍋などで大量に沸かし上げます。沸かした熱湯は鍋のサイズに合わせ、都度量る作業が必要になります。

学生食堂

お昼時間がだいたい決まっていて、利用する人数が非常に多いのが特徴です。熱湯は厨房内で消毒用として使われたり、売店で購入したカップ麺などでも大量に使われます。

ITOMIC

HOT WATER !

全 部 解 決

イトミックのホットウォーターディスペンサーを使うことですべて解決します！

継続／定量出湯タイプ カフェエディションの 3ラインナップ

同じ貯湯量の 電気ポットの1/3の 設置スペース

ワンプッシュで 簡単に熱湯が出湯可能

排水処理が不要で、給水とコンセントを繋ぐだけの施工

ホットウォーターディスペンサー
EHWDシリーズ

EHWD-14はワンプッシュで90℃以上の熱湯が出湯できる、貯湯量14Lのホットウォーターディスペンサーです。お湯が減った後も段階的に給水と沸かし上げを行う「ステップボイル」機能により、熱いお湯を供給し続けることが可能です。

湯量の設定ができて便利。定額プランもお得感があってうれしい。

カフェ 店長

熱湯のお悩み解決「カフェの場合」

●低価格で高品質！

主な海外の製品と比較して1/3の価格です。月々の定額プランもご用意し、導入しやすい製品です。

●設定した湯量がピッタリ出る

100ccや200ccといった欲しい湯量を一度設定したら、後は繰り返し出湯できます。ハンドドリップやサイフォン式だけでなくカッピングにも最適です。コーヒーの味を変えません。

●ステップボイル方式採用

日本イトミック独自の仕組み「ステップボイル方式」で、給水しても長時間高温を維持します。

他社製ホットウォーターディスペンサーとの違い

項目	イトミック製	他社製
定量出湯機能	ほぼピッタリ定量での出湯が可能	ばらつきが多い（ピッタリの量で出ない）
温度維持機能	温度を下げない仕組みで長時間高温に保たれる	使った分ごとに給水するので湯温が下がりやすい
湯量	湯温が下がりにくいのでたくさんお湯が採れる	湯温が下がりやすいので湯量が少ない
価格	安価（10万円台～）	高価（30万円台～）
アフターサービス	3年保証、24時間365日迅速対応、部品保有15年	多くの製品は1年保証

熱湯のお悩み解決「コンビニの場合」

●省スペース！

電気ポットと比べて設置スペースは1/3以下! 圧倒的な省スペースでたくさんのお湯を供給できます。

●水位が下がったら自動で給水！

自動給水機能により人手不足を解消。業務効率の改善に貢献します。

省スペース&自動給水だからどこにでも置けて人手不足も一気に解決！

コンビニ 店長

給水から沸騰まで全自動。湯量も多いので人数が多い学生食堂でも安心です。

学生食堂 管理者

熱湯のお悩み解決「学生食堂の場合」

●全自動で省力化！

給水から沸かし上げまで全自動で行うため利用人数が多くても、継ぎ足しや沸かし直しなどの作業負荷が掛かりません。

●たくさんのお湯が使える

出湯量は360ccで116杯！※断続出湯時（1分間隔/1.5kW機種）

●食堂の利便性アップ！

カップ麺やカップスープなどの売上向上に。

作業が効率化できることに加え安全です。厨房では重宝しています。

レストラン 店長

熱湯のお悩み解決「レストランの場合」

●少量からたくさんの量まで自在に熱湯が出る

100～990ccまで、少量から多量のお湯が欲しい分だけワンプッシュボタンで出湯できます。ボタンを押し続ければ、その間は必要なだけ熱湯が出湯されます。ちょっと熱湯が欲しい場合から、鍋などでたくさんのお湯が欲しいときまで自由自在です。

