

自動回転たこ焼器

ガス
電気



★TGRO-48T-42

オプション (別売)



セットホッパー



ダストバット

電気式 (TERO シリーズ)



セットホッパー (特殊樹脂加工)

OP-TERO-32 (32個用) ¥37,840 (税込)

OP-TERO-48 (48個用) ¥46,420 (税込)

ダストバット

OP-TERO-D32 (32個用) ¥18,370 (税込)

OP-TERO-D48 (48個用) ¥19,580 (税込)

テフロンコート仕様予備プレート (交換用焼板)

32個用 ¥63,800 (税込)

48個用 ¥74,800 (税込)

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 ホース口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	能力
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	kcal/h	LPガス kW	(kg/h)				
テフロンコート仕様(標準コート)													
★TGRO-32T-42	420	600	482	¥801,900	¥729,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-32T-45	420	600	482	¥801,900	¥729,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-48T-42	470	600	482	¥1,084,600	¥986,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
TGRO-48T-45	470	600	482	¥1,084,600	¥986,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
★TERO-32T-42	420	600	482	¥803,000	¥730,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-32T-45	420	600	482	¥803,000	¥730,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-48T-42	470	600	482	¥1,087,900	¥989,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
★TERO-48T-45	470	600	482	¥1,087,900	¥989,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
レゾナコート仕様(耐久性を更にアップした新コート)													
★TGRO-32R-42	420	600	482	¥834,900	¥759,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-32R-45	420	600	482	¥834,900	¥759,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-48R-42	470	600	482	¥1,117,600	¥1,016,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
★TGRO-48R-45	470	600	482	¥1,117,600	¥1,016,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
★TERO-32R-42	420	600	482	¥836,000	¥760,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-32R-45	420	600	482	¥836,000	¥760,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-48R-42	470	600	482	¥1,120,900	¥1,019,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
★TERO-48R-45	470	600	482	¥1,120,900	¥1,019,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
半自動(半自動回転機能に特化したエントリーモデル) ※たこ焼玉径45mmのみ													
★TKE-42N-(50/60)H	500	600	600	¥715,000	¥650,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.0	42個/回

※たこ焼き玉径 42mm と 45mm があります。

回転式炒め機

ガス ChaO ChaO
IH

i-ChaO

ガス式
IH 式



RG-350HG2C



★TIRT-233T

釜温度表示



★TIRT-305

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量			ガス接続 口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	能力:最大値 kg (人/チャーハン)	スピード コント ロール
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	kcal/h	LPガス kW					
ガス式													
★RG-350HG2	460	600	775	¥570,900	¥519,000	14.0	12,000	14.0	10A	1φ100V	0.07	1.5(6~8)	
RG-350HG2C	460	600	775	¥646,800	¥588,000	14.0	12,000	14.0	10A	1φ100V	0.047	1.5(6~8)	○
IH式 温度調整機構:釜温度表示付													
★TIRT-233T	390	593(+64)	615	¥1,034,000	¥940,000	-	-	-	-	3φ200V	3.4	0.6(2~3)	○
★TIRT-305T	470	703(+61)	698	¥1,116,500	¥1,015,000	-	-	-	-	3φ200V	5.1	1.1(5~6)	○
IH式													
★TIRT-233	390	593(+64)	615	¥935,000	¥850,000	-	-	-	-	3φ200V	3.4	0.6(2~3)	○
★TIRT-305	470	703(+61)	698	¥1,028,500	¥935,000	-	-	-	-	3φ200V	5.1	1.1(5~6)	○

付属品: ★RG-350HG2、RG-350HG2C: 炒め用攪拌羽根 (万能用)

付属品: ★TIRT-233T、★TIRT-233: 攪拌羽根×1

付属品: ★TIRT-305T、★TIRT-305: 攪拌羽根×3

オプション: ★RG-350HG2、RG-350HG2C: 炒め用攪拌羽根 (焼きそば用)、炒め用攪拌羽根 (万能セット)