熱湯豆知識

お茶やコーヒー、紅茶、カップ麺……。用途ごとにお湯の温度って何度がいいの？

お茶の場合

お茶の種類は様々あり、その美味しさを効率的に引き出すお湯の温度もそれぞれ異なります。煎茶は渋みを抑えて旨み味成分を引き出すため70～80度で、玉露は50度程度の低温でじっくりと旨み成分を引き出します。さらに玄米茶、ほうじ茶、中国茶（種類による）、紅茶は100度の熱湯で香りや渋みの成分を引き出します。

コーヒーの場合

コーヒーをドリップするときは85～95度が適温とされますが、飲むときは少し冷ました約68～70度の状態が美味しい飲みごろとなります。またホットコーヒーをおいしく飲める温度は60度までとされ、冷めすぎてしまうと、せっかくのホットコーヒーのおいしさを損なってしまいます。

紅茶の場合

紅茶をおいしく抽出するために適した温度は95度以上です。それは紅茶の風味を構成している大切な成分であるタンニン（ポリフェノールの一種、カテキン）が溶け出してくるのが95度以上だからです。カフェインは80度以上で抽出されるため、95度以下のお湯で淹れるとカフェインばかりが強く出て、エグミのある紅茶になります。

カップ麺の場合

カップ麺をおいしく作るのに適しているお湯の温度は、沸騰した直後の95～100度程度とされています。一般的なウォーターサーバーのお湯は80～90度であるため、カップ麺の調理には適しておらず、麺に芯が残ったり、味が落ちてしまったりする要因になっています。

ITOMIC

お湯がすぐに出る。ずっと出る。卓上型電気湯沸器EHWDが登場!

継続出湯／定量出湯タイプ

継続出湯タイプの出湯ボタン

カフェエディション

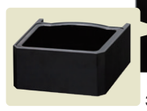
定量出湯機能に加えて70～99℃まで温度変更が可能

欲しい温度で、欲しい量をぴったり出湯

本体カラーにステンレス調だけでなくブラックを追加

追加トレー

¥6,000



3段重ねた例

トレーを重ねることで、給湯口からトレー天板までの高さを変えることができます。

頻繁に利用する用途に合わせて出湯量を設定可能

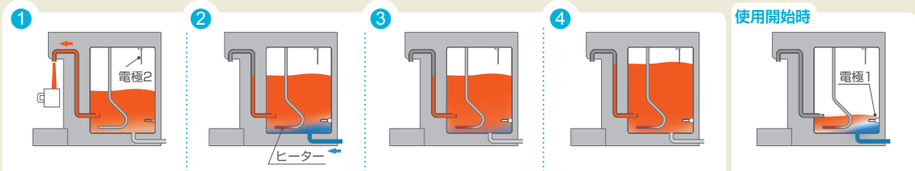
ボタンを押している間だけ出湯する「継続出湯タイプ」と、ティーポットやドリンクバー、カップ麺などのよく使う用途に合わせて、予め出湯量を設定できる「定量出湯タイプ」をラインナップしています。

EHWD-14【定量出湯タイプ】設定可能量の目安

設定可能な出湯量
100 ～ 990cc

ステップボイル機能 特許 の稼働イメージ

いつでも飲用に最適な90℃。段階的な沸かし上げで湯温の低下を防ぎます。
一度に大量にお湯を使わない限り、湯切れを起こしません。

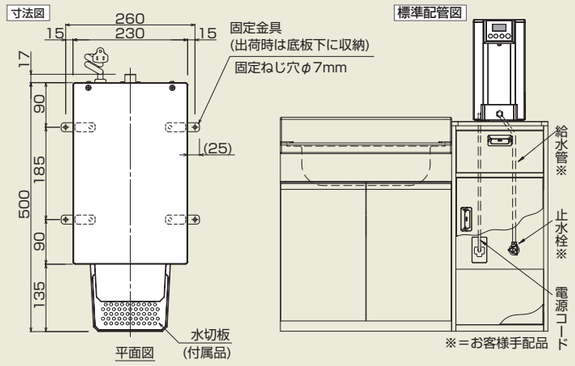


出湯例（断続出湯可能量）

継続出湯タイプを利用し、1杯あたり360ccとして断続出湯させた場合に、湯切れになるまで何杯取れるかを実測した。（水温21℃にて実測）

定格消費電力	断続出湯可能杯数	待機時間※
1.1kW	54	60秒
1.5kW	116	

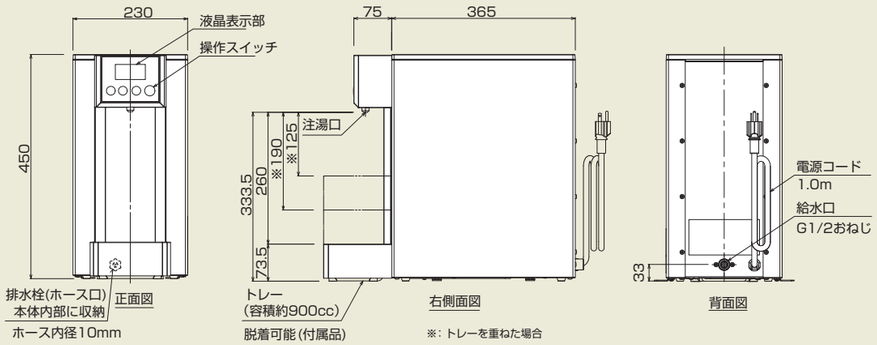
※：1杯出湯してから次の1杯を出湯するまでの時間。



電源コード・プラグについて

電源コード長は1.0mです。
長さは仕様変更にて承ります。

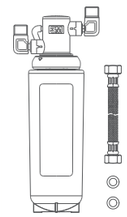
電　源		単相100V	単相200V
ヒーター容量		1.1kW以下	3.1kW以下
プラグ	NEMA番号規格準拠品	5-15	L6-20
	定　格	125V 15A 接地2P	250V 20A 接地2P
	極配置刃側		



浄水器でおいしいお湯を

残留塩素の味、においを除去し、おいしいお湯を

飲用として利用することを目的とした本製品に、より「おいしいお湯」を提供するために浄水器をご用意しました。
残留塩素の味やにおいを除去し、飲用により適した「おいしいお湯」にするだけでなく、機器のコンディションを維持・長寿命化を図ることもできます。



浄水器セット

主要ろ材
ブロックカーボン
ろ過流量
4L/分
残留塩素ろ過能力
13,000L
ろ材使用限界
12ヶ月(40L/日)

製品寸法・仕様・価格

型　番※1	モデル	設定可能な出湯量(cc)※2	設定温度範囲(℃)	希望小売価格(税抜)※3	構造	給水方式	貯湯量(L)	満水質量(kg)	使用水温(℃)	設置環境温度(℃)	使用水圧(MPa)	標準電源	定格消費電力(kW)	初期沸き上がり時間(分)※4	安全装置	付属品
EHWD-14	継続出湯タイプ	–	99	¥148,000	開放	電磁弁(ステップボイル)	約14	約26	0～40★	0～40★	0.1～0.75	単相100V	1.1kW	約75	○空焚き検出 ○過昇温検出 ○異常満水検出 ○漏水検出 ○給水異常検出	○本体固定ねじ×4 ○水切り板 ○トレー
EHWD-14V				¥158,000								単相200V	1.5kW	約55		
EHWD-14S	定量出湯タイプ	100～990(10cc単位)		¥188,000								単相100V	1.1kW	約75		
EHWD-14VS				¥198,000								単相200V	1.5kW	約55		
EHWD-14K	カフェエディション		70～99	¥228,000								単相100V	1.1kW	約75		
EHWD-14VK				¥238,000								単相200V	1.5kW	約55		
EHWD-14K(B)				¥248,000								単相100V	1.1kW	約75		
EHWD-14VK(B)				¥258,000								単相200V	1.5kW	約55		

※1：型番に（B）が付いているものは本体色がブラック、それ以外はステンレス調となります。
※2：継続出湯タイプはボタンを押している間のみ出湯するため出湯量の設定はできません。また、出湯量の設定が可能なモデルは10cc単位で設定可能ですが、100cc未満の設定はできません。
※3：浄水器付きは本体プラス¥41,000となります。　※4：水温15℃で算出。　★：凍結しないこと。

お客様の声

これは希少! 正確無比なホットウォーターディスペンサー

株式会社堀口珈琲
特販部　ジェネラルマネージャー　小野塚 裕之　様

高温のお湯がワンプッシュで繰り返し適量採れるのって、サイフォン式やカッピングのときにとても便利なんです。イトミックさんのラボで実機デモを拝見しましたが、ここまで正確な湯量が自動で採れるポットは他に見たことがありません。さらに給水されてもタンク内の温度を下げない技術を聞いて、さすがは電気温水器の専業メーカーだと感心しました。この機能と性能でこの価格、しかも3年保証って、本当に凄い製品です。

コーヒーの提供が効率的になりました

株式会社 BREAD & BEAN
代表取締役　丸山 真貴子　様

以前はしばらくオーダーが入らずお湯の温度が下がってしまった時に、お湯を沸かし直す必要がありましたが、イトミックのホットウォーターディスペンサー「EHWDカフェエディション」を導入してからは、すぐにお湯を使用することができるようになりました。お客様にコーヒーを提供するまでの時間を短縮できるようになり、本当に助かっています。また、ボタンをワンプッシュで指定した湯量が出せるので、手放しでも安心でき、他の作業をしながらコーヒーの提供もできるようになりました。業務の効率化にもなっていますね。

探し求めていた給湯マシン

株式会社オールラウンドティーカンパニー
Mightyleaftea 総輸入元・総販売元
営業部長　富田 直人　様

当社はサンフランシスコのティーブランド Mighty leaf teaを取り扱っています。本当に美味しい紅茶を淹れる上で温度と湯量が最大のポイントであることをお客様へお伝えしています。本機はずっと探し求めてきた給湯マシンです。手動レバーではなく、ワンプッシュで高精度で繰り返し出湯でき、大容量タンクと高温を維持する仕組みは店舗のオペレーションコストに最高のメリットを生み出すと思いました。

給水の手間が省けました

某コンビニエンスストア
店長　様

カップ麺専用の電気ポットを最大で7台使用していましたが、お湯が大量に消費される繁忙時間帯の電気ポットへの給水業務の煩わしさが悩みのタネでした。本機導入後はお湯の管理と給水の煩わしさが一切なくなり、販売作業に専念できるようになりました。また、ポット7台が本機1台になり電気容量に余裕ができたこともメリットの一つで大変うれしく思っています。

学生食堂に2台導入しました

某大学食堂
ご担当者　様

これまでは電気ポット（4L）を2台と保温ポット3台をフル回転させて、加えてガス式の給湯器である程度の温度までに加熱したお湯を電気ポットで沸かしていました。ピーク時にはお湯のコーナーに30分以上、一人が掛かりきりになり、常にお湯のことを気にしていましたが、本機2台を導入後は、全自動のためお湯の心配がいらなくなり店内作業が軽減され、他の作業に専念できる効果が生まれました。

食品販売コーナーに2台導入

某大学生協店舗
ご担当者　様

食品販売コーナーに本機を2台導入したところ、昼のピーク時間帯には約100個のカップ麺を供給していますが、お湯に関するクレームは皆無です。カップ麺利用の最大のピーク時でも、補助でポットなどを使用する必要がありません。結果、沸かし直しや継ぎ足しなどの煩わしさから解放されたことだけでなく、カップ麺の供給を伸長させることができる重要な設備といっても過言ではありません。