※IH式: 4メニュー各3ステップの調理手順登録可能

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

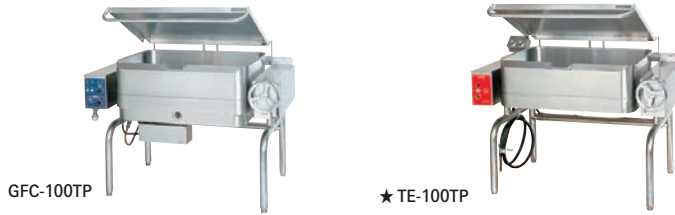
- 熱調理機器
- レンジ・テーブル
 - スチームパクションオーブン
 - オープン
 - 中華レンジ
 - 餃子グリラー
 - ゆで麺器
 - フライヤー
 - グリラー/グリドル
 - テイルテイングパン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアカスオープン
 - 炊飯
 - その他
- 作業機器
- TRE430-TA304特長
 - 作業台
 - 調理台
 - シンク
 - 戸棚
 - 棚
 - パンラック
 - 日本そば
 - エレファントシェルフ
- 洗浄機器
- ドア
 - アンダーカウンター
 - ラックコンベア
 - フライトコンベア
 - ネットコンベア
 - 容器・予洗付
 - 学校給食
- 衛生機器
- 幼児関連
- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
 - 煮沸式消毒
 - 包丁マナ板殺菌庫
 - シルバーストッカー
- 配膳車・カート
- フードカート
 - 搬送カート
- ベーカリー
- オープン
 - 関連機器
- サービス機器
- 温蔵・保温・加湿
 - カフェテリア
 - 喫茶・軽食
- 下調理
- 冷凍・冷蔵機器
- 備品・消耗品
- 洗剤
 - 浄水・軟水器
 - ホテルパン
- その他
- 資料
- JFEA機器基準
 - 調理能力表
 - 新調理/HACCP
 - ドライシステム
 - NSF
 - ステンレスフロア

ガス/電気ティルティングパン

COOK

ガス

電気



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 ホース口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	槽寸法(mm)		槽容量 L
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)				間口	奥行	
ガス式															
GFC-70TP	1,060	930	945	¥1,331,000	¥1,210,000	27.9	24,000	26.5	1.9	20A	1φ100V	0.02	620	620	70
GFC-100TP	1,360	930	945	¥1,551,000	¥1,410,000	39.5	34,000	36.3	2.6	20A	1φ100V	0.02	920	620	100
電気式															
★TE-70TP	1,045	910	945	¥1,243,000	¥1,130,000	-	-	-	-	-	3φ200V	8	624	624	70
★TE-100TP	1,345	910	945	¥1,494,900	¥1,359,000	-	-	-	-	-	3φ200V	12	940	624	100

ガス回転釜

COOK

ガス ステンレス製



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	つば元 水量 L	満水量 L	備考
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)				
TRK-036DF	1,210	860	850	¥544,500	¥495,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	36	60	自動点火
TRK-055DF	1,255	900	890	¥556,600	¥506,000	23.3	20,000	23.3	1.67	20	55	80	自動点火
TRK-080DF	1,340	980	880	¥610,500	¥555,000	32.6	28,000	32.6	2.33	20	80	110	自動点火
TRK-110DF	1,390	1,035	900	¥643,500	¥585,000	37.2	32,000	37.2	2.67	20	110	140	自動点火
TRK-150DF	1,465	1,110	1,030	¥658,900	¥599,000	41.9	36,000	41.9	3.00	20	150	185	自動点火
★TRK-190DF	1,555	1,160	1,020	¥815,100	¥741,000	46.5	40,000	46.5	3.33	20	190	220	自動点火
★TRK-036F	1,210	860	850	¥537,900	¥489,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	36	60	マッチ点火
TRK-055F	1,255	900	890	¥548,900	¥499,000	23.3	20,000	23.3	1.67	20	55	80	マッチ点火
TRK-080F	1,340	980	880	¥597,300	¥543,000	32.6	28,000	32.6	2.33	20	80	110	マッチ点火
TRK-110F	1,390	1,035	900	¥628,100	¥571,000	37.2	32,000	37.2	2.67	20	110	140	マッチ点火
★TRK-150F	1,465	1,110	1,030	¥684,200	¥622,000	41.9	36,000	41.9	3.00	20	150	185	マッチ点火
★TRK-190F	1,555	1,160	1,020	¥811,800	¥738,000	46.5	40,000	46.5	3.33	20	190	220	マッチ点火

※内金鋼鉄製 (TRKF) も受注生産しております。(TRK-150DF を除く)
 ※アルミ製 (TRKA) も受注生産しております。

オプション (別売) ガス回転釜用水栓取付台

★TRK-SA ¥29,000
 税込¥31,900

■寸法:W260×D230×H1,000

適用モデル
 TRK-036DF、TRK-055DF、
 TRK-080DF、TRK-110DF、
 TRK-036F、TRK-055F、
 TRK-080F、TRK-110F 用

★TRK-SB ¥29,000
 税込¥31,900

■寸法:W260×D230×H1,120

適用モデル
 TRK-150DF、TRK-190DF、
 TRK-150F、TRK-190F 用

ガスボイリングパン

ガス



★ TAP-BP-50 ¥523,000
税込¥575,300

- 外形寸法:W600×D750×H800
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 14.5kW(12,500kcal/h)/14.0kW(1.0kg/h)
- ガス接続口径(都市GAS/LPG):20A
- 給水接続口径:15A
- 能力(容量):50L

スープケトル

スチーム 蒸気式



SHT-60 ¥1,262,000
税込¥1,388,200

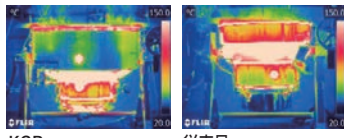
- 外形寸法:W1,175×D500×H1,500
- 蒸気消費量:42kg/h
- 能力(容量):60L
- ※最高使用圧力0.3mpa

ガス回転釜

ガス



●熱くならないので火傷防止になります



KGR-10 KGR 従来品

KGR-10 ¥お問い合わせください

KGR-15 ¥お問い合わせください

- 外形寸法:W1,220×D870×H825(55L)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 21.0kw(18,000kcal/h)/19.0kw(1.36Kg/h)

- 外形寸法:W1,330×D980×H825(80L)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 26.0kw(22,000kcal/h)/23.0kw(1.64Kg/h)

KGR-20 ¥お問い合わせください

KGR-30 ¥お問い合わせください

- 外形寸法:W1,375×D980×H825(110L)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 36.0kw(31,000kcal/h)/33.0kw(2.35Kg/h)

- 外形寸法:W1,415×D1,040×H855(150L)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 41.0kw(35,000kcal/h)/37.0kw(2.64Kg/h)

蒸気回転釜

スチーム ステンレスタイプ



RHST-18 ¥1,125,000
税込¥1,237,500

- 外形寸法:W1,281×D636×H1,600(70L)

低輻射高熱効率ガスケトル

ガス



HTK-140 ¥2,518,000
税込¥2,769,800

- 外形寸法:W1,485×D979×H1,828
- ガス消費量(都市GAS):19.0kW(16,300kcal/h)
- ガス接続口径:15A
- 消費電力:単相100V 38W
- 満水量:140L
- ※低輻射仕様
- ※ランニングコスト(従来比)約43%削減
- ※内釜SUS仕様

緊急災害用煮炊釜(屋外用)

ガス



★TKS-36K



ケース

緊急災害用煮炊釜は非常時の備えとして！
学校行事、団体活動における野外調理に最適！

本体は、ステンレス製二分割のため重ねて収納でき、省スペース。
ガスが使えない時、薪でも使用可能。

型式	外形寸法(mm)		税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続口径	つば元水量 L	重量 本体+収納箱 kg	収納箱 外径寸法(mm) W×D×H	目安調理量 適切~最大 食/回
	間口	高さ			LPガス kW	(kg/h)					
★TKS-36K	φ704	569	¥273,900	¥249,000	14.0	1.00	φ9.5ホースエンド	36	47	805×805×555	70~80
★TKS-55K	φ795	639	¥310,200	¥282,000	23.3	1.67	φ9.5ホースエンド	55	59	915×915×560	110~130
★TKS-80K	φ844	657	¥348,700	¥317,000	30.2	2.17	φ9.5ホースエンド	80	68	915×915×560	160~180
★TKS-110K	φ892	707	¥381,700	¥347,000	34.9	2.50	φ9.5ホースエンド	110	82	985×985×590	220~250

付属品: ロストル

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームパクションオーブン
- オーブン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラー/グリドル
- ティルティングパン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオーブン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- バンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

- ドア
- アンダーカウンター
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器・予洗付
- 学校給食

衛生機器

幼児関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ベーカリー

- オーブン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加湿
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

その他

資料

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア