

tanico

タニコー総合カタログ

2024

カタログ有効期間

2024.4-2024.9

***FOOD SERVICE
SOLUTION***

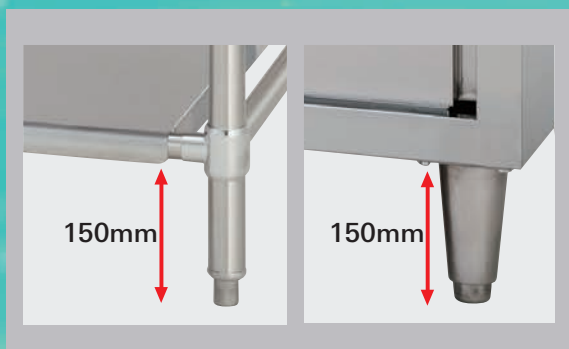
現代のニーズを反映させた 高さ850mmの作業面を ご提案します。

作業面  高さ →

850mmの特長

機器下部の清掃性アップ

機器下方高さを150mm確保し、清掃性を向上しました。



※奥行450mmカウンタータイプは除く

取り外しスノコで清掃性アップ

従来の固定式から取り外し可能なスノコを採用。清掃性を高め清潔な環境を保つことが可能です。



※移動台を除く

作業機器／板金製品

作業台、調理台、コンロ台・移動台
炊飯カート、炊飯台
一槽、二槽シンク、三槽、水切付、ダスト付シンク
舟型シンク、水切台、ダストテーブル
吊戸棚、戸棚
棚
パンラック
L型運搬車



機能製品／総合加熱調理器

ガスレンジ・ガステーブル
ガスローレンジ、フランスレンジ
IHコンロ、電気レンジ/電気テーブルレンジ
中華レンジ、餃子グリラー
ガス/電気ゆで麺器、角型うどん釜、
スパゲティーポイラー
ガス/電気フライヤー、IHフライヤー
チャコールグリラー、グリルプレート、ガスグリドル
包丁マナ板殺菌庫(テーブルタイプ)
電気式ウォーマーテーブル
ガス式ウォーマー、電気式ディッシュウォーマー

現代人の平均身長を再検討した結果、作業高さを50mm UP!
快適性と清掃性を兼ね備えた新たなラインナップで
身体への負担も厨房の衛生環境も大きく変えてみませんか?!

850mm

折り取っ手でらくらく清掃

扉と取っ手が一体化する事で耐久性が向上。またゴミや汚れに対し清掃しやすい構造になっています。



戸当たりパッキンの劣化を解消

剥がれて異物混入の危険がある従来の戸当たりパッキンを廃止、専用樹脂部品を採用しました。



TSUTAE 調理人が思い描くアイデアの

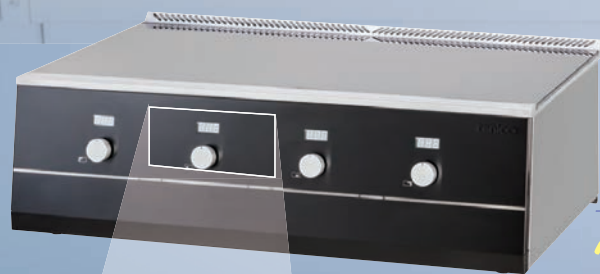
ドコニデモ Free Zone IH®

どこに置いても調理が可能

フリーゾーンIH



Free Zone IH®



TSU-IC-95FZB

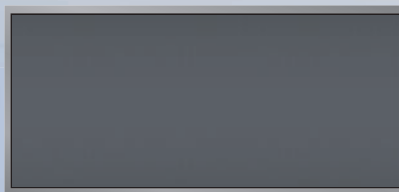


出力タッチパネルタイプもあります。

※出力タッチパネルは型式末尾FZPになります。

1

鍋の定位置がなく「どこにでも」置けるため、縦・横・斜めと自由に鍋を移動して調理ができます。



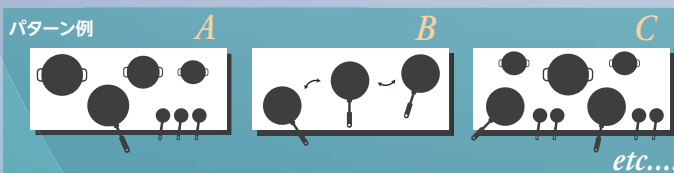
加熱可能エリア

鍋最小サイズ

直径10cmまで可能!※2

2

天面位置により温度帯が変更でき、食材に適した加熱調理が同時並行で進めることができます。



3

IHの安定した火力コントロール・輻射熱がない・清掃性の良さを兼ね揃え、快適なキッチン空間が保てます。



オーダー例

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW |
|---------------|----------|-----|-----|----------|------|--------|-------------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| TSU-IC-65FZB | 650 | 600 | 300 | お問合せください | | 3φ200V | 10.4 |
| TSU-IC-95FZB | 950 | 600 | 300 | お問合せください | | 3φ200V | 10.4×2 |
| TSU-IC-125FZB | 1,250 | 600 | 300 | お問合せください | | 3φ200V | 10.4×3 |

※上記以外の寸法・システムレンジの組み込みや出力タッチパネルタイプへの変更も可能です。詳しくはお近くの営業所にお問合せください。

※1: 鍋をどこに置いても反応する業務用IHコンロ(単出力5kW)として(2020年自社調べ)

※2: 鍋の種類によっては反応しにくい場合もあります。

カケラをカタチにする新ブランド



スリム プラス

「Slim+」シリーズ

Free Zone IH®



TSU-IC-35FZB

フリーゾーンIH

Slim Free Zone IHで加熱補助

ガスレンジ等のとおりで
フリーゾーンIH同様、
鍋の定位置がなく
「ドコデモ」置けます。



ガスレンジ Slim Free Zone IH

サラマNDER



TSU-ESM-45

サラマNDER

業界最小寸法、コンパクト厨房に最適

高出力で、すばやく焼き目がつきます。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW |
|--------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| TSU-IC-35FZB | 350 | 600 | 300 | ¥759,000 | ¥690,000 | 3φ200V | 3.7 |
| TSU-ESM-45 | 450 | 450 | 540 | お問合せください | | 3φ200V | 3.0 |

世界初*

揚げ時間を

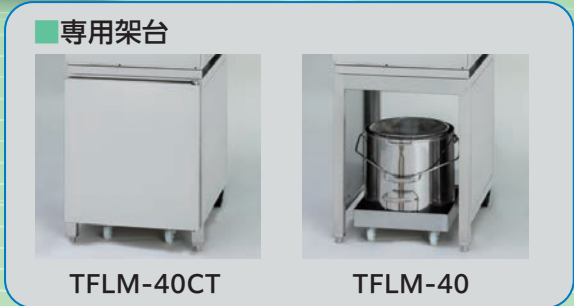
最大 **1/3** に短縮

冷凍食材はもちろん、チルド(生)食材でも
揚げ時間を短縮可能！



オンデマンドフライヤー

特許
出願済



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 油量 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW |
|-----------|----------|-----|-----|------------|------------|------|--------|-------------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| TIFLM-40 | 400 | 600 | 900 | ¥1,320,000 | ¥1,200,000 | 7.5L | 3φ200V | 4.2 |
| 専用架台 | | | | | | | | |
| TFLM-40CT | 400 | 532 | 500 | ¥132,000 | ¥120,000 | — | — | — |
| TFLM-40 | 400 | 500 | 500 | ¥82,500 | ¥75,000 | — | — | — |

※当社調べ

POINT1 世界最速の揚げ時間

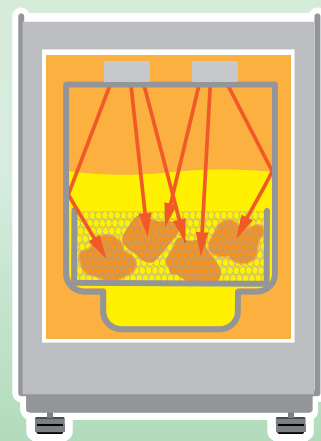
- 油調理中にマイクロ波を照射することで食材の外側・内側、両方から加熱します。
- マイクロ波の特性を活かし、クリームコロッケ、チーズイン食材、中身までアツアツに仕上がります。

| | | | |
|--|-------------|-------|-----------|
|  | 通常調理時間 | 4分30秒 | |
| 衣がサクサクのコロッケ <small>揚げたてのサクとした食感が 味わえるコロッケ</small> | オンデマンドフライヤー | 2分15秒 | 2分15秒短縮!! |
|  | 通常調理時間 | 5分30秒 | |
| 柔らかひれかつ <small>やわらかい食感ながらも繊維感のある 肉質が特徴のひれかつです</small> | オンデマンドフライヤー | 2分30秒 | 3分短縮!! |

※油温度 170 ~ 180℃とする
メニュー提供：株式会社ニチレイフーズ

POINT2 油の吸収 40% CUT

- ヘルシーな揚げ物でランニングコストも軽減。
- カラッとヘルシーに揚げられます。



POINT3 ランニングコスト削減

- 高い保温効果が見込め、約20%もの省エネ効果。

約 **27,000** 円/年削減

- フード一体型で、冷暖房のランニングコストを削減。

約 **15,000** 円/月削減

※冬場：従来排気量 600㎡、専用フード 200㎡、外気温度 10℃
室内温度 20℃、営業時間 15 時間、揚げ総時間 1.5 時間、電気従量料金 25 円/kW の場合(当社調べ)



新しいベーカリーのカタチ

NEW STYLE of BAKERY

スチベイクオーブン

このオーブン1台で
『いつものお料理』+『パン』も
焼成できるようになりました。



これまで[6取展板]でのパンの焼成と[ホテルパン]での調理の焼成をしようとした場合
[ベーカリーオーブン]と[スチームコンベクションオーブン]の2台が必要になっていましたが
スチベイクオーブン1台で可能になります。

パーベイクオーブン

ヨーロッパの主流を日本へ



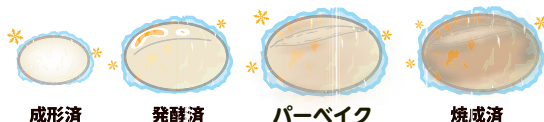
ビジネス
ホテル

レストラン
カフェ

催事
イベント

小型店
展開

・80~90%の焼成を完了させた状態で冷凍したパン。



成形済

発酵済

パーベイク

焼成済

仕上げに短時間焼成することで手軽に
焼きたてパンが提供可能。
ヨーロッパではハード系のパンで一般的に
採用されている製法。

シェフと向き合い共に作り上げる 蓄積したノウハウを活かす新たなカタチ

0からのモノづくりではなく、100%の状態にシェフのこだわりを足していく。
長年積み上げ蓄積した、経験と知識を活かした多様なバリエーションから、
シェフのこだわりを選択していく、カスタムオーダーという取り組みです。



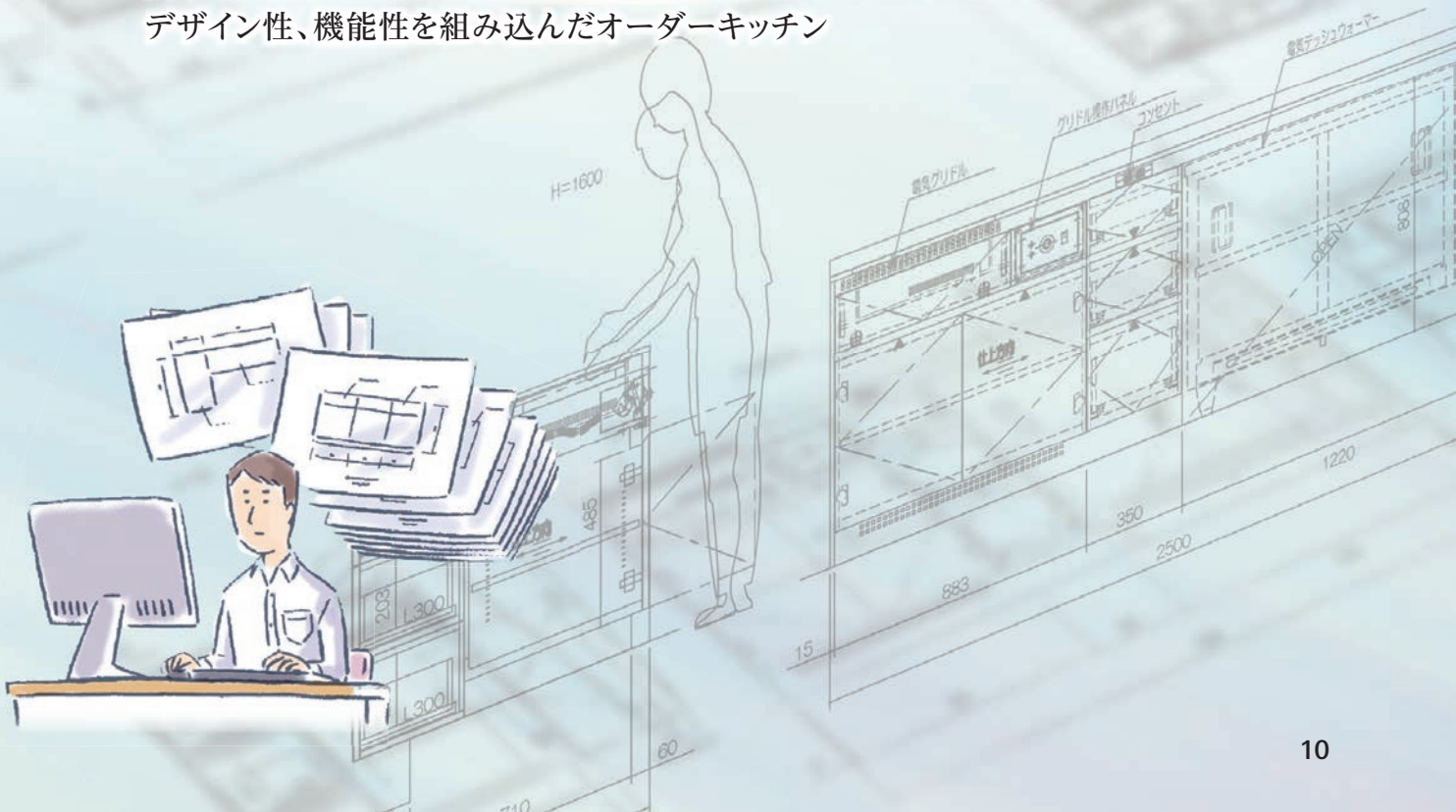
シェフが輝く最上の舞台に

Harmonique Line

ハーモニックライン

Harmony × **Technique** × **Chef** × **Customer** × **tanico**

高みを目指すフレンチレストランや調理学校、キッチンスタジオなど、
デザイン性、機能性を組み込んだオーダーキッチン



NEW PRODUCTS LineUP



- 専用防熱板
- ベーシックスチームコンベクションオープン P40
- スチームコンベクションオープン卓上5段2台重ね
卓上5段2台重ね専用架台 P44
- スタンダードガスフライヤー P60



- 電気卓上フライヤー P62
- サラマントー P71
- ニコパン P120

2024 INDEX

熱調理機器

P17~P82

レンジ・テーブル

P17~P36

- ウルティモシリーズ
- ガスレンジ/ガステーブル/
卓上ガステーブル/
ガスコンベクションレンジ
- ガスローレンジ/フランスレンジ
- Vシリーズ
- 立ち消え安全装置付ガステーブル
- アルファシリーズ
- クランスシリーズ
- ガスローレンジ
- ガスヘビーデューティーシリーズ
- 電気レンジ/電気テーブルレンジ/
電気ローレンジ
- 光るIHコンロ
- IHコンロ
- IH天ぷらフライヤー
- IHコンロ用キャビネット
- 高効率卓上ガステーブル
- 卓上ガステーブル
- 卓上ガスドッブルレンジ
- 卓上電気コンロ・電気おでん鍋
- 鋳物ガスコンロ



中華レンジ

P47~P51

- 本格型中華レンジ
- 中華レンジ
- IH中華レンジ
- 内部炎口バーナ式中華レンジ
- 卓上中華ガステーブル
- 中華プロイラー
- チャーシュープロイラー
- ミートロースター



餃子グリラー

P51~P52

- ガス餃子グリラー
- 自動ガス餃子グリラー
- 自動電気餃子グリラー



ゆで麺器

P53~P58

- 角型ゆで麺器(蒼龍)
- 角型ゆで麺器用シャッター
- 卓上ガスゆで麺器
- ハイパワー解凍ゆで麺器
- ガスゆで麺器
- 電気ゆで麺器
- 麺水切機
- 角型うどん釜・湯がき槽付湯煎器
- ガス生そば釜
- スパゲティーポイラー
- 卓上スパゲティーポイラー
- 十割そば製麺機



フライヤー

P59~P67

- スタンダードガスフライヤー
- ガスフライヤー
(スマートクリーンタイプ)
- DXガスフライヤー
- SDガスフライヤー
- 電気卓上フライヤー
- 電気フライヤー
- 電気フライヤー(重量センサー付)
- IHフライヤー
- 連続ガスフライヤー
- 昇降機付き電気式連続フライヤー
- 低周波IH連続フライヤー
- 電気卓上連続フライヤー
- 油ろ過器
- ショートニング溶融ヒーター
- フライヤークリーナー
- 多機能分子調理器



グリラー/グリドル

P68~P74

- IHグリドル
- ガスグリドル
- ガス赤外線グリドル
- ガスグリドル(両面タイプ)
- 電気グリドル
- ヒルトインタイプ
- 電気グリドル専用キャビネット
- チャコールグリラー
- グリルプレート
- ハースグリラー
- ガス赤外線グリラー
- ガス焼き鳥器
- 万能焼き物器
- サラマントー
- 電気グリラー
- 電気式上下赤外線グリラー
- 電気焼物器
- お好み焼きテーブル(電気式)
- 自動回転たこ焼き器



ティルティングパン 回転釜

P74~P76

- 回転式炒め機(ガス・IH式)
- ガスティルティングパン
- 電気ティルティングパン
- ガス回転釜
- ガスホイリングパン
- スープケトル
- 蒸気回転釜
- 低輻射高熱効率ガスケトル
- 緊急災害用煮炊釜



蒸し器

P77~P78

- ガス式蒸し器
- ガス式ラッキーボイラー
- 卓上電気蒸し器
- ガス式引出型蒸し器
- 電気式引出型蒸し器
- 全自動軟水器



スチームコンベクションオープン

P37~P45

- デラックススチームコンベクションオープン
- ベーシックスチームコンベクションオープン
- スチームコンベクションオープン(トrolley仕様)
- 大型スチームコンベクションオープン
- 小型卓上デラックススチームコンベクションオープン
- 小型卓上スチームコンベクションオープン
- スチームコンベクションオープン(卓上2台重ね)
- コンベクションオープン(ミスト機能付)



オープン

P45~P46

- コンベクションオープン
- コンベアコンベクションオープン
- ピザオープン
- 卓上コンベクションオープン
- コンベクションオープン
- スピードオープン



アークアガスオープン

P79

- アークアガスオープン



炊飯

P80~P82

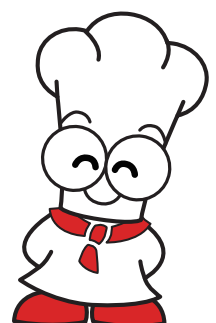
- ガス式立体炊飯器
- 連続炊飯システム
- 全自動デジタル釜めし炊飯器
- 貯米庫
- 水圧洗米機
- ガス炊飯器
- 電子ジャー付ガス炊飯器
- 業務用炊飯ジャー
- 電子ジャー
- 自動洗米機/炊飯機



その他

P82

- すしメーカー
- ご飯盛付機
- のりまきメーカー
- 小型のり巻きロボット
- マイコンスープジャー(乾式)



作業機器

P83~P104

TRE430・TA304 シリーズ特長

P83~P84
■TRE430・TA304シリーズ特長

作業台・調理台

P85~P86
TRE430シリーズ
■450mmカウンタータイプ
作業台/調理台
コンロ台/炊飯台



シンク

P87
TRE430シリーズ
■450mmカウンタータイプ
一槽/二槽/三槽シンク



作業台

P88
TRE430シリーズ
■600/750/900mmタイプ



調理台

P89~P90
TRE430シリーズ
■600/750/900mmタイプ
コンロ台/移動台



シンク

P91~P92
TRE430シリーズ
■600/750mmタイプ
一槽/二槽シンク
三槽/水切付/舟型シンク/
水切台他



作業台・調理台

P93
TA304シリーズ
■450mmカウンタータイプ



シンク

P94
TA304シリーズ
■450mmカウンタータイプ
一槽/二槽/台付



作業台

P95
TA304シリーズ
■600/750/900mmタイプ



調理台

P96
TA304シリーズ
■600/750/900mmタイプ



シンク

P97~P98
TA304シリーズ
■600/750mmタイプ
一槽/二槽/台付/三槽
水切/ダスト付/舟型シンク他



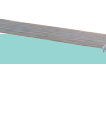
吊戸棚

P99
TRE430シリーズ
■吊戸棚



棚

P100
TRE430シリーズ
■棚



戸棚

P101
TRE430シリーズ
■戸棚



パンラック

P101
■パンラック
■L型運搬車



日本そば関連

P102
■日本そば関連



エレファントシェルフ

P103~P104
■エレファントシェルフ



洗浄機器

P105~P115

ドアタイプ

P105
■熱回収装置付きドアタイプ洗浄機



アンダーカウンター

P106
■アンダーカウンタータイプ洗浄機・
グラス洗浄機



ドアタイプ

P107~P108
■ドアタイプ洗浄機
■小型ドアタイプ洗浄機



アンダーカウンター

P109
■自動食器洗浄機/
アンダーカウンタータイプ
洗浄機専用架台



コンベアタイプ

P109
■ラックコンベアタイプ洗浄機
■フライトコンベアタイプ洗浄機
■ネットコンベアタイプ洗浄機



その他

P110~P111
■コンベアタイプ専用ブースター
■シャワーシンク
■リターンコンベア
■容器洗浄機
■予洗付洗浄機
■かき上げタイプ洗浄機
■アラウンドタイプ洗浄機
■ブラシ付ネットコンベアタイプ
洗浄機
■全自動軟水器
■プレリンスユニット



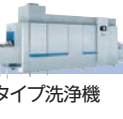
学校給食調理 施設向け洗浄機

P112
■学校給食洗浄機器
●食器籠ごと洗浄システム
●自動食器・トレー供給整理装置付
洗浄機
●食缶バット洗浄機
●コンテナ洗浄機



フライトコンベア

P113
■フライトコンベアタイプ洗浄機



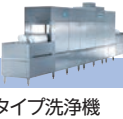
ドアタイプ

P114
■ドアタイプ洗浄機



フライトコンベア

P115
■フライトコンベアタイプ洗浄機



衛生機器

P116~P118

■手洗器
■自動手指消毒器(多人数対応型)
■手指消毒薬液供給機
■アルコール製剤
■自動消毒手洗器

■ハンドドライヤー
■アルコールスタンド
■ユニゾーン
■エアロシールド



幼児関連

P119~P121

■おもちゃ保管庫
■歯ブラシ保管庫

■ニコパン
■冷却機能付給茶機

| |
|-----------------|
| 熱調理機器 |
| レンジ・テーブル |
| スチームコンベクションオーブン |
| 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 |
| テイルテングパン/回転釜 |
| 蒸し器 |
| アクアガスオープン |
| 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 |
| ベーカーリー |
| 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 |

消毒・保管機器

P122~P130

消毒保管庫

P122~P126

- 高機能型「電気式熱風消毒保管庫」THDEシリーズ
- 食器消毒保管庫
- 昇降式食器消毒保管庫
- トラックインタイプ食器消毒保管庫

煮沸式消毒槽

P126

- 煮沸式消毒槽

包丁マナ板殺菌庫

P127~P128

- 包丁マナ板殺菌庫テーブルタイプ
- 包丁殺菌庫
- 包丁マナ板殺菌庫

ストッカー

P129~P130

- クリーンロッカー
- 学校給食センター施設向け天吊式コンテナ消毒装置
- シルバーストッカー
- シルバーストッカー用ドロワー

配膳車・カート

P131~P133

フードカート

P131~P132

- 温冷配膳車
- (スチコン式)リヒートウォーマーキャビネット
- ホットフードカート
- コールドフードカート

搬送カート等

P132~P133

- 車載用フレッシュキャリー
- パン&トレイ搬送カート
- 下膳カート
- 樹脂製シェルフ
- 配膳車
- ユーティリティカート
- ステンレス折りたたみワゴン

ベーカリー

P134~P143

オープン

P135~P142

- Vesta
- Vesta専用台下ホイロ
- Vesta mini
- コンベクションオープン
- 台下ドウコンディショナー
- 専用架台
- GUT
- ユニエース
- ドウコンディショナー
- キャビネットホイロ
- リターダー
- ドーナッツフライヤー
- 電磁ドーナッツフライヤー

関連機器

P143

- シングルラック
- トンボラック
- 小型製粉機
- ミニモルダー
- 2段モルダー
- スーパーシーター
- リバースシート
- 卓上ミキサー
- 標準型・マイコンミキサー
- スパイラルミキサー
- 自動分割丸め機
- パンスライサー

サービス機器

P144~P154

温蔵・保温・加温等

P144~P149

- 電気式ウォーマーテーブル
- 電気式ウォーマー
- ガス式ウォーマー
- 電気温蔵庫
- 電気ホットショーケース
- 電気ヒートランプウォーマー
- 棚下取付け
- 卓上型
- ヒートランプウォーマー
- ランプウォーマー
- 卓上電気ヒートショーケース
- ホットショーケース
- 蒸し料理・保温ケース
- 電気温蔵庫
- 乾き料理・保温ケース
- 電気式ディッシュウォーマー

喫茶・軽食

P152~P154

- ティーサーバー水道直結型
- ウォーターディスペンサー
- ジュースディスペンサー
- 酒燗器
- アイススライサー
- フロースンマシン
- ジェラート&アイスクリームマシン
- ソフトクリームサーバー
- アイスクリームフリーザー
- 冷凍粉砕調理器
- クレープ焼機
- パニーニグリラー
- ワッフルペーカー
- ホットサンドメーカー
- コンペアートスター
- ピザオープン
- 高加熱オープン
- コーヒーマシン
- 手注ぎコーヒーマシン
- 全自動コーヒーマシン
- 全自動ドリップコーヒーマシン
- エスプレッソ専用ミル
- カップウォーマー

カフェテリア

P149~P151

- プッフェユニット
- 無煙バンケットワゴン
- 食器ディスペンサー
- オープンリフトタイプ
- シルバーシリンダー付タイプ

機能別アイコンについて

- | | |
|---|--|
|  圧電点火方式 |  空焚き防止装置 |
|  高性能サーモスタット |  パイロット点火(点火棒使用) |
|  連続スパーク点火 |  立消え安全装置 |
|  過熱防止装置付 |  電気使用製品 |
|  コンペア異常防止装置 |  (財)日本ガス機器検査協会検査合格品 |
| ★ 受注生産品 | |
|  涼厨 |  JFEA業務用厨房設備機器基準適合登録機器 |
|  専用防熱板 |  JFEA仕様も製作可能 受注生産品 ※価格はお問合せください |
|  耐蝕性に優れたSUS-430材使用 |  調理能力表 |
|  耐蝕性に特に優れたSUS-304材使用 |  環境にやさしいFW2ステンレス使用 |
|  トッププレート1.5mm |  新発売の製品(モデルチェンジ含む) |
|  フロントトップR20加工 | |

下調理

P155~P156

- 野菜スライサー
- 多機能野菜スライサー
- キャベツスライサー
- ささがきスライサーミニ
- トロ口おろし機
- フードスライサー
- カッターミキサー
- パーチカルミジン
- 脱水機
- 球根皮剥機ピーラー
- ハムスライサー
- ミートチョッパー
- ミートスライサー
- フードミキサー



- フードプロセッサ
- ミキサー
- ブレンダーミキサー
- キッチンブレンダー
- ホットブレンダー
- ジュースミキサー
- スムージーブレンダー

冷凍・冷蔵機器

P157~P160

- コンパクトストッカー
- チェストフリーザー
- スーパーフリーザー
- 検食用冷凍縦型ストッカー
- ピールジョッキクーラー
- すし用ネタケース
- ドレンエバポレーター
- オープンショーケース
- HOT&COLDケース
- 高湿洋菓子ショーケース
- 洋菓子ショーケース
- スライド扉リーチインショーケース
- 冷蔵多段オープンショーケース
- 冷蔵ショーケース
- 4面ショーケース
- 小型ショーケース



- コールドショーケース(天吊り型)
- コールドショーケース
- 薄型ショーケース
- プレハブ冷凍・冷蔵庫
- 冷蔵庫・冷凍庫
- コールドテーブル
- バススルー冷蔵庫
- リーチインショーケース
- 舟形コールドテーブル
- ドロワーテーブル
- 製氷機

主設備方式別アイコンについて

主設備方式別アイコンは、各機器の方式が、それぞれガス式、電気式、IH式、蒸気式のいずれかを示すものです。

- ガス
 - 電気
 - IH
 - スチーム
- ガス式 電気式 IH式 蒸気式

電気卓上連続フライヤー

COOK 調理能力表

電気



主設備方式別アイコン

ガス P63

★CFL-09EC-(R/L) ¥1,467,000
税込¥1,613,700

別方式がある場合
対応方式と掲載ページを
示します。

備品・消耗品

P161~P163

洗剤等

P161

- 洗浄機用洗剤
- 食器用洗剤
- 洗浄ラック
- 厨房器具洗浄剤



浄水・軟水器

P162

- 浄水器
- 軟水器
- ハイブリッド軟水器
- 全自動軟水器
- ポイラー(蒸し器用)
- 微酸性次亜塩素酸水生成器
- 電解次亜水生成装置
- 微酸性電解水生成装置



ホテルパン

P163

- 各種ホテルパン



その他

P164~P168

- 電子レンジ
- マイクロウェーブコンベクションオープン
- フード・クーラー&ウォーマー
- 食品乾燥機
- タオルウォーマー
- 冷水機
- アイスピン
- グラスファイバー
- 電気瞬間湯沸器
- 電気小型給湯器
- 飲物・洗い物用電気給湯器
- 貯湯温水ポイラー
- 蒸気ポイラー
- 電気貯湯式湯沸器
- シンク下設置型グリース阻集器
- 厨芥処理機
- ガス貯湯式湯沸器
- ディスプレイ
- ジャックスタック
- 丸盆ラッチ16インチ

- オーダーハンガー
- 焼肉フード
- 焼肉ロスター
- ガス焼肉器(卓上タイプ)
- 炭火ロスター
- 電気式焼きいも機
- ポップコーン
- わた菓子
- ロストルクリーナー
- 金属検出機
- 捕虫器
- 表面・中心温度計
- 非接触温度計
- デジタル防水卓上はかり
- デジタル防水台はかり
- 券売機
- COOKING MATE調理実習台
- セルフオーダーシステム
- POSレジシステム
- フロアロボット

資料

P169~P180

- JFEA業務用厨房設備機器基準
- 調理能力表
- 新調理
- スチームコンベクションオープン
- プラスチック
- フリーザー
- 真空冷却機
- 真空包装機
- HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロアシステム

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオープン
- 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
- テルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- エレファントセルフ

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

- 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

幼保関連

- 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・加温
- 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



いのち

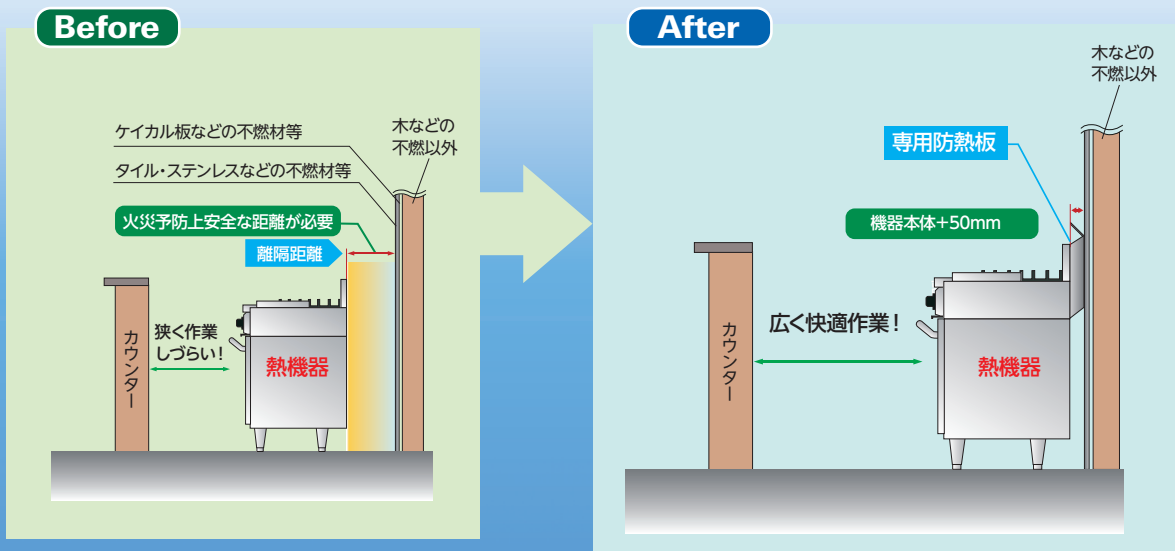
生命と事業活動を守る、安全で

お客様の生命と財産を守り、事業の発展に貢献すること。

それがタニコーが考える

「安全・安心な厨房づくり」の原点です。

不燃以外(木材等)の構造壁へ安全設置 **防** 専用防熱板



専用防熱板

ガスレンジ・ガステーブル用 ガスローレンジ用

A 防熱バックガード 専用防熱板

B 防熱サイドガード

※「不燃以外」とは、「不燃材料以外の材料による仕上げ若しくは不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分、または、可燃性の物品」のことを示す。
※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

ガスレンジ用以外にも、ガスローレンジ、中華レンジ、ガス餃子グリラー、ガスゆで麺器等、

防 アイコンのついている製品については、専用の防熱板を用意しています。

涼厨製品は専用防熱板を取り付ける必要はありません。

安心なタニコーの厨房づくり

タニコーでは、建築基準法や消防法、食品衛生法など法令遵守を基本理念とし、お客様の生命、財産をお守りすることを使命のひとつと考えています。そのため、厨房機器の安全な設置や使用方法を定めるルールに則り機器の仕様や能力の向上を日々研究し続けています。あわせて、お客様の厨房施設内における労働環境の改善やエネルギーコストの削減も当社における大切な製品価値であると考えています。お客様をリスクから守り、今後も安全・安心な事業継続ができるよう、タニコーは各種対応製品をご提案します。

これからは、**涼** 涼厨® で厨房は快適になります

すずちゅう 涼厨® (涼しい厨房) コンセプト

従来、「ガス厨房=暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。既存のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房環境に生まれ変わります。

暑くない厨房「涼厨®」の秘密

空気断熱層や新たな断熱構造などを設けることで、輻射熱をカット。しかも、本体外形寸法は従来機と殆ど変わりません。

1 集中排気

排気熱を排出筒所に集中させることによって、厨房室に拡散することを防ぎます。

2 低輻射

機器外装を断熱構造とすることで、輻射熱を大幅に削減。



スチームコンベクションオープン

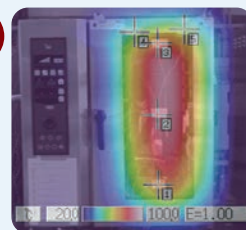
3 省エネ

高効率化を図り、ランニングコストが軽減できます。

特許取得済

サーモグラフィによる比較

従来



涼

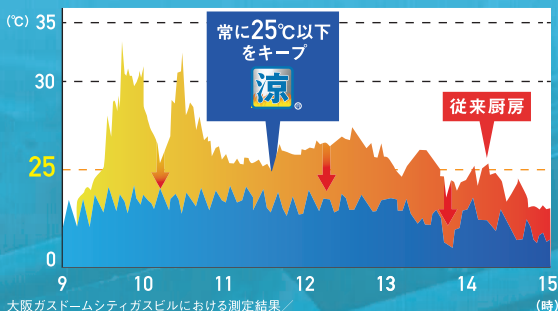


衛生

厨房室温を25℃以下で衛生的な厨房を実現

「涼厨」は常に25℃以下をキープ。驚くほど快適な環境を実現しています。

厨房温度の比較 [台付コンロ (スープ用) 前温度]

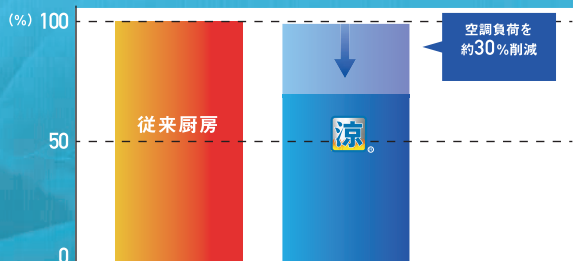


空調

涼しいから空調負荷も低減

「涼厨」なら従来からのガス厨房より空調負荷を約30%低減*出来ます。

空気負荷の比較



*シミュレーション条件 ●計算モデル: 学校給食厨房 (縦18m×横8.5m×高さ2.5m) ●換気方式: 置換換気方式 ●給気量: 40kQ ●機器条件: 回転釜5台、立体炊飯器4台、オープン1台、ガステーブル1台。ただし、「涼厨」は回転釜と立体炊飯器。オープン、ガステーブルは共通仕様。

安心

機器表面が熱くない、ヤケドの心配がない

機器の前に立っても暑さをほとんど感じないので、作業がしやすく、効果的です。

清掃

清掃が簡単

煮こぼれても焦げ付きが少ないので清掃が簡単です。

資料提供: 東京ガス株式会社

(財)日本ガス機器検査協会 (JIA) の認証マークが付いています。

日本ガス機器検査協会による認証マーク



ガス事業者による商品のマーク



| |
|-----------------|
| 熱調理機器 |
| レンジ・テーブル |
| スチームコンベクションオープン |
| 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 |
| アクアガスオープン |
| 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 |
| 幼保関連 |
| 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 |

熱調理機器

加熱調理器

機能性、安全性に優れた
ガス式&電気式など、
あらゆる熱調理器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオープン
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
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオープン
炊飯
その他

ガスレンジ/ガステーブル

幅広いラインナップと、高い品質は
多様化する厨房環境の
あらゆるシチュエーションに
お応えできます。



【ウルティモシリーズ】 P18~P20

ultimo

トップバーナには、17.4kW (15,000kcal/h) の強力ユニバーサル二重バーナを採用。連続スパーク点火方式による自動点火に加え、トロ火(弱火)から強火まで調整が自由にできます。また、レンジトップ面は全面五徳(堅牢な鋳物製)を採用しています。さらに全機種にバックガードを標準装備しました。(H=200mm)

ultimo

■安定した高火力バーナを搭載



●φ 90 一重バーナ強火 (B)
5.2kW (4,500kcal/h)



●φ 190 二重バーナ強火
17.4kW (15,000kcal/h)

【Vシリーズ】 P22~P23

V SERIES

シリーズ中、最高の機能と品質を誇る「Vシリーズ」は、熱効率を高めた内部炎口バーナを搭載しています。定評のある品質と性能は高いレベルの安心と機能性を提供します。

V SERIES

■強力な内部炎口バーナ搭載

12.8kW
11,000kcal/h



内強火



外強火



内・外強火



従来バーナに比べ熱効率を約18%アップ
(14,000kcal/h ユニバーサル二重バーナと湯沸し時間はほぼ同等)
1998年(社)日本ガス協会「技術大賞」受賞

【アルファシリーズ】 P24~P25

α SERIES

火加減はトロ火から強火まででコック操作による思い通りの火力で簡単に調理できます。オープンには高性能サーモスタット、立ち消え安全装置を装備し安全性と作業効率を高めています。

【クランスシリーズ】 P26~P28

CRANSE

技能 (CRAFT) を磨き、感覚 (SENSE) を大切にする料理人のための CRANSE シリーズ。

トップバーナーには、12.2kW (10,500kcal/h) のユニバーサル二重バーナを採用。点火はパイロット点火方式 (マッチ点火) です。

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

ガスレンジ【ウルティモシリーズ】



ガス



TGRA-0921

TGRA-1532A

電気 P30

オープン庫内高さを従来より高く 320mm に変更。
幅広い調理機器に対応。
●オープン庫内寸法 W500 × D500 × H320 (mm)
●圧電点火方式



回しやすく、一目で火力調整ポジションがわかる、最新のデザイン。着火不良を無くす、連続スパーク点火方式を採用。

レンジトップ面は新開発全面五徳（堅牢な鋳物製）、新開発強力ユニバーサル二重バーナを採用で、作業効率を高めます。



●φ90 一重バーナ強火 (A) 4.1kW (3,500kcal/h) ●φ90 一重バーナ強火 (B) 5.2kW (4,500kcal/h) ●φ165 二重バーナ強火 13.9kW (12,000kcal/h) ●φ190 二重バーナ強火 17.4kW (15,000kcal/h)

| 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) | トップバーナ | | | 使用最大鍋寸法 (径)(mm) | | | オープン 数 | 型式 | | |
|-----------------------|----------|-------|-----|------------|------------|-------|-----------------|-----------------------|------------|------|------|--------------------|------|------|-----------|-----|-----|-------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス(13A) kW | | LPガス kW | φ190 | φ165 | φ90 | φ190 | φ165 | | | φ90 | 高さ800mm |
| 奥行600mm plus.J | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGRA-0920 | 900 | 600 | 850 | ¥399,300 | ¥363,000 | 36.1 | 31,000 | 32.9 | 20 | - | 2 | - | - | 400 | - | 1 | ○ | ★TSGR-0920 |
| TGRA-0921 | 900 | 600 | 850 | ¥403,700 | ¥367,000 | 40.1 | 34,500 | 36.6 | 20 | - | 2 | A×1 | - | 400 | 260 | 1 | ○ | ★TSGR-0921 |
| ★TGRA-1220 | 1,200 | 600 | 850 | ¥458,700 | ¥417,000 | 36.1 | 31,000 | 32.9 | 20 | - | 2 | - | - | 400 | - | 1 | ○ | ★TSGR-1220 |
| TGRA-1222 | 1,200 | 600 | 850 | ¥463,100 | ¥421,000 | 44.2 | 38,000 | 40.2 | 20 | - | 2 | A×2 | - | 400 | 260 | 1 | ○ | ★TSGR-1222 |
| TGRA-1230 | 1,200 | 600 | 850 | ¥500,500 | ¥455,000 | 50.0 | 43,000 | 45.4 | 20 | - | 3 | - | - | 400 | - | 1 | ○ | ★TSGR-1230 |
| TGRA-1232 | 1,200 | 600 | 850 | ¥542,300 | ¥493,000 | 58.2 | 50,000 | 52.6 | 20 | - | 3 | A×2 | - | 400 | 260 | 1 | ○ | ★TSGR-1232 |
| ★TGRA-1530 | 1,500 | 600 | 850 | ¥694,100 | ¥631,000 | 58.2 | 50,000 | 53.5 | 25 | - | 3 | - | - | 400 | - | 2 | ○ | ★TSGR-1530 |
| TGRA-1532 | 1,500 | 600 | 850 | ¥718,300 | ¥653,000 | 66.3 | 57,000 | 60.7 | 25 | - | 3 | A×2 | - | 400 | 260 | 2 | ○ | ★TSGR-1532 |
| ★TGRA-1830 | 1,800 | 600 | 850 | ¥951,500 | ¥865,000 | 58.2 | 50,000 | 53.5 | 25 | - | 3 | - | - | 400 | - | 2 | ○ | ★TSGR-1830 |
| ★TGRA-1832 | 1,800 | 600 | 850 | ¥1,041,700 | ¥947,000 | 66.3 | 57,000 | 60.7 | 25 | - | 3 | A×2 | - | 400 | 260 | 2 | ○ | ★TSGR-1832 |
| ★TGRA-1840 | 1,800 | 600 | 850 | ¥1,020,800 | ¥928,000 | 72.1 | 62,000 | 65.9 | 25 | - | 4 | - | - | 400 | - | 2 | ○ | ★TSGR-1840 |
| ★TGRA-1843 | 1,800 | 600 | 850 | ¥1,093,400 | ¥994,000 | 84.3 | 72,500 | 76.8 | 25 | - | 4 | A×3 | - | 400 | 260 | 2 | ○ | ★TSGR-1843 |
| 奥行750mm plus.J | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGRA-0920A | 900 | 750 | 850 | ¥448,800 | ¥408,000 | 43.0 | 37,000 | 38.8 | 20 | 2 | - | - | 420 | - | - | 1 | ○ | ★TSGR-0920A |
| TGRA-0921A | 900 | 750 | 850 | ¥485,100 | ¥441,000 | 48.3 | 41,500 | 43.4 | 20 | 2 | - | B×1 | 420 | - | 280 | 1 | ○ | ★TSGR-0921A |
| ★TGRA-1220A | 1,200 | 750 | 850 | ¥511,500 | ¥465,000 | 43.0 | 37,000 | 38.8 | 20 | 2 | - | - | 420 | - | - | 1 | ○ | ★TSGR-1220A |
| ★TGRA-1221A | 1,200 | 750 | 850 | ¥678,700 | ¥617,000 | 48.3 | 41,500 | 43.4 | 20 | 2 | - | B×1 | 420 | - | 280 | 1 | ○ | ★TSGR-1221A |
| TGRA-1222A | 1,200 | 750 | 850 | ¥545,600 | ¥496,000 | 53.5 | 46,000 | 48.0 | 20 | 2 | - | B×2 | 420 | - | 280 | 1 | ○ | ★TSGR-1222A |
| ★TGRA-1230A | 1,200 | 750 | 850 | ¥543,400 | ¥494,000 | 60.5 | 52,000 | 54.2 | 20 | 3 | - | - | 420 | - | - | 1 | ○ | ★TSGR-1230A |
| TGRA-1232A | 1,200 | 750 | 850 | ¥588,500 | ¥535,000 | 70.9 | 61,000 | 63.4 | 20 | 3 | - | B×2 | 420 | - | 280 | 1 | ○ | ★TSGR-1232A |
| ★TGRA-1530A | 1,500 | 750 | 850 | ¥773,300 | ¥703,000 | 68.6 | 59,000 | 62.3 | 25 | 3 | - | - | 420 | - | - | 2 | ○ | ★TSGR-1530A |
| TGRA-1532A | 1,500 | 750 | 850 | ¥798,600 | ¥726,000 | 79.1 | 68,000 | 71.5 | 25 | 3 | - | B×2 | 420 | - | 280 | 2 | ○ | ★TSGR-1532A |
| ★TGRA-1830A | 1,800 | 750 | 850 | ¥1,067,000 | ¥970,000 | 68.6 | 59,000 | 62.3 | 25 | 3 | - | - | 420 | - | - | 2 | ○ | ★TSGR-1830A |
| ★TGRA-1832A | 1,800 | 750 | 850 | ¥1,108,800 | ¥1,008,000 | 79.1 | 68,000 | 71.5 | 25 | 3 | - | B×2 | 420 | - | 280 | 2 | ○ | ★TSGR-1832A |
| ★TGRA-1840A | 1,800 | 750 | 850 | ¥1,107,700 | ¥1,007,000 | 86.1 | 74,000 | 77.6 | 25 | 4 | - | - | 420 | - | - | 2 | ○ | ★TSGR-1840A |
| ★TGRA-1843A | 1,800 | 750 | 850 | ¥1,128,600 | ¥1,026,000 | 101.8 | 87,500 | 91.4 | 25 | 4 | - | B×3 | 420 | - | 280 | 2 | ○ | ★TSGR-1843A |
| 奥行1200mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGRP-1560CW | 1,500 | 1,200 | 850 | ¥1,469,600 | ¥1,336,000 | 134.9 | 116,000 | 117.3 | 32×2 | 6 | - | - | 400 | - | - | 2両面 | | ★R1560CW |
| ★TGRP-1860CW | 1,800 | 1,200 | 850 | ¥1,541,100 | ¥1,401,000 | 134.9 | 116,000 | 117.3 | 32×2 | 6 | - | - | 400 | - | - | 2両面 | | ★R1860CW |
| ★TGRP-1880CW | 1,800 | 1,200 | 850 | ¥1,582,900 | ¥1,439,000 | 167.5 | 144,000 | 144.1 | 32×2 | 8 | - | - | 400 | - | - | 2両面 | | ★R1880CW |

付属品：オープンバット、オープン棚網、バット掛け、乾電池
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
対応ガス種は、13A,LPGの2種となります。

オープン：8.2kW (7,000kcal/h) 【都市ガス(13A)】

※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。

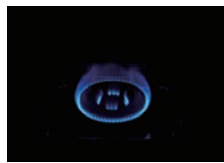
| | |
|------------|-----------------|
| 熱調理機器 | レンジ・テーブル |
| レンジ・テーブル | スチームコンベクションオーブン |
| オーブン | 中華レンジ |
| 餃子グリラー | ゆで麺器 |
| フライヤー | グリラーグリドル |
| テイルテング/回転釜 | 蒸し器 |
| アクアガスオープン | 炊飯 |
| その他 | |
| 作業機器 | TRE430-TA304特長 |
| 作業台 | |
| 調理台 | |
| シンク | |
| 戸棚 | |
| 棚 | |
| パンラック | |
| 日本そば | |
| エレファントシェルフ | |
| 洗浄機器 | ドアー |
| アンダーカウンター | ラックコンベア |
| 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 | |
| 幼保関連 | |
| 消毒・保管機器 | 食器消毒保管 |
| 煮沸消毒 | 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



IH P31~P33
電気 P30

レンジトップ面は新開発全面五徳（堅牢な鋳物製）、新開発強力ユニバーサル二重バーナと連続スパーク点火方式の採用で、作業効率を高めます。



● φ 90 一重バーナ強火 (A)
4.1kW (3,500kcal/h)

● φ 90 一重バーナ強火 (B)
5.2kW (4,500kcal/h)

● φ 165 二重バーナ強火
13.9kW (12,000kcal/h)

● φ 190 二重バーナ強火
17.4kW (15,000kcal/h)

| 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) | トップバーナ | | | 使用最大鍋寸法 (径)(mm) | | | 型式 | |
|----------------------|----------|-------|-----|----------|----------|-------|-----------|-------|------------------------|--------|----------|------|--------------------|-----|------|----|-------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス(13A) | LPガス | | kW | (kcal/h) | φ190 | φ165 | φ90 | φ190 | | φ165 |
| 高さ850mm | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 奥行600mm plusJ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGTA-0920 | 900 | 600 | 850 | ¥205,700 | ¥187,000 | 27.9 | 24,000 | 24.8 | 20 | - | 2 | - | - | 400 | - | ○ | ★TSGT-0920 |
| TGTA-0921 | 900 | 600 | 850 | ¥221,100 | ¥201,000 | 32.0 | 27,500 | 28.5 | 20 | - | 2 | A×1 | - | 400 | 260 | ○ | ★TSGT-0921 |
| ★TGTA-1220 | 1,200 | 600 | 850 | ¥254,100 | ¥231,000 | 27.9 | 24,000 | 24.8 | 20 | - | 2 | - | - | 400 | - | ○ | ★TSGT-1220 |
| TGTA-1222 | 1,200 | 600 | 850 | ¥268,400 | ¥244,000 | 36.1 | 31,000 | 32.1 | 20 | - | 2 | A×2 | - | 400 | 260 | ○ | ★TSGT-1222 |
| TGTA-1230 | 1,200 | 600 | 850 | ¥270,600 | ¥246,000 | 41.9 | 36,000 | 37.3 | 20 | - | 3 | - | - | 400 | - | ○ | ★TSGT-1230 |
| TGTA-1232 | 1,200 | 600 | 850 | ¥299,200 | ¥272,000 | 50.0 | 43,000 | 44.5 | 20 | - | 3 | A×2 | - | 400 | 260 | ○ | ★TSGT-1232 |
| ★TGTA-1530 | 1,500 | 600 | 850 | ¥306,900 | ¥279,000 | 41.9 | 36,000 | 37.3 | 25 | - | 3 | - | - | 400 | - | ○ | ★TSGT-1530 |
| TGTA-1532 | 1,500 | 600 | 850 | ¥324,500 | ¥295,000 | 50.0 | 43,000 | 44.5 | 25 | - | 3 | A×2 | - | 400 | 260 | ○ | ★TSGT-1532 |
| ★TGTA-1830 | 1,800 | 600 | 850 | ¥413,600 | ¥376,000 | 41.9 | 36,000 | 37.3 | 25 | - | 3 | - | - | 400 | - | ○ | ★TSGT-1830 |
| ★TGTA-1832 | 1,800 | 600 | 850 | ¥467,500 | ¥425,000 | 50.0 | 43,000 | 44.5 | 25 | - | 3 | A×2 | - | 400 | 260 | ○ | ★TSGT-1832 |
| ★TGTA-1833 | 1,800 | 600 | 850 | ¥486,200 | ¥442,000 | 54.1 | 46,500 | 48.2 | 25 | - | 3 | A×3 | - | 400 | 260 | ○ | ★TSGT-1833 |
| ★TGTA-1840 | 1,800 | 600 | 850 | ¥452,100 | ¥411,000 | 55.8 | 48,000 | 49.7 | 25 | - | 4 | - | - | 400 | - | ○ | ★TSGT-1840 |
| ★TGTA-1843 | 1,800 | 600 | 850 | ¥518,100 | ¥471,000 | 68.0 | 58,500 | 60.6 | 25 | - | 4 | A×3 | - | 400 | 260 | ○ | ★TSGT-1843 |
| 奥行750mm plusJ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGTA-0920A | 900 | 750 | 850 | ¥245,300 | ¥223,000 | 34.9 | 30,000 | 30.7 | 20 | 2 | - | - | 420 | - | - | ○ | ★TSGT-0920A |
| TGTA-0921A | 900 | 750 | 850 | ¥235,400 | ¥214,000 | 40.1 | 34,500 | 35.3 | 20 | 2 | - | B×1 | 420 | - | 280 | ○ | ★TSGT-0921A |
| ★TGTA-1220A | 1,200 | 750 | 850 | ¥287,100 | ¥261,000 | 34.9 | 30,000 | 30.7 | 20 | 2 | - | - | 420 | - | - | ○ | ★TSGT-1220A |
| ★TGTA-1221A | 1,200 | 750 | 850 | ¥337,700 | ¥307,000 | 40.1 | 34,500 | 35.3 | 20 | 2 | - | B×1 | 420 | - | 280 | ○ | ★TSGT-1221A |
| TGTA-1222A | 1,200 | 750 | 850 | ¥310,200 | ¥282,000 | 45.4 | 39,000 | 39.9 | 20 | 2 | - | B×2 | 420 | - | 280 | ○ | ★TSGT-1222A |
| TGTA-1230A | 1,200 | 750 | 850 | ¥330,000 | ¥300,000 | 52.3 | 45,000 | 46.1 | 20 | 3 | - | - | 420 | - | - | ○ | ★TSGT-1230A |
| TGTA-1232A | 1,200 | 750 | 850 | ¥346,500 | ¥315,000 | 62.8 | 54,000 | 55.3 | 20 | 3 | - | B×2 | 420 | - | 280 | ○ | ★TSGT-1232A |
| ★TGTA-1530A | 1,500 | 750 | 850 | ¥370,700 | ¥337,000 | 52.3 | 45,000 | 46.1 | 25 | 3 | - | - | 420 | - | - | ○ | ★TSGT-1530A |
| TGTA-1532A | 1,500 | 750 | 850 | ¥370,700 | ¥337,000 | 62.8 | 54,000 | 55.3 | 25 | 3 | - | B×2 | 420 | - | 280 | ○ | ★TSGT-1532A |
| ★TGTA-1830A | 1,800 | 750 | 850 | ¥469,700 | ¥427,000 | 52.3 | 45,000 | 46.1 | 25 | 3 | - | - | 420 | - | - | ○ | ★TSGT-1830A |
| ★TGTA-1832A | 1,800 | 750 | 850 | ¥506,000 | ¥460,000 | 62.8 | 54,000 | 55.3 | 25 | 3 | - | B×2 | 420 | - | 280 | ○ | ★TSGT-1832A |
| ★TGTA-1840A | 1,800 | 750 | 850 | ¥511,500 | ¥465,000 | 69.8 | 60,000 | 61.4 | 25 | 4 | - | - | 420 | - | - | ○ | ★TSGT-1840A |
| ★TGTA-1843A | 1,800 | 750 | 850 | ¥568,700 | ¥517,000 | 85.5 | 73,500 | 75.2 | 25 | 4 | - | B×3 | 420 | - | 280 | ○ | ★TSGT-1843A |
| 奥行1200mm | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGTP-1560CW | 1,500 | 1,200 | 850 | ¥646,800 | ¥588,000 | 97.7 | 84,000 | 80.4 | 25×2 | 6 | - | - | 400 | - | - | ○ | ★T1560CW |
| ★TGTP-1860CW | 1,800 | 1,200 | 850 | ¥738,100 | ¥671,000 | 97.7 | 84,000 | 80.4 | 32×2 | 6 | - | - | 400 | - | - | ○ | ★T1860CW |
| ★TGTP-1880CW | 1,800 | 1,200 | 850 | ¥783,200 | ¥712,000 | 130.3 | 112,000 | 107.2 | 32×2 | 8 | - | - | 400 | - | - | ○ | ★T1880CW |

付属品：乾電池
使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
対応ガス種は、13A,LPGの2種となります。

卓上ガステーブル【ウルティモシリーズ】



ガス



TGC-0906

IH P31~P32/P34

製品の特長

- 1 小さな幅でたくさん調理
複数の親子鍋/スキレット/ソースパン/フライパンで同時に調理が可能。
- 2 使いやすい卓上タイプ
連続スパーク点火方式による自動点火に加え、とろ火から強火まで誰でも簡単に調整ができる。

| 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) | トッパーナ φ90 | 使用最大 鍋寸法 | | |
|----------|----------|-----|-----|----------|----------|-----------|--------|-----------------------|--------------|-------------|------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス(13A) | LPガス | | | | | |
| TGC-0604 | 600 | 600 | 250 | ¥247,500 | ¥225,000 | 18.8 | 16,000 | 18.8 | 20 | 4 | φ240 | ○ |
| TGC-0906 | 900 | 600 | 250 | ¥324,500 | ¥295,000 | 28.2 | 24,000 | 28.2 | 20 | 6 | φ240 | ○ |

ガスコンベクションレンジ【ウルティモシリーズ】



ガス



TGCO-0921

TGCO-1232A

ホテルパンで調理ができ、
最大4段使用可能の大容量



オープンパットとして
ホテルパンが使えるため、ほかの機器との
互換性が100% (専用パット不要)
ホテルパン4段使用で調理量が大幅アップ。

抜群の使いやすさと高機能



新開発コントロールパネル搭載。
正確なデジタル制御で
100~300℃調理温度設定が可能。
庫内は明るいハロゲン灯採用。
フラットパネルで
清掃性にも優れています。

| 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) | 消費電力 (50/60Hz) 10/100V | トッパーナ | | | 使用最大 鍋寸法 | オー ブン 数 | 収容 数 | | 型式 | | | |
|-----------------------|----------|-------|-----|------------|------------|-----------|--------|-----------------------|------------------------------|-------|------|-----|-------------|---------------|---------|-----|----|-----|---|-------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス(13A) | LPガス | | | φ190 | φ165 | φ90 | | | | | | 高さ | | |
| 奥行き600mm<ホテルパン2/3サイズ> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGCO-0921 | 850 | 900 | 600 | ¥591,800 | ¥538,000 | 40.1 | 34,500 | 36.6 | 20 | 110W | - | 2 | Ax1 | - | 400 | 260 | 1 | 4 | ○ | ★TSGC-0921 |
| TGCO-1232 | 850 | 1,200 | 600 | ¥693,000 | ¥630,000 | 58.2 | 50,000 | 52.6 | 20 | 110W | - | 3 | Ax2 | - | 400 | 260 | 1 | 4 | ○ | ★TSGC-1232 |
| TGCO-1532 | 850 | 1,500 | 600 | ¥1,050,500 | ¥955,000 | 66.3 | 57,000 | 60.7 | 25 | 220W | - | 3 | Ax2 | - | 400 | 260 | 2 | 4x2 | ○ | ★TSGC-1532 |
| 奥行き750mm<ホテルパン1/1サイズ> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGCO-0921A | 850 | 900 | 750 | ¥635,800 | ¥578,000 | 48.2 | 41,500 | 43.4 | 20 | 110W | 2 | - | Bx1 | 420 | - | 280 | 1 | 4 | ○ | ★TSGC-0921A |
| TGCO-1232A | 850 | 1,200 | 750 | ¥763,400 | ¥694,000 | 70.9 | 61,000 | 63.4 | 20 | 110W | 3 | - | Bx2 | 420 | - | 280 | 1 | 4 | ○ | ★TSGC-1232A |
| TGCO-1532A | 850 | 1,500 | 750 | ¥1,106,600 | ¥1,006,000 | 79.1 | 68,000 | 71.5 | 25 | 220W | 3 | - | Bx2 | 420 | - | 280 | 2 | 4x2 | ○ | ★TSGC-1532A |

※ホテルパン専用収納ラック付 (TGCO-1232、TGCO-1232A)
付属品：各サイズホテルパン (深 25mm) × 2、シリコン鍋掴み、乾電池
使用最大鍋寸法 (径) より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
対応ガス種は、13A、LPG の 2 種となります。
オープン：8.2kW (7,000kcal/h) [都市ガス (13A)]

専用防熱板 ガスレンジ・ガステーブル (ウルティモシリーズ対応) **NEW**



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|--------------------|----------|-----|-----|---------|---------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 防熱バックガード | | | | | | |
| OP-TGRA-HB90 | 900 | 65 | 250 | ¥66,000 | ¥60,000 | 間口900用 |
| OP-TGRA-HB120 | 1,200 | 65 | 250 | ¥71,500 | ¥65,000 | 間口1,200用 |
| 防熱サイドガード | | | | | | |
| OP-TGRA-HS60 (R/L) | 100 | 650 | 235 | ¥38,500 | ¥35,000 | 奥行600用 |
| OP-TGRA-HS75 (R/L) | 100 | 800 | 235 | ¥44,000 | ¥40,000 | 奥行750用 |

※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームパヴォンオーブン
- 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
- テイルテングパン回転釜
- 蒸し器
- アクアスオープン
- 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
- 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

- 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

ペーカリー

- 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

ガスローレンジ【スープレンジ】

ガス



IH P33
電気 P30

TGL-B0610

TGL-B1220A

| 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) | トップ バーナ φ190 | 使用最大鍋 寸法(径) (mm) | |
|--------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------------|-------------------------|--------------------|------------------------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | LPガス kW | | | | |
| マッチ点火方式 | | | | | | | | | | | | |
| TGL-B0610 | 600 | 600 | 450 | ¥165,000 | ¥150,000 | 17.4 | 15,000 | 15.1 | 25 | 1 | 510 | ○ |
| TGL-B0920 | 900 | 600 | 450 | ¥247,500 | ¥225,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 420 | ○ |
| TGL-B1220 | 1,200 | 600 | 450 | ¥251,900 | ¥229,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 510 | ○ |
| TGL-B0610A | 600 | 750 | 450 | ¥181,500 | ¥165,000 | 17.4 | 15,000 | 15.1 | 25 | 1 | 510 | ○ |
| TGL-B0710A | 750 | 750 | 450 | ¥187,000 | ¥170,000 | 17.4 | 15,000 | 15.1 | 25 | 1 | 600 | ○ |
| ★TGL-B0920A | 900 | 750 | 450 | ¥264,000 | ¥240,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 420 | ○ |
| TGL-B1220A | 1,200 | 750 | 450 | ¥268,400 | ¥244,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 510 | ○ |
| ★TGL-B1320A | 1,300 | 750 | 450 | ¥272,800 | ¥248,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 600 | ○ |
| 圧電点火方式 | | | | | | | | | | | | |
| TGL-B0610F | 600 | 600 | 450 | ¥158,400 | ¥144,000 | 17.4 | 15,000 | 15.1 | 25 | 1 | 510 | ○ |
| TGL-B0920F | 900 | 600 | 450 | ¥243,100 | ¥221,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 420 | ○ |
| TGL-B1220F | 1,200 | 600 | 450 | ¥250,800 | ¥228,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 510 | ○ |
| TGL-B0610AF | 600 | 750 | 450 | ¥177,100 | ¥161,000 | 17.4 | 15,000 | 15.1 | 25 | 1 | 510 | ○ |
| TGL-B0710AF | 750 | 750 | 450 | ¥184,800 | ¥168,000 | 17.4 | 15,000 | 15.1 | 25 | 1 | 600 | ○ |
| TGL-B0920AF | 900 | 750 | 450 | ¥261,800 | ¥238,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 420 | ○ |
| TGL-B1220AF | 1,200 | 750 | 450 | ¥264,000 | ¥240,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 510 | ○ |
| ★TGL-B1320AF | 1,300 | 750 | 450 | ¥287,100 | ¥261,000 | 34.9 | 30,000 | 30.3 | 25 | 2 | 600 | ○ |

使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

フランスレンジ

ガス



★TGRH-0910A

★TGRH-1212A

フランスレンジ用バックガード



★TAP-BG-96A ¥21,000
税込¥23,100

■外形寸法：W900 × D60 × H150

★TAP-BG-126A ¥26,000
税込¥28,600

■外形寸法：W1,200 × D60 × H150

★TAP-BG-9 ¥11,000
税込¥12,100

■外形寸法：W900 × D15 × H200

TAP-BG-12 ¥14,000
税込¥15,400

■外形寸法：W1,200 × D15 × H200

| 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) | トップバーナ | | オープン 数 | 型式 |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------------|-------------------------|--------|------|-----------|--------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | LPガス kW | | φ180 | φ115 | | |
| 高さ850mm | | | | | | | | | | | | | 高さ800mm |
| ★TGRH-0910A | 900 | 750 | 850 | ¥808,500 | ¥735,000 | 19.8 | 17,000 | 18.1 | 25 | 1 | — | 1 | ★TAP-HP-90A |
| ★TGRH-1212A | 1,200 | 750 | 850 | ¥929,500 | ¥845,000 | 34.9 | 29,000 | 32.1 | 25 | 1 | 2 | 1 | ★TAP-HP-120A |

付属品：オープンバット、プレートリング掛け、棚網、バット掛け

使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

オープン：9.3kW (8,000kcal/h) 【都市ガス (13A)】

ガスレンジ・ガステーブル【Vシリーズ】

ガス



★TGRV1222 オープン:
高性能サーモスタット内蔵(100℃~320℃)
トッパバーナφ140:12.8kW(11,000kcal/h)

電気 P30



TGTV0921

IH P31~P33
電気 P30

ガスレンジ



ガステーブル



内部炎口バーナ採用

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームパゴジョアープ
- 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
- テルテイングパン回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- 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

- 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

| 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) | トッパバーナ(※は内部炎口) | | | | オープン 数 | 型式 | |
|----------------------------|----------|-------|-----|-------|----------|----------|-----------------|----------|------------------------|----------------|------|-------|------|-----------|----|------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス(13A) kW | (kcal/h) | | LPガス kW | φ190 | φ140※ | φ115 | | | φ80 |
| ガスレンジ 奥行600mm(一部750mmも掲載) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGRV0921 | 850 | 900 | 600 | 850 | ¥465,300 | ¥423,000 | 39.0 | 33,500 | 35.0 | 25 | - | 2 | - | 1 | 1 | ★VR0921 |
| ★TGRV0921L | 850 | 900 | 600 | 850 | ¥452,100 | ¥411,000 | 42.4 | 36,500 | 38.4 | 25 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | ★VR0921L |
| ★TGRV0921R | 850 | 900 | 600 | 850 | ¥452,100 | ¥411,000 | 42.4 | 36,500 | 38.4 | 25 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | ★VR0921R |
| ★TGRV1222 | 850 | 1,200 | 600 | 850 | ¥553,300 | ¥503,000 | 43.0 | 37,000 | 38.7 | 25 | - | 2 | - | 2 | 1 | ★VR1222 |
| ★TGRV1222L | 850 | 1,200 | 600 | 850 | ¥539,000 | ¥490,000 | 46.5 | 40,000 | 42.0 | 25 | 1 | 1 | - | 2 | 1 | ★VR1222L |
| ★TGRV1222R | 850 | 1,200 | 600 | 850 | ¥539,000 | ¥490,000 | 46.5 | 40,000 | 42.0 | 25 | 1 | 1 | - | 2 | 1 | ★VR1222R |
| ★TGRV1532 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥806,300 | ¥733,000 | 65.1 | 56,000 | 58.9 | 32 | - | 3 | - | 2 | 2 | ★VR1532 |
| ★TGRV15322N | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥776,600 | ¥706,000 | 72.1 | 62,000 | 65.6 | 32 | 2 | 1 | - | 2 | 2 | ★VR15322N |
| ★TGRV1532L1 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥776,600 | ¥706,000 | 72.1 | 62,000 | 65.6 | 32 | 2 | 1 | - | 2 | 2 | ★VR1532L1 |
| ★TGRV1532N1 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥794,200 | ¥722,000 | 68.6 | 59,000 | 62.3 | 32 | 1 | 2 | - | 2 | 2 | ★VR1532N1 |
| ★TGRV1532R1 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥776,600 | ¥706,000 | 72.1 | 62,000 | 65.6 | 32 | 2 | 1 | - | 2 | 2 | ★VR1532R1 |
| ★TGRV1532LN | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥794,200 | ¥722,000 | 68.6 | 59,000 | 62.3 | 32 | 1 | 2 | - | 2 | 2 | ★VR1532LN |
| ★TGRV1532RN | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥794,200 | ¥722,000 | 68.6 | 59,000 | 62.3 | 32 | 1 | 2 | - | 2 | 2 | ★VR1532RN |
| ガスレンジ 奥行750mm | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGRV0921A2 | 850 | 900 | 750 | 850 | ¥495,000 | ¥450,000 | 42.4 | 36,500 | 38.4 | 25 | - | 2 | 1 | - | 1 | ★VR0921A2 |
| ★TGRV0921A2L | 850 | 900 | 750 | 850 | ¥489,500 | ¥445,000 | 45.9 | 39,500 | 41.7 | 25 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | ★VR0921A2L |
| ★TGRV0921A2R | 850 | 900 | 750 | 850 | ¥489,500 | ¥445,000 | 45.9 | 39,500 | 41.7 | 25 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | ★VR0921A2R |
| ★TGRV1222A | 850 | 1,200 | 750 | 850 | ¥572,000 | ¥520,000 | 50.0 | 43,000 | 45.4 | 25 | - | 2 | 2 | - | 1 | ★VR1222A |
| ★TGRV1222AL | 850 | 1,200 | 750 | 850 | ¥563,200 | ¥512,000 | 53.5 | 46,000 | 48.7 | 25 | 1 | 1 | 2 | - | 1 | ★VR1222AL |
| ★TGRV1222AR | 850 | 1,200 | 750 | 850 | ¥563,200 | ¥512,000 | 53.5 | 46,000 | 48.7 | 25 | 1 | 1 | 2 | - | 1 | ★VR1222AR |
| ガステーブル 奥行600mm(一部750mmも掲載) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGTV0921 | 850 | 900 | 600 | 850 | ¥254,100 | ¥231,000 | 29.7 | 25,500 | 26.0 | 25 | - | 2 | - | 1 | 1 | ★VT0921 |
| ★TGTV0921L | 850 | 900 | 600 | 850 | ¥236,500 | ¥215,000 | 33.1 | 28,500 | 29.3 | 25 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | ★VT0921L |
| ★TGTV0921R | 850 | 900 | 600 | 850 | ¥236,500 | ¥215,000 | 33.1 | 28,500 | 29.3 | 25 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | ★VT0921R |
| TGTV1222 | 850 | 1,200 | 600 | 850 | ¥304,700 | ¥277,000 | 33.7 | 29,000 | 29.6 | 25 | - | 2 | - | 2 | 1 | ★VT1222 |
| ★TGTV1222L | 850 | 1,200 | 600 | 850 | ¥283,800 | ¥258,000 | 37.2 | 32,000 | 32.9 | 25 | 1 | 1 | - | 2 | 1 | ★VT1222L |
| ★TGTV1222R | 850 | 1,200 | 600 | 850 | ¥283,800 | ¥258,000 | 37.2 | 32,000 | 32.9 | 25 | 1 | 1 | - | 2 | 1 | ★VT1222R |
| ★TGTV1532 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥380,600 | ¥346,000 | 46.5 | 40,000 | 40.8 | 25 | - | 3 | - | 2 | 1 | ★VT1532 |
| ★TGTV15322N | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥342,100 | ¥311,000 | 53.5 | 46,000 | 47.5 | 25 | 2 | 1 | - | 2 | 1 | ★VT15322N |
| ★TGTV1532L1 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥342,100 | ¥311,000 | 53.5 | 46,000 | 47.5 | 25 | 2 | 1 | - | 2 | 1 | ★VT1532L1 |
| ★TGTV1532N1 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥360,800 | ¥328,000 | 50.0 | 43,000 | 44.1 | 25 | 1 | 2 | - | 2 | 1 | ★VT1532N1 |
| ★TGTV1532R1 | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥342,100 | ¥311,000 | 53.5 | 46,000 | 47.5 | 25 | 2 | 1 | - | 2 | 1 | ★VT1532R1 |
| ★TGTV1532LN | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥360,800 | ¥328,000 | 50.0 | 43,000 | 44.1 | 25 | 1 | 2 | - | 2 | 1 | ★VT1532LN |
| ★TGTV1532RN | 850 | 1,500 | 600 | 850 | ¥360,800 | ¥328,000 | 50.0 | 43,000 | 44.1 | 25 | 1 | 2 | - | 2 | 1 | ★VT1532RN |
| ガステーブル 奥行750mm | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGTV0921A2 | 850 | 900 | 750 | 850 | ¥288,200 | ¥262,000 | 33.1 | 28,500 | 29.3 | 25 | - | 2 | 1 | - | 1 | ★VT0921A2 |
| ★TGTV0921A2L | 850 | 900 | 750 | 850 | ¥256,300 | ¥233,000 | 33.1 | 28,500 | 29.3 | 25 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | ★VT0921A2L |
| ★TGTV0921A2R | 850 | 900 | 750 | 850 | ¥256,300 | ¥233,000 | 33.1 | 28,500 | 29.3 | 25 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | ★VT0921A2R |
| ★TGTV1222A | 850 | 1,200 | 750 | 850 | ¥332,200 | ¥302,000 | 40.7 | 35,000 | 36.3 | 25 | - | 2 | 2 | - | 1 | ★VT1222A |
| ★TGTV1222AL | 850 | 1,200 | 750 | 850 | ¥303,600 | ¥276,000 | 44.2 | 38,000 | 39.6 | 25 | 1 | 1 | 2 | - | 1 | ★VT1222AL |
| ★TGTV1222AR | 850 | 1,200 | 750 | 850 | ¥303,600 | ¥276,000 | 44.2 | 38,000 | 39.6 | 25 | 1 | 1 | 2 | - | 1 | ★VT1222AR |

ガスレンジ付属品：オープンバット、オープン棚網、バット掛け
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

オープン：9.3kW(8,000kcal/h)【都市ガス(13A)】

※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。

Vシリーズガスレンジ・トップバリエーション

奥行 600mm



TGTV0921
TGRV0921

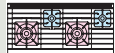


★ TGTV0921L
★ TGRV0921L

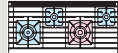


★ TGTV0921R
★ TGRV0921R

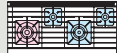
□ ファンゼンバーナ
□ 内部炎口二重バーナ



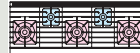
TGTV1222
★ TGRV1222



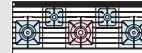
★ TGTV1222L
★ TGRV1222L



★ TGTV1222R
★ TGRV1222R



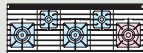
★ TGTV1532
★ TGRV1532



★ TGTV1532L1
★ TGRV1532L1



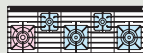
★ TGTV1532LN
★ TGRV1532LN



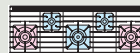
★ TGTV15322N
★ TGRV15322N



★ TGTV1532N1
★ TGRV1532N1



★ TGTV1532R1
★ TGRV1532R1



★ TGTV1532RN
★ TGRV1532RN

奥行 750mm



★ TGTV0921A2
★ TGRV0921A2



★ TGTV0921A2L
★ TGRV0921A2L



★ TGTV0921A2R
★ TGRV0921A2R



★ TGTV1222A
★ TGRV1222A



★ TGTV1222AL
★ TGRV1222AL



★ TGTV1222AR
★ TGRV1222AR

※間口 1500mm、1800mm はお問い合わせください。

Vシリーズ用バックガード



★TAP-BG-96(96A) ¥21,000
税込¥23,100

■外形寸法：W900 × D60 × H150

★TAP-BG-126(126A) ¥26,000
税込¥28,600

■外形寸法：W1,200 × D60 × H150



★TAP-BG-9 ¥11,000
税込¥12,100

■外形寸法：W900 × D15 × H200

TAP-BG-12 ¥14,000
税込¥15,400

■外形寸法：W1,200 × D15 × H200

★TAP-BG-15 ¥16,000
税込¥17,600

■外形寸法：W1,500 × D15 × H200

★TAP-BG-18 ¥18,000
税込¥19,800

■外形寸法：W1,800 × D15 × H200

■外形寸法：W1,800 × D60 × H150

※注：(A) タイプは奥行 750mm用です。

立ち消え安全装置付ガステーブル

ガス



★ TGTM-A0921-BS



立ち消え安全装置



| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | トップバーナ | | | 使用最大鍋寸法 (径)(mm) | | | 型式 |
|----------------|----------|-------|-----|----------|----------|-----------|--------|------|-------------------------|--------|------------------------|--------|------|-----|--------------------|------|-----|---------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス(13A) | LPガス | 消費電力 | | | | φ190 | φ165 | φ90 | φ190 | φ165 | φ90 | |
| ★TGTM-A0921-BS | 850 | 900 | 600 | ¥407,000 | ¥370,000 | 26.2 | 22,500 | 25.6 | 20 | 1φ100V | 15 | — | 2 | A×1 | — | 400 | 260 | ★TGTM-0921-BS |
| ★TGTM-A1222-BS | 850 | 1,200 | 600 | ¥469,700 | ¥427,000 | 30.2 | 26,000 | 29.1 | 20 | 1φ100V | 15 | — | 2 | A×2 | — | 400 | 260 | ★TGTM-1222-BS |

ガスレンジ【アルファシリーズ】

α SERIES アルファシリーズ

ガス



トップバーナには、16.3kW(14,000kcal/h)の強力ユニバーサル二重バーナを採用。オープンには、簡単操作の圧電点火方式。トッププレート/t=3.0mmを使用。

電気 P30

| 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) | トップバーナ | | オープン 数 | 型式 | |
|--------------|----------|-------|-----|------------|------------|------------|------------------|-------------------------|--------|------|-----------|-----|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | | φ190 | φ125 | | | 高さ850mm |
| ★TGRM-0920 | 900 | 600 | 850 | ¥408,100 | ¥371,000 | 41.9 | 36,000 | 39.2 | 25 | 2 | — | 1 | ★NR0920 |
| TGRM-0921 | 900 | 600 | 850 | ¥388,300 | ¥353,000 | 48.4 | 42,000 | 45.9 | 25 | 2 | 1 | 1 | ★NR0921 |
| ★TGRM-1220 | 1,200 | 600 | 850 | ¥493,900 | ¥449,000 | 41.9 | 36,000 | 39.2 | 25 | 2 | — | 1 | ★NR1220 |
| ★TGRM-1221 | 1,200 | 600 | 850 | ¥502,700 | ¥457,000 | 48.8 | 42,000 | 45.9 | 25 | 2 | 1 | 1 | ★NR1221 |
| TGRM-1222 | 1,200 | 600 | 850 | ¥446,600 | ¥406,000 | 55.8 | 48,000 | 52.6 | 25 | 2 | 2 | 1 | ★NR1222 |
| ★TGRM-1230 | 1,200 | 600 | 850 | ¥517,000 | ¥470,000 | 58.2 | 50,000 | 54.3 | 25 | 3 | — | 1 | ★NR1230 |
| ★TGRM-1530 | 1,500 | 600 | 850 | ¥807,400 | ¥734,000 | 67.5 | 58,000 | 63.4 | 32 | 3 | — | 2 | ★NR1530 |
| TGRM-1532 | 1,500 | 600 | 850 | ¥723,800 | ¥658,000 | 81.4 | 70,000 | 76.8 | 32 | 3 | 2 | 2 | ★NR1532 |
| ★TGRM-1830 | 1,800 | 600 | 850 | ¥985,600 | ¥896,000 | 67.5 | 58,000 | 63.4 | 32 | 3 | — | 2 | ★NR1830 |
| ★TGRM-1832 | 1,800 | 600 | 850 | ¥1,002,100 | ¥911,000 | 81.4 | 70,000 | 76.8 | 32 | 3 | 2 | 2 | ★NR1832 |
| ★TGRM-1840 | 1,800 | 600 | 850 | ¥1,010,900 | ¥919,000 | 83.7 | 72,000 | 78.5 | 32 | 4 | — | 2 | ★NR1840 |
| ★TGRM-0920A | 900 | 750 | 850 | ¥459,800 | ¥418,000 | 41.9 | 36,000 | 39.2 | 25 | 2 | — | 1 | ★NR0920A |
| ★TGRM-0921A | 900 | 750 | 850 | ¥467,500 | ¥425,000 | 48.4 | 42,000 | 45.9 | 25 | 2 | 1 | 1 | ★NR0921A |
| ★TGRM-1220A | 1,200 | 750 | 850 | ¥537,900 | ¥489,000 | 41.9 | 36,000 | 39.2 | 25 | 2 | — | 1 | ★NR1220A |
| ★TGRM-1222A | 1,200 | 750 | 850 | ¥518,100 | ¥471,000 | 55.8 | 48,000 | 52.6 | 25 | 2 | 2 | 1 | ★NR1222A |
| ★TGRM-1230A | 1,200 | 750 | 850 | ¥559,900 | ¥509,000 | 58.2 | 50,000 | 54.3 | 25 | 3 | — | 1 | ★NR1230A |
| ★TGRM-1530A | 1,500 | 750 | 850 | ¥833,800 | ¥758,000 | 67.5 | 58,000 | 63.4 | 32 | 3 | — | 2 | ★NR1530A |
| TGRM-1532A | 1,500 | 750 | 850 | ¥746,900 | ¥679,000 | 81.4 | 70,000 | 76.8 | 32 | 3 | 2 | 2 | ★NR1532A |
| ★TGRM-1832A | 1,800 | 750 | 850 | ¥907,500 | ¥825,000 | 81.4 | 70,000 | 76.8 | 32 | 3 | 2 | 2 | ★NR1832A |
| ★TGRM-1840A | 1,800 | 750 | 850 | ¥1,036,200 | ¥942,000 | 83.7 | 72,000 | 78.5 | 32 | 4 | — | 2 | ★NR1840A |
| ★TGRM-1860BW | 1,800 | 900 | 850 | ¥1,311,200 | ¥1,192,000 | 126.8 | 109,000 | 118.4 | 32×2 | 6 | — | 2両面 | ★NR1860BW |
| ★TGRM-2480BW | 2,400 | 900 | 850 | ¥2,059,200 | ¥1,872,000 | 173.9 | 149,500 | 162.5 | 32×2 | 8 | — | 3両面 | ★NR2480BW |
| ★TGRM-2480CW | 2,400 | 1,200 | 850 | ¥2,141,700 | ¥1,947,000 | 173.9 | 149,500 | 162.5 | 32×2 | 8 | — | 3両面 | ★NR2480CW |

付属品：オープンバット、棚網、バット掛け、点火棒
 使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
 オープン：9.3kW (8,000kcal/h) 【都市ガス (13A)】

アルファシリーズ用バックガード



| | | | | | | | |
|-------------------------|--------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|----------------------|
| BG-93 | ¥9,000 税込¥9,900 | BG-123 | ¥10,000 税込¥11,000 | BG-153 | ¥12,000 税込¥13,200 | ★BG-183 | ¥15,000 税込¥16,500 |
| ■外形寸法：W900 × D30 × H150 | | ■外形寸法：W1,200 × D30 × H150 | | ■外形寸法：W1,500 × D30 × H150 | | ■外形寸法：W1,800 × D30 × H150 | |

※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。税込み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
 - スチームパゴジョアーフ
 - 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/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
 - 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
 - 幼保関連
 - 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
 - ペーカリー
 - 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



使用頻度の高いトッププレートには耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430、No.4仕上げ)を採用。320mmφと240mmφの丸五徳を合理的に配列しています。トッププレート/t=3.0mmを使用。

IH P31~P33 TGTM-0921

電気 P30

TGTM-1222

| 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) | トップバーナ | | 型式 | |
|--------------|----------|-------|-------|----------|----------|-------|----------|-------|-------------------------|--------|------|-----------|----|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス | | LPガス | | φ190 | φ125 | | 高さ |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | | | | | | |
| ★TGTM-0920 | 850 | 900 | 600 | ¥196,900 | ¥179,000 | 32.6 | 28,000 | 30.2 | 25 | 2 | — | ★NT0920 | |
| TGTM-0921 | 850 | 900 | 600 | ¥183,700 | ¥167,000 | 39.5 | 34,000 | 36.9 | 25 | 2 | 1 | ★NT0921 | |
| ★TGTM-1220 | 850 | 1,200 | 600 | ¥203,500 | ¥185,000 | 32.6 | 28,000 | 30.2 | 25 | 2 | — | ★NT1220 | |
| ★TGTM-1221 | 850 | 1,200 | 600 | ¥222,200 | ¥202,000 | 39.5 | 34,000 | 36.9 | 25 | 2 | 1 | ★NT1221 | |
| TGTM-1222 | 850 | 1,200 | 600 | ¥216,700 | ¥197,000 | 46.5 | 40,000 | 43.6 | 25 | 2 | 2 | ★NT1222 | |
| ★TGTM-1230 | 850 | 1,200 | 600 | ¥227,700 | ¥207,000 | 48.8 | 42,000 | 45.2 | 25 | 3 | — | ★NT1230 | |
| ★TGTM-1530 | 850 | 1,500 | 600 | ¥269,500 | ¥245,000 | 48.8 | 42,000 | 45.2 | 25 | 3 | — | ★NT1530 | |
| ★TGTM-1532 | 850 | 1,500 | 600 | ¥293,700 | ¥267,000 | 62.8 | 54,000 | 58.6 | 25 | 3 | 2 | ★NT1532 | |
| ★TGTM-1830 | 850 | 1,800 | 600 | ¥295,900 | ¥269,000 | 48.8 | 42,000 | 45.2 | 25 | 3 | — | ★NT1830 | |
| ★TGTM-1832 | 850 | 1,800 | 600 | ¥383,900 | ¥349,000 | 62.8 | 54,000 | 58.6 | 25 | 3 | 2 | ★NT1832 | |
| ★TGTM-1840 | 850 | 1,800 | 600 | ¥363,000 | ¥330,000 | 65.1 | 56,000 | 60.3 | 25 | 4 | — | ★NT1840 | |
| ★TGTM-0920A | 850 | 900 | 750 | ¥200,200 | ¥182,000 | 32.6 | 28,000 | 30.2 | 25 | 2 | — | ★NT0920A | |
| TGTM-0921A | 850 | 900 | 750 | ¥194,700 | ¥177,000 | 39.5 | 34,000 | 36.9 | 25 | 2 | 1 | ★NT0921A | |
| ★TGTM-1220A | 850 | 1,200 | 750 | ¥211,200 | ¥192,000 | 32.6 | 28,000 | 30.2 | 25 | 2 | — | ★NT1220A | |
| TGTM-1222A | 850 | 1,200 | 750 | ¥238,700 | ¥217,000 | 46.5 | 40,000 | 43.6 | 25 | 2 | 2 | ★NT1222A | |
| ★TGTM-1230A | 850 | 1,200 | 750 | ¥242,000 | ¥220,000 | 48.8 | 42,000 | 45.2 | 25 | 3 | — | ★NT1230A | |
| ★TGTM-1530A | 850 | 1,500 | 750 | ¥286,000 | ¥260,000 | 48.8 | 42,000 | 45.2 | 25 | 3 | — | ★NT1530A | |
| TGTM-1532A | 850 | 1,500 | 750 | ¥312,400 | ¥284,000 | 62.8 | 54,000 | 58.6 | 25 | 3 | 2 | ★NT1532A | |
| ★TGTM-1832A | 850 | 1,800 | 750 | ¥393,800 | ¥358,000 | 62.8 | 54,000 | 58.6 | 25 | 3 | 2 | ★NT1832A | |
| ★TGTM-1840A | 850 | 1,800 | 750 | ¥383,900 | ¥349,000 | 65.1 | 56,000 | 60.3 | 25 | 4 | — | ★NT1840A | |
| ★TGTM-1860BW | 850 | 1,800 | 900 | ¥501,600 | ¥456,000 | 97.7 | 84,000 | 90.5 | 25×2 | 6 | — | ★NT1860BW | |
| ★TGTM-2480BW | 850 | 2,400 | 900 | ¥720,500 | ¥655,000 | 130.3 | 112,000 | 120.6 | 32×2 | 8 | — | ★NT2480BW | |
| ★TGTM-2480CW | 850 | 2,400 | 1,200 | ¥968,000 | ¥880,000 | 130.3 | 112,000 | 120.6 | 32×2 | 8 | — | ★NT2480CW | |

付属品：点火棒

使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。



ガスレンジ【クランスシリーズ】

CRANSE

ガス



使用頻度の激しいトッププレートには耐久性に優れた高級ステンレス材 (SUS430、No.4 仕上げ) を採用。調理用途を広げるワイドなオープン。オープン庫内には熱効率の良い下火式を採用しています。

電気 P30 ★ TGRM-0921S

★ TGRM-1222S

| 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) | トッパバーナ | | | オープン 数 | 型式 |
|---------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------|-------------------------|--------|------|-----|-----------|-------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | | φ180 | φ125 | グリル | | |
| | 高さ850mm | | | | | | | | | | | | | 高さ800mm |
| ★TGRM-0921S | 900 | 600 | 850 | ¥268,400 | ¥244,000 | 40.7 | 35,000 | 32.2 | 25 | 2 | 1 | - | 1 | ★S-TGR-90 |
| ★TGRM-1222S | 1,200 | 600 | 850 | ¥306,900 | ¥279,000 | 47.7 | 41,000 | 37.7 | 25 | 2 | 2 | - | 1 | ★S-TGR-120 |
| ★TGRM-1532S | 1,500 | 600 | 850 | ¥454,300 | ¥413,000 | 68.6 | 59,000 | 53.0 | 32 | 3 | 2 | - | 2 | ★S-TGR-150 |
| ★TGRM-1532AS | 1,500 | 750 | 850 | ¥482,900 | ¥439,000 | 75.6 | 65,000 | 59.5 | 32 | 3 | 2 | - | 2 | ★S-TGR-150A |
| ★TGRM-1860BWS | 1,800 | 900 | 850 | ¥933,900 | ¥849,000 | 101.2 | 87,000 | 79.9 | 32×2 | 6 | - | - | 2両面 | ★TGR-180BW |

付属品：オープンバット、バット掛け、棚網、点火棒

※ LPG の場合小バーナの使用最大鍋寸法は、300mm となります。

オープン：9.0kW (7,700kcal/h) [都市ガス (13A)]

使用最大鍋寸法 (径) より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

ガステーブル【クランスシリーズ】

CRANSE

ガス



バックガード



| | |
|---------------------------|-----------|
| BG-93 | ¥9,000 |
| | 税込¥9,900 |
| ■外形寸法：W900 × D30 × H150 | |
| BG-123 | ¥10,000 |
| | 税込¥11,000 |
| ■外形寸法：W1,200 × D30 × H150 | |
| BG-153 | ¥12,000 |
| | 税込¥13,200 |
| ■外形寸法：W1,500 × D30 × H150 | |
| ★BG-183 | ¥15,000 |
| | 税込¥16,500 |
| ■外形寸法：W1,800 × D30 × H150 | |

IH P31~P33 TGTM-0921S

電気 P30

| 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) | トッパバーナ | | | 型式 | |
|---|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------|-------------------------|--------|------|-----|--------------|----------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | | φ180 | φ125 | グリル | | 使用最大鍋寸法(径)(mm) |
| | 高さ850mm | | | | | | | | | | | | 高さ800mm | |
| ガステーブル(バックガードなし、トッププレート板厚3mm) | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGTM-0920E | 900 | 600 | 850 | ¥203,500 | ¥185,000 | 24.4 | 21,000 | 18.4 | 25 | 2 | - | - | ★J-TGT-90-2 | |
| ★TGTM-1230E | 1,200 | 600 | 850 | ¥266,200 | ¥242,000 | 36.6 | 31,500 | 27.6 | 25 | 3 | - | - | ★J-TGT-120-3 | |
| ★TGTM-1530E | 1,500 | 600 | 850 | ¥327,800 | ¥298,000 | 36.6 | 31,500 | 27.6 | 25 | 3 | - | - | ★J-TGT-150-3 | |
| ★TGTM-1840E | 1,800 | 600 | 850 | ¥443,300 | ¥403,000 | 48.8 | 42,000 | 37.0 | 25 | 4 | - | - | ★J-TGT-180 | |
| ★TGTM-1222AE | 1,200 | 750 | 850 | ¥323,400 | ¥294,000 | 39.0 | 33,500 | 29.0 | 25 | 2 | 2 | - | ★J-TGT-120A | |
| ★TGTM-1860BWE | 1,800 | 900 | 850 | ¥510,400 | ¥464,000 | 73.3 | 63,000 | 55.3 | 25×2 | 6 | - | - | ★J-TGT-180BW | |
| ガステーブル(バックガードなし、トッププレート板厚2mm) ※TGTM-7545Sは板厚1.5mm | | | | | | | | | | | | | | |
| TGTM-7545S | 750 | 450 | 850 | ¥124,300 | ¥113,000 | 19.8 | 17,000 | 14.7 | 20 | 1 | 1 | - | ○ | ★S-TGT-7545 |
| TGTM-0921S | 900 | 600 | 850 | ¥150,700 | ¥137,000 | 32.0 | 27,500 | 23.7 | 25 | 2 | 1 | - | ○ | ★S-TGT-90 |
| TGTM-1222S | 1,200 | 600 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | 39.0 | 33,500 | 29.0 | 25 | 2 | 2 | - | ○ | ★S-TGT-120 |
| TGTM-1532S | 1,500 | 600 | 850 | ¥237,600 | ¥216,000 | 51.2 | 44,000 | 38.4 | 25 | 3 | 2 | - | ○ | ★S-TGT-150 |
| ガステーブル(バックガードなし、トッププレート板厚3mm) | | | | | | | | | | | | | | |
| TGTM-0921E | 900 | 600 | 850 | ¥176,000 | ¥160,000 | 32.0 | 27,500 | 23.7 | 25 | 2 | 1 | - | ○ | ★TGT-90 |
| TGTM-1222E | 1,200 | 600 | 850 | ¥199,100 | ¥181,000 | 39.0 | 33,500 | 29.0 | 25 | 2 | 2 | - | ○ | ★TGT-120 |
| TGTM-1532E | 1,500 | 600 | 850 | ¥286,000 | ¥260,000 | 51.2 | 44,000 | 38.4 | 25 | 3 | 2 | - | ○ | ★TGT-150 |
| TGTM-1532AE | 1,500 | 750 | 850 | ¥297,000 | ¥270,000 | 51.2 | 44,000 | 38.4 | 25 | 3 | 2 | - | ○ | ★TGT-150A |

付属品：点火棒

※ LPG の場合小バーナの使用最大鍋寸法は、300mm となります。

※型式末尾 S シリーズは、トッププレート t=2.0mm を使用
型式末尾 E シリーズは、トッププレート t=3.0mm を使用
メインパイプ/ニッケル・クロムメッキ仕上げ

使用最大鍋寸法 (径) より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

※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
- スチームコンベクションオーブン
- 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/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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

- 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

ガスレンジ【スープレンジ】

CRANSE

ガス



IH P33
電気 P30

TGP-60

TGP-120

| 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) | トッパーナ | | JIASS 証 |
|---------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|----------|------------|--------|-------------------------|--------------|-------------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | 口径 A φ200 | 使用最大鍋寸法(径)(420mm) | |
| TGP-60 | 600 | 600 | 450 | ¥90,200 | ¥82,000 | 18.6 | 16,000 | 18.1 | 1.3 | 25 | 1 | ○ | |
| TGP-90 | 900 | 600 | 450 | ¥130,900 | ¥119,000 | 37.2 | 32,000 | 36.3 | 2.6 | 25 | 2 | ○ | |
| TGP-120 | 1,200 | 600 | 450 | ¥145,200 | ¥132,000 | 37.2 | 32,000 | 36.3 | 2.6 | 25 | 2 | ○ | |

付属品：点火棒

使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

スープレンジバックガード



BG-66 ¥9,000
税込 ¥9,900

■外形寸法：W600 × D60 × H350

BG-96 ¥12,000
税込 ¥13,200

■外形寸法：W900 × D60 × H350

BG-126 ¥15,000
税込 ¥16,500

■外形寸法：W1,200 × D60 × H350
※Hは取付後の高さ寸法

イタメ用中華ハカマ



OP-TGCR-I32 ¥22,000
税込 ¥24,200

■外形寸法：φ303（内径φ270）× H85
※φ320 五徳用

ガステーブル【クランスシリーズ】

CRANSE

ガス



IH P31~P33
電気 P30



TGTM-0921BE



TGTM-1532BE

ロングセラー製品に
バックガードを標準装備した、
新シリーズ。

| 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) | トッパーナ | | JIASS 証 | 型式 | |
|--------------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|------------|-------------------------|----------|------------|---------|----|--------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス kW | | (kcal/h) | LPガス kW | | | 口径 A φ180 |
| TGTM-0921BE | 900 | 600 | 850 | ¥159,500 | ¥145,000 | 27.3 | 23,400 | 23.8 | 25 | 2 | 1 | ○ | ★B-TGT-90 |
| TGTM-1222BE | 1,200 | 600 | 850 | ¥194,700 | ¥177,000 | 32.2 | 27,600 | 28.6 | 25 | 2 | 2 | ○ | ★B-TGT-120 |
| TGTM-1532BE | 1,500 | 600 | 850 | ¥259,600 | ¥236,000 | 43.4 | 37,200 | 38.1 | 25 | 3 | 2 | ○ | ★B-TGT-150 |
| TGTM-1532ABE | 1,500 | 750 | 850 | ¥273,900 | ¥249,000 | 43.4 | 37,200 | 38.1 | 25 | 3 | 2 | ○ | ★B-TGT-150A |

使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

専用防熱板 ガスレンジ・ガステーブル（アルファー、クランスシリーズ対応） **NEW**



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|-------------------|----------|-----|-----|---------|---------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 防熱バックガード | | | | | | |
| OP-TGRM-HB90 | 900 | 65 | 270 | ¥66,000 | ¥60,000 | 間口900用 |
| OP-TGRM-HB120 | 1,200 | 65 | 270 | ¥71,500 | ¥65,000 | 間口1,200用 |
| 防熱サイドガード | | | | | | |
| OP-TGRM-HS60(R/L) | 100 | 650 | 235 | ¥38,500 | ¥35,000 | 奥行600用 |
| OP-TGRM-HS75(R/L) | 100 | 800 | 235 | ¥44,000 | ¥40,000 | 奥行750用 |

※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

ガスローレンジ【スープレンジ】

ガス

CRANSE



涼

★TGL-6510AC



ロングセラー製品に
バックガードとサイドガードを
標準装備した、新シリーズ。

IH P32~P33

電気 P30

TGLM-A0610

TGLM-A1220

★TGL-6510AC

| 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) | トップバーナ φ200 使用最大鍋寸法(径) 420(mm) | JIA認証 | |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------|-------------------------|---|--------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス kW | | | | |
| TGLM-A0610 | 600 | 600 | 450 | ¥126,500 | ¥115,000 | 18.0 | 15,500 | 17.5 | 25 | 1 | ○ |
| TGLM-A0920 | 900 | 600 | 450 | ¥181,500 | ¥165,000 | 36.0 | 31,000 | 35.0 | 25 | 2 | ○ |
| TGLM-A1220 | 1,200 | 600 | 450 | ¥200,200 | ¥182,000 | 36.0 | 31,000 | 35.0 | 25 | 2 | ○ |
| 涼厨仕様 | | | | | | | | | | | |
| ★TGL-6510AC | 650 | 750 | 450 | ¥460,900 | ¥419,000 | 16.3 | 14,000 | 16.3 | 20 | φ510×1 | ○ |

使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

専用防熱板 ガスローレンジ (TGL-, TGLM- シリーズ対応)

NEW



※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|--------------|----------|-----|-------|----------|----------|----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 防熱三方ガード | | | | | | |
| OP-TGL-HP60 | 705 | 650 | 1,200 | ¥110,000 | ¥100,000 | 間口600・奥行600用 |
| OP-TGL-HP90 | 1,005 | 650 | 1,200 | ¥121,000 | ¥110,000 | 間口900・奥行600用 |
| OP-TGL-HP120 | 1,305 | 650 | 1,200 | ¥132,000 | ¥120,000 | 間口1,200・奥行600用 |

フランスレンジシステム



- 熱調理機器
- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- 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・加温
- 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



★ HR9702R



★ HR9704R



★ HR9701H



奥行 970mm のワイドモジュール設計

| 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) | トップバーナ | | | | オープン数 | |
|--------------------|----------|-------|-----|------------|------------|-------|----------|------|--------|-------------------------|------------------------|------|------|------------|----------|------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | φ220 使用最大銅寸法(径)(mm) | φ190 | φ115 | ヒート トップ | | フライ トップ |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | | | |
| オーブントップレンジ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★HR9702R | 864 | 970 | 860 | ¥800,800 | ¥728,000 | 51.8 | 44,500 | 50.8 | 3.64 | 32 | 2 | - | - | - | 1 | |
| ★HR9703R | 864 | 970 | 860 | ¥814,000 | ¥740,000 | 48.3 | 41,500 | 46.3 | 3.32 | 32 | 1 | - | 2 | - | 1 | |
| ★HR9704R | 864 | 970 | 860 | ¥855,800 | ¥778,000 | 44.8 | 38,500 | 41.9 | 3.00 | 32 | - | - | 4 | - | 1 | |
| ★HR1204RW | 900 | 1,200 | 860 | ¥1,101,100 | ¥1,001,000 | 83.7 | 72,000 | 78.5 | 5.62 | 32×2 | - | 4 | - | - | 1 | |
| フライトップレンジ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★HR9701G | 864 | 970 | 860 | ¥965,800 | ¥878,000 | 32.6 | 28,000 | 28.3 | 2.03 | 32 | - | - | - | - | 1 | |
| ★HR1212GW | 1,040 | 1,200 | 860 | ¥1,146,200 | ¥1,042,000 | 65.7 | 56,500 | 62.3 | 4.46 | 32×2 | - | 2 | - | - | 1 | |
| ヒートトップレンジ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★HR9701H | 864 | 970 | 860 | ¥996,600 | ¥906,000 | 28.5 | 24,500 | 28.2 | 2.02 | 32 | - | - | - | 1 | 1 | |
| ★HR9702H | 864 | 970 | 860 | ¥1,079,100 | ¥981,000 | 42.4 | 36,500 | 42.4 | 3.04 | 32 | - | - | - | 2 | 1 | |
| ★HR1212HW | 1,040 | 1,200 | 860 | ¥1,309,000 | ¥1,190,000 | 61.6 | 53,000 | 57.5 | 4.12 | 32×2 | - | 2 | - | 1 | 1 | |
| オーブントップテーブル | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★HT9702R2C | 432 | 970 | 860 | ¥387,200 | ¥352,000 | 15.1 | 13,000 | 14.0 | 1.00 | 32 | - | - | 2 | - | 下部キャビネット | |
| ★HT9702R2P | 432 | 970 | 860 | ¥372,900 | ¥339,000 | 15.1 | 13,000 | 14.0 | 1.00 | 32 | - | - | 2 | - | パイプ脚スノコ | |
| ★HT1202RW2C | 450 | 1,200 | 860 | ¥818,400 | ¥744,000 | 32.6 | 28,000 | 30.2 | 2.16 | 32 | - | 2 | - | - | 下部キャビネット | |
| ★HT1202RW2P | 450 | 1,200 | 860 | ¥613,800 | ¥558,000 | 32.6 | 28,000 | 30.2 | 2.16 | 32 | - | 2 | - | - | パイプ脚スノコ | |
| フライトップテーブル | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★HT9701G2C | 432 | 970 | 860 | ¥476,300 | ¥433,000 | 15.1 | 13,000 | 14.0 | 1.00 | 32 | - | - | - | - | 下部キャビネット | |
| ★HT9701G2P | 432 | 970 | 860 | ¥462,000 | ¥420,000 | 15.1 | 13,000 | 14.0 | 1.00 | 32 | - | - | - | - | パイプ脚スノコ | |
| ★HT1210GW2C | 590 | 1,200 | 860 | ¥551,100 | ¥501,000 | 14.5 | 12,500 | 14.0 | 1.00 | 32×2 | - | - | - | - | 下部キャビネット | |
| ★HT1210GW2P | 590 | 1,200 | 860 | ¥506,000 | ¥460,000 | 14.5 | 12,500 | 14.0 | 1.00 | 32×2 | - | - | - | 1 | パイプ脚スノコ | |
| ヒートトップテーブル | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★HT9701H2C | 432 | 970 | 860 | ¥506,000 | ¥460,000 | 10.5 | 9,000 | 10.3 | 0.74 | 32 | - | - | - | 1 | 下部キャビネット | |
| ★HT9701H2P | 432 | 970 | 860 | ¥491,700 | ¥447,000 | 10.5 | 9,000 | 10.3 | 0.74 | 32 | - | - | - | 1 | パイプ脚スノコ | |

※パイプ脚スノコ付製品は連結する事ができません。 ※安全装置：立消え安全装置
使用最大銅寸法（径）より大きい銅を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

※オープン付タイプ付属品：オープンハット、棚網、ハット掛け
オープン：12.2kW（10,500kcal/h）【都市ガス（13A）】

オプション

袖甲板



★袖甲板 97 **¥47,000**
税込¥51,700

■外形寸法：W136 × D970

★袖甲板 120 **¥56,000**
税込¥61,600

■外形寸法：W140 × D1,200

| | | | | | |
|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------|-------------|
| | | | | | |
| ★ HR9702R | ★ HR9703R | ★ HR9704R | ★ HR1204RW | ★ HR9701H | ★ HR9702H |
| | | | | | |
| ★ HR1212HW | ★ HR9701G | ★ HR1212GW | ★ HT9702R2C | ★ HT1202RW2C | ★ HT9701G2C |
| | | | | | |
| ★ HT9702R2P | ★ HT1202RW2P | ★ HT9701G2P | ★ HT1210GW2C | ★ HT9701H2C | ★ HT9701H2P |



電気レンジ

電気



★ TER-90



★ TER-150

ガス P18/P22/
P24/P26

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | トップヒーター | | オープン数 | 型式 |
|-----------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|---------|-----------------|-------|-------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | | | 高さ | φ300 (4.2kW) | | |
| ★TER-90 | 900 | 600 | 850 | ¥980,100 | ¥891,000 | 3φ200V | 13.9 | 2 | 1 | 1 | ★TER-S-90 |
| ★TER-90A | 900 | 750 | 850 | ¥1,039,500 | ¥945,000 | 3φ200V | 13.9 | 2 | 1 | 1 | ★TER-S-90A |
| ★TER-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,104,400 | ¥1,004,000 | 3φ200V | 15.4 | 2 | 2 | 1 | ★TER-S-120 |
| ★TER-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥1,173,700 | ¥1,067,000 | 3φ200V | 15.4 | 2 | 2 | 1 | ★TER-S-120A |
| ★TER-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥1,746,800 | ¥1,588,000 | 3φ200V | 24.1 | 3 | 2 | 2 | ★TER-S-150 |
| ★TER-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥1,822,700 | ¥1,657,000 | 3φ200V | 24.1 | 3 | 2 | 2 | ★TER-S-150A |
| ★TER-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥1,921,700 | ¥1,747,000 | 3φ200V | 25.6 | 3 | 3 | 2 | ★TER-S-180 |
| ★TER-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥1,992,100 | ¥1,811,000 | 3φ200V | 25.6 | 3 | 3 | 2 | ★TER-S-180A |

安全装置：漏電遮断器

付属品：バット、バットカケ、棚網

電気テーブルレンジ

電気



★ TET-90



★ TET-150

ガス P19/P22~P23/
P25~P27
IH P32~P33

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | トップヒーター | | 型式 |
|-----------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|---------|-----------------|-------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | | | 高さ | φ300 (4.2kW) | |
| ★TET-90 | 900 | 600 | 850 | ¥542,300 | ¥493,000 | 3φ200V | 8.9 | 2 | 1 | ★TET-S-90 |
| ★TET-90A | 900 | 750 | 850 | ¥606,100 | ¥551,000 | 3φ200V | 8.9 | 2 | 1 | ★TET-S-90A |
| ★TET-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥678,700 | ¥617,000 | 3φ200V | 10.4 | 2 | 2 | ★TET-S-120 |
| ★TET-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥751,300 | ¥683,000 | 3φ200V | 10.4 | 2 | 2 | ★TET-S-120A |
| ★TET-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥943,800 | ¥858,000 | 3φ200V | 14.1 | 3 | 2 | ★TET-S-150 |
| ★TET-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥1,020,800 | ¥928,000 | 3φ200V | 14.1 | 3 | 2 | ★TET-S-150A |
| ★TET-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥1,169,300 | ¥1,063,000 | 3φ200V | 15.6 | 3 | 3 | ★TET-S-180 |
| ★TET-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥1,240,800 | ¥1,128,000 | 3φ200V | 15.6 | 3 | 3 | ★TET-S-180A |

安全装置：漏電遮断器

電気ローレンジ

電気



★ TEP-S-60



★ TEP-S-120

ガス P21/P27~P28

IH P32~P33

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | トップヒーター |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|-----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | φ400 (5.5kW) |
| ★TEP-S-60 | 600 | 600 | 450 | ¥455,400 | ¥414,000 | 3φ200V | 5.5 | 1 |
| ★TEP-S-60A | 600 | 750 | 450 | ¥484,000 | ¥440,000 | 3φ200V | 5.5 | 1 |
| ★TEP-S-100 | 1,000 | 600 | 450 | ¥741,400 | ¥674,000 | 3φ200V | 11.0 | 2 |
| ★TEP-S-100A | 1,000 | 750 | 450 | ¥739,200 | ¥672,000 | 3φ200V | 11.0 | 2 |
| ★TEP-S-120 | 1,200 | 600 | 450 | ¥751,300 | ¥683,000 | 3φ200V | 11.0 | 2 |
| ★TEP-S-120A | 1,200 | 750 | 450 | ¥787,600 | ¥716,000 | 3φ200V | 11.0 | 2 |

安全装置：漏電遮断器

※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。税込み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

スチームコンベクションオーブン

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

テイルテング/回転釜

蒸し器

アークガスオープン

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

幼保関連

消毒・保管機器

食器消毒保管

煮沸消毒

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

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

IH コンロ

Induction Heating



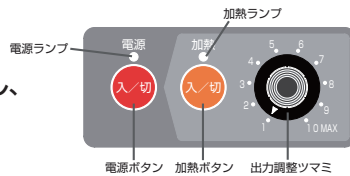
光る IH コンロ 電源の ON、OFF や 火力の強さが光でわかる

- トッププレートが光るので火力の強弱がすぐわかります
- 電源が入っているだけでもランプが光るので、電源の切り忘れを防止し、安全性が向上します
- オープンキッチンではお客様の視覚的な演出効果があります

■ 小型卓上タイプ

小型軽量なので、移動が簡単！
必要な時に
カウンターなどの上で使用し、
不要な時は収納するなど、
使い方はいろいろ！

操作パネル



LED全灯

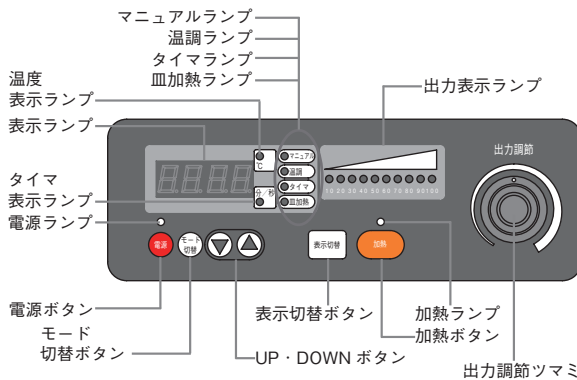


LED弱灯

■ 卓上タイプ・スタンドタイプ・ローレンジタイプ

便利な加熱モード5種類に加えて、
視認性、操作性の良いパネル。使い勝手の良いIHコンロ。

操作パネル



便利な加熱モード5種類 (オプション2種類を含む)

- マニュアル** 10段階の設定出力で加熱を行います。
- タイマー** 時間と出力をタイマー設定できるため、調理管理が容易にできます。
- 皿(鉄皿)加熱** 設定された時間で加熱後、保温加熱を行います。ステーキやハンバーグを盛る鉄皿に最適です。
- 温調(工場出荷時オプション)** 温度センサーの温度情報により鍋内の温度を設定温度に維持する加熱です。鍋内の温度がわかるので、IHコンロに慣れていない方でも、熱加減の調節がしやすいです。(使用範囲50~120°C)
- 温調タイマー(オプション)** 温調とタイマーを組み合わせたもので、設定された時間で温度を一定に保つよう加熱でき、いつでも同じ状態で料理を提供できます。

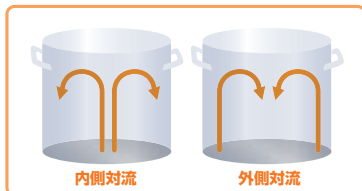
P32

IH コンロ

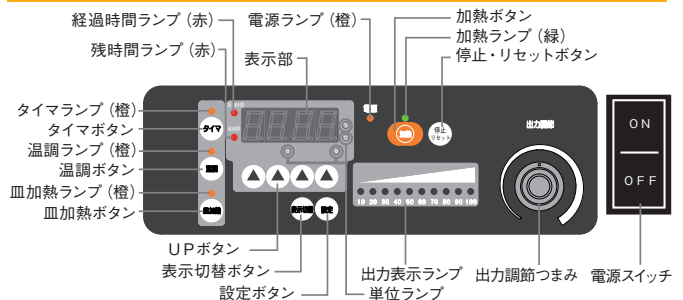
■ ローレンジタイプ(7kW・10kW タイプ)

ガスコンロ使用時に近い
対流(外側対流)方式も選べます。

TIL-7FL
TIL-10FL



操作パネル



P33

光るIHコンロ

IH

COOK



ガス P18~P19/
P22~P27

電気 P30

トッププレートが光り、火力が見えて使いやすい。
火力調節の他に、タイマー、皿加熱、温度調節（オプション）機能も搭載。
便利な5種類の加熱モード（オプション2種類）と視認性の良い操作パネル



●火力:強
●火力:弱
火力に合わせてLEDの点灯数が変わり、直感的に使えます。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | プレート寸法 | | プレート 数 | 加熱出力 kW | 型式 |
|--|----------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|--------|-----|-----------|------------|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | | | |
| 小型卓上タイプ | | | | | | | | | | | | |
| TIC-2CPI | 300 | 450 | 125 | ¥195,800 | ¥178,000 | 1φ200V | 2.0 | 275 | 286 | 1 | 2.0 | - |
| TIC-2.5CPI | 300 | 450 | 125 | ¥218,900 | ¥199,000 | 1φ200V | 2.5 | 275 | 286 | 1 | 2.5 | - |
| TIC-3CPI | 300 | 500 | 125 | ¥254,100 | ¥231,000 | 1φ200V | 3.0 | 275 | 286 | 1 | 3.0 | - |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TIC-3I | 450 | 600 | 240 | ¥614,900 | ¥559,000 | 3φ200V | 3.0 | 355 | 400 | 1 | 3.0 | - |
| TIC-5I | 450 | 600 | 240 | ¥680,900 | ¥619,000 | 3φ200V | 5.0 | 355 | 400 | 1 | 5.0 | - |
| ★TIC-33I | 900 | 600 | 240 | ¥1,156,100 | ¥1,051,000 | 3φ200V | 6.0 | 355 | 400 | 2 | 3.0×2 | - |
| ★TIC-35I | 900 | 600 | 240 | ¥1,222,100 | ¥1,111,000 | 3φ200V | 8.0 | 355 | 400 | 2 | 3.0+5.0 | - |
| ★TIC-55I | 900 | 600 | 240 | ¥1,288,100 | ¥1,171,000 | 3φ200V | 10.0 | 355 | 400 | 2 | 5.0×2 | - |
| ★TIC-333I | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,712,700 | ¥1,557,000 | 3φ200V | 9.0 | 355 | 400 | 3 | 3.0×3 | - |
| ★TIC-335I | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,778,700 | ¥1,617,000 | 3φ200V | 11.0 | 355 | 400 | 3 | 3.0×2+5.0 | - |
| ★TIC-355I | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,844,700 | ¥1,677,000 | 3φ200V | 13.0 | 355 | 400 | 3 | 3.0+5.0×2 | - |
| ★TIC-555I | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,910,700 | ¥1,737,000 | 3φ200V | 15.0 | 355 | 400 | 3 | 5.0×3 | - |
| スタンドタイプ 高さ800mm | | | | | | | | | | | | |
| ★TIT-A3I | 450 | 600 | 850 | ¥662,200 | ¥602,000 | 3φ200V | 3.0 | 355 | 400 | 1 | 3.0 | ★TIT-3I |
| ★TIT-A5I | 450 | 600 | 850 | ¥728,200 | ¥662,000 | 3φ200V | 5.0 | 355 | 400 | 1 | 5.0 | ★TIT-5I |
| ★TIT-A33I | 900 | 600 | 850 | ¥1,222,100 | ¥1,111,000 | 3φ200V | 6.0 | 355 | 400 | 2 | 3.0×2 | ★TIT-33I |
| ★TIT-A35I | 900 | 600 | 850 | ¥1,303,500 | ¥1,185,000 | 3φ200V | 8.0 | 355 | 400 | 2 | 3.0+5.0 | ★TIT-35I |
| ★TIT-A55I | 900 | 600 | 850 | ¥1,355,200 | ¥1,232,000 | 3φ200V | 10.0 | 355 | 400 | 2 | 5.0×2 | ★TIT-55I |
| ★TIT-A333I | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,789,700 | ¥1,627,000 | 3φ200V | 9.0 | 355 | 400 | 3 | 3.0×3 | ★TIT-333I |
| ★TIT-A335I | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,852,400 | ¥1,684,000 | 3φ200V | 11.0 | 355 | 400 | 3 | 3.0×2+5.0 | ★TIT-335I |
| ★TIT-A355I | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,943,700 | ¥1,767,000 | 3φ200V | 13.0 | 355 | 400 | 3 | 3.0+5.0×2 | ★TIT-355I |
| ★TIT-A555I | 1,200 | 600 | 850 | ¥2,018,500 | ¥1,835,000 | 3φ200V | 15.0 | 355 | 400 | 3 | 5.0×3 | ★TIT-555I |
| ローレンジタイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TIL-3I | 450 | 600 | 450 | ¥667,700 | ¥607,000 | 3φ200V | 3.0 | 355 | 400 | 1 | 3.0 | - |
| ★TIL-5I | 450 | 600 | 450 | ¥722,700 | ¥657,000 | 3φ200V | 5.0 | 355 | 400 | 1 | 5.0 | - |
| ★TIL-6I | 450 | 600 | 450 | ¥777,700 | ¥707,000 | 3φ200V | 6.0 | 355 | 400 | 1 | 6.0 | - |
| ★TIL-33I | 900 | 600 | 450 | ¥1,233,100 | ¥1,121,000 | 3φ200V | 6.0 | 355 | 400 | 2 | 3.0×2 | - |
| ★TIL-35I | 900 | 600 | 450 | ¥1,263,900 | ¥1,149,000 | 3φ200V | 8.0 | 355 | 400 | 2 | 3.0+5.0 | - |
| ★TIL-55I | 900 | 600 | 450 | ¥1,329,900 | ¥1,209,000 | 3φ200V | 10.0 | 355 | 400 | 2 | 5.0×2 | - |
| ★TIL-36I | 900 | 600 | 450 | ¥1,307,900 | ¥1,189,000 | 3φ200V | 9.0 | 355 | 400 | 2 | 3.0+6.0 | - |
| ★TIL-56I | 900 | 600 | 450 | ¥1,373,900 | ¥1,249,000 | 3φ200V | 11.0 | 355 | 400 | 2 | 5.0+6.0 | - |
| ★TIL-66I | 900 | 600 | 450 | ¥1,461,900 | ¥1,329,000 | 3φ200V | 12.0 | 355 | 400 | 2 | 6.0×2 | - |

安全装置：空焚き

工場出荷時オプション：温度センサー ¥44,000（税込み）使用温度範囲50~120℃ 小型卓上タイプを除く。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認ください。荷作り・運賃は別途申し受けます。税込み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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- 幼保関連
- 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



ガス P18~P19/
P22~P27

電気 P30

TIT-A3

TIT-A33

★TIT-A355

★TIL-35

コントロールパネル

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | プレート寸法 | | プレート数 | 加熱出力 kW | 型式 |
|-----------|---------------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|--------|-----|-------|------------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | | | |
| スタンドタイプ | | | | | | | | | | | | |
| | 高さ850mm plusJ | | | | | | | | | | | 高さ800mm |
| TIT-A3 | 450 | 600 | 850 | ¥584,100 | ¥531,000 | 3φ200V | 3.0 | 340 | 400 | 1 | 3.0 | ★TIT-3 |
| TIT-A5 | 450 | 600 | 850 | ¥650,100 | ¥591,000 | 3φ200V | 5.0 | 340 | 400 | 1 | 5.0 | ★TIT-5 |
| TIT-A33 | 900 | 600 | 850 | ¥1,075,800 | ¥978,000 | 3φ200V | 6.0 | 340 | 400 | 2 | 3.0×2 | ★TIT-33 |
| TIT-A35 | 900 | 600 | 850 | ¥1,140,700 | ¥1,037,000 | 3φ200V | 8.0 | 340 | 400 | 2 | 3.0+5.0 | ★TIT-35 |
| TIT-A55 | 900 | 600 | 850 | ¥1,207,800 | ¥1,098,000 | 3φ200V | 10.0 | 340 | 400 | 2 | 5.0×2 | ★TIT-55 |
| ★TIT-A333 | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,574,100 | ¥1,431,000 | 3φ200V | 9.0 | 340 | 400 | 3 | 3.0×3 | ★TIT-333 |
| ★TIT-A335 | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,637,900 | ¥1,489,000 | 3φ200V | 11.0 | 340 | 400 | 3 | 3.0×2+5.0 | ★TIT-335 |
| ★TIT-A355 | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,703,900 | ¥1,549,000 | 3φ200V | 13.0 | 340 | 400 | 3 | 3.0+5.0×2 | ★TIT-355 |
| ★TIT-A555 | 1,200 | 600 | 850 | ¥1,772,100 | ¥1,611,000 | 3φ200V | 15.0 | 340 | 400 | 3 | 5.0×3 | ★TIT-555 |
| ローレンジタイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TIL-3 | 450 | 600 | 450 | ¥588,500 | ¥535,000 | 3φ200V | 3.0 | 340 | 400 | 1 | 3.0 | — |
| TIL-5 | 450 | 600 | 450 | ¥654,500 | ¥595,000 | 3φ200V | 5.0 | 340 | 400 | 1 | 5.0 | — |
| TIL-6 | 450 | 600 | 450 | ¥698,500 | ¥635,000 | 3φ200V | 6.0 | 340 | 400 | 1 | 6.0 | — |
| ★TIL-33 | 900 | 600 | 450 | ¥1,080,200 | ¥982,000 | 3φ200V | 6.0 | 340 | 400 | 2 | 3.0×2 | — |
| ★TIL-35 | 900 | 600 | 450 | ¥1,199,000 | ¥1,090,000 | 3φ200V | 8.0 | 340 | 400 | 2 | 3.0+5.0 | — |
| ★TIL-55 | 900 | 600 | 450 | ¥1,212,200 | ¥1,102,000 | 3φ200V | 10.0 | 340 | 400 | 2 | 5.0×2 | — |
| ★TIL-36 | 900 | 600 | 450 | ¥1,240,800 | ¥1,128,000 | 3φ200V | 9.0 | 340 | 400 | 2 | 3.0+6.0 | — |
| ★TIL-56 | 900 | 600 | 450 | ¥1,252,900 | ¥1,139,000 | 3φ200V | 11.0 | 340 | 400 | 2 | 5.0+6.0 | — |
| ★TIL-66 | 900 | 600 | 450 | ¥1,296,900 | ¥1,179,000 | 3φ200V | 12.0 | 340 | 400 | 2 | 6.0×2 | — |

安全装置：空炊き

工場出荷時オプション：温度センサー ¥44,000 (税込み) 使用温度範囲50~120℃ 小型卓上タイプを除く。

●奥行 750mm (外径寸法) 機種もご用意しています。型式の末尾に“A”を付けご指定ください。(オーダー注文)



液体温度センサー搭載
卓上タイプ



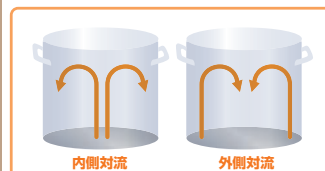
ガス P21/
P27~P28

電気 P30

TIL-7

TIL-10

調理に応じて対流方式が
2種 (内・外側) から選べます。



TIC-5TF

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | プレート寸法 | | プレート数 | 加熱出力 kW | |
|-----------|----------|-----|-----|------------|----------|--------|-------------------------|--------|-----|-------|------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | | | |
| 内側対流タイプ | | | | | | | | | | | | |
| TIL-7 | 450 | 600 | 450 | ¥950,400 | ¥864,000 | 3φ200V | 7.0 | 410 | 410 | 1 | 7.0 | |
| TIL-10 | 600 | 750 | 450 | ¥1,023,000 | ¥930,000 | 3φ200V | 10.2 | 505 | 505 | 1 | 10.0 | |
| 外側対流タイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TIL-7FL | 450 | 600 | 450 | ¥1,004,300 | ¥913,000 | 3φ200V | 7.0 | 410 | 410 | 1 | 7.0 | |
| ★TIL-10FL | 600 | 750 | 450 | ¥1,064,800 | ¥968,000 | 3φ200V | 10.2 | 505 | 505 | 1 | 10.0 | |

安全装置：空炊き

工場出荷時オプション：温度センサー ¥44,000 (税込み) 使用温度範囲50~120℃ 小型卓上タイプを除く。

TIC-5TF ¥699,000

税込¥768,900

■外形寸法：W450 × D600 × H240

■プレート寸法：W340 × D400

■消費電力：三相 200V 5.0kW

※付属品：専用天ぷら鍋

●専用センサー搭載により温度と時間の設定

が自在に出来、使いやすいIHコンロ。

★TIC-3TF ¥639,000

税込¥702,900

■消費電力：三相 200V 3.0kW

ガス P20/
P35~P36
電気 P30



メニュー登録
機能付

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | プレート寸法 | | プレート数 | 加熱出力 kW | |
|---------------------------------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|--------|-----|-------|------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | | | |
| ビルトインタイプ テーブルトップ落とし込み用 | | | | | | | | | | | | |
| TIC-2BI | 315 | 360 | 80 | ¥152,900 | ¥139,000 | 1φ200V | 2.0 | 315 | 360 | 1 | 2.0 | |
| TIC-2.5BI | 315 | 360 | 80 | ¥179,300 | ¥163,000 | 1φ200V | 2.5 | 315 | 360 | 1 | 2.5 | |
| 最小型卓上タイプ(周囲に換気スペースを取らないフロント換気式) | | | | | | | | | | | | |
| TIC-A2FF | 300 | 300 | 135 | ¥151,800 | ¥138,000 | 1φ200V | 2.0 | 247 | 247 | 1 | 2.0 | |
| TIC-A2.5FF | 300 | 300 | 135 | ¥169,400 | ¥154,000 | 1φ200V | 2.5 | 247 | 247 | 1 | 2.5 | |
| TIC-A2FFW | 300 | 600 | 235 | ¥377,300 | ¥343,000 | 1φ200V | 4.0 | 247 | 247 | 2 | 2.0×2 | |
| TIC-A2.5FFW | 300 | 600 | 235 | ¥402,600 | ¥366,000 | 1φ200V | 5.0 | 247 | 247 | 2 | 2.5×2 | |
| 小型卓上タイプ | | | | | | | | | | | | |
| TIC-2CP | 300 | 450 | 125 | ¥151,800 | ¥138,000 | 1φ200V | 2.0 | 275 | 286 | 1 | 2.0 | |
| TIC-2.5CP | 300 | 450 | 125 | ¥169,400 | ¥154,000 | 1φ200V | 2.5 | 275 | 286 | 1 | 2.5 | |
| TIC-3CP | 300 | 500 | 125 | ¥207,900 | ¥189,000 | 1φ200V | 3.0 | 275 | 286 | 1 | 3.0 | |
| 小型卓上タイプ(メニュー登録付) | | | | | | | | | | | | |
| TIC-3CPML | 300 | 500 | 125 | ¥269,500 | ¥245,000 | 1φ200V | 3.0 | 275 | 286 | 1 | 3.0 | |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | | |
| TIC-3 | 450 | 600 | 240 | ¥540,100 | ¥491,000 | 3φ200V | 3.0 | 340 | 400 | 1 | 3.0 | |
| TIC-5 | 450 | 600 | 240 | ¥606,100 | ¥551,000 | 3φ200V | 5.0 | 340 | 400 | 1 | 5.0 | |
| TIC-33 | 900 | 600 | 240 | ¥1,015,300 | ¥923,000 | 3φ200V | 6.0 | 340 | 400 | 2 | 3.0×2 | |
| ★TIC-35 | 900 | 600 | 240 | ¥1,081,300 | ¥983,000 | 3φ200V | 8.0 | 340 | 400 | 2 | 3.0+5.0 | |
| TIC-55 | 900 | 600 | 240 | ¥1,147,300 | ¥1,043,000 | 3φ200V | 10.0 | 340 | 400 | 2 | 5.0×2 | |
| ★TIC-333 | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,509,200 | ¥1,372,000 | 3φ200V | 9.0 | 340 | 400 | 3 | 3.0×3 | |
| ★TIC-335 | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,574,100 | ¥1,431,000 | 3φ200V | 11.0 | 340 | 400 | 3 | 3.0×2+5.0 | |
| ★TIC-355 | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,640,100 | ¥1,491,000 | 3φ200V | 13.0 | 340 | 400 | 3 | 3.0+5.0×2 | |
| ★TIC-555 | 1,200 | 600 | 240 | ¥1,707,200 | ¥1,552,000 | 3φ200V | 15.0 | 340 | 400 | 3 | 5.0×3 | |

安全装置：空炊き

工場出荷時オプション：温度センサー ¥44,000 (税込み) 卓上タイプのみ使用温度範囲 50~120℃。

●卓上タイプは奥行 750mm (外径寸法) 機種もご用意しています。型式の末尾に“A”を付けてご指定ください。

卓上IHコンロ専用キャビネット (卓上タイプ専用)

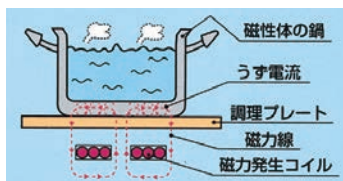


★ TC-90CT

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 型式 |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|
| | 高さ610mm | 間口 | 奥行 | | | |
| ★TC-45CT | 445 | 530 | 610 | ¥88,000 | ¥80,000 | ★TIH-45CT |
| ★TC-90CT | 895 | 530 | 610 | ¥119,900 | ¥109,000 | ★TIH-90CT |
| ★TC-120CT | 1,195 | 530 | 610 | ¥148,500 | ¥135,000 | ★TIH-120CT |

電磁誘導加熱のしくみ

磁力発生コイルに電流が流れるとコイルに磁力線が発生します。そこに磁性体の鍋(鉄、ホーロー、鑄鉄、ステンレス製など)を置くと鍋底に「うず電流」が生じ、鍋自体が発熱します。鍋自体が直接発熱しますから熱効率が約90%以上と高く、たいへん経済的です。



使用できる鍋

■ SG マーク*付の鍋 SG マークが無いもので、IH 調理器にも使用できませんと表示している鍋やフライパンでは、高火力が得られなかったり、鍋底が変形することがあります。鍋底が変形したものを使用すると、IH 調理器の安全装置が動作せず、鍋底が赤熱したり、その状態に油を注ぐと発火するなどの事故の原因となることがあります。

■ 推奨鍋底サイズ
鍋の底が平らな鍋 推奨サイズ 2.0/2.5kW：鍋底 120 ~ 270mm
3.0/5.0/6.0kW：鍋底 150 ~ 330mm
FF タイプ：鍋底 120 ~ 240mm

注) 小さすぎる場合は、鍋なし検知が作動し加熱されない場合があります。また、大きすぎる場合は機器の温度が異常に上がることがあります。いずれも機器の寿命を縮め故障の原因となります。

*：財団法人製品安全協会認知基準適合マーク



(使用できない鍋)

■ 鍋の底の直径が小さいものや鍋の底がそったり、足付けのため底が浮いているもの、鍋底が薄い、底部に薄い金属を貼り付けた鍋。100V 対応鍋は業務用の IH コンロ (200V 仕様機器) では使用できません。一般的な 100V/200V 兼用鍋は 2.0kW 程度の一般家庭用 IH コンロでの使用が限界です。



■ 材質 陶磁器、土器、耐熱ガラス、銅、アルミ 等磁石に吸いつかない鍋



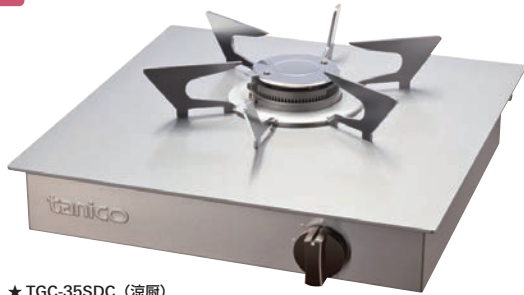
*W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。税込み価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テイルテング/回転釜
 - 蒸し器
 - アークガスオーブン
 - 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
 - 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
 - オーブン
 - 関連機器
- サービス機器
 - 温蔵・保温・加温
 - 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

高効率卓上ガステーブル

ガス



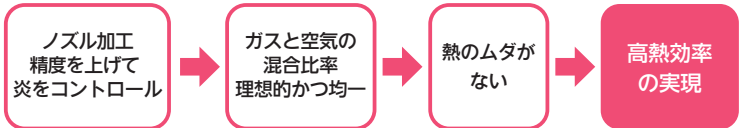
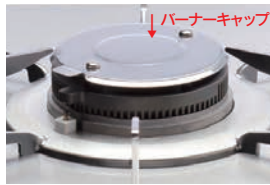
★TGC-35SDC (涼厨)

Ideal ガステーブル

イデアール
“理想の”炎・効率・デザイン



業務用・家庭用ガステーブルで
トップクラスの熱効率 57.6%を実現！
(従来バーナー 35%)



- 涼厨仕様** 正面の炎の火足が短く鍋底にあたり、手元が熱くならずやけどの心配がありません
- 自由自在な火力調節** 新型のガスバーナーは強火からトロ火まで幅広い火力で調理が可能
- コンパクト** 台下冷蔵庫の上にも置ける、高さ 70mm の小型サイズ
- シンプルなデザイン** フラットな天板で、拭き掃除が楽にできます
- お手入れ簡単** 五徳はステンレス製で軽く、取り外しができます
- 機能性抜群** 煮こぼれなどの汚れは、バーナーキャップを取り外し洗浄が可能

涼 機器表面が低温・低放射・排熱の集中排気により厨房環境を改善できます。
涼しい厨房

| 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) | JIA認証 |
|----------------|----------|-----|----|----------|----------|-------|----------|------|--------|-----------------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | |
| ★TGC-35SDC(涼厨) | 350 | 360 | 70 | ¥176,000 | ¥160,000 | 3.6 | 3,100 | 3.6 | 0.26 | φ13/φ9.5 | ○ |

※付属品：乾電池

卓上ガステーブル

ガス



IH P32/P34
電気 P30

| 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) | コン口種 | 使用最大鍋寸法 (径)(mm) (都市/LP) ^{注1} |
|--------------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|----------|------|--------|-----------------------|---------------------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | |
| TGU-45 | 450 | 500 | 185 | ¥47,300 | ¥43,000 | 5.2 | 4,500 | 4.9 | 0.35 | φ13/φ9.5 | 五徳φ280×1 | 300/280 |
| TGU-50 | 500 | 500 | 185 | ¥57,200 | ¥52,000 | 8.7 | 7,500 | 7.7 | 0.55 | φ13/φ9.5 | 五徳φ320×1 | 330 |
| TGU-75 | 750 | 500 | 185 | ¥72,600 | ¥66,000 | 10.5 | 9,000 | 9.8 | 0.70 | φ13/φ9.5 | 五徳φ280×2 | 300/280 |
| TGU-90 | 900 | 500 | 185 | ¥83,600 | ¥76,000 | 17.5 | 15,000 | 15.4 | 1.10 | 15A | 五徳φ320×2 | 330 |
| TMS-TGU-4545 | 450 | 450 | 205 | ¥64,900 | ¥59,000 | 8.7 | 7,500 | 8.4 | 0.60 | 20A | バーナφ180×1 | 330 |
| TMS-TGU-945 | 900 | 450 | 205 | ¥108,900 | ¥99,000 | 17.5 | 15,000 | 16.8 | 1.20 | 20A | バーナφ180×2 | 330 |
| TMS-TGU-1245 | 1,200 | 450 | 205 | ¥154,000 | ¥140,000 | 25.6 | 22,000 | 25.1 | 1.80 | 20A | バーナφ180×3 | 330 |
| TMS-TGU-90 | 900 | 600 | 205 | ¥127,600 | ¥116,000 | 19.8 | 17,000 | 19.5 | 1.40 | 20A | バーナφ75×1、 φ180×2 | 小220(330) |
| TMS-TGU-120 | 1,200 | 600 | 205 | ¥185,900 | ¥169,000 | 31.4 | 27,000 | 30.7 | 2.20 | 20A | バーナφ75×2、 φ180×3 | 小220(330) |

※注 1：ガス種によって使用最大鍋寸法が異なります。
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

卓上ガスコンロ・ブリレンジ

ガス



NOX-TGD-3



TGD-3



TMS-TGD-5



| 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) | コンロ種 | 使用最大鍋寸法 (径)(mm) (都市/LP) ^{※1} |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|----------|------|--------|-----------------------|-----------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | |
| TGD-3 | 720 | 400 | 185 | ¥72,600 | ¥66,000 | 8.7 | 7,500 | 7.0 | 0.50 | φ13/φ9.5 | 五徳φ180×3 | 220/200 |
| TGD-5 | 720 | 600 | 185 | ¥104,500 | ¥95,000 | 14.5 | 12,500 | 11.2 | 0.80 | φ13/φ9.5 | 五徳φ180×5 | 220/200 |
| TMS-TGD-3 | 720 | 400 | 180 | ¥82,500 | ¥75,000 | 8.7 | 7,500 | 7.0 | 0.50 | φ13/φ9.5 | バーナφ140×3 | 220/200 |
| TMS-TGD-5 | 720 | 600 | 180 | ¥128,700 | ¥117,000 | 14.5 | 12,500 | 11.2 | 0.80 | φ13/φ9.5 | バーナφ140×5 | 220/200 |
| 内部炎口卓上タイプ | | | | | | | | | | | | |
| NOX-TGD-3 | 720 | 500 | 220 | ¥135,300 | ¥123,000 | 11.0 | 9,500 | 10.0 | 0.75 | φ13/φ9.5 | 内部炎口バーナ×3 | 260/240 |

※注1：ガス種によって使用最大鍋寸法が異なります。

使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

卓上電気コンロ・電気おでん鍋

電気



N-TH-1100EK



★N-TH-3000EK



★TCH-3860E



THO-1100E-6

ガス P35

IH P32/P34

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | トップヒーター | 温度調節 |
|--------------|----------|-----|-----|----------|----------|---------|-------------------------|---------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| 卓上電気コンロ | | | | | | | | | |
| N-TH-1100EK | 270 | 300 | 120 | ¥55,000 | ¥50,000 | 1φ 100V | 1.0 | 1kW×1 | カムスイッチ6段 |
| N-TH-2000EK | 300 | 340 | 120 | ¥60,500 | ¥55,000 | 1φ 200V | 2.0 | 2.0kW×1 | カムスイッチ6段 |
| ★N-TH-3000EK | 450 | 550 | 220 | ¥138,600 | ¥126,000 | 1φ 200V | 2.7 | 2.7kW×1 | カムスイッチ3段 |
| ★N-TH-4000EK | 450 | 550 | 220 | ¥199,100 | ¥181,000 | 1φ 200V | 4.0 | 4.0kW×1 | カムスイッチ3段 |
| ★TCH-3860E | 380 | 600 | 300 | ¥116,600 | ¥106,000 | 1φ 200V | 4.0 | 2.0kW×2 | カムスイッチ6段 |
| ★TCH-3545E | 355 | 450 | 250 | ¥108,900 | ¥99,000 | 1φ 200V | 3.0 | 1.5kW×2 | カムスイッチ6段 |
| 卓上電気おでん鍋 | | | | | | | | | |
| TEO-6 | 485 | 335 | 230 | ¥80,300 | ¥73,000 | 1φ 100V | 1.0 | — | — |
| TEO-8 | 560 | 390 | 250 | ¥118,800 | ¥108,000 | 1φ 100V | 1.0 | — | — |

鑄物ガスコンロ

ガス



TG-9T



TS-540



TS-210H



TS-208P

| 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) | 備考 | 種火 | 使用最大鍋寸法 (径)(mm) |
|---------|----------|-----|-----|---------|---------|-------|----------|-------|--------|-----------------------|-------|----|--------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | |
| TG-9T | φ330 | 480 | 180 | ¥67,100 | ¥61,000 | 11.63 | 10,000 | 12.28 | 0.88 | φ13/φ9.5 | TG型 | ○ | 360 |
| TS-510 | φ230 | 350 | 86 | ¥13,750 | ¥12,500 | 2.10 | 1,806 | 2.10 | 0.15 | φ9.5 | 穴あき型 | | 200 |
| TS-540 | φ270 | 430 | 105 | ¥16,500 | ¥15,000 | 4.10 | 3,526 | 4.10 | 0.29 | φ9.5 | 穴あき型 | | 260 |
| TS-210H | φ330 | 495 | 120 | ¥23,650 | ¥21,500 | 6.92 | 5,950 | 6.84 | 0.49 | φ13/φ9.5 | 穴あき型 | | 330 |
| TS-330 | φ435 | 670 | 160 | ¥48,400 | ¥44,000 | 16.55 | 14,230 | 13.26 | 0.95 | φ13/φ9.5 | 穴あき型 | | 400 |
| TS-501P | φ230 | 370 | 95 | ¥22,000 | ¥20,000 | 3.30 | 2,840 | 2.60 | 0.19 | φ9.5 | キャップ型 | ○ | 200 |
| TS-208P | φ330 | 525 | 130 | ¥38,500 | ¥35,000 | 11.00 | 9,600 | 11.00 | 0.79 | φ13/φ9.5 | キャップ型 | ○ | 360 |
| TS-308P | φ445 | 685 | 180 | ¥79,200 | ¥72,000 | 19.00 | 16,500 | 19.00 | 1.36 | φ13/φ9.5 | キャップ型 | ○ | 420 |

※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。

税込み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

スチームコンベクションオーブン

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

テイルテイングパン/回転釜

蒸し器

アークガスオーブン

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

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

幼保関連

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

STEAM. Convection Oven

リニューアルしたフルフラットで
衛生的なタッチパネルに
充実した機能を搭載



**STEAM
CONVECTION
OVEN** 
スチーム
コンベクションオーブン

特長1 タッチパネルで操作簡単

タッチパネル

フルタッチパネルの大きな液晶画面にアイコンで機能が表示されます。より衛生的でスピーディーな操作が可能になりました。

メニュー文字入力

メニューモードでの文字入力はフリック入力となり、お手持ちのスマートフォン感覚で文字入力ができます。

ホーム画面

ホーム画面のアイコンの配置はユーザーが自由に配置にカスタマイズできます。

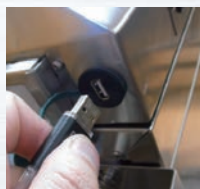
ユニバーサルデザインフォント

視認性・可読性に優れて読みやすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。



特長2 USBポート

USBポートを標準装備し、パソコン上の専用ソフトで作成したメニューを簡単に登録することができます。



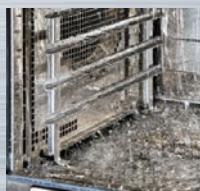
特長3 マルチタイマー

各段ごとに個別に調理管理ができるため、一度に複数メニューが調理できます。また、調理工程、調理の進行状況が一目で確認できるため、効率的な調理が可能です。



特長4 庫内洗浄

汚れの度合いに応じて3段階の洗浄モードがあります。洗剤を投入してスタートすれば、洗浄・すすぎ・乾燥までを自動で行い、庫内を綺麗な状態に保ちます。



特長5 巻き取り式シャワーガン

巻き取り式シャワーガンは、本体内部にシャワーガンを収納できるので、省スペースですっきりとしたデザインとなっています。



B Steam-Convection Oven

Basic 新発売

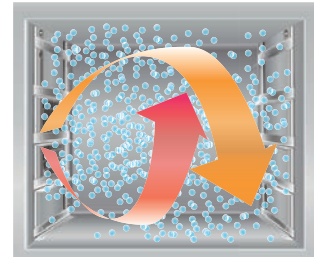
NEW



食材をさらに美味しく 機能充実、シンプルで使いやすいベーシックタイプ

特長1 業界最大のスチーム量

パワフルなスチームで、食材への過熱を短時間で行い、調理時間も短縮できます。熱風の強制対流に加え、より強い火力の過熱水蒸気で表面を焼き、旨味を閉じ込めます。過熱水蒸気量が少ないと、加熱時間が長くなり、食材の表面が固く、ジューシーさが失われてしまいます。



特長2 美味しさの秘訣は繊細な熱の伝え方

4段階庫内ファン速度

ファンスピード調整機能は庫内の風量を食材に合わせて4段階に調節できるので、風に影響を受けやすい食材に最適です。



風の影響を受けやすい料理でも低速ファンでキレイな仕上がりに

双方向回転

双方向からの熱風により食材に均一に熱を伝え、焼きムラ、蒸しムラを軽減します。



手間のかかる料理もムラが少なく美味しく仕上がる

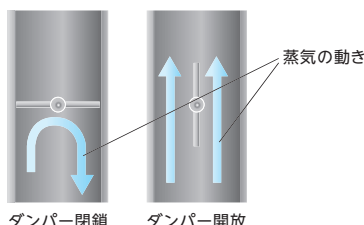
特長3 おいしくなる瞬間を見逃さない

明るくなったLED庫内灯により、庫内を手前から奥まで明るく照らし、食材の状態を確認しやすくなりました。



特長4 料理の仕上がりとクオリティUP

庫内の湿度を自動ダンパーで管理。蒸気を抜くことで食材の仕上がりを自由自在に表現できます。



ダンパー閉鎖 ダンパー開放

特長5 可変棚でより自由度の高い調理

2段階可変棚により、65mmホテルパンが全5段収納可能。更に棚位置を変更できるため、調理する食材に適した20mm薄型ホテルパンにも対応できます。 ※卓上5段タイプのみ



65mmホテルパンを 焼き物20mm

| |
|-----------------|
| 熱調理機器 |
| レンジ・テーブル |
| スチームコンベクションオーブン |
| 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 |
| テイルテイングパン回転釜 |
| 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 |
| 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 |
| 幼保関連 |
| 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 |

デラックススチームコンベクションオーブン

COOK

ガス

電気

ガス式

電気式



TGSC-A6DCL



TGSC-A10DCR
+
オプション
専用架台
TSCO-BC101N

付属品

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、滅菌弁
※ホテルパン別売

自動洗浄用タブレット



TGSC-A6DWC、
TGSC-A10DWC、
TESC-A6DW、
TESC-A10DW
に付属

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接 続口径 A | 排水接 続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) | |
|--------------------|----------|-----|-------|------------|------------|------------|----------|------------|--------|-------------------------|-----------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-A6DC(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,365,000 | ¥2,150,000 | 25.6 | 22,000 | 25.6 | 1.83 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 6段(1/1) | |
| ★TGSC-A10DC(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥2,860,000 | ¥2,600,000 | 34.9 | 30,000 | 34.9 | 2.5 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 10段(1/1) | |
| ガス式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-A6DWC(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,750,000 | ¥2,500,000 | 25.6 | 22,000 | 25.6 | 1.83 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 6段(1/1) | |
| ★TGSC-A10DWC(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥3,410,000 | ¥3,100,000 | 34.9 | 30,000 | 34.9 | 2.5 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 10段(1/1) | |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-A6D(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,255,000 | ¥2,050,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 10.1 | 15 | 40 | 6段(1/1) | |
| ★TESC-A10D(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥2,607,000 | ¥2,370,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 19 | 15 | 40 | 10段(1/1) | |
| 電気式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-A6DW(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,552,000 | ¥2,320,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 10.1 | 15 | 40 | 6段(1/1) | |
| ★TESC-A10DW(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥3,135,000 | ¥2,850,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 19 | 15 | 40 | 10段(1/1) | |
| 専用架台(オプション) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSCO-BB101N | 860 | 660 | 700 | ¥172,700 | ¥157,000 | - | - | - | - | - | | | | | | |
| TSCO-BC101N(R/L) | 860 | 660 | 700 | ¥272,800 | ¥248,000 | - | - | - | - | - | キャビネットタイプ | | | | | |

オプション：巻き取り式シャワーガン

注意：設置に関し、TGSC-A6D(W)C/10D(W)C、TESC-A6D(W)/10D(W)は本体側面（制御盤側）に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

※6段・10段の扉開き、右開(R)左開(L)の2種からお選びいただけます。 ※TSCO-BC101N 注意：本体に合わせR,L仕様有り。

デラックススチームコンベクションオーブン(横差しタイプ)

電気 オーダー対応品



横差し6段タイプ

1/1 ホテルパン横差し6段タイプ

■外形寸法：W1,050 × D750 × H815
■消費電力：三相200V 10.1kW

1/1 ホテルパン横差し10段タイプ

■外形寸法：W1,050 × D750 × H1,040
■消費電力：三相200V 19kW

ベーシックスチームコンベクションオープン **NEW**

COOK

ガス
電気

TGSC-6C, TGSC-10C, TGSC-5
ガス式



電気式



TESC-5L
+ オプション
専用架台
TSC-5CT



TESC-6L
+ オプション
専用架台
TSCO-BB101N



TGSC-10CL
+ オプション
専用架台
TSCO-BB101N

付属品

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

自動洗浄用タブレット



TGSC-5WCのみ付属

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接 続口径 A | 排水接 続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) | JIA認証 | |
|-------------------|----------|-----|-------|------------|------------|------------|------------------|------------|----------------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | LPガス kW | LPガス (kg/h) | | | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGSC-6C(R/L) | 850 | 760 | 820 | ¥2,035,000 | ¥1,850,000 | 25.6 | 22,000 | 25.6 | 1.83 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 7段(1/1) | ○ | |
| TGSC-10C(R/L) | 850 | 760 | 1,030 | ¥2,530,000 | ¥2,300,000 | 33.1 | 28,000 | 33.1 | 2.38 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 10段(1/1) | ○ | |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TESC-6(R/L) | 850 | 760 | 820 | ¥1,925,000 | ¥1,750,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 10.1 | 15 | 40 | 7段(1/1) | | |
| TESC-10(R/L) | 850 | 760 | 1,030 | ¥2,310,000 | ¥2,100,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 19.0 | 15 | 40 | 10段(1/1) | | |
| 6段・10段専用架台 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSCO-BB101N | 860 | 660 | 700 | ¥172,700 | ¥157,000 | - | - | - | - | - | | | | | | | |
| TSCO-BC101N(R/L) | 860 | 660 | 700 | ¥272,800 | ¥248,000 | - | - | - | - | - | | | | | | | キャビネットタイプ |

| 卓上5段 ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|-----|-----|-----|------------|------------|------|--------|------|------|----|--------|------|----|----|---------|---|-----------|
| TGSC-5C(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,369,500 | ¥1,245,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 0.18 | 15 | 40 | 5段(2/3) | ○ | |
| 卓上5段ガス式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-5WC(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,639,000 | ¥1,490,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 0.18 | 15 | 40 | 5段(2/3) | ○ | |
| 卓上5段 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TESC-5(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,369,500 | ¥1,245,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 5.6 | 15 | 40 | 5段(2/3) | | |
| 卓上5段電気式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-5W(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,639,000 | ¥1,490,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 5.6 | 15 | 40 | 5段(2/3) | | |
| 卓上5段 専用架台 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSC-5 | 800 | 600 | 850 | ¥165,000 | ¥150,000 | - | - | - | - | - | | | | | | | |
| TSC-5CT | 800 | 600 | 850 | ¥253,000 | ¥230,000 | - | - | - | - | - | | | | | | | キャビネットタイプ |

※芯温計付モデルはお問い合わせください。

オプション：巻き取り式シャワーガン

※扉開き、右開(R) 左開(L)の2種からお選びいただけます。 ※TSCO-BC101N 注意：本体に合わせR,L仕様有り。

注意：設置に関し本体左側面(制御盤側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

6段・10段用トロリー仕様

オーダー対応品

病院・給食施設など
大量調理に最適

対応機種

- デラックススチームコンベクションオープン：
ガス/電気式 6段・10段シリーズ
- ベーシックスチームコンベクションオープン：
ガス/電気式 6段・10段シリーズ

※スチームコンベクションオープン本体もオーダーになります。



デラックス
スチームコンベクション
オープン 10段
+
ラック&トロリー
組合せ例



ラック&トロリー

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオープン
- 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/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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
- 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

大型スチームコンベクションオーブン(1/1ホテルパン:20段)



ガス

電気



★ TGSC-A20CL



★ TESC-A20L



★ TSC-20T

付属品

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接 続口径 A | 排水接 続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) | JAISE | |
|-----------------|----------|-----|-------|------------|------------|------------|------------------|------|--------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-A20C(R/L) | 1,100 | 920 | 1,920 | ¥5,258,000 | ¥4,780,000 | 65.1 | 56,000 | 65.1 | 4.67 | 20 | 3φ200V | 0.90 | 15×2 | 40 | 20段(1/1) | ○ | |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-A20(R/L) | 1,100 | 920 | 1,920 | ¥5,258,000 | ¥4,780,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 38.0 | 15×2 | 40 | 20段(1/1) | | |
| 専用カート | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TSC-20T | 570 | 755 | 1,785 | ¥431,200 | ¥392,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 20段(1/1) | | |

TGSC-A20C、TESC-A20 は本体左側側面（制御盤側）に 600mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

付属品：専用カート TSC-20T が 1 台付属

大型スチームコンベクションオーブン(1/1ホテルパン:20段×2列)

ガス

電気

庫内自動洗浄機能標準装備



大量調理にも対応した 1/1 ホテルパン 20 段 × 2 列タイプ



専用カート

■外形寸法: W634×D1,170×H1,350



パスルータイプは、作業エリアを加熱前エリアと加熱後エリアに分け、相互汚染を防止できます。

●カートインタイプ

★ TGSC-A40W (ガス式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 0.9kW
- ガス消費量(都市GAS): 88.3kW(76,000kcal/h)
- ガス接続口径: 32A
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A

★ TESC-A40W (電気式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 55.2kW
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A

●パスルータイプ

★ TGSC-A40WP (ガス式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 0.9kW
- ガス消費量(都市GAS): 88.3kW(76,000kcal/h)
- ガス接続口径: 32A
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A

★ TESC-A40WP (電気式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 55.2kW
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A



蒸す
煮る
焼く
炊飯
ベーキング

Electric Counter-top Mini Steam Convection Oven

業界最小※2

DOWN
¥
LOW PRICE
買いやすい

Small
500
COMPACT
置きやすい

定格消費電力
-70%※1
ECO energy
省エネ

※1) 当社スチームコンベクションオーブン：TESC-5(R/L) 定格消費電力 5.6kW との比較
※2) 2009年4月当社調べ

小型卓上デラックススチームコンベクションオーブン

電気



- スタンバイ(予熱)お知らせ機能付
- 庫内温度設定は最高280℃まで設定できます。
- スチーム量調整は5段階から選択。
- メニュー調理機能は最大9メニュー、9ステップ使用出来ます。
- 芯温センサーを標準装備。芯温調理も思いのまま。



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) |
|----------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| TSCO-2ED | 500 | 470 | 390 | ¥858,000 | ¥780,000 | 1φ200V | 1.9 | 15 | 25 | 2段(1/2) |

オプション：浄軟水器 TRS-4K10L
注意：設置に関し本体左側面(制御板側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

小型卓上スチームコンベクションオーブン

電気



付属品
専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁、
クリーニングシャワー
※ホテルパン別売



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) |
|----------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| TSCO-2EB | 500 | 470 | 390 | ¥797,500 | ¥725,000 | 1φ200V | 1.9 | 15 | 25 | 2段(1/2) |

オプション：浄軟水器 TRS-4K10L、芯温センサー
注意：設置に関し本体左側面(制御板側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

交換・追加部品(オプション)

ハイブリッド軟水器
タニコー純正
詳細は P162

スチコンクリーナー
タニコー純正
詳細は P161

必要部品(オプション)

ホテルパン等 各種・各サイズ
詳細は P163

※W(間口)・D(奥行)・H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認ください。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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイング/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
- 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

幼保関連

- 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

スチームコンベクションオーブン

Steam Convection Oven

2台導入が便利

X2



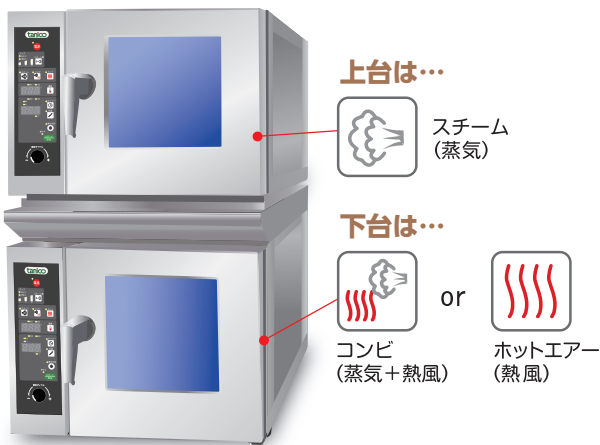
TSKO-22EDD

メニューの多様化 ランニングコスト削減

スチコンが2台あれば、同時に2つの調理モードで調理が可能となり、モード切替後のスタンバイ時間がなくなるため、調理時間が半分に短縮できます。

高効率! 好みのモードで 同時調理が可能!

上段はスチームモード。下段はコンビモードと上下違うモードが使えるので主菜と副菜を同時に上げることができます。



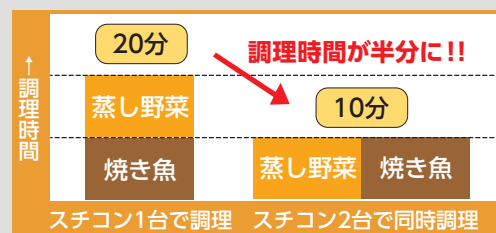
省スペース ローコスト!

小型卓上2段タイプなら、二台重ねても設置面積は6段の半分以下! さらに、業界最小サイズの2段タイプならさらに厨房の省スペース化を実現します。



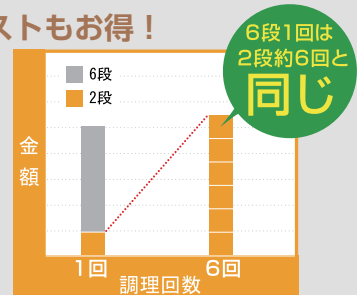
調理時間が1/2

主菜と副菜を同時に上げることができます。



ランニングコストもお得!

6段式1回分の電気料金で、2段式では約6回分の調理ができます。



※調理時間を1回20分と想定 (2012年2月調べ)

スチームコンベクションオープン(卓上2台重ね)

ガス
電気



★ TSCO-22EBB



★ TSCO-22EDD



TESC-55LT

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接 続口径 A | 排水接 続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) | | | |
|------------------|----------|-----|-------|------------|------------|------------|----------|------------|--------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|---|---|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | | | | | |
| 小型卓上タイプ2台重ね | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TSCO-22EBB | 500 | 470 | 850 | ¥1,672,000 | ¥1,520,000 | - | - | - | - | - | 1φ200V | 1.9×2 | 15 | 25×2 | 2段(1/2)×2 | | | |
| ★TSCO-22EDD | 500 | 470 | 850 | ¥1,796,300 | ¥1,633,000 | - | - | - | - | - | 1φ200V | 1.9×2 | 15 | 25×2 | 2段(1/2)×2 | | | |
| 卓上5段2台重ね | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-55(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,102,000 | ¥2,820,000 | 14.0×2 | 12,000×2 | 14.0×2 | 1.0×2 | 15×2 | 1φ100V | 0.18×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | ○ | | |
| ★TESC-55(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,102,000 | ¥2,820,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 5.6×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | | | |
| 卓上5段2台重ね、自動洗浄付 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-55W(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,630,000 | ¥3,300,000 | 14.0×2 | 12,000×2 | 14.0×2 | 1.0×2 | 15×2 | 1φ100V | 0.18×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | ○ | | |
| ★TESC-55W(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,630,000 | ¥3,300,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 5.6×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | | | |
| 卓上5段2台重ね専用架台 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TSC-55 | 700 | 600 | 320 | ¥88,000 | ¥80,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

NEW

※TSCO-22EBBは、2EB(ベーシック)の2台重ね。 ※TSCO-22EDDは、2ED(デラックス)の2台重ね。
付属品：小型卓上タイプ=専用洗剤、スプレーガン×1、オープン手袋×1組、減圧弁×1
卓上タイプ=浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ×1、専用洗剤、スプレーガン×1、オープン手袋×1組、減圧弁×1

2台重ねオーダー例(デラックスタイプ6段・10段)

ガス
電気



TGSC-A6DCL + A6DCL
■外形寸法:W860×D880×H1,685



TGSC-A6DCL + A10DCL
■外形寸法:W860×D880×H1,895

2台重ね組合せ

- 上段
- TESC-A6D (R/L)
 - TESC-A6DW (R/L)
 - TGSC-A6DC (R/L)
 - TGSC-A6DWC (R/L)

+

- 下段
- TESC-A6D (R/L)
 - TESC-A6DW (R/L)
 - TESC-A10D (R/L)
 - TESC-A10DW (R/L)
 - TGSC-A6DC (R/L)
 - TGSC-A6DWC (R/L)
 - TGSC-A10DC (R/L)
 - TGSC-A10DWC (R/L)

6段+6段と6段+10段の組み合わせが可能です。
※ご希望に合わせてオーダー対応いたします。

本体の詳細は P39 をご覧ください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオープン
- 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
- アークガスオープン
- 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
- 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

コンベクションオープン(ミスト機能付 2/3ホテルパン:4段)

ガス
電気



TCO-4ET3

低価格
コンベクションオープンでありながら、スチーム発生機能でコンビ調理にも対応します。

手動ダンパー搭載
ホットエアモードで使用すると、料理がカラッと仕上がります。

99メニューが登録可能!
メニュー調理機能を標準搭載。



付属品

浄水器(軟水機能付) カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、減圧弁、オープン手袋
※ホテルパン別売

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接 続口径 A | 排水接 続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) | |
|----------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|---------------------|--------|------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) kW | (kg/h) | | | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TCO-4GT3 | 750 | 600 | 540 | ¥866,800 | ¥788,000 | 7.6 | 6,500 | 7.6 | 0.54 | 15 | 1φ100V | 0.16 | 15 | 25 | 4段(2/3) | ○ |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TCO-4ET3 | 750 | 600 | 540 | ¥863,500 | ¥785,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 4.7 | 15 | 25 | 4段(2/3) | |

注意：設置に関し本体左側面(制御盤側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

コンベクションオープン(ミスト機能付 2/1ホテルパン:12段)

ガス



★TGCO-A24M

カートインタイプの
ミスト式
コンベクションオープン



★TSC-24T

ホテルパン収納数
1/1 サイズは24枚



付属品

専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接 続口径 A | 排水接 続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) |
|------------|----------|-------|-------|------------|------------|------------|---------------------|--------|------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) kW | (kg/h) | | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGCO-A24M | 1,180 | 1,000 | 1,570 | ¥4,048,000 | ¥3,680,000 | 34.9 | 30,000 | 34.9 | 2.50 | 20 | 3φ200V | 0.55 | 15 | 40 | 12段(2/1) |
| 専用カート | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TSC-24T | 717 | 928 | 1,466 | ¥470,800 | ¥428,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

注意：設置に関し本体左側面(制御盤側)に600mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

※製品を最適にお使いいただくために軟水器(自動タイプ)を使用してください。

コンベクションオープン

ガス
電気



TGC-100



★TEC-100



★TEC-100

付属品

シートパン×4、棚網×4、オープン手袋1組、
棚網受×2(TEC-100)

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 庫内寸法(mm) | 収容数 棚段 |
|----------|----------|-------|-------|------------|------------|------------|---------------------|--------|------|-------------------------|--------|-------------------------|----------------|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) kW | (kg/h) | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | |
| TGC-100 | 970 | 990 | 1,460 | ¥1,239,700 | ¥1,127,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 1.33 | 20 | 1φ100V | 0.35 | - | 4段 |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TEC-100 | 970 | 1,075 | 1,480 | ¥1,351,900 | ¥1,229,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 12.35 | W730×D600×H510 | 4段 |

注意：設置に関し本体側面(制御盤側)に600mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

※オプション:シートパン受けラック ¥118,800(税込)、魚焼き網

コンベアコンベクションオープン

ガス サイクロン (ガス式)



TGCO-14SC



★ TGCO-14SC
+
★ TCO-14BC



★ TGCO-14SC (2段)
+
★ TCO-14BCW

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | コンベア 幅 (mm) | |
|------------------|----------|-----|-----|------------|------------|------------|----------|------------|--------|-------------------------|--------|------------------------|-------------------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | |
| ★TGCO-14SC | 1,400 | 792 | 665 | ¥1,819,400 | ¥1,654,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 160 | 360 | ○ |
| ★TGCO-14SC-M(窓付) | 1,400 | 792 | 665 | ¥1,852,400 | ¥1,684,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 160 | 360 | |

架台



★ TCO-14BC

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|-----------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| TGCO専用架台 | | | | | |
| ★TCO-14BC | 840 | 616 | 564 | ¥133,100 | ¥121,000 |
| ★TCO-14BCW(2段用) | 840 | 778 | 1,573 | ¥289,300 | ¥263,000 |

ピザオープン

電気

COOK



7インチの本格的ピザを、
最大8枚スピーディーに焼き上げます。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 庫内寸法(mm) | 温度調整範囲 |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|------------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| ★TPO-3E1(3) | 560 | 600 | 480 | ¥358,600 | ¥326,000 | 3φ200V | 3.0 | W440×D440×H75×2段 | 50~300℃ |

卓上コンベクションオープン

ガス



RCK-10AS ¥218,000
税込¥239,800

- 外形寸法: W470×D645×H586
- 消費電力: 単相100V 75W
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 6.16kW(5,300kcal/h)/6.19kW(0.44kg/h)
- ガス接続口径(都市GAS/LPG): φ9.5
- 温度調整範囲: 100~300℃
- ※付属品: オープン皿、網3枚

コンベクションオープン

ガス



RCK-20AS4 ¥428,000
税込¥470,800

- 外形寸法: W605×D685×H874
- 消費電力: 単相100V 83W/90W(50Hz/60Hz)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 9.30kW(8,000kcal/h)/8.40kW(0.60kg/h)
- ガス接続口径(都市GAS/LPG): φ13/φ9.5
- 温度調整範囲: 50~320℃
- ※付属品: オープン皿、網3枚

スピードオープン

電気



NSO-3N ¥535,000
税込¥588,500

- 外形寸法: W730×D420×H420
- 消費電力: 単相・3相200V 3kW

※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
- スチームコンベクションオープン
- 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/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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
- 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

幼保関連

- 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

中華レンジ

Chinese Range

CR Type

DRAGON

EMPEROR

IH Type



P48

ドラゴン

多量調理、高効率作業、省エネ設計を開発コンセプトにホテルや専門レストランなど、ますます需要が拡大する中国料理の厨房用に開発されたジョイントタイプの本格中華スーパーレンジです。

- バーナには新開発エアブロー機構を採用。46.5kW (40,000kcal/h) の超強火力を実現しました。
- 火力コントロールをひざ送りできる火力調節レバー、マンジュウ手前部分の幅広設計など、作業効率を一段と高める設計です。
- 湯沸用ポットは余熱利用でボイルに適しています。
- 甲板清掃用シャワー、前面排水溝を標準装備。クリーンで衛生的な製品です。



中華ステンレスマンジュウ
密閉式、前面傾斜になっているため、熱効果が良く調理する人が炎にあおられず、作業効率を高めます。



マンジュウ手前が広く設計されているので、多量調理もスムーズです。



排水溝
奥から手前の排水溝にシャワーが流れるので、掃除が容易で衛生的です。



油用ステンハカマ
温かい調理油の使用時に便利な仕様です。



P48

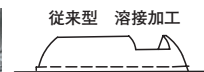
エンペラー

ホテルや中国料理専門店では、ますます細分化する顧客のニーズに対応するため、店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。エンペラーは調理する人の意図や使い勝手に合わせて自由にレイアウトを組める大型厨房用の本格中華レンジです。

- 主用イタメ火口用バーナには調理用途に応じて、エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）[29.1kW(25,000kcal/h)]、[34.9kW(30,000kcal/h)]ミツババーナ[23.3kW(20,000kcal/h)]のいずれかを選べます。
- 火口にはイタメ用、スープ用、煮込み用を合理的にレイアウト。作業効率の高い設計です。
- 本体一体型ステンレススプ寸胴（ガラ入れカゴ付）と排水機能を標準装備。労力の軽減を図ります。
- トッププレート前面には排水溝を設置、バックガード方向から前面に向かってのシャワー噴射装置も組み込んでいます。



▲一体型ステンレスマンジュウ
トッププレートと絞り加工で一体化しているので、使い込んでもマンジュウの浮きがありません。（煮込み用バーナ：φ250も同仕様となります）



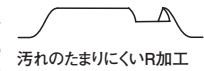
従来型 溶接加工



新規格

R加工で清掃性が

格段にアップ



汚れのたまりにくいR加工

主要イタメ火口用バーナ



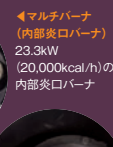
▲エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）
29.1kW(25,000kcal/h)、34.9kW(30,000kcal/h)のハイカラー静音タイプターボバーナ。



▲ミツババーナ
23.3kW(20,000kcal/h)の中華対応型バーナ



▶青龍バーナ（内部炎口バーナ）
34.9kW(30,000kcal/h)の強制燃焼バーナ



◀マルチバーナ（内部炎口バーナ）
23.3kW(20,000kcal/h)の内部炎口バーナ

お客様のご要望に合わせて、様々な寸法からお選びいただけます。

| | |
|------------|---|
| ステンレスマンジュウ | φ300（標準）、φ330、φ360、φ390 |
| 煮込み用バーナ | φ250（標準）、φ200（注1）、φ300（注1） 高さもお好みでお選びいただけます。 |
| スープ寸胴 | φ400、φ450（標準）、φ500、φ550 高さもお好みでお選びいただけます。 |

※注1：絞り一体型のタイプではお選びいただけません。

【中華レンジ】

P49

ハイカロリバーナで多量調理も迅速処理。使用用途に合わせて選択できる、豊富な機種をラインアップ。

- 強力な火力を必要とする中華料理専用開発されたハイカロリバーナを採用。イタメ用、ゆで麺用には23.3kW (20,000kcal/h) のミツババーナを、餃子用には18.6kW (16,000kcal/h) のタコバーナを、スープ用には13.9kW (12,000kcal/h) のユニバーサルバーナを組み込んだ強化力設計です。
- 中華ステンレスマンジュウには、SUS430・2.0mm材を使用。ハードな使用に優れた耐久性を発揮します。
- トッププレート（2.0t）、水まわりの多いパイプ脚部には、耐蝕性に優れたSUS304材・38φを使用しています。

【IH中華レンジ】

P50

電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です。（当社比）

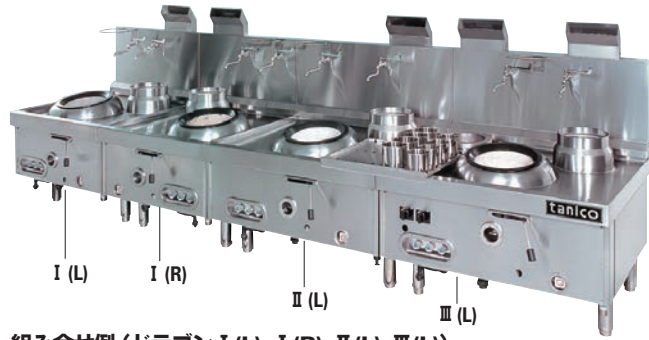
本体は卓上タイプとスタンドタイプの2機種を設定。パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。（鍋サイズは、5kWタイプ＝φ360mm、6kWタイプ＝φ450mm）TICR-B605シリーズ（5kWタイプ）には、専用アダプタのご利用でφ300mm片手鍋の使用が可能になります。



専用アダプタは乗せるだけ

本格型中華レンジ

ガス



組み合わせ例 (ドラゴン I (L)、I (R)、II (L)、III (L))

※使用バーナー火口位置により右側用 (R)・左側用 (L) タイプがあります。



★ドラゴン I (R/L) ★ドラゴン II (R/L) ★ドラゴン III (R/L)

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水 接続 口径 A | 排水 接続 口径 A | 使用火口 | | |
|-----------------|----------|-------|-----|------------|------------|------------|----------------|------------|----------------|----------------------------|--------|-------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|----------------------|------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス kcal/h | LPガス kW | LPガス (kg/h) | | | | | | イタメ 内径 φ400 | 湯沸し ポット内径 φ300 | 油用 内径 φ250 |
| ★ドラゴン I (R/L) | 1,000 | 1,100 | 800 | ¥1,881,000 | ¥1,710,000 | 46.5 | 40,000 | 44.7 | 3.2 | 25 | 1φ100V | 0.25 | 15 | 40 | 1 | 1 | - |
| ★ドラゴン II (R/L) | 1,300 | 1,100 | 800 | ¥2,046,000 | ¥1,860,000 | 46.5 | 40,000 | 44.7 | 3.2 | 25 | 1φ100V | 0.25 | 15 | 40 | 1 | 1 | - |
| ★ドラゴン III (R/L) | 1,400 | 1,100 | 800 | ¥2,277,000 | ¥2,070,000 | 48.8 | 42,000 | 46.9 | 3.36 | 25 | 1φ100V | 0.25 | 15 | 40 | 1 | 1 | 1 |

ドラゴン

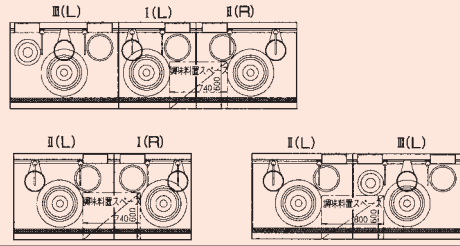
驚異の 46.5kW (40,000kcal/h) ターボバーナを搭載。
多量の調理に適したジョイントタイプ本格中華スーパーレンジ。



ドラゴンタイプ用ターボバーナ

エアブロー機構のターボバーナ最大 46.5kW(40,000kcal/h) により宴会等の多量調理に適した強力火力が可能です。

■組み合わせ例



トッパーナの配列等を、ご希望に合わせて製作するオーダー対応品です。

※実際の製作時には、仕様の一部異なる場合があります。

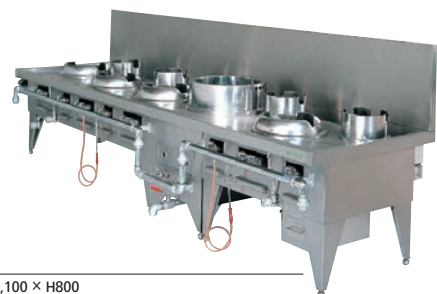
| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 | | | | ガス接続 口径 A (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水 接続 口径 A | 排水 接続 口径 A | 使用火口 | | |
|--------|----------|-------|-----|----------|------|------------|----------------|------------|----------------|----------------------------|--------|-------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス kcal/h | LPガス kW | LPガス (kg/h) | | | | | | イタメ 内径 φ300 | スूप寸調 内径 φ450 | 煮込み 内径 φ260 |
| ★エンペラー | 3,400 | 1,050 | 800 | お問合せください | | 136.8 | 117,600 | 136.8 | 9.8 | 32×2 | 1φ100V | 0.1×2 | 15×2 | 40 | 4 | 1 | 2 |

★本格型中華レンジ オーダー例



■外形寸法：W3,500×D1,100×H800
※甲板清掃用給水装置付

※実際の製作時には、仕様の一部異なる場合があります。



■外形寸法：W3,800×D1,100×H800
※甲板清掃用給水装置付

※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。税込み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
 - スチームパセリャオーブン
 - 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
 - テイルテンゲン/回転釜
 - 蒸し器
 - アークガスオーブン
 - 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
 - ペーカリー
 - 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

中華レンジ

ガス



IH P50

| 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) | 排水 接続 口径 A | 使用火口 | | | | | 型式 | |
|---------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|----------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|----------------------|--------------------------------|----|-----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | | | イタメ 内径φ300 ミソ/バーナ φ200 | ■ 内径φ420 ミソ/バーナ φ200 | スープ 内径φ320 タコ/バーナ φ200 | 使用最大 寸鍋寸法 (mm) | 餃子 外径φ320 タコ/バーナ φ200 | | 高さ750mm |
| TGCR-A55 | 550 | 750 | 800 | ¥207,900 | ¥189,000 | 23.3 | 20,000 | 23.3 | 25 | 40 | 1 | - | - | - | - | ○ | ★TGCR-A55-U |
| TGCR-A100 | 1,000 | 750 | 800 | ¥279,400 | ¥254,000 | 46.5 | 40,000 | 46.5 | 25 | 40 | 2 | - | - | - | - | ○ | ★TGCR-A100-U |
| TGCR-A12UL | 1,200 | 750 | 800 | ¥360,800 | ¥328,000 | 38.4 | 33,000 | 38.4 | 25 | 40 | - | 注3 | 1 | φ400 | - | | ★TGCR-A12UL-U |
| TGCR-A15I2L | 1,500 | 750 | 800 | ¥436,700 | ¥397,000 | 62.8 | 54,000 | 62.8 | 25 | 40 | 2注2 | - | 1 | φ400 | - | | ★TGCR-A15I2L-U |
| TGCR-A161LU | 1,600 | 750 | 800 | ¥510,400 | ¥464,000 | 61.6 | 53,000 | 61.6 | 25 | 40 | 1 | 注3 | 1 | φ400 | - | | ★TGCR-A161LU-U |
| TGCR-A20I3L | 2,000 | 750 | 800 | ¥583,000 | ¥530,000 | 86.0 | 74,000 | 86.0 | 25 | 40 | 3 | - | 1 | φ400 | - | | ★TGCR-A20I3L-U |
| TGCR-A20ZILI | 2,000 | 750 | 800 | ¥588,500 | ¥535,000 | 81.4 | 70,000 | 81.4 | 25 | 40 | 2注2 | - | 1 | φ400 | 1注1 | | ★TGCR-A20ZILI-U |
| ★TGCR-A21ZILU | 2,100 | 750 | 800 | ¥699,600 | ¥636,000 | 80.2 | 69,000 | 80.2 | 25 | 40 | 1 | 注3 | 1 | φ400 | 1注1 | | ★TGCR-A21ZILU-U |

SP サイド水ハネ防止板は全てオプションとなります。
 使用最大寸鍋および鍋寸法(径)より大きい寸鍋、鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
 注1: 使用最大鍋寸法(径) 420mm 注2: 2口のイタメのうち、1口は内径φ340mm 注3: ゆで麺用なべ、フリザルプレート、フリザルは別途オプション

中華レンジ・オプション

ゆで麺用ステンレスなべ

平底型(フリザル用)



OP-TGCR-BF ¥29,000
税込¥31,900

■外径寸法: φ490(内径φ470)×H170
 ※対応機種: TGCR-A12UL(-U)、TGCR-A161LU(-U)、TGCR-21ZILU(-U)

ゆで麺用ステンレスなべ

丸底型(横型そば揚用)



OP-TGCR-BC ¥24,800
税込¥27,280

■外径寸法: φ460(内径φ470)×H170

丸型フリザルプレート

OP-TGCR-P6 ¥8,600
税込¥9,460

※6穴

OP-TGCR-P7 ¥11,000
税込¥12,100

※7穴

平底型なべ用フリザル(1個)

OP-TGCR-F ¥3,400
税込¥3,740

餃子用中華ハカマ



OP-TGCR-Z33 ¥21,400
税込¥23,540

■内径寸法: φ350×H100
 ※鍋寸法φ330用

OP-TGCR-Z36 ¥22,400
税込¥24,640

■内径寸法: φ380×H100
 ※鍋寸法φ360用

OP-TGCR-Z39 ¥22,400
税込¥24,640

■内径寸法: φ410×H100
 ※鍋寸法φ390用

イタメ用中華ハカマ



OP-TGCR-I32 ¥22,000
税込¥24,200

■外径寸法: φ303(内径φ270)×H85
 ※φ320五徳用

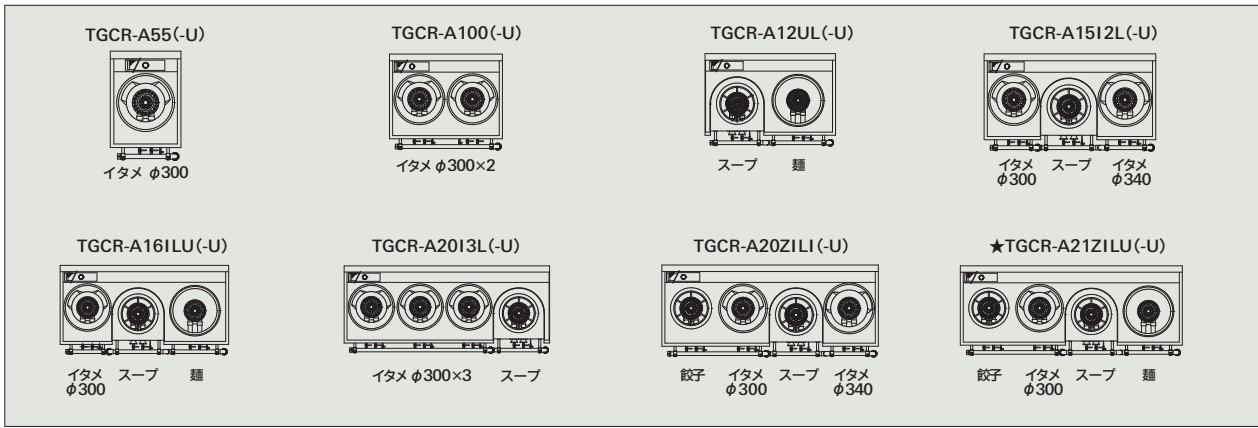
専用防熱板 中華レンジ NEW



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|-------------------|----------|-----|-----|---------|---------|------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 防熱バックガード | | | | | | |
| OP-TGCR-HB55 | 550 | 80 | 420 | ¥60,500 | ¥55,000 | TGCR-55(-U)用 |
| OP-TGCR-HB100 | 1,000 | 80 | 420 | ¥69,300 | ¥63,000 | TGCR-100(-U)用 |
| 防熱サイドガード | | | | | | |
| OP-TGCR-HS75(R/L) | 200 | 800 | 340 | ¥55,000 | ¥50,000 | TGCR-55/100(-U)用 |

※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

中華レンジ・トップバリエーション図



中華レンジ

ガス 高火力バーナ搭載



- 新開発の高火力プラストバーナを搭載。
- 高火力に対応するため耐熱性の高い築炉用のステンレスマンジュウを採用。
- 25,000kcal タイプと 30,000kcal タイプの2種をご用意。
- 内管式を採用し、すっきりとした外装。



| 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) | 排水接続 口径 A | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 使用火口 ステンレスマンジュウ 内径 |
|------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|----------|------------|--------|----------------------------|-----------------|--------|------------------------|--------------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | |
| TGCR-55AB | 550 | 750 | 800 | ¥661,100 | ¥601,000 | 29.1 | 25,000 | 29.1 | 2.08 | 20 | 40 | 1φ100V | 16 | φ300 |
| TGCR-60ABH | 600 | 750 | 800 | ¥684,200 | ¥622,000 | 34.9 | 30,000 | 34.9 | 2.49 | 20 | 40 | 1φ100V | 16 | φ330 |

IH中華レンジ

IH



ガス P49/P51

電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。
パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。
(鍋サイズは、5kWタイプ=φ360mm、6kWタイプ=φ450mm)



レバーで火力調整ができ火力表示ランプが火力に応じて点灯します。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | プレート 寸法 (mm) | 適用鍋寸法 (mm) | 排水接続 口径 A | 加熱出力 kW | 型式 |
|--------------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|--------------------|---------------|-----------------|------------|------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TICR-A605T | 600 | 750 | 250 | ¥831,600 | ¥756,000 | 3φ200V | 5.0 | φ300 | φ360専用両手鍋 | 40 | 5.0 | - |
| ★TICR-A606T | 600 | 750 | 250 | ¥848,100 | ¥771,000 | 3φ200V | 6.0 | φ335 | φ450専用両手鍋 | 40 | 6.0 | - |
| スタンドタイプ 高さ 800mm | | | | | | | | | | | | |
| ★TICR-B605 | 600 | 750 | 800 | ¥897,600 | ¥816,000 | 3φ200V | 5.0 | φ300 | φ360専用両手鍋 | 40 | 5.0 | ★TICR-A605 |
| ★TICR-B606 | 600 | 750 | 800 | ¥914,100 | ¥831,000 | 3φ200V | 6.0 | φ335 | φ450専用両手鍋 | 40 | 6.0 | ★TICR-A606 |

※付属品：TICR-B605シリーズ(5kWタイプ)には、φ360mmの専用両手鍋
TICR-B606シリーズ(6kWタイプ)には、φ450mmの専用両手鍋
ダストボックス

※オプション：TICR-B605シリーズ(5kWタイプ)には、φ300mm片手鍋専用アダプタ¥11,880(税込み)のご利用で、φ300mm片手鍋の使用が可能になります。

※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。
税込み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
- スチームコンベクション
- 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
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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

幼保関連

- 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

中華レンジ

ガス 内部炎口バーナ式中華レンジ



TGCR-55V



TGCR-100V

IH P50

| 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 | 排水接続 | 使用火口 | 型式 | | | |
|-----------|----------|-------|-----|-------|----------|----------|------|--------|------|------|----|--------|---|----------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス | LPガス | 口径 A | 口径 A | | イタメ内径 | | |
| TGCR-55V | 800 | 550 | 750 | 800 | ¥247,500 | ¥225,000 | 23.3 | 20,000 | 20.9 | 25 | 40 | φ300×1 | ○ | ★VCR-55 |
| TGCR-100V | 800 | 1,000 | 750 | 800 | ¥412,500 | ¥375,000 | 46.6 | 40,000 | 41.9 | 25 | 40 | φ300×2 | ○ | ★VCR-100 |

卓上中華ガステーブル

ガス



CRU-1 ¥66,000
税込¥72,600

■外形寸法:W460×D510×H190
■ガス消費量(都市ガス/LPG):16.3kW(14,000kcal/h)/13.95kW(1.0kg/h)
■接続口径(都市ガス/LPG):20A
※付属品:五徳φ320×1、イタメ用中華ハカマφ317×1

中華プロイラー

ガス



★TCB-80 ¥646,000
税込¥710,600

■外形寸法:φ820×H1,580
■ガス消費量(都市ガス/LPG):18.6kW(16,000kcal/h)/19.5kW(1.4kg/h)
■接続口径(都市ガス/LPG):13φ/9.5φ
■給/排水接続口径:15A/25A
※付属品:フック×5

チャーシュープロイラー

ガス



★PB-45 ¥189,000
税込¥207,900

■外形寸法:W400×D450×H800
■ガス消費量(都市ガス/LPG):3.5kW(3,000kcal/h)/3.5kW(0.25kg/h)
■接続口径(都市ガス/LPG):13φ/9.5φ
※付属品:アングルカバー、丸棒×2、フタ×2、点火棒×1

ミートロースター

ガス



★TCB-90 ¥991,000
税込¥1,090,100

■外形寸法:W900×D900×H1,650
■能力:温度調節範囲100~200℃
■ガス消費量(都市ガス/LPG):10.5kW(9,000kcal/h)/9.2kW(0.66kg/h)
■接続口径(都市ガス/LPG):20A
■消費電力:単相100V 75W
※付属品:フック×8

ガス餃子グリラー

ガス

COOK



TGZ-A65を除く



TGZ-A65



(TB) タイプ



TGZ-A65



★TGZ-60F



TGZ-70FW

一定の焼き上がりで美味しい餃子が
短時間に調理できる製品です。

| 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 | 排水接続 | 電源 | 消費電力 | 能力 | 型式 | | |
|-------------|----------|-----|-----|-------|----------|----------|------|--------|------|------|------|-----------|-----|---------|---------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス | LPガス | 口径 A | 口径 A | | (50/60Hz) | | (焼数/1回) | |
| TGZ-40F | 800 | 400 | 750 | 800 | ¥217,800 | ¥198,000 | 11.6 | 10,000 | 11.2 | 20 | 32 | — | — | 30 | ★TGZ-40S |
| ★TGZ-40FTB | 800 | 400 | 750 | 800 | ¥249,700 | ¥227,000 | 11.6 | 10,000 | 11.2 | 20 | 32 | 1φ100V | 5 | 30 | ★TGZ-40S(TB) |
| ★TGZ-60F | 800 | 600 | 750 | 800 | ¥287,100 | ¥261,000 | 23.3 | 20,000 | 20.9 | 25 | 32 | — | — | 48 | ★TGZ-60S |
| ★TGZ-60FTB | 800 | 600 | 750 | 800 | ¥301,400 | ¥274,000 | 23.3 | 20,000 | 20.9 | 25 | 32 | 1φ100V | 5 | 48 | ★TGZ-60S(TB) |
| TGZ-70FW | 800 | 700 | 750 | 800 | ¥323,400 | ¥294,000 | 23.3 | 20,000 | 22.3 | 25 | 32 | — | — | 30×2 | ★TGZ-70W |
| ★TGZ-70FWTB | 800 | 700 | 750 | 800 | ¥390,500 | ¥355,000 | 23.3 | 20,000 | 22.3 | 25 | 32 | 1φ100V | 5×2 | 30×2 | ★TGZ-70W(TB) |
| ★TGZ-90FW | 800 | 900 | 750 | 800 | ¥402,600 | ¥366,000 | 34.9 | 30,000 | 32.1 | 25 | 32 | — | — | 30+48 | ★TGZ-90DW |
| ★TGZ-90FWTB | 800 | 900 | 750 | 800 | ¥455,400 | ¥414,000 | 34.9 | 30,000 | 32.1 | 25 | 32 | 1φ100V | 5×2 | 30+48 | ★TGZ-90DW(TB) |
| TGZ-A65 | 800 | 650 | 750 | 800 | ¥306,900 | ¥279,000 | 19.8 | 17,000 | 19.8 | 25 | 40 | — | — | 30×2 | ★TGZ-65 |

(TB) タイプ: タイマー、フザー付
※ TGZ-A65: オプションにてタイマー、フザー付。 付属品: コミカゴ×2、TGZ-A65はコミカゴ×1

専用防熱板 餃子グリラー

NEW



※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、
最寄りの消防署の指導を受けてください。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|------------------|----------|-----|-----|---------|---------|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 防熱バックガード | | | | | | |
| OP-TGZ-HB40 | 400 | 50 | 320 | ¥58,300 | ¥53,000 | TGZ-40F/FTB |
| OP-TGZ-HB60 | 600 | 50 | 320 | ¥60,500 | ¥55,000 | TGZ-60F/FTB |
| OP-TGZ-HB65 | 650 | 50 | 440 | ¥60,500 | ¥55,000 | TGZ-A65 |
| OP-TGZ-HB70 | 700 | 50 | 320 | ¥63,800 | ¥58,000 | TGZ-70FW/FWTB |
| 防熱サイドガード | | | | | | |
| OP-TGZ-HS75(R/L) | 50 | 800 | 285 | ¥38,500 | ¥35,000 | TGZシリーズ用 |

ガス餃子グリラー

ガス

COOK



N-T CZ-4545G



N-T CZ-7560GW

| 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) | 能力 (焼数/1回) |
|---------------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|----------|------|--------|-----------------------|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | |
| N-T CZ-4545G | 450 | 450 | 260 | ¥85,800 | ¥78,000 | 3.8 | 3,300 | 3.8 | 0.28 | 13φ/9.5φ | 24 |
| N-T CZ-6045G | 600 | 450 | 260 | ¥106,700 | ¥97,000 | 4.8 | 4,100 | 4.8 | 0.34 | 13φ/9.5φ | 30 |
| N-T CZ-4560G | 450 | 600 | 260 | ¥97,900 | ¥89,000 | 7.0 | 6,000 | 7.0 | 0.50 | 13φ/9.5φ | 48 |
| N-T CZ-6060G | 600 | 600 | 260 | ¥129,800 | ¥118,000 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.67 | 13φ/9.5φ | 60 |
| N-T CZ-6060GW | 600 | 600 | 260 | ¥151,800 | ¥138,000 | 9.4 | 8,000 | 9.4 | 0.66 | 13φ/9.5φ | 24×2 |
| N-T CZ-7560GW | 750 | 600 | 260 | ¥172,700 | ¥157,000 | 11.7 | 10,000 | 11.7 | 0.83 | 15A | 24+48 |

自動ガス餃子グリラー

ガス

COOK



TZ-30GF-3



TZ-60GF-3

温度管理は 70℃～240℃の範囲で、
マイコン制御が設定温度を一定にコントロール。
さらに給水も自動。
調理のマニュアル化、省力化が可能です。

| 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) | 給水接 続口径 A | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 能力 (焼数/1回) | JIA認証 |
|------------|----------|-----|-----|------------|----------|-------|----------|------|--------|-------------------------|-----------------|--------|------------------------|---------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | | |
| TZ-30GF-3 | 300 | 650 | 340 | ¥544,500 | ¥495,000 | 5.8 | 4,980 | 5.8 | 0.41 | 15 | 15 | 1φ100V | 15 | 24 | ○ |
| TZ-60GF-3 | 600 | 650 | 340 | ¥843,700 | ¥767,000 | 11.6 | 9,960 | 11.6 | 0.83 | 15 | 15 | 1φ100V | 30 | 24×2 | ○ |
| ★TZ-75GF-3 | 750 | 650 | 340 | ¥1,023,000 | ¥930,000 | 14.5 | 12,500 | 14.5 | 1.04 | 15 | 15 | 1φ100V | 30 | 24+36 | ○ |

自動電気餃子グリラー

電気

COOK



TZ-30EF-3



TZ-60EF-3

餃子を並べてスタートボタンを押せば、
給水から温度調節、焼き時間調整まで、全てマイコン制御。
温度管理は 70℃～240℃の範囲で、
マイコン制御が設定温度を一定にコントロール。
調理のマニュアル化、省力化が可能です。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 焼き面寸法(mm) | | 能力 (焼数/1回) |
|------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|-----------|-------|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | |
| TZ-30EF-3 | 300 | 600 | 310 | ¥475,200 | ¥432,000 | 1φ200V | 3.0 | 195 | 400 | 24 |
| ★TZ-45EF-3 | 450 | 600 | 310 | ¥510,400 | ¥464,000 | 3φ200V | 4.5 | 295 | 400 | 36 |
| TZ-60EF-3 | 600 | 600 | 310 | ¥737,000 | ¥670,000 | 1φ200V | 6.0 | 195×2 | 400×2 | 24×2 |
| ★TZ-75EF-3 | 750 | 600 | 310 | ¥818,400 | ¥744,000 | 3φ200V | 7.5 | 295+195 | 400×2 | 24+36 |
| ★TZ-85EF-3 | 850 | 600 | 310 | ¥865,700 | ¥787,000 | 3φ200V | 9.0 | 295×2 | 400×2 | 36×2 |

※給水接続15Aが必要です。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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

幼保関連

- 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

角型ゆで麺器(省エネタイプ)

熱効率77%達成 **COOK**

ガス



電気 P51



| 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) | 給水 口径 A | 排水 口径 A | 備考 | 型式 |
|-------------|----------|-----|-----|------------|----------|------------|------------------|------|------------------------|---------------|---------------|----------|------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | | | | | |
| 奥行600mmシリーズ | | | | | | | | | | | | | |
| TGUS-A45 | 850 | 450 | 600 | ¥480,700 | ¥437,000 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・4テボ | ★TGUS-45 |
| TGUS-A60 | 850 | 600 | 600 | ¥558,800 | ¥508,000 | 13.9 | 12,000 | 13.9 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・6テボ | ★TGUS-60 |
| TGUS-A90W | 850 | 900 | 600 | ¥971,300 | ¥883,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 15×2 | 15 | 32×2 | 二槽式・8テボ | ★TGUS-90W |
| 奥行750mmシリーズ | | | | | | | | | | | | | |
| TGUS-A45A | 850 | 450 | 750 | ¥522,500 | ¥475,000 | 13.9 | 12,000 | 13.9 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・6テボ | ★TGUS-45A |
| TGUS-A60A | 850 | 600 | 750 | ¥611,600 | ¥556,000 | 17.4 | 15,000 | 17.4 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・9テボ | ★TGUS-60A |
| TGUS-A90AW | 850 | 900 | 750 | ¥1,063,700 | ¥967,000 | 27.9 | 24,000 | 27.9 | 15×2 | 15 | 32×2 | 二槽式・12テボ | ★TGUS-90AW |

付属品：テボ、中底板

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

| 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) | 給水 口径 A | 排水 口径 A | 電源 (50/60Hz) kW | 備考 | 型式 | |
|---|----------|-----|-----|------------|------------|------------|------------------|------|------------------------|---------------|---------------|-----------------------|-------|---------|------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | | | | | | | 高さ |
| オートリフトタイプ 本体TGUS-A45A+オートリフター-TALC-3GAL+TALC-3GARのセット。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGUS-A45AL | 850 | 590 | 750 | ¥1,168,200 | ¥1,062,000 | 13.9 | 12,000 | 13.9 | 15 | 15 | 32 | 1φ100V | 0.2×2 | 一槽式・6テボ | ★TGUS-45AL |
| オートリフター(ガス角型ゆで麺器用) ゆで麺器本体(TGUS-45A)にオートリフター(TALC-3GAL)と(TALC-3GAR)を後付も可能です。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| TALC-3GA(R/L) | 67 | 67 | 650 | ¥421,300 | ¥383,000 | - | - | - | - | - | - | 1φ100V | 0.2 | - | - |

注) 本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

角型ゆで麺器用シャッター

テボを上げるとシャッターが閉状態となり、熱効率がアップし省エネに効果的です。

※Wタイプ(2槽式)は、R/L1個ずつ、計2個必要です。



★OP-TGUS-S6

★OP-TGUS-S4 ¥34,000
税込¥37,400

TGUS-A45用

★OP-TGUS-S6 ¥37,000
税込¥40,700

TGUS-A60用

★OP-TGUS-S9L ¥29,000
税込¥31,900

TGUS-A90W用

★OP-TGUS-S9R ¥29,000
税込¥31,900

TGUS-A90W用

★OP-TGUS-S4A ¥46,000
税込¥50,600

TGUS-A45A用

★OP-TGUS-S6A ¥50,000
税込¥55,000

TGUS-A60A用

★OP-TGUS-S9AL ¥37,000
税込¥40,700

TGUS-A90AW用

★OP-TGUS-S9AR ¥37,000
税込¥40,700

TGUS-A90AW用

蒼龍

蒼龍なら高熱対策で省エネ!

特殊熱交換パイプで
20%以上省エネ(当社旧モデル比)

排気の流れ →
給湯の流れ →

排気筒
湯槽(高温層)
タンク
燃焼室
バーナ
低温度層
熱交換パイプ
排湯パレバ

卓上ガスゆで麺器

ガス



| 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) | 排水 口径 A | 備考 | 鍋容量 | 型式 |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------|------------------------|---------------|-----|-----|----|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | | | | | |
| TCU-4445X | 400 | 440 | 550 | ¥176,000 | ¥160,000 | 10.9 | 9,400 | 10.9 | 13/9.5 | 20 | 4テボ | 16L | ○ |

付属品：テボ×4、ザル受×1、中底板×1

ハイパワー解凍ゆで麺器(冷凍麺対応)

ガス



新開発熱交換装置



| 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) | 給水 口径 A | 排水 口径 A | 備考 | 型式 | |
|------------|----------|-----|-----|------------|----------|-------|------------|------------------------|---------------|---------------|------|------------|------------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス kW | | | | | | LPガス (kcal/h) |
| TGUS-50H | 500 | 600 | 850 | ¥514,800 | ¥468,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・4テボ ○ | ★THU-50 |
| TGUS-60H | 600 | 600 | 850 | ¥592,900 | ¥539,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・6テボ ○ | ★THU-60 |
| TGUS-90WH | 900 | 600 | 850 | ¥964,700 | ¥877,000 | 28.0 | 24,000 | 28.0 | 15×2 | 15 | 32×2 | 二槽式・8テボ ○ | ★THU-90W |
| TGUS-50AH | 500 | 750 | 850 | ¥594,000 | ¥540,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・6テボ ○ | ★THU-50A |
| TGUS-60AH | 600 | 750 | 850 | ¥666,600 | ¥606,000 | 28.0 | 24,000 | 28.0 | 15 | 15 | 32 | 一槽式・9テボ ○ | ★THU-60A |
| TGUS-90AWH | 900 | 750 | 850 | ¥1,063,700 | ¥967,000 | 37.2 | 32,000 | 37.2 | 15×2 | 15 | 32×2 | 二槽式・12テボ ○ | ★THU-90AW |

付属品: テボ、ザル受、中底板

注) 本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

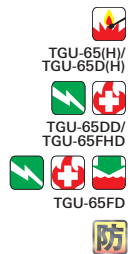
ガスゆで麺器

ガス



ハイパワー鍋

熱湯吹上機構で
抜群の沸騰力



| 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) | 給水 口径 A | 排水 口径 A | 備考 | 鍋容量 | 型式 |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|------------|------------------------|---------------|---------------|-------|-----------|-------------|
| | 高さ800mm | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス kW | | | | | | |
| TGU-65 | 650 | 750 | 800 | ¥257,400 | ¥234,000 | 23.3 | 20,000 | 22.3 | 25 | — | 40 | 6テボ 16L | ★TU-1N |
| TGU-65D | 650 | 750 | 800 | ¥387,200 | ¥352,000 | 23.3 | 20,000 | 23.2 | 25 | 20 | 20/40 | 6テボ 16L | ★TU-1ND |
| TGU-65H | 650 | 750 | 800 | ¥341,000 | ¥310,000 | 23.3 | 20,000 | 22.3 | 25 | — | 40 | 6テボ 16L | ★TGU-65H-U |
| TGU-65DH | 650 | 750 | 800 | ¥470,800 | ¥428,000 | 23.3 | 20,000 | 23.2 | 25 | 20 | 20/40 | 6テボ 16L | ★TGU-65DH-U |
| ★TGU-65DD | 650 | 750 | 800 | ¥691,900 | ¥629,000 | 26.7 | 23,000 | 26.5 | 20 | 15 | 32 | 7テボ 22L | ★N-TU-1 |
| TGU-65FD | 650 | 750 | 800 | ¥511,500 | ¥465,000 | 20.9 | 18,000 | 19.2 | 20 | 15 | 40 | 7テボ 16L ○ | ★TU-2N |
| TGU-65FHD | 650 | 750 | 800 | ¥541,200 | ¥492,000 | 26.7 | 23,000 | 26.5 | 20 | 15 | 32 | 7テボ 22L | ★TU-3 |
| ハイパワー鍋 | | | | | | | | | | | | | |
| OP-TGU-BF | φ490 | 186 | | ¥132,000 | ¥120,000 | — | — | — | — | — | — | 6テボ 16L | — |

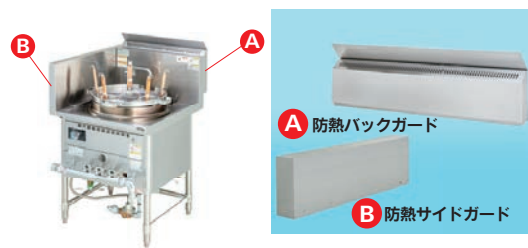
付属品: ゆで麺用ステンレス鍋、テボ、ザル受、ゴミカゴ

※TGU-65H、TGU-65DH ハイパワー鍋搭載

余熱タンク付...TGU-65D、TGU-65FD、TGU-65FHD、TGU-65DH、TGU-65DH-U、TU-1ND、TU-2N、TU-3
給湯タンク付...TGU-65DD、N-TU-1

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

専用防熱板 ゆで麺器 NEW



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|------------------|----------|-----|-----|---------|---------|------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 防熱バックガード | | | | | | |
| OP-TGU-HB65 | 650 | 50 | 395 | ¥60,500 | ¥55,000 | TGU-65 (D/H/DH)用 |
| OP-TCU-HB44 | 440 | 50 | 275 | ¥58,300 | ¥53,000 | TCU-4445X用 |
| 防熱サイドガード | | | | | | |
| OP-TGU-HS75(R/L) | 50 | 800 | 330 | ¥38,500 | ¥35,000 | TGU-65 (D/H/DH)用 |

※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テイルテイング/回転釜
 - 蒸し器
 - アークガスオープン
 - 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
 - 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
- ペーカリー
 - 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

電気ゆで麺器

電気



- ・使いやすさと省エネを両立。
保温モードと湯気シャッターを搭載。
オートリフター取付も可能。
- ・保温モード時でも
オートリフターが作動すれば自動的に
加熱モードに連動！
(デラックスタイプ)

ガス P53~P54

★ TEU-A28D

TEU-A45D

★ TEU-A85DW

TEU-A45D+リフトアップ(★TALC-3E)装着

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 給水口径 A | 排水口径 A | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 備考 | 型式 |
|-----------------------|----------|-----|-----|----------|----------|-----------|-----------|--------|-------------------------|------------|------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | | | | | | |
| スタンダードタイプ(サーモスタット仕様) | | | | | | | | | | | |
| 付属品:テボ、ザル受け、中底板 | | | | | | | | | | | |
| TEU-A28 | 280 | 600 | 850 | ¥382,800 | ¥348,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 4.5 | 一槽式・3テボ | ★TEU-28 |
| TEU-A45 | 450 | 600 | 850 | ¥485,100 | ¥441,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 9.0 | 一槽式・6テボ | ★TEU-45 |
| ★TEU-A62 | 620 | 600 | 850 | ¥591,800 | ¥538,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 13.5 | 一槽式・9テボ | ★TEU-62 |
| ★TEU-A85W | 850 | 600 | 850 | ¥888,800 | ¥808,000 | 15x2 | 25x2 | 3φ200V | 18.0 | 二槽式・12テボ | ★TEU-85W |
| ★TEU-A28A | 280 | 750 | 850 | ¥405,900 | ¥369,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 4.5 | 一槽式・3テボ | ★TEU-28A |
| TEU-A45A | 450 | 750 | 850 | ¥509,300 | ¥463,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 9.0 | 一槽式・6テボ | ★TEU-45A |
| ★TEU-A62A | 620 | 750 | 850 | ¥616,000 | ¥560,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 13.5 | 一槽式・9テボ | ★TEU-62A |
| ★TEU-A85AW | 850 | 750 | 850 | ¥913,000 | ¥830,000 | 15x2 | 25x2 | 3φ200V | 18.0 | 二槽式・12テボ | ★TEU-85AW |
| デラックスタイプ(デジタル温度調節器仕様) | | | | | | | | | | | |
| 付属品:テボ、ザル受け、中底板 | | | | | | | | | | | |
| ★TEU-A28D | 280 | 600 | 850 | ¥453,200 | ¥412,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 4.5 | 一槽式・3テボ | ★TEU-28D |
| TEU-A45D | 450 | 600 | 850 | ¥537,900 | ¥489,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 9.0 | 一槽式・6テボ | ★TEU-45D |
| ★TEU-A62D | 620 | 600 | 850 | ¥640,200 | ¥582,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 13.5 | 一槽式・9テボ | ★TEU-62D |
| ★TEU-A85DW | 850 | 600 | 850 | ¥939,400 | ¥854,000 | 15x2 | 25x2 | 3φ200V | 18.0 | 二槽式・12テボ | ★TEU-85DW |
| ★TEU-A28DA | 280 | 750 | 850 | ¥476,300 | ¥433,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 4.5 | 一槽式・3テボ | ★TEU-28DA |
| ★TEU-A45DA | 450 | 750 | 850 | ¥562,100 | ¥511,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 9.0 | 一槽式・6テボ | ★TEU-45DA |
| ★TEU-A62DA | 620 | 750 | 850 | ¥664,400 | ¥604,000 | 15 | 25 | 3φ200V | 13.5 | 一槽式・9テボ | ★TEU-62DA |
| ★TEU-A85DAW | 850 | 750 | 850 | ¥963,600 | ¥876,000 | 15x2 | 25x2 | 3φ200V | 18.0 | 二槽式・12テボ | ★TEU-85DAW |
| オートリフター(電気ゆで麺器用) | | | | | | | | | | | |
| ★TALC-3E(R/L) | 67 | 555 | 660 | ¥411,620 | ¥374,200 | — | — | 1φ100V | 0.2 | 3テボ/奥行600用 | — |
| ★TALC-3EA(R/L) | 67 | 650 | 660 | ¥421,300 | ¥383,000 | — | — | 1φ100V | 0.2 | 3テボ/奥行750用 | — |

※オートリフターは、スタンダードタイプ、デラックスタイプどちらにも取付可能です。
但し、オートリフターとの連動運転はデラックスタイプのみとなります。

デジタル温度調節器の採用で安定した温度管理ができ、連続・保温切換機能により、素早い立ち上がりと待機中の省エネが両立できます。(デラックスタイプのみ)

テボを上げるとシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし、省エネに効果的です。

中底板は麺を勢いよく踊らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し、掃除がし易く衛生的です。

デラックスタイプではゆで麺器とオートリフターは連動で運転。リフターの昇降に合わせて、自動で沸騰、待機運転が可能。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧ください。

麺水切機

電気



NMM-720 **¥364,000**
税込¥400,400

- 外形寸法:W356×D356×H583
- 消費電力:単相100V 720W

MYB-100HA **¥430,000**
税込¥473,000

- 外形寸法:W350×D350×H700(800)
- 消費電力:単相100V 1,000W
- 排水口:30mm専用ホース付属

角型うどん釜・湯がき槽付湯煎器

ガス

COOK



TGKU-60



TGKU-75 (カゴはオプション)

- ・麺の旨味を引き出す沸騰力と保温力
- ・アイドリング機能でコスト削減
- ・清掃しやすいクリーン設計



TGKU-90YU

- ・湯がき槽と湯煎器を一台にセットでコンパクト
- ・駅そばやフードコーナーなど大量売場に最適

| 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) | ドレン排水 口径 A | 排水 口径 A | 鍋容量 L | 型式 | |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------------|------|----|-------------------------|------------------|---------------|-----------|----|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) kW | kW | kW | | | | | | kW |
| 角型うどん釜 | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGKU-45 | 450 | 600 | 850 | ¥327,800 | ¥298,000 | 15.1 | 13,000 | 15.1 | 15 | 20 | 25 | 40 | ★TKU-45 | | |
| TGKU-60 | 600 | 600 | 850 | ¥390,500 | ¥355,000 | 22.0 | 19,000 | 22.0 | 15 | 20 | 25 | 58 | ★TKU-60 | | |
| TGKU-75 | 750 | 600 | 850 | ¥448,800 | ¥408,000 | 27.5 | 23,600 | 27.5 | 15 | 20 | 25 | 76 | ★TKU-75 | | |
| ★TKU-100W | 1,000 | 600 | 850 | ¥643,500 | ¥585,000 | 37.2 | 32,000 | 37.2 | 15 | 20 | 25×2 | 98 | ★TKU-100W | | |
| 湯がき槽付湯煎器 | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGKU-90YU | 900 | 600 | 850 | ¥385,000 | ¥350,000 | 21.8 | 18,800 | 21.8 | 15 | 25 | 20 | 48.5 | ★TYU-90 | | |

※付属品: フタ・敷き板

オプション



反転カゴ

茹でカゴ

| | | |
|----------|-----------|-----------|
| TKU-45BB | 税込¥45,100 | 本体¥41,000 |
| TKU-60BB | 税込¥57,200 | 本体¥52,000 |
| TKU-75BB | 税込¥70,400 | 本体¥64,000 |

反転カゴ

| | | |
|-----------------|-------------|-------------|
| ★TKU-45TB (R/L) | 税込 ¥78,100 | 本体 ¥71,000 |
| ★TKU-60TB (R/L) | 税込 ¥91,300 | 本体 ¥83,000 |
| ★TKU-75TB (R/L) | 税込 ¥116,600 | 本体 ¥106,000 |

ガス生そば釜

ガス

●ゆがき専用

TGK-90-2



TGK-1



★ TGK-1B



TGK-3



TGK-90-2

| 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) | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 鍋容量 L | 備考 |
|----------|----------|-------|-----|------------|----------|-------|----------|------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | |
| TGK-1 | 900 | 1,150 | 780 | ¥816,200 | ¥742,000 | 29.1 | 25,000 | 29.0 | 2.08 | 25 | 15 | — | 30 | |
| ★TGK-1B | 900 | 1,150 | 780 | ¥1,004,300 | ¥913,000 | 29.1 | 25,000 | 29.0 | 2.08 | 20 | 15 | — | 30 | 1φ100V70W |
| TGK-3 | 900 | 1,150 | 780 | ¥737,000 | ¥670,000 | 29.1 | 25,000 | 29.0 | 2.08 | 25 | — | — | 30 | |
| TGK-90-2 | 900 | 950 | 750 | ¥531,300 | ¥483,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 1.33 | 25 | — | 20 | 30 | ゆがき専用 |

※ TGK-1: 自動給水装置付。TGK-1B: 自動給水装置付、緊急時燃焼切替装置付。

付属品: TGK-1、1B、3、については、内釜、木フタ、丸型ポット×1、小判型ポット×1、煙突(150φ×1,000)が付きます。

そば釜関連オプション



Sタイプ

Rタイプ

丸型ポット

小判型ポット

- 内釜(ツバ付)
2番釜 Sタイプ
- 内釜(ツバ付)
2番釜 Rタイプ
- 丸型ポット
200φ×300
- 小判型ポット
W80×D130×H300

※ TGK-1B については 2番釜 Rタイプは使用できません。



詳しくは、専用カタログをご覧ください。

※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 |
| | スチームコンベクションオーブン |
| | 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 |
| | テイルテイングパン/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 |
| | 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 | |
| 幼保関連 | |
| 消毒・保管機器 | SUS 304 |
| | 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 |
| | SUS 316L |
| | 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 |

スパゲティーボイラー

COOK

ガス ●角カゴ式



TGSB-A45DH

パイプがない「スマートクリーンタイプ」



新登場!

| 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 | 給水 | 排水 | 槽容量 L | 備考 | 型式 | |
|------------|-------------|-----|-----|----------|----------|-------|-------|----------|-----|---------|----------|----|---------|------------|
| | 高さ 850mm | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス | LPガス | 口径A | 口径A | | | | 口径A |
| | | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (都市/LP) | | | | A |
| TGSB-A45DH | 450 | 600 | 850 | ¥598,400 | ¥544,000 | 9.3 | 8,000 | 9.2 | 15 | 15 | 25 | 32 | 一槽式・3カゴ | ★TGSB-45DH |

付属品

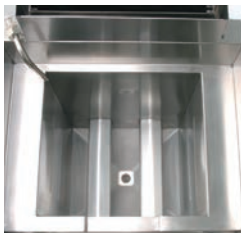
●ゆでカゴW100×D290×H150(mm)×3、パッフル板×1

※反転カゴ式も対応可能です。お問い合わせ下さい。

省エネ、さらに清掃ラクラク

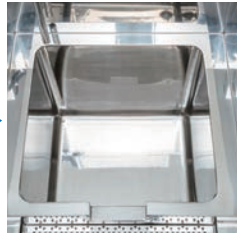
スマートクリーンタイプ

従来タイプ



中間加熱パイプをなくし、手が届きにくい場所がなくなりました。従来タイプにくらべ、簡単・キレイに清掃ができます。

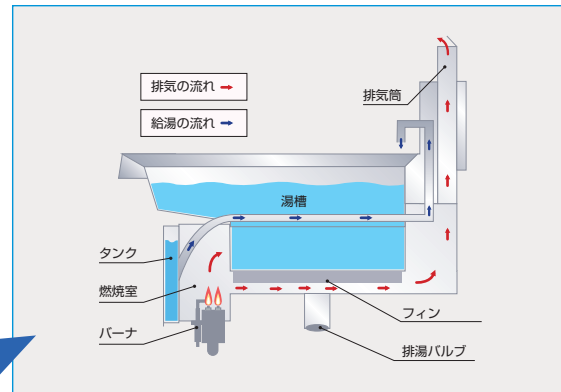
スマートクリーンタイプ



湯温の低下を軽減

燃焼室にタンクを設置し、燃焼部の燃焼熱を利用して水を温めます。これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。

※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置を御利用下さい。



湯槽の下に、新開発のフィンを取り付け底加熱タイプでトップクラスの熱効率を実現。従来機の熱交換パイプより下の湯量を除く事により、従来機と同等以上のランニングコストを実現しました。

卓上型電気スパゲティーボイラー

電気 オートリフトアップ式(冷凍麺専用)



★TCEU-2AL



★TCEU-2AL ¥541,000
税込¥595,100

■外形寸法:W400×D650×H290
■消費電力:三相200V 4.9kW
■接続口径(給水/排水):15A/20A

※付属品:
ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×2

★TCEU-4AL ¥689,000
税込¥757,900

■外形寸法:W695×D650×H290
■消費電力:三相200V 7.5kW
■接続口径(給水/排水):15A/20A

※付属品:
ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×4

ゆで麺器・フリザル専用クリーナー



①②剤セット ¥オープン価格

■荷姿:①剤粉末700g ②剤液体6kg
■特徴:酸とアルカリのW洗浄で、ゆで麺器特有の汚れを効果的に除去

※①剤有機酸 ②剤アルカリ
注意:①剤と②剤を混ぜないでください。

スパゲティーボイラー

COOK

●角カゴ式

●反転カゴ式



farina

farina (ファリーナ)とは、イタリア語で小麦粉の意味

| 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) | 給水 口径 A | 排水 口径 A | 槽容 量 L | 備考 | 型式 |
|------------|----------|-----|-----|------------|----------|------------|------------------|------|------------------------|---------------|---------------|--------------|---------|------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | | | | | | |
| TGSB-A50 | 850 | 500 | 600 | ¥556,600 | ¥506,000 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 15 | 15 | 32 | 38 | 一槽式・3カゴ | ★TGSB-50 |
| TGSB-A90W | 850 | 900 | 600 | ¥974,600 | ¥886,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 15×2 | 15 | 32×2 | 38×2 | 二槽式・6カゴ | ★TGSB-90W |
| TGSB-A50R | 850 | 500 | 650 | ¥632,500 | ¥575,000 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 15 | 15 | 32 | 43 | 一槽式・3カゴ | ★TGSB-50R |
| TGSB-A90WR | 850 | 900 | 650 | ¥1,081,300 | ¥983,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 15×2 | 15 | 32×2 | 43×2 | 二槽式・6カゴ | ★TGSB-90WR |

付属品

- TGSB-A50R:ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×3、受けカゴ×1、パッフル板×1
- TGSB-A90WR:ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×6、受けカゴ×2、パッフル板×2
- TGSB-A50:ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×3、パッフル板×1
- TGSB-A90W:ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×6、パッフル板×2

業界トップクラスの省エネを実現!

熱効率70%達成

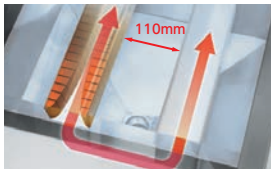
farina

手をかざしても大丈夫

排気温度を従来製品の1/2にまで抑え、手をかざせる状態を実現。安全性と厨房環境の改善が望めます。また、空調費用や作業者の疲労を軽減することができます。

これまでにない熱効率を実現

144ヶ所の銅フィンが、従来の高効率タイプより熱効率を大幅に改善。業界トップクラスの省エネ性を可能にしました。経済性と厨房室温の低減に貢献します。



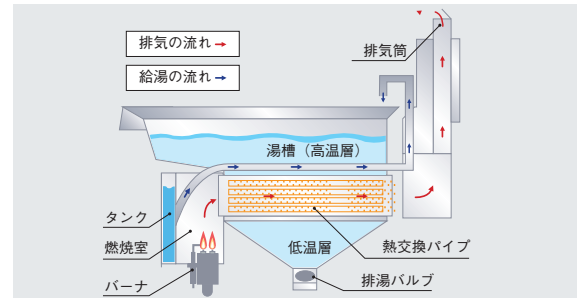
新型 5角形ヒートパイプ
SUS316製カバー/
銅製フィン採用

清掃性に優れた
ステンレス湯槽

湯温の低下を軽減

燃焼室にタンクを設置し、燃焼部排熱を利用して水を温めます。これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。

※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置を御利用下さい。



アイドリング機能でコストを軽減

アイドリング機能を搭載。混雑していない時間帯など、待機時のガス料金を大幅に軽減します。

反転カゴ式だから、サッと受けカゴへ。

ファリーナ独自の反転カゴ式なら、誰にでも簡単に麺を上げることができます。奥行寸法650mmと、現場に対応するサイズ。軽くて扱いやすいので、作業効率アップにつながります。



TGSB-A50R、A90WRタイプ

十割そば製麺機しこしこ

麺押し機「しこしこ」+専用生そば釜+そば練り機「ふみふみ」+エアーコンプレッサーのセット販売

●麺押し機「しこしこ」+専用生そば釜

●そば練り機「ふみふみ」

●エアーコンプレッサー



※そば打技術指導も致します。

★TMK-3

- 外形寸法:W750×D750×H800
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 18.6kW(16,000kcal/h)/18.6kW(1.33kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):20A
- 給/排水接続口径:20A/25A
- 消費電力:単相100V 70W/70W(50/60Hz)

標準品はSUS仕様となります。



★TMX-5

- 外形寸法:W420×D565×H740
- 処理能力:5kg/回
- 消費電力:単相100V 400W/400W(50/60Hz)



AC221NS(50Hz)

- 外形寸法:W326×D547×H344
- 吹き出し空気量:95L/min
- 最高使用圧力:0.88Mpa
- 消費電力:単相100V 800W(50Hz)
- 騒音:61dB
- ※(60Hz)仕様=AC220NS

※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
- スチームパセリャーナ
- 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
- テルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- 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

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

幼保関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸消毒
- 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

フライヤー

Fryer

SD Type
IH Fryer GAS Fryer



P60

Smart
Clean
Type

使い勝手のよさとハイ・コストパフォーマンスは、21世紀型フライヤーの集大成
これまでにない清掃性向上による、
使用者の負担を軽減

可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定※1を取得

※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定 A 設置取得

新加熱方式により、中間加熱パイプレスを実現 簡単・キレイに清掃可能

●加熱部は、油槽下部斜面に配置(右写真)することによって
手が届きにくい場所がなくなりました。

トップクラスの熱効率^{注意1}で省エネルギー

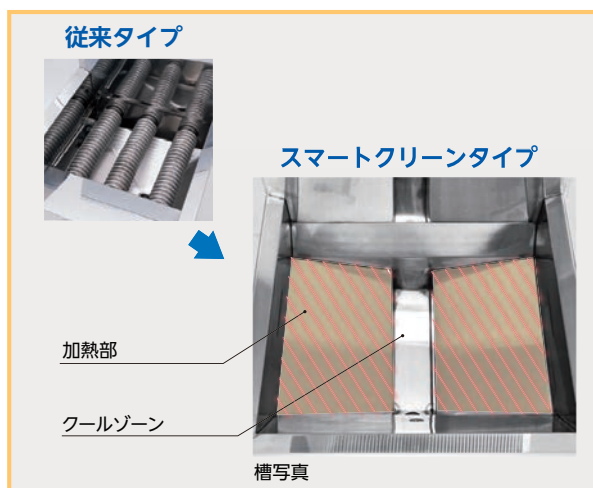
●油槽下部斜面の下に、新開発のフィンを取り付け
トップクラスの熱効率を実現しました。 ^{注意1}:底加熱タイプ

高い商品クオリティ

●槽の真中(右写真)に揚げカス等を貯めることができる
クールゾーンを配置しました。
揚げカスが舞い上がり難いので、商品がキレイに仕上がります。

ろ過器付タイプで油長持ち

●ボタン一つで、ろ過器から油槽へ再給油、重い油缶や手を汚すことは
ありません。
●専用ろ過紙^{注意2}を使用することで、油の廃棄は、最大約1/3^{注意3}に減少できます。
^{注意2}:ろ紙(バックタイプ) 型式:TFO-P ^{注意3}:食材、使用方法によっては効果が異なります。



Electric / IH FRYER

P62

さらに安全、さらに経済的、電磁式の機能を極めたIH加熱方式

高効率の電磁誘導で、
均一にスピーディーに加熱。

中間加熱パイプ自体が、ヒートコイルの電磁誘導によって発熱。表面積の広いパイプをムラなく発熱させることで、大量の油でも温度を均一に素早く立ち上げます。

油の酸化を抑制し、
いつでもきれいに美味しく調理。

槽内に流れる油の対流が油温を均等に保つため、“油もち”に優れています。また高・低温構造により、揚げカス等は下部のクールゾーンへ落下しますので、いつでもきれいに揚げ上がります。

IHで85%超の高熱効率を実現。
しかも快適な厨房環境。

ガス式のような燃焼排気熱もなく、油煙も発生しにくいので、調理環境は快適。気密性の高い地下街・高層ビルなどでも調理熱がホールにまで広がらず、冷房等の空調費の節約にもつながります。

STANDARD
Type GAS
FRYER

可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能

※注意：設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。



- 熱調理機器
- レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テイルテンゲン/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
 - 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

- 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

- 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

JFEA業務用設備機器基準に適合

厨房機器に求められる法令、その他社会規範を満たしている証です。

可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評価※1を取得

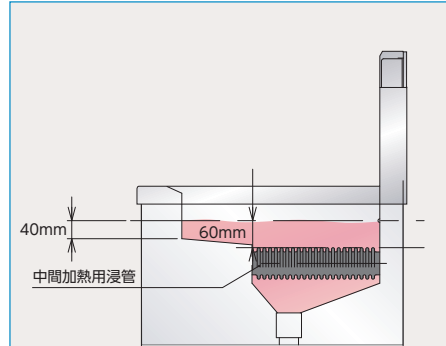
※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評価 A 設置取得

**槽面積(揚げ可能面積)は、トップクラス
機器の間口寸法は最小クラス**

●槽面積は旧シリーズと同じで、間口寸法が 20mm 小さくなりました。
コンパクトな厨房に適しています。

大量調理にも最適

●油槽深さ 40mm (油槽手前) ~ 60mm (油槽中央) あり
大量調理、大きな食材にも最適です。(右図参考)



スタンダードガスフライヤー

ガス

熱効率62%達成



JFEA
(卓上除く)



| 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) | 油量 L | JFEA | 型式 |
|-------------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------------------------|----------|------|------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | | | | |
| 高さ850mm (卓上タイプ除く) | | | | | | | | | | | |
| 奥行 450mm シリーズ | | | | | | | | | | | |
| TGFL-B3545C | 350 | 450 | 850 | ¥216,700 | ¥197,000 | 4.6 | 4,000 | 4.6 | 15 | 9 | ★TGFL-B3545C-U |
| TGFL-B4345C | 430 | 450 | 850 | ¥228,800 | ¥208,000 | 7.0 | 6,000 | 7.0 | 15 | 12 | ★TGFL-B4345C-U |
| TGFL-B5345C | 530 | 450 | 850 | ¥247,500 | ¥225,000 | 8.4 | 7,200 | 8.4 | 15 | 15 | ★TGFL-B5345C-U |
| 奥行 600mm シリーズ | | | | | | | | | | | |
| TGFL-B30C | 300 | 600 | 850 | ¥218,900 | ¥199,000 | 4.9 | 4,200 | 4.9 | 15 | 12 | ○ ★TGFL-B30C-U |
| TGFL-B35C | 350 | 600 | 850 | ¥218,900 | ¥199,000 | 6.0 | 5,200 | 6.0 | 15 | 15 | ○ ★TGFL-B35C-U |
| TGFL-B43C | 430 | 600 | 850 | ¥228,800 | ¥208,000 | 10.0 | 8,600 | 10.0 | 15 | 18 | ○ ★TGFL-B43C-U |
| TGFL-B53C | 530 | 600 | 850 | ¥247,500 | ¥225,000 | 10.7 | 9,200 | 10.7 | 15 | 23 | ○ ★TGFL-B53C-U |
| TGFL-B65C | 650 | 600 | 850 | ¥306,900 | ¥279,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 15 | 28 | ○ ★TGFL-B65C-U |
| TGFL-B85C | 850 | 600 | 850 | ¥334,400 | ¥304,000 | 20.0 | 17,200 | 20.0 | 15 | 38 | ○ ★TGFL-B85C-U |
| TGFL-B53CW | 530 | 600 | 850 | ¥360,800 | ¥328,000 | 9.6 | 8,200 | 9.6 | 15×2 | 10×2 | ○ ★TGFL-B53CW-U |
| TGFL-B65CW | 650 | 600 | 850 | ¥360,800 | ¥328,000 | 12.0 | 10,400 | 12.0 | 15×2 | 14×2 | ○ ★TGFL-B65CW-U |
| TGFL-B85CW | 850 | 600 | 850 | ¥400,400 | ¥364,000 | 20.0 | 17,200 | 20.0 | 15×2 | 18×2 | ○ ★TGFL-B85CW-U |
| TGFL-B103CW | 1,030 | 600 | 850 | ¥436,700 | ¥397,000 | 21.4 | 18,400 | 21.4 | 15×2 | 22×2 | ○ ★TGFL-B103CW-U |
| TGFL-B128CW | 1,280 | 600 | 850 | ¥598,400 | ¥544,000 | 28.0 | 24,000 | 28.0 | 15×2 | 28×2 | ○ ★TGFL-B128CW-U |
| 奥行 750mm シリーズ | | | | | | | | | | | |
| TGFL-B43AC | 430 | 750 | 850 | ¥290,400 | ¥264,000 | 11.2 | 9,600 | 11.2 | 15 | 24 | ★TGFL-B43AC-U |
| TGFL-B53AC | 530 | 750 | 850 | ¥319,000 | ¥290,000 | 12.8 | 11,000 | 12.8 | 15 | 31 | ★TGFL-B53AC-U |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | |
| TGFC-3845C | 380 | 450 | 400 | ¥185,900 | ¥169,000 | 5.1 | 4,400 | 5.1 | 13φ/9.5φ | 10 | ○ |

※TGFC-3845Cは前カゴと油切りはオプションとなります。

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評価※1を取得。 ※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評価A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

※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。

ガスフライヤー(スマートクリーンタイプ)

熱効率56%達成

ガス



油切り (オプション)

電気

P62~P63

DH-TCFL-C4050G

TGFL-45HSDC

TGFL-55HSDC

輻射熱が少なく、
作業者・作業環境にやさしい。
清掃性を重視した鍋底加熱方式。

| 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) W | 油量 L | 型式 |
|-----------------------------------|----------------------|-----|-----|----------|----------|-------|------------|------------------|-----------------------|--------|------------------------|---------|----------------|
| | 高さ850mm (卓上タイプ除く) | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | | | | | |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | | | |
| 付属品:フタ、敷き網、排油ガイドパイプ | | | | | | | | | | | | | |
| DH-TCFL-C4050G | 400 | 500 | 300 | ¥220,000 | ¥200,000 | 4.4 | 3,800 | 4.4 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 13 | 6 | - |
| スタンドタイプ | | | | | | | | | | | | | |
| 付属品:フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網、アース線 | | | | | | | | | | | | | |
| TGFL-45HSDC | 450 | 600 | 850 | ¥573,100 | ¥521,000 | 10.0 | 8,600 | 10.0 | 15A | 1φ100V | 13 | 16 | ★TGFL-45HSDC-U |
| TGFL-55HSDC | 550 | 600 | 850 | ¥658,900 | ¥599,000 | 12.8 | 11,000 | 12.8 | 15A | 1φ100V | 13 | 19 | ★TGFL-55HSDC-U |

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定*1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

DXガスフライヤー

熱効率63%達成

ガス



IH

P64

電気

P62~P63

TGFL-A45DC

TGFL-A67DCW

★TGFL-A55DPC

★TGFL-A45ADC2

バスケットタイプ

ベローズ形浸管採用。
ハイパワーで冷凍食品に最適。
簡単操作のデジタル表示
高性能マイコンコントローラー搭載。

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 油量 L | 型式 |
|---------------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|------------|------------------|-------------------------|--------|------------------------|---------|--------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | | | | | |
| TGFL-A35DC | 350 | 600 | 850 | ¥303,600 | ¥276,000 | 7.6 | 6,500 | 7.6 | 15 | 1φ100V | 13 | 15 | ★TGFL-35DC |
| TGFL-A45DC | 450 | 600 | 850 | ¥337,700 | ¥307,000 | 10.8 | 9,300 | 10.8 | 15 | 1φ100V | 13 | 18 | ★TGFL-45DC |
| TGFL-A55DC | 550 | 600 | 850 | ¥391,600 | ¥356,000 | 12.2 | 10,500 | 12.2 | 15 | 1φ100V | 13 | 23 | ★TGFL-55DC |
| TGFL-A67DC | 670 | 600 | 850 | ¥488,400 | ¥444,000 | 15.1 | 13,000 | 15.1 | 15 | 1φ100V | 13 | 30 | ★TGFL-67DC |
| ★TGFL-A87DC | 870 | 600 | 850 | ¥543,400 | ¥494,000 | 21.6 | 18,600 | 21.6 | 15 | 1φ100V | 13 | 36 | ★TGFL-87DC |
| TGFL-A67DCW | 670 | 600 | 850 | ¥598,400 | ¥544,000 | 15.1 | 13,000 | 15.1 | 15×2 | 1φ100V | 26 | 15×2 | ★TGFL-67DCW |
| TGFL-A87DCW | 870 | 600 | 850 | ¥669,900 | ¥609,000 | 21.6 | 18,600 | 21.6 | 15×2 | 1φ100V | 26 | 18×2 | ★TGFL-87DCW |
| ★TGFL-A105DCW | 1,050 | 600 | 850 | ¥787,600 | ¥716,000 | 24.4 | 21,000 | 24.4 | 15×2 | 1φ100V | 26 | 23×2 | ★TGFL-105DCW |
| ★TGFL-A130DCW | 1,300 | 600 | 850 | ¥933,900 | ¥849,000 | 30.2 | 26,000 | 30.2 | 15×2 | 1φ100V | 26 | 30×2 | ★TGFL-130DCW |
| ★TGFL-A45ADC | 450 | 750 | 850 | ¥413,600 | ¥376,000 | 11.6 | 10,000 | 11.6 | 15 | 1φ100V | 13 | 25 | ★TGFL-45ADC |
| ★TGFL-A55ADC | 550 | 750 | 850 | ¥445,500 | ¥405,000 | 13.4 | 11,500 | 13.4 | 15 | 1φ100V | 13 | 31 | ★TGFL-55ADC |
| ハイパワータイプ | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGFL-A35DPC | 350 | 600 | 850 | ¥319,000 | ¥290,000 | 8.1 | 7,000 | 8.1 | 15 | 1φ100V | 13 | 15 | ★TGFL-35DPC |
| ★TGFL-A45DPC | 450 | 600 | 850 | ¥354,200 | ¥322,000 | 11.6 | 10,000 | 11.6 | 15 | 1φ100V | 13 | 18 | ★TGFL-45DPC |
| ★TGFL-A55DPC | 550 | 600 | 850 | ¥407,000 | ¥370,000 | 13.0 | 11,200 | 13.0 | 15 | 1φ100V | 13 | 23 | ★TGFL-55DPC |
| バスケットタイプ | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGFL-A45ADC2 | 450 | 750 | 850 | ¥449,900 | ¥409,000 | 11.6 | 10,000 | 11.6 | 15 | 1φ100V | 13 | 25 | ★TGFL-45ADC2 |
| ★TGFL-A55ADC2 | 550 | 750 | 850 | ¥479,600 | ¥436,000 | 13.4 | 11,500 | 13.4 | 15 | 1φ100V | 13 | 31 | ★TGFL-55ADC2 |

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定*1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

SDガスフライヤー

熱効率69%達成

ガス



IH

P64

電気

P62~P63

TGFL-45SDC

TGFL-55SDC

新型5角形浸管(熱交換機)の採用により、
熱効率69%を達成し、
圧倒的な経済性と清掃性を大きく向上。

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 油量 L | 型式 |
|------------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|------------|------------------|-------------------------|--------|------------------------|---------|--------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | | | | | |
| TGFL-45SDC | 450 | 600 | 850 | ¥393,800 | ¥358,000 | 9.1 | 7,800 | 9.1 | 15 | 1φ100V | 13 | 18 | ★SD-TGFL-C45 |
| TGFL-55SDC | 550 | 600 | 850 | ¥438,900 | ¥399,000 | 10.2 | 8,800 | 10.2 | 15 | 1φ100V | 13 | 23 | ★SD-TGFL-C55 |

注意: 本体側面に異常過熱防止装置のリセットボタンがあります。設置の際は手が入るスペース
または隣に設置する機器が容易に外せる等の配慮をお願いいたします。

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定*1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

ガスフライヤー(スマートクリーンタイプ)・専用油ろ過器対応

熱効率56%達成

ガス



TGFL-50HSDF



TFO-19



槽内容量：約 19L

| 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) W | 油量 L | 型式 | |
|----------------------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|------------|-----------------------|----|------------------------|---------|----|------------------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | 高さ | 都市ガス kW | | | | | | LPガス (kcal/h) kW |
| スマートクリーンタイプ・専用油ろ過器対応 | | | | | | | | | | | | | |
| TGFL-50HSDF | 500 | 600 | 850 | ¥699,600 | ¥636,000 | 10.0 | 8,600 | 10.0 | 15 | 1φ100V | 13 | 16 | ★TGFL-50HSDF-U |
| 油ろ過器(スマートクリーンタイプ) | | | | | | | | | | | | | |
| TFO-19 | 380 | 525 | 325 | ¥275,000 | ¥250,000 | - | - | - | - | 1φ100V | 200 | 19 | - |

油ろ過器付タイプで油長持ち

- ボタン1つで、ろ過器から油槽へ再給油、重い油缶や手を汚すことはありません。
 - 専用ろ過紙¹を使用することで、油の廃棄は、最大約 1/3²に減少できます。
- 注意 1: ろ紙(バックタイプ) 注意 2・3: 食材、使用方法によっては効果が異なります。

消耗品

ろ紙(バックタイプ)
(TFO-19専用/プレミアム)
型式:TFO-P
税込:¥16,500
・15パック入り



ろ紙(紙タイプ)
(TFO-19専用/スタンダード)
型式:TFO-S
税込:¥10,890
・100枚入り



油ろ過器使用前後の油 AV 値³



前 AV 値 2.58

後 AV 値 1.95

※一般的に AV 値が 2.5 ~ 3.0 で油交換です。

電気卓上フライヤー

電気



TCFL-8B



TCFL-8T



TEFC-3545



★ TCFL-3655EAL-L

TCFL-3655EAL
TCFL-4055EAL



ガス P60~P61

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 油量 L |
|------------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| ミニタイプ(フライ用) 油槽有効寸法:W235×D295 | | | | | | | | |
| TCFL-8B | 265 | 405 | 190 | ¥117,700 | ¥107,000 | 1φ100V | 1.3 | 4~8 |
| ミニタイプ(天ぶら用) 油槽有効寸法:W235×D295 | | | | | | | | |
| TCFL-8T | 265 | 405 | 190 | ¥116,600 | ¥106,000 | 1φ100V | 1.3 | 4~8 |
| ハイパワータイプ | | | | | | | | |
| TEFC-3545 | 350 | 450 | 250 | ¥205,700 | ¥187,000 | 1φ200V | 3.0 | 7.5 |
| TCFL-4560E | 450 | 600 | 300 | ¥302,500 | ¥275,000 | 3φ200V | 6.0 | 12 |
| オートリフトアップ付き | | | | | | | | |
| ★TCFL-3655EAL-(R/L) | 360 | 550 | 235 | ¥468,600 | ¥426,000 | 3φ200V | 3.0 | 7.5 |
| ★TCFL-4055EAL-(R/L) | 400 | 550 | 235 | ¥490,600 | ¥446,000 | 3φ200V | 4.0 | 9 |

※TCFL-8B 付属品:フタ、スノコ、バスケット
 ※TCFL-8T 付属品:フタ、スノコ、前カゴ、すべり板
 ※TEFC-3545 付属品:専用バスケット×1、排油パイプ×1
 ※TCFL-4560E 付属品:60バスケット×2、油こし網×1、排油パイプ×1

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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
- 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

電気フライヤー

COOK

電気



ガス P60~P62

IH P64



TEFL-A35

TEFL-A45

TEFL-A67W

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 油量 L | 型式 |
|-----------------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|---------|-----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| 高さ 850mm | | | | | | | | | 高さ 800mm |
| 一槽タイプ | | | | | | | | | |
| TEFL-A35 | 350 | 600 | 850 | ¥503,800 | ¥458,000 | 3φ200V | 4.5 | 13 | ★TEFL-35N |
| TEFL-A45 | 450 | 600 | 850 | ¥570,900 | ¥519,000 | 3φ200V | 6.0 | 18 | ★TEFL-45N |
| TEFL-A55 | 550 | 600 | 850 | ¥646,800 | ¥588,000 | 3φ200V | 8.0 | 23 | ★TEFL-55N |
| 二槽タイプ | | | | | | | | | |
| TEFL-A67W | 670 | 600 | 850 | ¥948,200 | ¥862,000 | 3φ200V | 9.0 | 13×2 | ★TEFL-67WN |
| TEFL-A87W | 870 | 600 | 850 | ¥1,100,000 | ¥1,000,000 | 3φ200V | 12.0 | 18×2 | ★TEFL-87WN |
| ★TEFL-A105W | 1,050 | 600 | 850 | ¥1,268,300 | ¥1,153,000 | 3φ200V | 16.0 | 23×2 | ★TEFL-105WN |

安全装置：温度過昇防止装置

電気フライヤー/Quality Control Fryer

ISHIDA
tanico

電気



オーダー対応品

揚げ加減は
フライヤーに
おまかせ！



コントロールパネル



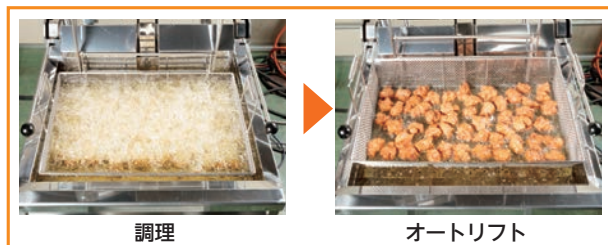
誰が調理しても安全で美味しい揚げ物づくりを実現！

手間と時間をかけずに作業記録！

ムリ・ムダ・ムラのない調理を実現！

- 調理データの記録管理が可能
 - HACCP 制度化対策調理記録を記録・送信し管理ができます。
 - 重量センサーにより、歩留まりの管理もできます。
- 食材の入れすぎ防止機能を搭載
 - 重量センサーが感知し、入れすぎによる加熱不足をなくすることができます。
- オートリフト採用で自動調理が可能
 - 50メニューの登録ができます。
 - 自動でバスケットが上下する便利なオートリフト式です。

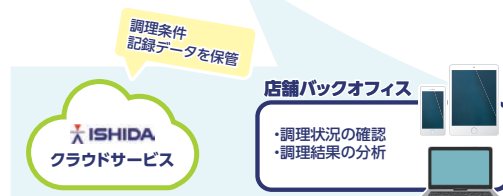
タブレット・スマートフォン (iOS、Android OS) でも
データを確認することができます。



調理

オートリフト

※Androidは、Google LLCの商標または登録商標です。
※iOSは、米国およびその他の国におけるCisco社の商標
または登録商標です。



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz)kW | 油量 L | 排油口 A |
|--------------|----------|-----|-----|----------|------|--------|---------------------|---------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| TEFL-65AL-WE | 650 | 670 | 850 | お問合せください | | 3φ200V | 9.0 | 27 | 32 |

※付属品：ステンレス油缶、油こし網、すくい網、敷き網、専用フライバスケット
●機能：重量センサー（油量判定、食材量判定）/ オートリフト / フルカラー液晶タッチパネル（50メニュー登録）
芯温センサー（食材温度測定）/ 調理データの通信と記録



IHフライヤー

COOK

IH



ガス P60~P62

電気 P63

TIFL-A35

TIFL-A45

TIFL-A87W



コントロールパネル

マイコン6メモリー機能搭載

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 油量 L | 型式 |
|-----------------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|---------|-----------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | | | |
| 高さ 850mm | | | | | | | | | 高さ 800mm |
| 一槽タイプ | | | | | | | | | |
| TIFL-A35 | 350 | 600 | 850 | ¥602,800 | ¥548,000 | 1φ200V | 3.5 | 13 | ★TIFL-35N |
| TIFL-A45 | 450 | 600 | 850 | ¥694,100 | ¥631,000 | 3φ200V | 5.3 | 18 | ★TIFL-45N |
| TIFL-A55 | 550 | 600 | 850 | ¥908,600 | ¥826,000 | 3φ200V | 7.0 | 23 | ★TIFL-55N |
| 二槽タイプ | | | | | | | | | |
| TIFL-A67W | 670 | 600 | 850 | ¥1,120,900 | ¥1,019,000 | 1φ200V | 7.0 | 13×2 | ★TIFL-67WN |
| TIFL-A87W | 870 | 600 | 850 | ¥1,325,500 | ¥1,205,000 | 3φ200V | 10.6 | 18×2 | ★TIFL-87WN |
| TIFL-A105W | 1,050 | 600 | 850 | ¥1,677,500 | ¥1,525,000 | 3φ200V | 14.0 | 23×2 | ★TIFL-105WN |

安全装置：温度過昇防止装置

フライヤーシリーズ 付属品・オプション

■ 付属品

| 油切り・油切り網 | フタ | すべり板 | すくい網 | 敷き網 | 油こし網・ステンレス油缶 ^{※1} | 排油ガイドパイプ ^{※2} |
|----------|----|------|------|-----|----------------------------|------------------------|
| | | | | | | |

・転倒防止金具(2個)は、TGFL-B30Cのみ付属
 ・すくい網は、1台につき1個付属

・油缶は各油槽毎に1個付属(一槽油量28L以上のタイプは2個付属)
 ・その他付属品は、各油槽毎に1個付属

※1 ガス卓上フライヤーはオプション
 ※2 卓上フライヤーのみ

■ オプション品

| | すべり板(R型) | 掃除棒 | 転倒防止金具 | フライバスケット掛け | ロングアジャスト | 卓上用油切り・油切り網・前カゴ |
|-------------------------------|----------|-----|--------|-----------------|----------|-----------------|
| | | | | | | |
| スタンドタイプ フライヤー [※] | ○ | ○ | ○ | ○ ^{※3} | ○ | |
| ガス卓上 フライヤー | | ○ | | ○ | | ○ |

※ガス・電気・IHフライヤー共通

※3 スタンドタイプフライヤーには専用排気カバーも必要

■ バスケット対応表

| バスケット(35) | バスケット(45) | | | バスケット(55) | | | バスケット(小) | | | バスケット(大) | | | バスケット(A2) | | | | | |
|------------------|----------------|-----|-----|-----------|-----|-----|----------|-----|-----|----------|-----|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|--|
| | 幅 | 長さ | 高さ | 幅 | 長さ | 高さ | 幅 | 長さ | 高さ | 幅 | 長さ | 高さ | 幅 | 長さ | 高さ | | | |
| 120 | 240 | 130 | 150 | 240 | 130 | 180 | 240 | 130 | 140 | 280 | 135 | 190 | 239 | 145 | 140 | 330 | 135 | |
| 奥行450mm | TGFL-B3545C | | | 2個 | | | | | | | | | | | | | | |
| | TGFL-B4345C | | | 2個 | | | | | | | | | | | | | | |
| | TGFL-B5345C | | | | | | 2個 | | | | | | | | | | | |
| 奥行600mm | W300 | | | | | | | | | 1個 | | | 1個 | | | | | |
| | W350・W430(450) | | | | | | | | | 2個 | | | 1個 | | | | | |
| | W530(550) | | | | | | | | | 3個 | | | 2個 | | | | | |
| | W650(670) | | | | | | | | | 4個 | | | 3個 | | | | | |
| 奥行600mm 二槽タイプ | W850(870) | | | | | | | | | 5個 | | | 4個 | | | | | |
| | W650(670)・W530 | | | | | | | | | 1個×2 | | | 1個×2 | | | | | |
| | W850(870) | | | | | | | | | 2個×2 | | | 1個×2 | | | | | |
| 奥行750mm | W1030(1050) | | | | | | | | | 3個×2 | | | 2個×2 | | | | | |
| | W1280(1300) | | | | | | | | | 4個×2 | | | 3個×2 | | | | | |
| | W350・W430(450) | | | | | | | | | | | | | | | 2個 | | |
| | W530(550) | | | | | | | | | | | | | | | 3個 | | |

※ガス・電気・IHフライヤー共通

※槽内に入る最大バスケット数になります。

※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。税込み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
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テイルテンゲン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
 - 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
- ペーカリー
 - 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

連続ガスフライヤー

ガス



IH P66

電気 P66



★CFL-12R



★CFL-20N



オートリフトアップ式コンベア

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 油量 L | コンベア幅 (mm) | |
|----------------------|----------|-------|-----|------------|------------|------------|---------|------------|--------|-------------------------|--------|------------------------|---------|---------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | kcal/h | LPガス kW | (kg/h) | | | | | | |
| 潜行ネットコンベア搬送方式 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★CFL-15N(R/L) | 1,480 | 790 | 850 | お問合せください | | 41.8 | 36,000 | 41.8 | 3.00 | 25 | 1φ100V | 185 | 68 | 540 | |
| ★CFL-20N(R/L) | 1,980 | 790 | 850 | お問合せください | | 55.8 | 48,000 | 55.8 | 4.00 | 25 | 1φ100V | 185 | 90 | 540 | |
| ★CFL-30N(R/L) | 2,980 | 790 | 850 | お問合せください | | 83.6 | 72,000 | 83.6 | 6.00 | 32 | 1φ100V | 185 | 132 | 540 | |
| ★CFL-12SN(R/L) | 1,200 | 670 | 850 | お問合せください | | 20.9 | 18,000 | 20.9 | 1.50 | 20 | 1φ100V | 50 | 36 | 400 | |
| ★CFL-15SN(R/L) | 1,500 | 670 | 850 | お問合せください | | 31.4 | 27,000 | 31.4 | 2.23 | 20 | 1φ100V | 500 | 46 | 400 | |
| ★CFL-18SN(R/L) | 1,800 | 670 | 850 | お問合せください | | 41.9 | 36,000 | 41.9 | 2.83 | 20 | 1φ100V | 500 | 56 | 400 | |
| エプロンコンベア搬送方式 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★CFL-12L | 1,200 | 600 | 350 | ¥1,285,900 | ¥1,169,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 60 | 25 | 300 | |
| ★CFL-12R | 1,200 | 600 | 350 | ¥1,285,900 | ¥1,169,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 60 | 25 | 300 | |
| ★CFL-40AP(R/L) | 4,050 | 1,250 | 880 | お問合せください | | 115.1 | 100,000 | 115.1 | 8.33 | 32 | 3φ200V | 400 | 156 | 600 | |

昇降機付き 電気式連続フライヤー

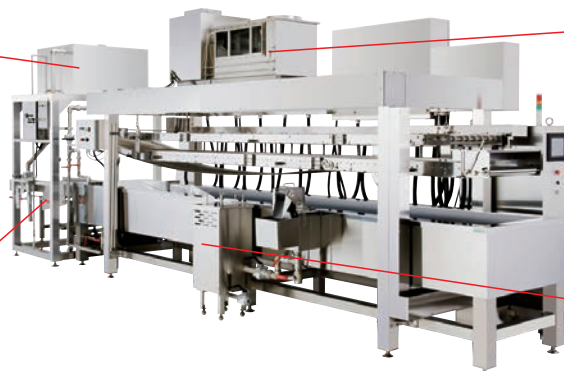
電気

冷却沈殿濾過槽

油煙除去装置

油切りコンベア

ストレーナー



| 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 | | | 油量L | |
|----------|-------|-----|----------|------|--------|--------|--------|-------|------------|------------|
| 間口 | 奥行 | 高さ | | | | 加熱部 | 駆動部 | 昇降部 | ネット間隔 35mm | ネット間隔 60mm |
| 5,300 | 1,120 | 900 | お問合せください | | 3φ200V | 89.7kw | 0.86kw | 0.4kw | 330L | 380L |

オプション品：冷却沈殿濾過槽、油煙除去装置、油切りコンベア、ストレーナー

連続フライヤーの特長

ご希望の油温を適温コントロール

デジタル設定、デジタル表示によるサーモスタットを装備。油温を(100℃から200℃)適温にコントロールします。

万一の事故を未然に防ぐ

立ち消え安全装置、異常過熱防止装置、緊急停止ボタン、警報ランプ、連続スパーク点火方式などの安全性、操作性を重視した製品です。

簡単スピードコントロール

コンベアのスピードは、0分(停止)から10分まで、食材に合わせて無段階に設定できます。またコントロールボックスは135度の回転が可能で、どの位置からも現在の設定が容易に確認できます。

オートリフトアップ式コンベアでお手入れ簡単

ボタン一つでワンタッチでコンベアネットがアップ・ダウンするオートリフトアップを採用。簡単に油槽の掃除ができます。

高熱効率・高経済性

バーナーの直火により、熱を無駄なく伝える熱効率に富んだ経済設計です。

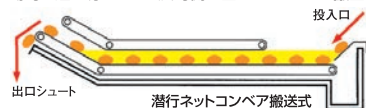
揚げガス自動排出装置

ガス自動搬出コンベア装置を装備。揚げ物にガスが付着するのを防ぐばかりでなく、油の老化を抑えます。

2つのタイプ別搬送式

潜行ネットコンベア搬送式

投入された食材は、搬送と潜行の2本のネットコンベアにはさまれて油槽の中を運ばれますので、食材を傷つけることなく表裏ムラなく調理できます。揚げ上がった食材は、自動的に油を切りながら反対側の出口シュートより搬出されます。

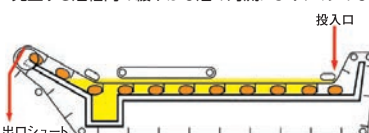


【適用食材】

- コロッケ類
- カツ類
- 唐揚げ類
- 冷凍食品類
- ※コンベアがネット形状ですので、一部、調理に不向き(細長い形状など)な食材があります。詳しくはお問い合わせください。

エプロンコンベア搬送式

投入された食材は、ステンレス製搬送エプロンにより油槽の中に運ばれます。この際に発生する油槽内の緩やかな油の対流により、ムラのない調理が可能です。



【適用食材】

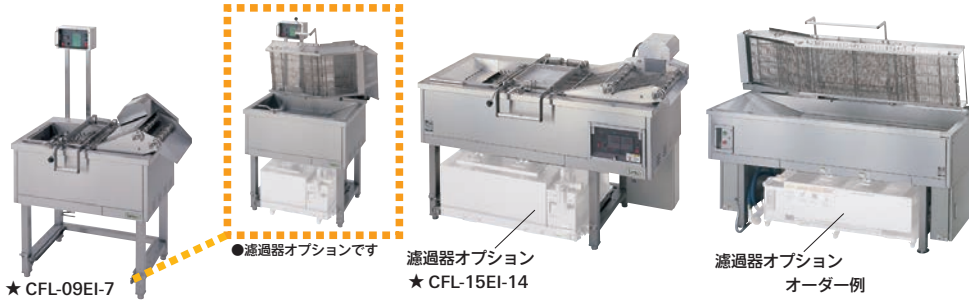
- 天ぷら類
- かき揚げ類
- コロッケ類
- カツ類
- 唐揚げ類
- 冷凍食品類
- ※調理品に合わせて、潜行ネットをご使用ください。

低周波IH連続フライヤー

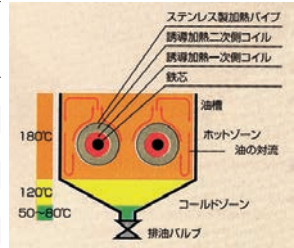
IH



ガス P63
電気 P64



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 油量 L | 温度調節範囲 ℃ | 揚げ時間 分 |
|-------------------|----------|-----|-----|----------|--------|------|-------------------------|---------|-------------|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| ★CFL-09EI-7(R/L) | 900 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 7.0 | 48 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-09EI-10(R/L) | 900 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 10.0 | 48 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-12EI-10(R/L) | 1,200 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 10.6 | 63 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-12EI-14(R/L) | 1,200 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 14.0 | 80 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-12EI-20(R/L) | 1,200 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 20.0 | 80 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-15EI-14(R/L) | 1,500 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 14.0 | 84 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-15EI-20(R/L) | 1,500 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 20.0 | 84 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-20EI-21(R/L) | 1,950 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 21.0 | 105 | 常温~200 | 2~10 | |
| ★CFL-20EI-30(R/L) | 1,950 | 650 | 850 | お問合せください | 3φ200V | 30.0 | 105 | 常温~200 | 2~10 | |



新開発浸管採用タイプ

●コンベア幅 400mm

※お店の厨房に合わせて、本体寸法はもちろん、右投入仕様・左投入仕様、投入部の開口寸法、搬出部の角度、ネット間隔などご希望に合わせて、オーダー受注製作も致します。

電気卓上連続フライヤー

電気



システムアップ例

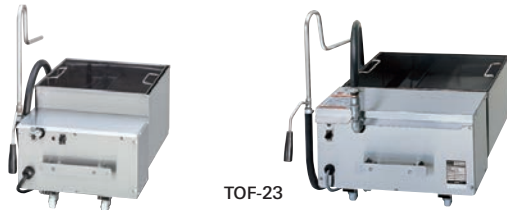
ガス P63

★CFL-09EC-(R/L) ¥1,467,000
税込¥1,613,700

- 外形寸法:W950×D580(+20)×H300
- 消費電力:単相100V 60W
三相200V 8.3kW
- 容量:油量22L
- コンベアスピード:90秒~MAX
- ※付属品:排油ガイドパイプ、カス受けカゴ

油ろ過器

電気



★ TOF-15

TOF-23

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 油量 L | 吐出量 (50/60Hz) L/min | フライヤー 間口 mm |
|---------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|------------------------|---------|---------------------------|-------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| ★TOF-15 | 330 | 675 | 300 | ¥275,000 | ¥250,000 | 1φ100V | 135 | 15 | 6.8/8.2 | 350 |
| TOF-18 | 330 | 520 | 300 | ¥275,000 | ¥250,000 | 1φ100V | 135 | 18 | 6.8/8.2 | 430-450 |
| TOF-23 | 420 | 520 | 300 | ¥302,500 | ¥275,000 | 1φ100V | 135 | 23 | 6.8/8.2 | 530-550 |
| ★TOF-30 | 540 | 520 | 300 | ¥327,800 | ¥298,000 | 1φ100V | 135 | 30 | 6.8/8.2 | 650 |

※旧型ガスフライヤー H=800mm では、高さ調整により使用可能

※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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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

幼保関連

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

ベーカーリー

- 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

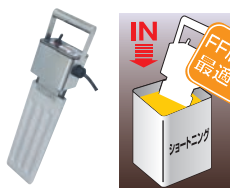
その他

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

ショートニング溶解ヒーター

電気



★TSH-04 ￥120,000
税込￥132,000

- 外形寸法:W110×D80×H520
- 消費電力:単相100V 0.7kW
- 重量:3.0kg
- ※過昇温度防止装置
- ※一斗缶専用

差し込みセットするだけで、固形油を安全スピーディーに溶解。発火の心配不要で、ファーストフード店に最適です。

- 標準装備したサーモスタットで安定した温調。高温による発火の危険性を回避するとともに、油の劣化を低減します。
- 発熱部を面で構成することにより、清掃性も向上。

フライヤークリーナー



フライヤーの油汚れを、こすらずに煮立てて簡単に除去します。手の届かないところにこびり付いた油汚れも簡単に浮き上がり、効率よく作業できます。

フライヤークリーナー 500-20 ￥11,700
税込￥12,870

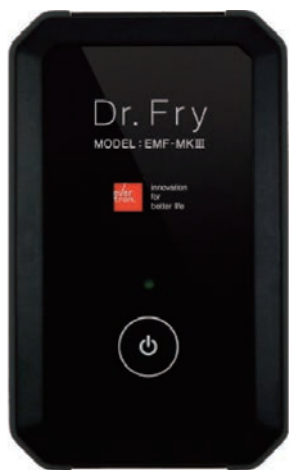
- 荷姿:500g×20
- 対金属安全性:アルミニウム・スズ・銅は不可
- ※アルカリ性、無リン

多機能分子調理器

電気

Dr. Fry-2

Unexperienced Reality



受賞歴



フライヤーで多様な調理が可能

料理のレパートリーが広がる

いろいろ揚げても揚げ物の匂い移りが激減

フライヤー1台で同時に調理!

衣が吸収する油量を最大で

50%削減

揚げ時間を最大で

25%短縮

※関係機関による調査や自社調べによる数値



コストダウン

色や匂い移りが気になり交換していた油が、新油のようなクオリティで調理が可能に。厨房やダクトの掃除の手間経費削減にも。



スピード化

Dr. Fry-2 (ドクターフライ2) の導入で、従来より揚げ時間が短縮でき(食材の種類による)、サンマやサツマイモ、本来焼き調理していた料理も、10~25%の時短に貢献できます。



美味しさ向上

Dr. Fry-2 (ドクターフライ2) を取り付けるだけで、食材やシェフを変えずに他店ではマネできない新メニューと調理が可能になります。



カロリーカット

衣が吸収する油の量を最大50%カット。ヘルシーな揚げ物を、油に敏感なお客様にも安心してご提供できます。



安心・安全

油ハネが小さくなるので、ヤケドの防止に。またオイルミストも減少され油臭も激減。従業員の健康も守ります。

進化をもたらすのは
たった4つのシンプルな部品

- 『Dr. Fry-2』トランス
- 電極パネル
- テフロンケーブルユニット
- ACアダプター



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電極パネル外形寸法 | | | 消費電力 | 電極パネル |
|----------------|----------|----|-----|----------|------|-----------|------|----|------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| Dr. Fry-2(一槽用) | 88 | 33 | 146 | お問合せください | | 230 | 27.5 | 99 | 3W | 2 |
| Dr. Fry-2(二槽用) | 146 | 33 | 88 | お問合せください | | 230 | 27.5 | 99 | 3W | 4 |

※商品構成:Dr. Fry-2トランス、電極パネル×2枚(2槽用は4枚)、テフロンケーブル×2、ACアダプター、電波検知器、耐熱結束バンド・ハーネスクリップ、ローリングタップ

IHグリドル

IH



★ LIH-TEG-12070-2

- 鉄板厚 30mm 使用により、温度降下が少なく200℃以下の温度で使用可能。
- 微小な温度コントロールにも優れています。



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | グリル寸法 | | タイプ | プレート厚(mm) |
|------------------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|------------------|-------|-----|------|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | | |
| ★LIH-TEG-7070-1 | 700 | 700 | 850 | ¥1,603,800 | ¥1,458,000 | 3φ200V | 4.8×1 | 682 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-9070-1 | 900 | 700 | 850 | ¥1,720,400 | ¥1,564,000 | 3φ200V | 4.8×1 | 882 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-12070-2 | 1,200 | 700 | 850 | ¥2,854,500 | ¥2,595,000 | 3φ200V | 4.8×2 | 1,182 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-15070-2 | 1,500 | 700 | 850 | ¥3,051,400 | ¥2,774,000 | 3φ200V | 4.8×2 | 1,482 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-18070-3 | 1,800 | 700 | 850 | ¥4,369,200 | ¥3,972,000 | 3φ200V | 4.8×3 | 1,782 | 591 | スタンド | 30 |

ガスグリドル

ガス



★ TGG-60A



★ TGG-90A



TGG-45N

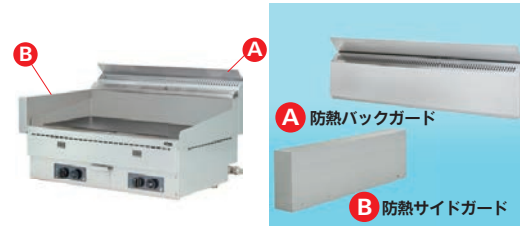


TGG-60N



| 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) | グリル寸法 | | タイプ | プレート厚(mm) | 型式 | |
|----------|----------|-----|-----|----------|----------|---------|------------------|------------------|-------|-----|-----|-----------|----|-------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) kW | | 間口 | 奥行 | | | | 高さ800mm (卓上タイプ除く) |
| スタンダタイプ | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGG-60A | 600 | 750 | 850 | ¥401,500 | ¥365,000 | 10.5 | 9,000 | 10.5 | 20 | 550 | 500 | スタンド | 18 | ★TAP-TG-60 |
| ★TGG-90A | 900 | 750 | 850 | ¥551,100 | ¥501,000 | 22.7 | 19,500 | 22.8 | 20 | 850 | 500 | スタンド | 18 | ★TAP-TG-90 |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | | | | |
| TGG-45N | 450 | 600 | 300 | ¥244,200 | ¥222,000 | 8.7 | 7,500 | 8.4 | 20 | 445 | 410 | 卓上 | 24 | - |
| TGG-60N | 600 | 600 | 300 | ¥258,500 | ¥235,000 | 12.2 | 10,500 | 11.9 | 20 | 595 | 410 | 卓上 | 24 | - |
| TGG-90N | 900 | 600 | 300 | ¥391,600 | ¥356,000 | 17.4 | 15,000 | 16.8 | 25 | 895 | 410 | 卓上 | 24 | - |

専用防熱板 グリドル **NEW**



A 防熱バックガード

B 防熱サイドガード

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|------------------|----------|-----|-----|---------|---------|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 防熱バックガード | | | | | | |
| OP-TGG-HB45 | 450 | 50 | 275 | ¥58,300 | ¥53,000 | TGG-45N用 |
| OP-TGG-HB60 | 600 | 50 | 275 | ¥60,500 | ¥55,000 | TGG-60N用 |
| OP-TGG-HB90 | 900 | 50 | 275 | ¥66,000 | ¥60,000 | TGG-90N用 |
| 防熱サイドガード | | | | | | |
| OP-TGG-HS60(R/L) | 50 | 650 | 230 | ¥33,000 | ¥30,000 | TGG-45/60/90用 |

※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

ガス赤外線グリドル

ガス



TGGC-90UF

- 蓄熱性の高い厚さ 24mm のグリルプレートを採用。
- 高効率の赤外線バーナで均一に加熱。
- 高感度センサーにより正確な温度コントロール。



| 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) | 電源単相 100V W | グリル寸法 | | タイプ | プレート厚 mm |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|----------|------|--------|------------------|-------------|-------|-----|-----|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | 間口 | 奥行 | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | | |
| TGGC-60UF | 600 | 600 | 300 | ¥411,400 | ¥374,000 | 11.3 | 9,800 | 11.1 | 0.80 | 15 | 15 | 595 | 450 | 卓上 | 24 |
| TGGC-90UF | 900 | 600 | 300 | ¥679,800 | ¥618,000 | 17.0 | 14,600 | 16.6 | 1.19 | 15 | 30 | 895 | 450 | 卓上 | 24 |

※間口 1200mm タイプも製作致します。

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

※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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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

- 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

ガスグリドル

ガス 両面タイプ



オーダー対応品



大阪ガス Daigas Group
共同開発品

- 調理時間の短縮**
上下グリドルが両面から食材を加熱するので、従来の約半分の時間で調理が可能。
- クオリティーの高い調理**
当社独自の加熱方式で、調理面の温度が均一です。

- 安全機構**
グリドル温度、異常加熱防止装置付。上部グリドル落下安全装置付。

TGGC-52A-UP

¥お問合せください

- 外形寸法:W520×D750×H350
- 消費電力:上部部 三相 200V 3.0kW
下部部 単相 100V 0.05kW
- ガス消費量(都市GAS):12.2kW(10,500kcal/h)

電気グリドル

電気 ビルトインタイプ



オーダー対応品



設置例



TEGC-40BI

¥お問合せください

- 外形寸法:W400×D490×H150
- 外消費電力:単相 200V 2.0kW

電気グリドル

電気



TCG-6060EN



TCG-9060EN

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | グリドル寸法 | | タイプ | プレート厚 (mm) |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|--------|-----|-----|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | | |
| TCG-4560EN | 450 | 600 | 300 | ¥226,600 | ¥206,000 | 3φ200V | 3.0 | 400 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-6060EN | 600 | 600 | 300 | ¥286,000 | ¥260,000 | 3φ200V | 6.0 | 550 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-7560EN | 750 | 600 | 300 | ¥339,900 | ¥309,000 | 3φ200V | 6.0 | 700 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-9060EN | 900 | 600 | 300 | ¥414,700 | ¥377,000 | 3φ200V | 9.0 | 850 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-12060EN | 1,200 | 600 | 300 | ¥499,400 | ¥454,000 | 3φ200V | 12.0 | 1,150 | 470 | 卓上 | 15 |

電気グリドル専用キャビネット

- TCG-9060EN と専用キャビネット
TG-90CT とのセット例



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 備考 | 型式 |
|-----------|----------|-----|-----|----------|---------|--------|------------|
| | 高さ550mm | 間口 | 奥行 | | | | |
| ★TG-60CT | 595 | 530 | 550 | ¥71,500 | ¥65,000 | W600用 | ★TCG-60CT |
| ★TG-90CT | 895 | 530 | 550 | ¥80,300 | ¥73,000 | W900用 | ★TCG-90CT |
| ★TG-120CT | 1,195 | 530 | 550 | ¥100,100 | ¥91,000 | W1200用 | ★TCG-120CT |

チャコールグリラー

ガス



★ TGG-80CH ¥645,000
税込¥709,500

- 外形寸法:W800×D750×H850
- ガス消費量(都市GAS/LPG):
18.6kW(16,000kcal/h)/18.1kW(1.3kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):20A
- ロストル寸法:W450×D450
- ※ファイアロック使用(ガス加熱)

★ TAP-CG-80B 高さ800mm



★ TCG-80 ¥544,000
税込¥598,400

- 外形寸法:W800×D750×H850
- ロストル寸法:W450×D450
- ※木炭使用

★ TAP-CG-80C 高さ800mm

グリルプレート

ガス



★ TGG-40P ¥233,000
税込¥256,300

- 外形寸法:W400×D750×H850
- ガス消費量(都市GAS/LPG):
7.0kW(6,000kcal/h)/7.0kW(0.5kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):15A

★ TAP-GP-40 高さ800mm



ハースグリラー

ガス



N-TGH-60 ¥213,000
税込¥234,300

- 外形寸法:W600×D600×H300
- ガス消費量(都市GAS/LPG):
8.7kW(7,500kcal/h)/8.8kW(0.63kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ

ガス赤外線グリラー

ガス 下火式プラストタイプ



★ TGI-65UB



★ TGI-85UB



| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 給水接 続口径 A | 排水接 続口径 A | 焼き面寸法 | | バーナ (熱板) 本数 | JIA認証 |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|----------|------------|--------|-----------------------|--------|------------------------|-----------------|-----------------|-------|-----|-------------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | | 間口 | 奥行 | | |
| ★TGI-65UB | 650 | 600 | 300 | ¥655,600 | ¥596,000 | 12.6 | 10,800 | 12.6 | 0.90 | 15 | 1φ100V | 45 | 15 | 40 | 450 | 245 | 8 | ○ |
| ★TGI-85UB | 850 | 600 | 300 | ¥863,500 | ¥785,000 | 18.8 | 16,200 | 18.8 | 1.35 | 15 | 1φ100V | 70 | 15 | 40 | 650 | 245 | 12 | ○ |

付属品：オーバーフロー用ホース×1、ホースバンド×1

- 熱調理機器
- レンジ・テーブル
 - スチームパジョンオーブン
 - 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
 - テイルテイングパン回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
 - 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

- 幼保関連

- 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

大阪ガス Daigas Group × 東邦ガス × tanico 3社共同開発製品

日本初、燻煙発生機能付きガス赤外線グリラー

～国内最高水準の高火力で熱板温度800℃以上を実現～

“強火の遠火” 200～300℃の温度帯で均一に加熱ができます。

高火力で高温加熱

高火力のプラスト燃焼バーナを搭載し、熱板温度800℃以上を達成しました。高温の熱板は、油、タレなどを弾き、ススなどの発生を抑え、食材の風味を損なう事ありません。また、炭火と同等の火力を実現でき、鰻料理店などの高火力が求められる業種にも対応できます。



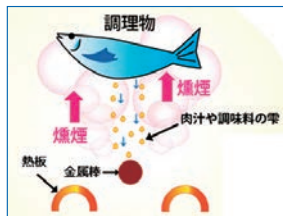
バーナの間隔



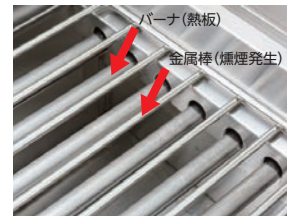
高温の熱板が油・タレを弾く

燻煙発生ユニット(オプション)

和食調理などでは、調理物から滴下した肉汁や調味料の雫が熱板表面で加熱されることで発生する燻煙によって、調理物に香ばしさを風味付けすることが望まれる調理があります。これまで、高温で加熱する場合は、熱板が油分を弾き燻煙が発生しないため、別途風味付けを行っていました。本製品では、バーナ近傍に金属棒を搭載し、バーナからの放射熱で燻煙が発生しやすい温度まで金属棒を加熱することで、金属棒に滴下した肉汁や調味料から燻煙を発生させ、調理物に風味付けすることを可能にしました。



燻煙による風味付けのイメージ



燻煙発生機能の搭載

ガス 下火式



TMS-TIG-6



TMS-TIG-1K



TMS-TIG-2K

オプション
耐熱ガラス



L=430 タイプ

L=295 タイプ

| 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) | 耐熱ガラス数 | |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|----------|------------|--------|----------------------|--------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | |
| TMS-TIG-4 | 510 | 515 | 230 | ¥125,400 | ¥114,000 | 7.0 | 6,000 | 7.0 | 0.50 | 13φ/9.5φ | L295×4 | |
| TMS-TIG-6 | 710 | 515 | 230 | ¥172,700 | ¥157,000 | 10.5 | 9,000 | 10.5 | 0.75 | 13φ/9.5φ | L295×6 | |
| TMS-TIG-8 | 910 | 515 | 230 | ¥216,700 | ¥197,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | *13φ/9.5φ | L295×8 | |
| ★TMS-TIG-8W | 1,000 | 515 | 230 | ¥238,700 | ¥217,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | *13φ/9.5φ | L295×8 | |
| 申売用 | | | | | | | | | | | | |
| TMS-TIG-1K | 620 | 195 | 240 | ¥51,700 | ¥47,000 | 2.4 | 2,000 | 2.1 | 0.15 | 13φ/9.5φ | L430×1 | |
| TMS-TIG-2K | 620 | 290 | 240 | ¥77,000 | ¥70,000 | 4.8 | 4,000 | 4.2 | 0.30 | 13φ/9.5φ | L430×2 | |
| TMS-TIG-4K | 905 | 290 | 240 | ¥124,300 | ¥113,000 | 7.0 | 6,000 | 7.0 | 0.50 | 13φ/9.5φ | L295×4 | |

付属品： TMS-TIG シリーズ：焼網、串受口ストル、耐熱ガラス
TMS-TIG-K シリーズ：串受口ストル、耐熱ガラス

※都市ガス13A、12A以外は「15A」となります。

※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。税込み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。

ガス赤外線グリラー

COOK

ガス 上火式



TIG-90



TIG-90S

上下火式



★TGF-75



★TGF-150

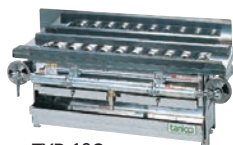


| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 | | | | ガス接続 口径 (都市/LP) | 焼き面寸法 | | タイプ | 備考 |
|------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|------------|------------------|------|--------|-----------------------|-------|-------|-----|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | (kg/h) | | 間口 | 奥行 | | |
| 上火式 | | | | | | | | | | | | | | |
| 付属品: 汁受(水入)皿、焼網、串受ロストル | | | | | | | | | | | | | | |
| TIG-60 | 560 | 415 | 615 | ¥143,000 | ¥130,000 | 5.5 | 4,700 | 5.5 | 0.40 | 13φ/9.5φ | 325 | 400 | 上火式 | バーナ3本 |
| TIG-70 | 690 | 415 | 615 | ¥177,100 | ¥161,000 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.67 | 13φ/9.5φ | 455 | 400 | 上火式 | バーナ3本 |
| TIG-90 | 900 | 415 | 615 | ¥244,200 | ¥222,000 | 11.0 | 9,500 | 11.0 | 0.79 | 15A | 615 | 400 | 上火式 | バーナ6本 |
| TIG-120 | 1,160 | 565 | 615 | ¥343,200 | ¥312,000 | 24.8 | 21,300 | 24.8 | 1.78 | 20A | 875 | 550 | 上火式 | バーナ8本 |
| TIG-90S | 850 | 415 | 615 | ¥199,100 | ¥181,000 | 13.2 | 11,300 | 13.2 | 0.95 | 15A | 615 | 400 | 上火式 | バーナ3本 |
| TIG-120S | 1,160 | 415 | 615 | ¥288,200 | ¥262,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 1.33 | 20A | 875 | 400 | 上火式 | バーナ6本 |
| TIG-150S | 1,440 | 415 | 615 | ¥344,300 | ¥313,000 | 26.4 | 22,700 | 26.4 | 1.90 | 20A | 1,150 | 400 | 上火式 | バーナ6本 |
| 上下火式 | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGF-75 | 750 | 750 | 1,500 | ¥378,400 | ¥344,000 | 21.2 | 18,300 | 21.2 | 1.52 | 25A | 530 | 550 | 上下式 | |
| ★TGF-150 | 1,500 | 750 | 1,500 | ¥608,300 | ¥553,000 | 50.7 | 43,600 | 50.6 | 3.63 | 25A | 585x2 | 550x2 | 上下式 | |

付属品: 汁受(水入)皿、焼網、串受ロストル

ガス焼き鳥器

ガス



TYB-10G



TYB-14G

万能焼き物器

ガス

下段は、冷凍おにぎり等の事前加熱用としてお使い下さい。



★TMG-061G



★TMG-081G

| 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) | 焼き面寸法 | | JIA認証 | |
|--------------------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------|--------|-----------------------|-------|-----|-------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | (kg/h) | | 間口 | 奥行 | | |
| ガス焼き鳥器 | | | | | | | | | | | | | | |
| 付属品: 串受バー×2本、串受けアタッチメント(左右各1)、バックガード | | | | | | | | | | | | | | |
| TYB-10G | 560 | 200 | 200 | ¥75,900 | ¥69,000 | 7.0 | 6,000 | 6.3 | 0.45 | 9.5φ | 460 | 135 | ○ | |
| TYB-14G | 740 | 200 | 200 | ¥92,400 | ¥84,000 | 9.3 | 8,000 | 9.1 | 0.65 | 9.5φ | 640 | 135 | ○ | |
| TYB-18G | 920 | 200 | 200 | ¥108,900 | ¥99,000 | 11.6 | 10,000 | 11.2 | 0.80 | 13φ/9.5φ | 820 | 135 | ○ | |
| 万能焼き物器(上下火式) (ファイヤーガード高さ: 180mm) | | | | | | | | | | | | | | |
| 付属品: 焼網×2、汁受(061Gを除く)、竹串保護カバー | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TMG-061G | 650 | 550 | 300 | ¥403,700 | ¥367,000 | 11.0 | 9,500 | 10.5 | 0.75 | 20A | - | - | | |
| ★TMG-081G | 850 | 550 | 300 | ¥520,300 | ¥473,000 | 17.4 | 15,000 | 16.0 | 1.15 | 20A | - | - | | |
| ★TMG-101G | 1,050 | 550 | 300 | ¥525,800 | ¥478,000 | 23.3 | 20,000 | 22.3 | 1.60 | 20A | - | - | | |

サラマダー

ガス

電気

NEW



TESM-45



TMS-ESM-65



TSM-90



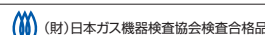
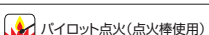
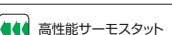
TGSM-70

TSM-90
TGSM-70

| 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 | 焼き面寸法 | | |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|------|--------|-----------------------|--------|-------------------------|-------|-----|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | 間口 | 奥行 | |
| 電気サラマダー | | | | | | | | | | | | | | | |
| TESM-45 | 450 | 450 | 540 | ¥455,400 | ¥414,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 3.0 | - | - | |
| TMS-ESM-65 | 650 | 450 | 550 | ¥465,300 | ¥423,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 4.2 | - | - | |
| TMS-ESM-65F | 650 | 450 | 550 | ¥572,000 | ¥520,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 3.1 | - | - | |
| ★TESM-90 | 900 | 375 | 430 | ¥548,900 | ¥499,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 6.0 | - | - | |
| ガスサラマダー | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSM-90 | 900 | 400 | 430 | ¥389,400 | ¥354,000 | 10.1 | 8,700 | 10.2 | 0.73 | 15A | - | - | 605 | 285 | |
| TGSM-70 | 700 | 400 | 500 | ¥352,000 | ¥320,000 | 6.6 | 5,700 | 6.7 | 0.48 | 15A | - | - | 655 | 300 | |

付属品: TSM-90: 汁受(水入)、スライド引出、焼網 TGSM-70: 壁面取付用プレート、焼棚、汁受

※ TESM-90: グリッドバー 6段切替 ※ TMS-ESM-65: カムスイッチ 3段切替 ※ TMS-ESM-65F: カムスイッチ 3段切替、カーボンランプ仕様



電気グリラー

電気 上火式



★ TEIG-90

★ TEIG-90 ¥522,000
税込¥574,200

■外形寸法:W860×D415×H615
■消費電力:三相 200V 3.0kW

★ TEIG-120 ¥638,000
税込¥701,800

■外形寸法:W1,120×D415×H615
■消費電力:三相 200V 5.1kW

電気式上下赤外線グリラー

電気

●魚介類の焼き調理に最適!
赤外線ヒーターによる上下同時加熱



★SD-TEIG-90W ¥1,495,000
税込¥1,644,500

■外形寸法:W900×D750×H650
■消費電力:三相 200V 6.4kW
■庫内寸法:W550×D374
※付属品:焼き網4枚
※オプション:専用架台



★SD-TEIG-120W ¥1,788,000
税込¥1,966,800

■外形寸法:W1,200×D750×H650
■消費電力:三相 200V 9.6kW
■庫内寸法:W850×D374
※付属品:焼き網6枚
※オプション:専用架台

電気焼物器

電気 熱量3段切替



3P-221WC



3H-210YC



コレデモカ 15C



3P-212XWC



3P-204KC

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 焼床寸法 (mm) W×D |
|------------------------------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|----------------------|------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| 万能タイプ卓上型 ※付属品=ゲタバキ鉄灸3ヶ | | | | | | | | |
| 3P-210C | 720 | 550 | 350 | ¥676,500 | ¥615,000 | 3φ200V | 10.2 | 520×270 |
| 3P-221WC | 1,200 | 550 | 380 | ¥1,138,500 | ¥1,035,000 | 3φ200V | 21.0 | 1,000×300 |
| 二刀流タイプ卓上型 ※共通付属品=焼網2枚、鉄灸3ヶ | | | | | | | | |
| 3H-210YC | 720 | 550 | 400 | ¥752,400 | ¥684,000 | 3φ200V | 10.2 | 520×270 |
| 焼鳥大串1000℃超タイプ卓上型 ※共通付属品=鉄灸2ヶ | | | | | | | | |
| コレデモカ15C | 1,200 | 550 | 430 | ¥1,126,400 | ¥1,024,000 | 3φ200V | 15.0 | 900×200 |
| 焼鳥大串専用タイプ卓上型 ※共通付属品=鉄灸2ヶ | | | | | | | | |
| 3P-212XWC | 1,060 | 410 | 390 | ¥881,100 | ¥801,000 | 3φ200V | 12.0 | 900×150 |
| 焼鳥専用タイプ卓上型 ※共通付属品=鉄灸2ヶ | | | | | | | | |
| 3P-204KC | 610 | 410 | 390 | ¥546,700 | ¥497,000 | 3φ200V | 4.5 | 450×110 |

※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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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
- 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

幼保関連

- 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

ペーカリー

- 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

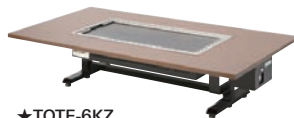
お好み焼きテーブル(電気式)

電気 ユニットタイプ、洋卓組み込みタイプ、座卓組み込みタイプ

お好み焼きだけでなく、鉄板焼きにもお使いいただけます。
湯煙の発生が低減でき、足下が広々とした設計なので、
お客様が快適に使用できます。



★TOTE-2K



★TOTE-6KZ



★TOTE-4KY



★TOTE-T ユニット組み込み

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | 鉄板寸法(mm) W×D | 仕様 |
|---------------|----------|--------------|-----|----------|--|--------|---------------------|-----------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| ユニットタイプ | | 黒皮鉄板 | | | 付属品:鉄板枠カバー、本体固定板、掃除用ヘラ、カスポット上下、テーブル固定板 | | | | |
| ★TOTE-2K | 520 | 430 | 170 | ¥334,400 | ¥304,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4K | 670 | 430 | 170 | ¥347,600 | ¥316,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6K | 870 | 430 | 170 | ¥381,700 | ¥347,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| ★TOTE-8K | 1,230 | 430 | 170 | ¥666,600 | ¥606,000 | 3φ200V | 6.0 | 1,141×341 | 8人掛け用 |
| ユニットタイプ | | 磨き鉄板 | | | 付属品:鉄板枠カバー、本体固定板、掃除用ヘラ、カスポット上下、テーブル固定板 | | | | |
| ★TOTE-2M | 520 | 430 | 170 | ¥342,100 | ¥311,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4M | 670 | 430 | 170 | ¥355,300 | ¥323,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6M | 870 | 430 | 170 | ¥391,600 | ¥356,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| ★TOTE-8M | 1,230 | 430 | 170 | ¥711,700 | ¥647,000 | 3φ200V | 6.0 | 1,141×341 | 8人掛け用 |
| 洋卓組み込みタイプ | | 黒皮鉄板 | | | | | | | |
| ★TOTE-2KY | 900 | 800 | 700 | ¥449,900 | ¥409,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4KY | 1,200 | 800 | 700 | ¥492,800 | ¥448,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6KY | 1,500 | 800 | 700 | ¥551,100 | ¥501,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| 洋卓組み込みタイプ | | 磨き鉄板 | | | | | | | |
| ★TOTE-2MY | 900 | 800 | 700 | ¥457,600 | ¥416,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4MY | 1,200 | 800 | 700 | ¥500,500 | ¥455,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6MY | 1,500 | 800 | 700 | ¥559,900 | ¥509,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| 座卓組み込みタイプ | | 黒皮鉄板 | | | | | | | |
| ★TOTE-2KZ | 900 | 800 | 350 | ¥458,700 | ¥417,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4KZ | 1,200 | 800 | 350 | ¥481,800 | ¥438,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6KZ | 1,500 | 800 | 350 | ¥547,800 | ¥498,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| 座卓組み込みタイプ | | 磨き鉄板 | | | | | | | |
| ★TOTE-2MZ | 900 | 800 | 350 | ¥454,300 | ¥413,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4MZ | 1,200 | 800 | 350 | ¥497,200 | ¥452,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6MZ | 1,500 | 800 | 350 | ¥556,600 | ¥506,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| たこ焼き器・ユニットタイプ | | コントロールBOX別置き | | | 付属品:鉄板カバー、本体固定板、カスポット | | | | |
| ★TOTE-T | 280 | 430 | 170 | ¥308,000 | ¥280,000 | 3φ200V | 1.5 | — | 18個/回 |

※黒皮鉄板:酸化皮膜があるタイプ ※磨き鉄板:鉄板の表面研磨(ステンレスの様な仕上げ)タイプ

自動回転たこ焼器

ガス
電気

COOK



★TGRO-48T-42

オプション (別売)



セットホッパー



ダストバット

ガス式 (TGRO シリーズ)



電気式 (TERO シリーズ)

セットホッパー (特殊樹脂加工)
 OP-TGRO-32 (32個用) ¥37,840 (税込)
 OP-TGRO-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。

- 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
 - アクアガスオープン
 - 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

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) | ○ |

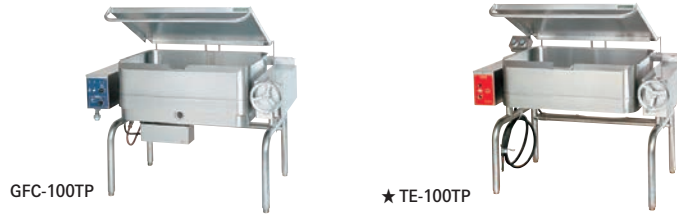
付属品: ★RG-350HG2、RG-350HG2C: 炒め用攪拌羽根 (万能用)
 付属品: ★TIRT-233T、★TIRT-233: 攪拌羽根×1
 付属品: ★TIRT-305T、★TIRT-305: 攪拌羽根×3
 オプション: ★RG-350HG2、RG-350HG2C: 炒め用攪拌羽根 (焼きそば用)、炒め用攪拌羽根 (万能セット)
 ※IH式: 4メニュー各3ステップの調理手順登録可能

※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。税込み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。

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 |

※内釜鋼鉄製 (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

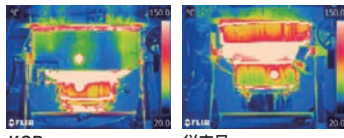
- 外形寸法:W1,175×D500×H1,500
- 蒸気消費量:42kg/h
- 能力(容量):60L
- ※最高使用圧力0.3mpa

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 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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- 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

ガス式蒸し器

COOK

ガス



TGMH-A60



TSB-65



TSB-132

TGMH-A60



TSB-65、132、198



素材を活かした蒸し器調理をはじめ、冷凍食品の解凍・食品の除菌と幅広い用途に適しています。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 | | | | 中棚寸法/ 段数 W×D(mm) | ガス接続 口径 (都市/LP) | 給水 口径 A | 排水 口径 A | |
|----------|----------|-----|-------|------------|------------|-------|----------|------|--------|------------------------|-----------------------|---------------|---------------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | |
| TGMH-A60 | 600 | 600 | 1,760 | ¥675,400 | ¥614,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.0 | 490×490/5 | 15A | 15 | 20 | ○ |
| TSB-65 | 650 | 600 | 1,800 | ¥806,300 | ¥733,000 | 13.9 | 12,000 | 13.9 | 1.0 | 485×445/8 | 13φ/9.5φ | 15 | 25 | |
| TSB-132 | 1,320 | 600 | 1,800 | ¥1,313,400 | ¥1,194,000 | 27.9 | 24,000 | 27.9 | 2.0 | 485×445/8×2 | 13φ/9.5φ×2 | 15 | 25 | |
| ★TSB-198 | 1,980 | 600 | 1,800 | ¥2,126,300 | ¥1,933,000 | 41.8 | 36,000 | 41.8 | 3.0 | 485×445/8×3 | 13φ/9.5φ×3 | 15×2 | 25×2 | |

※TGMH-60:内装SUS304

※TSB-65、132、198は、おこわ調理はできません。

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

ガス式ラッキーボイラー

COOK

ガス 自動給水装置付



TLB-1G



TLB-2G

※セイロは2段積みまで。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 | | | | 能力 (蒸気発生量) L/h | ガス接続 口径 (都市/LP) | 給水 口径 A | 排水 口径 A |
|--------|----------|-----|-----|----------|----------|-------|----------|------|--------|----------------------|-----------------------|---------------|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス | | LPガス | | | | | |
| | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | |
| TLB-1G | 600 | 700 | 700 | ¥282,700 | ¥257,000 | 18.6 | 16,000 | 17.5 | 1.25 | 13 | 15 | 15 | 20 |
| TLB-2G | 660 | 720 | 800 | ¥523,600 | ¥476,000 | 18.6 | 16,000 | 17.5 | 1.25 | 18 | 15 | 15 | 32 |

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

卓上電気蒸し器

電気



THM-1500E



THM-4000E



★THM-3400ET

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 槽水量 L | 蒸気発生量 L/h | 備考 |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|----------|--------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| THM-1500E | 350 | 370 | 330 | ¥122,100 | ¥111,000 | 1φ100V | 1.5 | 8 | — | 丸セイロ用 |
| THM-2000E | 350 | 370 | 330 | ¥126,500 | ¥115,000 | 1φ200V | 2.0 | 8 | — | 丸セイロ用 |
| THM-4000E | 470 | 490 | 410 | ¥255,200 | ¥232,000 | 3φ200V | 4.0 | 16 | — | 丸セイロ用 |
| ★THM-3400E | 350 | 600 | 225 | ¥232,100 | ¥211,000 | 1φ200V | 3.4 | — | 5 | 丸セイロ用 |
| ★THM-5100E | 350 | 600 | 225 | ¥304,700 | ¥277,000 | 3φ200V | 5.1 | — | 8 | 丸セイロ用 |
| ★THM-3400ET | 350 | 600 | 225 | ¥257,400 | ¥234,000 | 1φ200V | 3.4 | — | 5 | 丸セイロ用 |

※セイロはオプション

※角セイロ用対応ユニット(オプション)

※THM-3400E・5100E:給水接続口径15A

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

ガス式引出型蒸し器

ガス

COOK



TGMS-3

調理品の出し入れが簡単な引出しタイプ。
シュウマイ、茶わん蒸しなどの蒸し物調理から冷凍食品の解凍・食品の除菌と幅広い用途に適したコンパクトな製品です。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 | | | | 中棚寸法/ 段数 W×D(mm) | ガス接続 口径 (都市/LP) | 給水 口径 A | 排水 口径 A |
|--------|----------|-----|-------|----------|----------|------------|----------|------------|--------|------------------------|-----------------------|---------------|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | |
| TGMS-3 | 740 | 750 | 890 | ¥471,900 | ¥429,000 | 12.8 | 11,000 | 10.9 | 0.78 | 420×535×80×3段 | 15 | 15 | 20 |
| TGMS-4 | 740 | 750 | 1,010 | ¥520,300 | ¥473,000 | 12.8 | 11,000 | 10.9 | 0.78 | 420×535×80×4段 | 15 | 15 | 20 |

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

電気式引出型蒸し器

電気



★ EM-3S



★ EM-6W

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水 口径 A | 排水 口径 A |
|----------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|---------------|---------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| ★EM-3S(引出3ヶ) | 785 | 750 | 900 | ¥814,000 | ¥740,000 | 3φ200V | 5.2 | 15 | 20 |
| ★EM-4S(引出4ヶ) | 785 | 750 | 1,020 | ¥871,200 | ¥792,000 | 3φ200V | 6.1 | 15 | 20 |
| ★EM-6W(引出3ヶ×2) | 1,520 | 750 | 900 | ¥1,498,200 | ¥1,362,000 | 3φ200V | 10.4 | 15×2 | 20×2 |

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

全自動軟水器・蒸し器用

電気



RP-03DM ¥181,500
税込¥199,650

■外形寸法:W220×D440×H510
■消費電力:単相100V 4.0W(50/60Hz)
■採水量:2,000L/サイクル
※専用再生剤:クリトルティS



クリトルティ S

クリトルティ S ¥8,400
税込¥9,240

■容量:5kg×4袋

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
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
テイルテングレイン回転釜
蒸し器
アークガスオープン
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

幼保関連

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

次亜塩素酸を使わないで

安心・安全

3つのメリット

- 薬剤不要
- 加熱調理の短縮
- 短時間殺菌



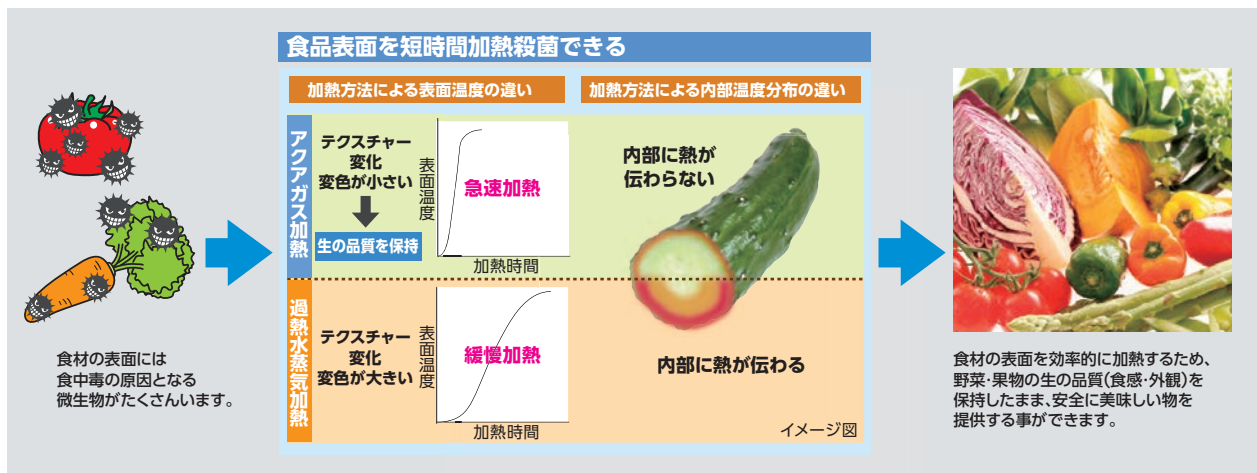
TAQGE-6
+
オプション：専用架台 TAQ-BB6
組合せ例



付属品

専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

加熱水蒸気中に高温の微細水滴を分散させた(アクアガス)を用い、高い熱伝導により、短時間で食材表面の温度を上昇させ、食材表面を殺菌することが可能なオープン。さらに殺菌だけでなくオープン調理も可能です。



アクアガス加熱殺菌メカニズム

従来、野菜や果物の殺菌は次亜塩素酸を使い、残留塩素や水を大量に使う等の悩みがありましたが、アクアガスオープンを使用することによって、栄養成分や品質を保持しながら短時間で殺菌が可能のため、時間短縮、調理工程の省力化が図れます。

資料提供: アクアガス技術普及協議会 ■協力: (学)香川栄養学園女子栄養大学、東京ガス株式会社

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) |
|-------------|----------|-----|-----|------------|------------|------------|------------------|------|--------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TAQGE-6 | 1,160 | 845 | 870 | ¥3,784,000 | ¥3,440,000 | 13.9 | 12,000 | 13.9 | 1.0 | 15 | 3φ200V | 6.2 | 15 | 25 | 6段(1/1) |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TAQGE-6 | 1,160 | 845 | 870 | ¥3,784,000 | ¥3,440,000 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 10.7 | 15 | 25 | 6段(1/1) |
| 専用架台 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TAQ-BB6 | 1,155 | 845 | 700 | ¥190,300 | ¥173,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

※製品を最適にお使いいただくために、全自動軟水器をご使用ください。

注意:設置に際し本体左側(制御基板側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

ガス式立体炊飯器

●スタンダードタイプ(白米) ●デラックスタイプ(白米・炊き込みご飯、お粥可能) ●涼厨仕様

涼 COOK



TGRC-A2T



TGRC-A2DT



TGRC-A3D



★TGRC-A2DTC



TGRC-A3DTC

| 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) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 炊飯能力 kg×段数 | 備考 |
|-------------|----------|-----|-------|------------|----------|------------|----------|------------|--------|-------------------------|--------|-------------------------|---------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | |
| ★TGRC-A2 | 785 | 702 | 1,115 | ¥508,200 | ¥462,000 | 22.0 | 19,000 | 22.0 | 1.58 | 25 | 1φ100V | 0.05 | 1.4~7×2 | |
| TGRC-A2T | 785 | 702 | 1,115 | ¥646,800 | ¥588,000 | 22.0 | 19,000 | 22.0 | 1.58 | 25 | 1φ100V | 0.05 | 1.4~7×2 | 予約タイマー付 |
| ★TGRC-A3 | 785 | 702 | 1,305 | ¥704,000 | ¥640,000 | 33.1 | 28,500 | 33.1 | 2.37 | 25 | 1φ100V | 0.07 | 1.4~7×3 | |
| TGRC-A3T | 785 | 702 | 1,305 | ¥837,100 | ¥761,000 | 33.1 | 28,500 | 33.1 | 2.37 | 25 | 1φ100V | 0.07 | 1.4~7×3 | 予約タイマー付 |
| TGRC-A2D | 785 | 702 | 1,115 | ¥563,200 | ¥512,000 | 22.0 | 19,000 | 22.0 | 1.58 | 25 | 1φ100V | 0.05 | 1.4~7×2 | |
| TGRC-A2DT | 785 | 702 | 1,115 | ¥716,100 | ¥651,000 | 22.0 | 19,000 | 22.0 | 1.58 | 25 | 1φ100V | 0.05 | 1.4~7×2 | 予約タイマー付 |
| TGRC-A3D | 785 | 702 | 1,305 | ¥788,700 | ¥717,000 | 33.1 | 28,500 | 33.1 | 2.37 | 25 | 1φ100V | 0.07 | 1.4~7×3 | |
| TGRC-A3DT | 785 | 702 | 1,305 | ¥914,100 | ¥831,000 | 33.1 | 28,500 | 33.1 | 2.37 | 25 | 1φ100V | 0.07 | 1.4~7×3 | 予約タイマー付 |
| 「涼厨」仕様 | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGRC-A2DTC | 815 | 760 | 1,260 | ¥809,600 | ¥736,000 | 22.0 | 19,000 | 22.0 | 1.58 | 25 | 1φ100V | 0.05 | 1.4~7×2 | 予約タイマー付 |
| TGRC-A3DTC | 815 | 760 | 1,468 | ¥1,045,000 | ¥950,000 | 33.1 | 28,500 | 33.1 | 2.37 | 25 | 1φ100V | 0.07 | 1.4~7×3 | 予約タイマー付 |

注意：設置に関し、本体右側面（制御盤側）に200mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

連続炊飯システム

ガス

IH

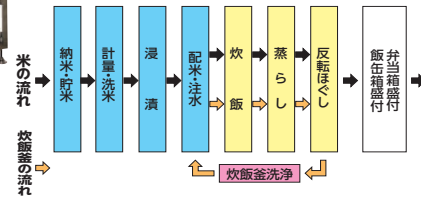


おいしさを追究したタニコー連続炊飯システム。
品質・味ともに最高の「おいしいごはん」を提供します。

炊飯能力20釜(140kg)/hのシステム例

| 外形寸法(mm) | | | ガス消費量 | | 電源 | 炊飯量 精米 kg/h | 炊飯 能力 釜/h | 浸漬 タンク kg | 蒸らし機 コンベア mm | 蒸らし機 立体 |
|----------|-------|-------|------------|----------|--------|-------------------|-----------------|-----------------|--------------------|------------|
| 間口 | 奥行 | 高さ | 都市ガス kW | (kcal/h) | | | | | | |
| 9,600 | 1,500 | 3,050 | 150 | 129,000 | 3φ200V | 140 | 20 | 140 | 3,000 | 9釜 |

※調理量に応じたシステムを設計いたします。詳しくはお問い合わせください。



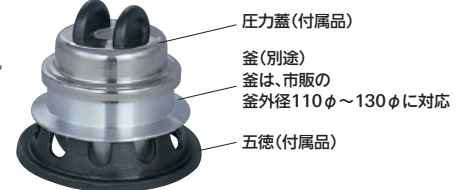
全自動デジタル釜めし炊飯器

ガス



- 全自動デジタル操作
お好みの調理時間を設定すれば、後はスタートボタンを押すだけの簡単操作！
- ウォーミングアップ機能
梅雨時、湿度の高い季節の不着火や、立ち消えを予防します。
- 追い炊き機能付
美味しそうなおこげを着ける為に、仕上がり直前の強火の追い炊き時間も設定可能です。
※調理時間の設定は、具材や炊き上がり、おこげの付き具合を調整のうえ設定します。

●圧力釜には、吹きこぼれを防止する調圧ボール装置付



| 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 B (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 炊飯能力 | 備考 |
|-----------|----------|-----|-----|------------|------------|------------|----------|------------|--------|-------------------------|--------|-------------------------|------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | |
| ★TGKR-10N | 1,000 | 600 | 350 | ¥1,395,900 | ¥1,269,000 | 23.26 | 20,000 | 20.93 | 1.50 | 1.50 | 1φ100V | 0.27 | 10釜炊 | 10~13分回 |

※釜は別途

※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。税込み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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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

- 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

貯米庫

●台下型



TRS-60

TRS-60 **¥188,000**
税込¥206,800

■外形寸法:W600×D600×H1,000
■能力(容量):60kg



TRS-120

TRS-120 **¥205,000**
税込¥225,500

■外形寸法:W600×D600×H1,300
■能力(容量):120kg

TRS-180 **¥227,000**
税込¥249,700

■外形寸法:W600×D600×H1,500
■能力(容量):180kg

水圧洗米機



TRW-14

TRW-14 **¥143,000**
税込¥157,300

■外形寸法:380φ×H800
■能力(容量):14kg(1斗)

TRW-28 **¥163,000**
税込¥179,300

■外形寸法:475φ×H800
■能力(容量):28kg(2斗)



TRW-14D

TRW-14D **¥189,000**
税込¥207,900

■外形寸法:W500×D600×H800
■能力(容量):14kg(1斗)

TRW-28D **¥210,000**
税込¥231,000

■外形寸法:W600×D600×H800
■能力(容量):28kg(2斗)

ガス炊飯器

ガス



PR-6DSS

PR-6DSS **¥65,900**
税込¥72,490

■外形寸法:W513×D410×H414(6L・3升)
※()炊飯量

PR-10DSS **¥82,000**
税込¥90,200

■外形寸法:W573×D470×H449(10L・5升)
※()炊飯量 ※折れ取手PR-101DSS



RR-300C

RR-300C **¥62,500**
税込¥68,750

■外形寸法:W492×D423×H426(2.0~6.0L)
※()炊飯量

RR-550C **¥72,000**
税込¥79,200

■外形寸法:W569×D485×H447(4.0~10.0L)
※()炊飯量



RR-S300CF **¥90,900**
税込¥99,990

■外形寸法:W490×D435×H442(6L・3升)
※()炊飯量
※表面温度従来比1/3



RR-S500CF **¥104,000**
税込¥114,400

■外形寸法:W566×D506×H442(9.0L)
※()炊飯量
※表面温度従来比1/3



電子ジャー付ガス炊飯器

ガス



PR-4200S **¥71,800**
税込¥78,980

■外形寸法:W438×D371×H385(4L・2升)
※()炊飯量



業務用炊飯ジャー

電気 白米・炊き込み・お粥対応



SR-PGC54(A)

SR-PGC36 **¥オープン価格**

■外形寸法:W502×D429×H344
■消費電力:単相200V 2.7kW
■能力(容量):炊飯量0.9~3.6L(白米時)

SR-PGC54(A) **¥オープン価格**

■外形寸法:W502×D429×H410
■消費電力:単相200V(三相200V) 4.57kW
■能力(容量):炊飯量1.8~5.4L(白米時)



NH-GE(A)54 **¥オープン価格**

■外形寸法:W430×D500×H410(1.8~5.4L)
■消費電力:単相200V(三相200V) 4.57kW
※()炊飯量



NH-YG18 **¥55,000**
税込¥60,500

■外形寸法:W275×D370×H250(0.18~1.8L)
■消費電力:単相100V 1.29kW
※()炊飯量

業務用IH炊飯ジャー

電気



NW-VG18(XA) **¥35,000**
税込¥38,500

■外形寸法:W280×D405×H245
(0.36L~1.8L)
■消費電力:単相100V 1,295W
※()炊飯量

JKH-P181 **¥60,000**
税込¥66,000

■外形寸法:W287×D383×H255
(0.36L~1.8L)
■消費電力:単相100V 1,350W
※()炊飯量

電気



JHA-A40P **¥42,000**
税込¥46,200

■外形寸法:W435×D358×H270
■消費電力:単相100V 35W
■保温米飯容量:約4.0L

JHA-A54P **¥47,000**
税込¥51,700

■外形寸法:W435×D358×H315
■消費電力:単相100V 38W
■保温米飯容量:約5.4L



JHC-A721 **¥52,000**
税込¥57,200

■外形寸法:W481×D395×H341(容量7.2L)
■消費電力:単相100V 45W

JHC-A901 **¥57,000**
税込¥62,700

■外形寸法:W481×D395×H406(容量9.0L)
■消費電力:単相100V 48W



TH-GS60 **¥47,500**
税込¥52,250

■外形寸法:W460×D380×H320(容量6.0L)

TH-GS80 **¥52,500**
税込¥57,750

■外形寸法:W460×D380×H390(容量8.0L)

商標「涼厨」^{すずろ}「涼」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

自動洗米機 / 炊飯機



RM-401A ¥1,285,000
税込¥1,413,500

- 外形寸法:W600×D630×H1,785
- 洗米処理量:1.8~9.0L(0.9L刻み)
- 消費電力:単相100V 590W
- 標準洗米時間:5分40秒(5.4L洗米時)
- ※内釜別途

KP90KN-JP ¥1,220,000
税込¥1,342,000

- 外形寸法:W602×D623×H1,802
- 消費電力:単相100V 1,100W
- 洗米処理量:1.5~7.5kg(1~5升)
- 貯米量:60kg
- 標準洗米時間:7.5kg(5升)2分43秒



RM-601D ¥820,000
税込¥902,000

- 外形寸法:W415×D530×H1,345
- 洗米処理量:1~6kg(0.5kg刻み)
- 消費電力:単相100V 80W
- 標準洗米時間:4分10秒(4kg洗米時)
- ※米投入型
- ※内釜別途

すしメーカー

電気



ASM430 ¥990,000
税込¥1,089,000

- 外形寸法:W310×D497×H583
- 消費電力:単相100V 60W
- ホッパー容量:約6.6kg(約2升)
- 処理能力:最大4,200個/h
- ※設置後にターンテーブルの回転方向の変更が可能
- ※両取り機能搭載



SSN-JLA ¥1,531,000
税込¥1,684,100

- 外形寸法:W350×D477×H584
- 消費電力:単相100V 180W
- ホッパー容量:約6kg(約2升)
- 処理能力:最大4,800個/h
- ※ターンテーブル逆回りタイプSSN-JRA

ご飯盛付機

電気



GST-HMA ¥1,434,000
税込¥1,577,400

- 外形寸法:W370×D595×H555(フタ開放時 H1,006)
- 消費電力:単相100V 510W(最大)
- 処理能力:ホッパー容量 約11.5kg(約3.5升)
- 盛付量目 10~999g(最大8パターン)
- 盛付能力 5秒/杯(250g)
- ※【下計量タイプ】容器テーブルで計量、左右に開くシャッターで容器に合わせてばらばらとふんわり盛付けが可能

のりまきメーカー

電気



ASM865 ¥1,280,000
税込¥1,408,000

- 外形寸法:W348×D430(MAX585)×H590
- 消費電力:単相100V 60W
- ホッパー容量:約8.2kg(約2.5升)
- 成形能力:最大900~1,200本/h
- 圧延量目:約40~400g
- ※連続運転機能搭載。シャリ板を取ると自動的に新しいシャリ板を成形。
- ※巻き機構を省き、コンパクトで低価格。組立分解も一段と簡単。

小型のり巻きロボット

電気



SVR-NVG ¥1,831,000
税込¥2,014,100

- 外形寸法:W394×D548×H641
- 消費電力:単相100V 110W
- ホッパー容量:7.5kg(約2.5升)
- 処理能力:細巻約400本、中巻約300本、太巻約280本/h
- ※付属品:細・中・太巻のいずれか1種類付

マイコンスープジャー (乾式)

電気



TH-CV045 ¥70,000
税込¥77,000

- 外形寸法:W315×D260×H350(4.5L)
- 消費電力:単相100V 140W
- ※()内容量



TH-CV080 ¥75,000
税込¥82,500

- 外形寸法:W365×D315×H375(8L)
- 消費電力:単相100V 210W
- ※()内容量



JHI-N081 ¥75,000
税込¥82,500

- 外形寸法:W362×D315×H335(8.0L)
- 消費電力:単相100V 220W
- ※()内容量

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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

幼保関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸消毒
- 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

作業機器

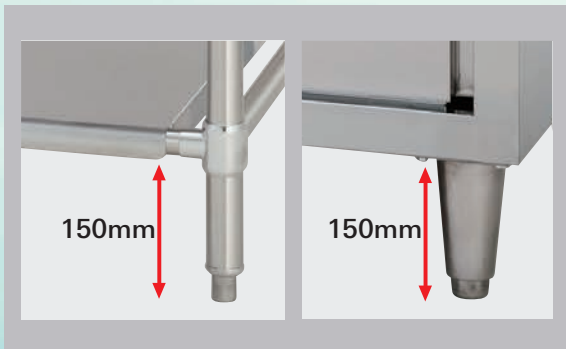
TREシリーズ(SUS430)
TAシリーズ(SUS304)

作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
ハンラック
日本そば
エレファントシェルフ

高さ850mm板金製品の特長

機器下部の清掃性アップ

機器下方高さを150mm確保し、清掃性を向上しました。



※奥行450mmカウンタータイプは除く

取り外しスノコで清掃性アップ

従来の固定式から取り外し可能なスノコを採用。清掃性を高め清潔な環境を保つことが可能です。



折り取っ手でらくらく清掃

扉と取っ手が一体化する事で耐久性が向上。またゴミや汚れに対し清掃しやすい構造になっています。



戸当たりパッキンの劣化を解消

剥がれて異物混入の危険がある従来の戸当たりパッキンを廃止、専用樹脂部品を採用しました。



耐食性に優れ、寿命の向上とメンテナンスの簡素化を実現

ステンレス鋼とは、13%以上のクロムを含んだ鋼のことで、大別してSUS430系（18%Cr）とSUS304系（18%Cr+8%Ni）があります。SUS304ステンレスは、SUS430ステンレスよりさらに耐食性を向上させるために、Ni（ニッケル）を8%添加した高級ステンレスです。

○：腐食なし
×：腐食発生

各種食品に対する耐食性試験結果、25℃ 150h

| 食品 | 鋼種 | SUS304 | SUS430 |
|------------|----|--------|--------|
| しょうゆ | | × | × |
| ソース | | ○ | × |
| トマトケチャップ | | ○ | ○ |
| マヨネーズ | | × | × |
| 野菜ジュース | | ○ | ○ |
| 食酢（酸度4.2%） | | ○ | ○ |
| 食酢+1%NaCl | | ○ | × |

SUS304とSUS430の特性比較

◎：より優れている ○：優れている

| 鋼種 | 特性 | 耐食性 | 耐久性 | 清潔性 | メンテナンス性 | 強度 | 耐熱性 | 靱性 |
|--------|----|-----|-----|-----|---------|----|-----|----|
| SUS304 | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| SUS430 | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

TRE430 シリーズ

plus J SUS 430

シンク



- ① ステンレスはSUS430を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ シンプルなR加工
- ④ 使いやすい高さ850mm仕様
- ⑤ クロムメッキオーバーフロー

調理台



- ① シンプルなR加工
- ② 使いやすい高さ850mm仕様
- ③ 甲板厚1.2mm採用
- ④ 外装ステン厚0.8mm採用
- ⑤ 折り取手

TXA430 シリーズ

plus J SUS 430

シンク



- ① ステンレスはSUS430を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ シンプルなR加工
- ④ 高さ800mm仕様
- ⑤ クロムメッキオーバーフロー

調理台



- ① シンプルなR加工
- ② 高さ800mm仕様
- ③ 甲板厚1.2mm採用
- ④ 外装ステン厚0.8mm採用
- ⑤ 折り取手

TA304 シリーズ

JFEA SUS 304 26

シンク



- ① ステンレスはSUS304を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ 清掃性が向上した大Rデザイン
- ④ 使いやすいグローバルサイズ
- ⑤ ステンレス小判型オーバーフロー
- ⑥ 清掃性を向上させた高脚

調理台



- ① 清掃性が向上した大Rデザイン
- ② 使いやすいグローバルサイズ
- ③ 甲板厚1.5mm採用
- ④ 外装ステン厚1mm採用
- ⑤ ステンレス製取手
- ⑥ 清掃性を向上させた高脚

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテングパン/回転釜
- 蒸し器
- アークアスオープン
- 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

幼保関連

- 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

ペーカリー

- 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

TRE430series

作業台、調理台

TRE430シリーズ

奥行450mmカウンタータイプ

plusJ SUS 430

テーブルトップ/t=1.2mm
バックガード寸法/
高さ90mm×厚さ15mm

作業台



TRE-WT-A945

作業台 (バックガードなし)



TRE-WT-A945NB

引出付作業台



TRE-WT-A945D

調理台



TRE-WCT-A1245

引出付調理台 (バックガードなし)



TRE-WCT-A945DNB

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 引出数 (個) | 取外し式スノコ | | 型式 |
|-------------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|---------|------|------------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | 高さ | W250 | |
| 高さ850mm | | | | | | | | | |
| 作業台 | | | | | | | | | |
| TRE-WT-A4545 | 450 | 450 | 850 | ¥46,200 | ¥42,000 | - | 1 | - | ★TXA-WT-4545 |
| TRE-WT-A645 | 600 | 450 | 850 | ¥48,180 | ¥43,800 | - | - | 1 | ★TXA-WT-645 |
| TRE-WT-A7545 | 750 | 450 | 850 | ¥50,380 | ¥45,800 | - | 2 | - | ★TXA-WT-7545 |
| TRE-WT-A945 | 900 | 450 | 850 | ¥54,780 | ¥49,800 | - | - | 2 | ★TXA-WT-945 |
| TRE-WT-A1245 | 1,200 | 450 | 850 | ¥59,400 | ¥54,000 | - | 4 | - | ★TXA-WT-1245 |
| TRE-WT-A1545 | 1,500 | 450 | 850 | ¥70,180 | ¥63,800 | - | 1 | 3 | ★TXA-WT-1545 |
| 作業台(バックガードなし) | | | | | | | | | |
| TRE-WT-A4545NB | 450 | 450 | 850 | ¥41,800 | ¥38,000 | - | 1 | - | ★TXA-WT-4545NB |
| TRE-WT-A645NB | 600 | 450 | 850 | ¥44,000 | ¥40,000 | - | - | 1 | ★TXA-WT-645NB |
| TRE-WT-A7545NB | 750 | 450 | 850 | ¥46,200 | ¥42,000 | - | 2 | - | ★TXA-WT-7545NB |
| TRE-WT-A945NB | 900 | 450 | 850 | ¥49,500 | ¥45,000 | - | - | 2 | ★TXA-WT-945NB |
| TRE-WT-A1245NB | 1,200 | 450 | 850 | ¥54,780 | ¥49,800 | - | 4 | - | ★TXA-WT-1245NB |
| TRE-WT-A1545NB | 1,500 | 450 | 850 | ¥65,450 | ¥59,500 | - | 1 | 3 | ★TXA-WT-1545NB |
| 引出付作業台 | | | | | | | | | |
| ★TRE-WT-A645D | 600 | 450 | 850 | ¥72,050 | ¥65,500 | 1 | - | 1 | ★TXA-WT-645D |
| ★TRE-WT-A7545D | 750 | 450 | 850 | ¥77,000 | ¥70,000 | 1 | 2 | - | ★TXA-WT-7545D |
| ★TRE-WT-A945D | 900 | 450 | 850 | ¥81,950 | ¥74,500 | 2 | - | 2 | ★TXA-WT-945D |
| TRE-WT-A1245D | 1,200 | 450 | 850 | ¥99,330 | ¥90,300 | 2 | 4 | - | ★TXA-WT-1245D |
| ★TRE-WT-A1545D | 1,500 | 450 | 850 | ¥131,780 | ¥119,800 | 3 | 1 | 3 | ★TXA-WT-1545D |
| 引出付作業台(バックガードなし) | | | | | | | | | |
| TRE-WT-A645DNB | 600 | 450 | 850 | ¥71,500 | ¥65,000 | 1 | - | 1 | ★TXA-WT-645DNB |
| ★TRE-WT-A7545DNB | 750 | 450 | 850 | ¥75,900 | ¥69,000 | 1 | 2 | - | ★TXA-WT-7545DNB |
| ★TRE-WT-A945DNB | 900 | 450 | 850 | ¥80,850 | ¥73,500 | 2 | - | 2 | ★TXA-WT-945DNB |
| 調理台 ※自在中棚一段付 | | | | | | | | | |
| ★TRE-WCT-A645 | 600 | 450 | 850 | ¥85,030 | ¥77,300 | - | - | - | ★TXA-WCT-645 |
| ★TRE-WCT-A7545 | 750 | 450 | 850 | ¥90,750 | ¥82,500 | - | - | - | ★TXA-WCT-7545 |
| TRE-WCT-A945 | 900 | 450 | 850 | ¥92,950 | ¥84,500 | - | - | - | ★TXA-WCT-945 |
| TRE-WCT-A1045 | 1,000 | 450 | 850 | ¥100,430 | ¥91,300 | - | - | - | ★TXA-WCT-1045 |
| TRE-WCT-A1245 | 1,200 | 450 | 850 | ¥105,050 | ¥95,500 | - | - | - | ★TXA-WCT-1245 |
| ★TRE-WCT-A1545 | 1,500 | 450 | 850 | ¥127,930 | ¥116,300 | - | - | - | ★TXA-WCT-1545 |
| 調理台(バックガードなし) ※自在中棚一段付 | | | | | | | | | |
| TRE-WCT-A645NB | 600 | 450 | 850 | ¥74,250 | ¥67,500 | - | - | - | ★TXA-WCT-645NB |
| TRE-WCT-A7545NB | 750 | 450 | 850 | ¥86,900 | ¥79,000 | - | - | - | ★TXA-WCT-7545NB |
| TRE-WCT-A945NB | 900 | 450 | 850 | ¥88,880 | ¥80,800 | - | - | - | ★TXA-WCT-945NB |
| TRE-WCT-A1045NB | 1,000 | 450 | 850 | ¥97,680 | ¥88,800 | - | - | - | ★TXA-WCT-1045NB |
| TRE-WCT-A1245NB | 1,200 | 450 | 850 | ¥101,200 | ¥92,000 | - | - | - | ★TXA-WCT-1245NB |
| 引出付調理台 | | | | | | | | | |
| ★TRE-WCT-A645D | 600 | 450 | 850 | ¥89,100 | ¥81,000 | 1 | - | - | ★TXA-WCT-645D |
| ★TRE-WCT-A7545D | 750 | 450 | 850 | ¥91,850 | ¥83,500 | 1 | - | - | ★TXA-WCT-7545D |
| TRE-WCT-A945D | 900 | 450 | 850 | ¥98,230 | ¥89,300 | 2 | - | - | ★TXA-WCT-945D |
| ★TRE-WCT-A1045D | 1,000 | 450 | 850 | ¥114,950 | ¥104,500 | 2 | - | - | ★TXA-WCT-1045D |
| ★TRE-WCT-A1245D | 1,200 | 450 | 850 | ¥125,400 | ¥114,000 | 2 | - | - | ★TXA-WCT-1245D |
| ★TRE-WCT-A1545D | 1,500 | 450 | 850 | ¥162,800 | ¥148,000 | 3 | - | - | ★TXA-WCT-1545D |
| 引出付調理台(バックガードなし) | | | | | | | | | |
| ★TRE-WCTA7545DNB | 750 | 450 | 850 | ¥98,780 | ¥89,800 | 1 | - | - | ★TXA-WCT-7545DNB |
| TRE-WCTA945DNB | 900 | 450 | 850 | ¥103,180 | ¥93,800 | 2 | - | - | ★TXA-WCT-945DNB |
| ★TRE-WCTA1045DNB | 1,000 | 450 | 850 | ¥114,950 | ¥104,500 | 2 | - | - | ★TXA-WCT-1045DNB |
| TRE-WCTA1245DNB | 1,200 | 450 | 850 | ¥121,550 | ¥110,500 | 2 | - | - | ★TXA-WCT-1245DNB |

コンロ台

奥行450mmカウンタータイプ

テーブルトップ/t=1.2mm

バックガード寸法/高さ 240mm × 厚さ 15mm

TRE430シリーズ

plusJ SUS 430

コンロ台



TRE-GT-A945

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 取外し式スノコ | | 型式 |
|----------------|----------|-----|-----|---------|---------|---------|------|----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | W250 | W350 | |
| 高さ700mm | | | | | | | | |
| コンロ台 | | | | | | | | |
| TRE-GT-A645 | 600 | 450 | 700 | ¥45,100 | ¥41,000 | — | 1 | ★TXA-GT-645 |
| TRE-GT-A7545 | 750 | 450 | 700 | ¥50,380 | ¥45,800 | 2 | — | ★TXA-GT-7545 |
| TRE-GT-A945 | 900 | 450 | 700 | ¥54,230 | ¥49,300 | — | 2 | ★TXA-GT-945 |
| TRE-GT-A1245 | 1,200 | 450 | 700 | ¥58,850 | ¥53,500 | 4 | — | ★TXA-GT-1245 |
| コンロ台(バックガードなし) | | | | | | | | |
| TRE-GT-A645NB | 600 | 450 | 700 | ¥42,680 | ¥38,800 | — | 1 | ★TXA-GT-645NB |
| TRE-GT-A945NB | 900 | 450 | 700 | ¥47,850 | ¥43,500 | — | 2 | ★TXA-GT-945NB |
| TRE-GT-A1245NB | 1,200 | 450 | 700 | ¥56,650 | ¥51,500 | 4 | — | ★TXA-GT-1245NB |
| TRE-GT-A1545NB | 1,500 | 450 | 700 | ¥72,930 | ¥66,300 | 1 | 3 | ★TXA-GT-1545NB |

コンロ台 (バックガードなし)



TRE-GT-A1245NB

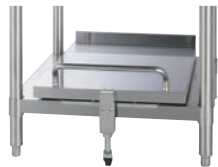
炊飯台

TRE430シリーズ

SUS 430



TRE-R-45



TXA-R-43S



TRE-R-60T



TRE-R-120T

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | キャスター | 型式 |
|----------------|----------|-----|-----|---------|---------|-------------|-------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| 炊飯台 | | | | | | | |
| TRE-R-45 | 450 | 450 | 95 | ¥35,750 | ¥32,500 | 固定 50 φ × 4 | — |
| TXA-R-43S | 430 | 590 | 240 | ¥32,230 | ¥29,300 | 32 φ × 1 | — |
| 高さ850mm | | | | | | | |
| TRE-R-60T | 600 | 600 | 850 | ¥67,100 | ¥61,000 | 自在 50 φ × 1 | ★TXA-R-60T |
| TRE-R-75T | 750 | 600 | 850 | ¥72,600 | ¥66,000 | 自在 50 φ × 1 | ★TXA-R-75T |
| TRE-R-120T | 1,200 | 600 | 850 | ¥91,630 | ¥83,300 | 自在 50 φ × 2 | ★TXA-R-120T |
| 高さ800mm | | | | | | | |

※TXA-R-43S: 奥行 600mm バックガードなしタイプのスノコ部に取付け使用

※TXA-R-43S: 規格作業台に取付けた場合、炊飯器の収納可能な高さは 450mm です。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - ティルティングパン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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

一槽、二槽、三槽シンク

TRE430シリーズ

奥行450mmカウンタータイプ



シンクトップ/t=1.0mm

バックガード寸法/

高さ 90mm × 厚さ 15mm、槽深 220mm

一槽シンク
(バックガードなし)



TRE-1S-A7545NB

台付一槽シンク
(バックガードなし)



★ TRE-1SB-A1045NBR

二槽シンク



TRE-2S-A1045

台付二槽シンク
(バックガードなし)



★ TRE-2SB-A1245NBR

三槽シンク

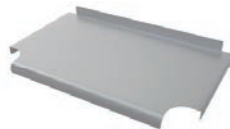


★ TRE-3S-A1345

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接続口径 A | 取外しスノコ | | 型式 |
|--|----------|-----|-----|----------|----------|-------------|--------|------|----------------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | 高さ | W250 | |
| 高さ 850mm | | | | | | | | | |
| 一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-1S-A4545 | 450 | 450 | 850 | ¥67,650 | ¥61,500 | 50 | - | - | ★TXA-1S-4545 |
| TRE-1S-A645 | 600 | 450 | 850 | ¥71,280 | ¥64,800 | 50 | - | - | ★TXA-1S-645 |
| TRE-1S-A7545 | 750 | 450 | 850 | ¥76,450 | ¥69,500 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-7545 |
| TRE-1S-A945 | 900 | 450 | 850 | ¥86,900 | ¥79,000 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-945 |
| 一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-1S-A4545NB | 450 | 450 | 850 | ¥67,650 | ¥61,500 | 50 | - | - | ★TXA-1S-4545NB |
| TRE-1S-A645NB | 600 | 450 | 850 | ¥70,950 | ¥64,500 | 50 | - | - | ★TXA-1S-645NB |
| TRE-1S-A7545NB | 750 | 450 | 850 | ¥73,480 | ¥66,800 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-7545NB |
| TRE-1S-A945NB | 900 | 450 | 850 | ¥85,800 | ¥78,000 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-945NB |
| 台付一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-1SB-A945(R/L) | 900 | 450 | 850 | ¥85,800 | ¥78,000 | 50 | 2 | - | ★TXA-1SB-945(R/L) |
| TRE-1SB-A1045(R/L) | 1,000 | 450 | 850 | ¥87,780 | ¥79,800 | 50 | 1 | 1 | ★TXA-1SB-1045(R/L) |
| TRE-1SB-A1245(R/L) | 1,200 | 450 | 850 | ¥96,030 | ¥87,300 | 50 | 1 | 1 | ★TXA-1SB-1245(R/L) |
| 台付一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-1SB-A945NB(R/L) | 900 | 450 | 850 | ¥85,800 | ¥78,000 | 50 | 2 | - | ★TXA-1SB-945NB(R/L) |
| ★TRE-1SB-A1045NB(R/L) | 1,000 | 450 | 850 | ¥87,780 | ¥79,800 | 50 | 2 | - | ★TXA-1SB-1045NB(R/L) |
| ★TRE-1SB-A1245NB(R/L) | 1,200 | 450 | 850 | ¥93,830 | ¥85,300 | 50 | 1 | 1 | ★TXA-1SB-1245NB(R/L) |
| 二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-2S-A945 | 900 | 450 | 850 | ¥100,980 | ¥91,800 | 50×2 | 1 | - | ★TXA-2S-945 |
| TRE-2S-A1045 | 1,000 | 450 | 850 | ¥99,550 | ¥90,500 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-1045 |
| TRE-2S-A1245 | 1,200 | 450 | 850 | ¥108,900 | ¥99,000 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-1245 |
| TRE-2S-A1545 | 1,500 | 450 | 850 | ¥127,380 | ¥115,800 | 50×2 | 4 | - | ★TXA-2S-1545 |
| 二槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-2S-A945NB | 900 | 450 | 850 | ¥98,780 | ¥89,800 | 50×2 | 1 | - | ★TXA-2S-945NB |
| TRE-2S-A1045NB | 1,000 | 450 | 850 | ¥99,880 | ¥90,800 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-1045NB |
| TRE-2S-A1245NB | 1,200 | 450 | 850 | ¥104,280 | ¥94,800 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-1245NB |
| 台付二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-2SB-A1245(R/L) | 1,200 | 450 | 850 | ¥113,850 | ¥103,500 | 50×2 | 1 | 1 | ★TXA-2SB-1245(R/L) |
| ★TRE-2SB-A1545(R/L) | 1,500 | 450 | 850 | ¥127,600 | ¥116,000 | 50×2 | 2 | 1 | ★TXA-2SB-1545(R/L) |
| 台付二槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| ★TRE-2SB-A1245NB(R/L) | 1,200 | 450 | 850 | ¥116,050 | ¥105,500 | 50×2 | 1 | 1 | ★TXA-2SB-1245NB(R/L) |
| 三槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| ★TRE-3S-A1345 | 1,300 | 450 | 850 | ¥138,050 | ¥125,500 | 50×3 | 2 | - | ★TXA-3S-1345 |
| ★TRE-3S-A1545 | 1,500 | 450 | 850 | ¥147,180 | ¥133,800 | 50×3 | - | 2 | ★TXA-3S-1545 |
| 三槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | | |
| ★TRE-3S-A1345NB | 1,300 | 450 | 850 | ¥142,230 | ¥129,300 | 50×3 | 2 | - | ★TXA-3S-1345NB |

※水切、台付タイプは右付、左付両タイプがあります。

オプション



| 型式 | 間口 | 奥行 | 税込み価格 | 本体価格 | |
|--------------------|----------|-----|-------|---------|---------|
| 取り外しスノコ | | | | | |
| 一槽シンク W600×D450mm用 | OP-S6045 | 573 | 200 | ¥11,000 | ¥10,000 |

作業台

奥行600mm/750mm/900mmタイプ

TRE430シリーズ

plusJ SUS 430

テーブルトップ/t=1.2mm
バックガード寸法/
高さ 150mm ×厚さ 60mm

作業台



TRE-WT-90

作業台

(バックガードなし)



TRE-WT-120NB

引出付作業台



TRE-WT-120D

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 引出数(個) | | 取外し式スノコ | | 型式 |
|------------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|------|---------|------|------------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | W250 | W350 | W250 | W350 | |
| 作業台 | | | | | | | | | | |
| TRE-WT-30 | 300 | 600 | 850 | ¥44,330 | ¥40,300 | - | - | - | - | ★TXA-WT-A30 |
| TRE-WT-45 | 450 | 600 | 850 | ¥49,830 | ¥45,300 | - | 1 | - | - | ★TXA-WT-A45 |
| TRE-WT-60 | 600 | 600 | 850 | ¥53,350 | ¥48,500 | - | - | 1 | - | ★TXA-WT-A60 |
| TRE-WT-75 | 750 | 600 | 850 | ¥59,400 | ¥54,000 | - | 2 | - | - | ★TXA-WT-A75 |
| TRE-WT-90 | 900 | 600 | 850 | ¥63,250 | ¥57,500 | - | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90 |
| TRE-WT-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥73,150 | ¥66,500 | - | 3 | - | - | ★TXA-WT-A100 |
| TRE-WT-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥75,350 | ¥68,500 | - | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120 |
| TRE-WT-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥87,780 | ¥79,800 | - | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150 |
| TRE-WT-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥108,130 | ¥98,300 | - | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180 |
| TRE-WT-60A | 600 | 750 | 850 | ¥64,130 | ¥58,300 | - | - | 1 | - | ★TXA-WT-A60A |
| TRE-WT-90A | 900 | 750 | 850 | ¥70,950 | ¥64,500 | - | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90A |
| TRE-WT-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥86,900 | ¥79,000 | - | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120A |
| TRE-WT-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥102,850 | ¥93,500 | - | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150A |
| TRE-WT-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥119,130 | ¥108,300 | - | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180A |
| 作業台(バックガードなし) | | | | | | | | | | |
| TRE-WT-30NB | 300 | 600 | 850 | ¥42,130 | ¥38,300 | - | - | - | - | ★TXA-WT-A30NB |
| TRE-WT-45NB | 450 | 600 | 850 | ¥47,630 | ¥43,300 | - | 1 | - | - | ★TXA-WT-A45NB |
| TRE-WT-60NB | 600 | 600 | 850 | ¥50,380 | ¥45,800 | - | - | 1 | - | ★TXA-WT-A60NB |
| TRE-WT-75NB | 750 | 600 | 850 | ¥55,000 | ¥50,000 | - | 2 | - | - | ★TXA-WT-A75NB |
| TRE-WT-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥56,980 | ¥51,800 | - | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90NB |
| TRE-WT-100NB | 1,000 | 600 | 850 | ¥63,030 | ¥57,300 | - | 3 | - | - | ★TXA-WT-A100NB |
| TRE-WT-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥68,750 | ¥62,500 | - | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120NB |
| TRE-WT-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥82,280 | ¥74,800 | - | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150NB |
| TRE-WT-180NB | 1,800 | 600 | 850 | ¥99,330 | ¥90,300 | - | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180NB |
| TRE-WT-60ANB | 600 | 750 | 850 | ¥60,830 | ¥55,300 | - | - | 1 | - | ★TXA-WT-A60ANB |
| TRE-WT-90ANB | 900 | 750 | 850 | ¥62,480 | ¥56,800 | - | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90ANB |
| TRE-WT-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥80,850 | ¥73,500 | - | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120ANB |
| TRE-WT-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥96,800 | ¥88,000 | - | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150ANB |
| TRE-WT-180ANB | 1,800 | 750 | 850 | ¥111,650 | ¥101,500 | - | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180ANB |
| TRE-WT-150BW | 1,500 | 900 | 850 | ¥113,300 | ¥103,000 | - | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150BW |
| TRE-WT-180BW | 1,800 | 900 | 850 | ¥125,180 | ¥113,800 | - | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180BW |
| 引出付作業台 | | | | | | | | | | |
| TRE-WT-60D | 600 | 600 | 850 | ¥81,950 | ¥74,500 | 1 | - | 1 | - | ★TXA-WT-A60D |
| TRE-WT-75D | 750 | 600 | 850 | ¥89,430 | ¥81,300 | 1 | 2 | - | - | ★TXA-WT-A75D |
| TRE-WT-90D | 900 | 600 | 850 | ¥102,630 | ¥93,300 | 2 | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90D |
| ★TRE-WT-100D | 1,000 | 600 | 850 | ¥110,880 | ¥100,800 | 2 | 3 | - | - | ★TXA-WT-A100D |
| TRE-WT-120D | 1,200 | 600 | 850 | ¥114,950 | ¥104,500 | 2 | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120D |
| TRE-WT-150D | 1,500 | 600 | 850 | ¥144,430 | ¥131,300 | 3 | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150D |
| ★TRE-WT-180D | 1,800 | 600 | 850 | ¥174,130 | ¥158,300 | 3 | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180D |
| ★TRE-WT-90AD | 900 | 750 | 850 | ¥138,050 | ¥125,500 | 2 | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90AD |
| ★TRE-WT-120AD | 1,200 | 750 | 850 | ¥133,650 | ¥121,500 | 2 | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120AD |
| ★TRE-WT-150AD | 1,500 | 750 | 850 | ¥157,080 | ¥142,800 | 3 | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150AD |
| ★TRE-WT-180AD | 1,800 | 750 | 850 | ¥203,830 | ¥185,300 | 3 | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180AD |
| 引出付作業台(バックガードなし) | | | | | | | | | | |
| TRE-WT-60DNB | 600 | 600 | 850 | ¥82,500 | ¥75,000 | 1 | - | 1 | - | ★TXA-WT-A60DNB |
| ★TRE-WT-75DNB | 750 | 600 | 850 | ¥92,180 | ¥83,800 | 1 | 2 | - | - | ★TXA-WT-A75DNB |
| TRE-WT-90DNB | 900 | 600 | 850 | ¥108,350 | ¥98,500 | 2 | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90DNB |
| TRE-WT-100DNB | 1,000 | 600 | 850 | ¥114,730 | ¥104,300 | 2 | 3 | - | - | ★TXA-WT-A100DNB |
| TRE-WT-120DNB | 1,200 | 600 | 850 | ¥117,700 | ¥107,000 | 2 | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120DNB |
| TRE-WT-150DNB | 1,500 | 600 | 850 | ¥149,600 | ¥136,000 | 3 | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150DNB |
| TRE-WT-180DNB | 1,800 | 600 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | 3 | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180DNB |
| ★TRE-WT-90ADNB | 900 | 750 | 850 | ¥136,400 | ¥124,000 | 2 | - | 2 | - | ★TXA-WT-A90ADNB |
| TRE-WT-120ADNB | 1,200 | 750 | 850 | ¥147,950 | ¥134,500 | 2 | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120ADNB |
| TRE-WT-150ADNB | 1,500 | 750 | 850 | ¥153,230 | ¥139,300 | 3 | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150ADNB |
| TRE-WT-180ADNB | 1,800 | 750 | 850 | ¥180,180 | ¥163,800 | 3 | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180ADNB |
| ★TRE-WT-120BDW | 1,200 | 900 | 850 | ¥177,430 | ¥161,300 | 2×2 | 4 | - | - | ★TXA-WT-A120BDW |
| TRE-WT-150BDW | 1,500 | 900 | 850 | ¥199,100 | ¥181,000 | 3×2 | 1 | 3 | - | ★TXA-WT-A150BDW |
| TRE-WT-180BDW | 1,800 | 900 | 850 | ¥221,980 | ¥201,800 | 3×2 | 2 | 3 | - | ★TXA-WT-A180BDW |

※TRE-WT-150BW・180BW(両面仕様)
※TRE-WT-120BDW・150BDW・180BDW(両面仕様)

※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。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - アークアスオープン
 - 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
 - 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
 - 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

調理台

TRE430シリーズ

奥行600mm/750mm/900mmタイプ



テーブルトップ/t=1.2mm
バックガード寸法/
高さ 150mm × 厚さ 60mm

調理台



TRE-WCT-120

調理台 (アクリル戸式)



★ TRE-WCT-90G

調理台 (バックガードなし)



TRE-WCT-120NB

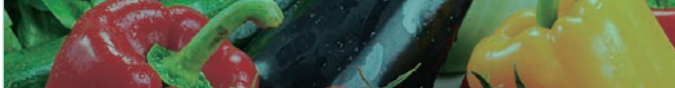
引出付調理台



TRE-WCT-90D

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 引出数 (個) | 型式 |
|-------------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|------------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | | |
| 調理台 ※自在中棚一段付 | | | | | | | |
| TRE-WCT-75 | 750 | 600 | 850 | ¥99,000 | ¥90,000 | - | ★TXA-WCT-75 |
| TRE-WCT-90 | 900 | 600 | 850 | ¥103,400 | ¥94,000 | - | ★TXA-WCT-90 |
| TRE-WCT-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥121,880 | ¥110,800 | - | ★TXA-WCT-120 |
| TRE-WCT-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥147,730 | ¥134,300 | - | ★TXA-WCT-150 |
| TRE-WCT-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥158,950 | ¥144,500 | - | ★TXA-WCT-180 |
| TRE-WCT-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥143,330 | ¥130,300 | - | ★TXA-WCT-120A |
| TRE-WCT-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥159,830 | ¥145,300 | - | ★TXA-WCT-150A |
| 調理台/アクリル戸式 ※自在中棚一段付 | | | | | | | |
| ★TRE-WCT-90G | 900 | 600 | 850 | ¥124,080 | ¥112,800 | - | ★TXA-WCT-90G |
| ★TRE-WCT-120G | 1,200 | 600 | 850 | ¥137,830 | ¥125,300 | - | ★TXA-WCT-120G |
| ★TRE-WCT-150G | 1,500 | 600 | 850 | ¥167,200 | ¥152,000 | - | ★TXA-WCT-150G |
| 調理台(バックガードなし) ※自在中棚一段付 | | | | | | | |
| TRE-WCT-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥99,330 | ¥90,300 | - | ★TXA-WCT-90NB |
| TRE-WCT-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥119,130 | ¥108,300 | - | ★TXA-WCT-120NB |
| TRE-WCT-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥143,330 | ¥130,300 | - | ★TXA-WCT-150NB |
| TRE-WCT-180NB | 1,800 | 600 | 850 | ¥153,230 | ¥139,300 | - | ★TXA-WCT-180NB |
| TRE-WCT-90ANB | 900 | 750 | 850 | ¥128,150 | ¥116,500 | - | ★TXA-WCT-90ANB |
| TRE-WCT-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥140,030 | ¥127,300 | - | ★TXA-WCT-120ANB |
| TRE-WCT-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥153,450 | ¥139,500 | - | ★TXA-WCT-150ANB |
| TRE-WCT-180ANB | 1,800 | 750 | 850 | ¥180,950 | ¥164,500 | - | ★TXA-WCT-180ANB |
| TRE-WCT-150AW | 1,500 | 750 | 850 | ¥185,680 | ¥168,800 | - | ★TXA-WCT-150AW |
| TRE-WCT-120BW | 1,200 | 900 | 850 | ¥182,600 | ¥166,000 | - | ★TXA-WCT-120BW |
| TRE-WCT-150BW | 1,500 | 900 | 850 | ¥199,650 | ¥181,500 | - | ★TXA-WCT-150BW |
| TRE-WCT-180BW | 1,800 | 900 | 850 | ¥219,230 | ¥199,300 | - | ★TXA-WCT-180BW |
| 調理台/アクリル戸式(バックガードなし) ※自在中棚一段付 | | | | | | | |
| ★TRE-WCT-90GNB | 900 | 600 | 850 | ¥121,330 | ¥110,300 | - | ★TXA-WCT-90GNB |
| ★TRE-WCT-120GNB | 1,200 | 600 | 850 | ¥135,080 | ¥122,800 | - | ★TXA-WCT-120GNB |
| ★TRE-WCT-150GNB | 1,500 | 600 | 850 | ¥163,130 | ¥148,300 | - | ★TXA-WCT-150GNB |
| ★TRE-WCT-120GANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥161,150 | ¥146,500 | - | ★TXA-WCT-120GANB |
| ★TRE-WCT-150GANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥172,480 | ¥156,800 | - | ★TXA-WCT-150GANB |
| ★TRE-WCT-150GAW | 1,500 | 750 | 850 | ¥202,180 | ¥183,800 | - | ★TXA-WCT-150GAW |
| ★TRE-WCT-180GBW | 1,800 | 900 | 850 | ¥242,330 | ¥220,300 | - | ★TXA-WCT-180GBW |
| 引出付調理台 | | | | | | | |
| ★TRE-WCT-75D | 750 | 600 | 850 | ¥126,830 | ¥115,300 | 1 | ★TXA-WCT-75D |
| TRE-WCT-90D | 900 | 600 | 850 | ¥131,780 | ¥119,800 | 2 | ★TXA-WCT-90D |
| TRE-WCT-120D | 1,200 | 600 | 850 | ¥151,800 | ¥138,000 | 2 | ★TXA-WCT-120D |
| ★TRE-WCT-150D | 1,500 | 600 | 850 | ¥181,830 | ¥165,300 | 3 | ★TXA-WCT-150D |
| TRE-WCT-180D | 1,800 | 600 | 850 | ¥215,600 | ¥196,000 | 3 | ★TXA-WCT-180D |
| ★TRE-WCT-90AD | 900 | 750 | 850 | ¥153,230 | ¥139,300 | 2 | ★TXA-WCT-90AD |
| ★TRE-WCT-120AD | 1,200 | 750 | 850 | ¥183,150 | ¥166,500 | 2 | ★TXA-WCT-120AD |
| ★TRE-WCT-150AD | 1,500 | 750 | 850 | ¥210,430 | ¥191,300 | 3 | ★TXA-WCT-150AD |
| 引出付調理台(バックガードなし) | | | | | | | |
| TRE-WCT-90DNB | 900 | 600 | 850 | ¥131,230 | ¥119,300 | 2 | ★TXA-WCT-90DNB |
| TRE-WCT-120DNB | 1,200 | 600 | 850 | ¥146,850 | ¥133,500 | 2 | ★TXA-WCT-120DNB |
| TRE-WCT-150DNB | 1,500 | 600 | 850 | ¥180,400 | ¥164,000 | 3 | ★TXA-WCT-150DNB |
| TRE-WCT-180DNB | 1,800 | 600 | 850 | ¥211,200 | ¥192,000 | 3 | ★TXA-WCT-180DNB |
| TRE-WCT-90ADNB | 900 | 750 | 850 | ¥151,580 | ¥137,800 | 2 | ★TXA-WCT-90ADNB |
| ★TRE-WCT-120ADNB | 1,200 | 750 | 850 | ¥188,980 | ¥171,800 | 2 | ★TXA-WCT-120ADNB |
| TRE-WCT-150ADNB | 1,500 | 750 | 850 | ¥201,630 | ¥183,300 | 3 | ★TXA-WCT-150ADNB |
| TRE-WCT-180ADNB | 1,800 | 750 | 850 | ¥240,350 | ¥218,500 | 3 | ★TXA-WCT-180ADNB |
| TRE-WCT-120BDW | 1,200 | 900 | 850 | ¥241,230 | ¥219,300 | 2×2 | ★TXA-WCT-120BDW |
| ★TRE-WCT-150BDW | 1,500 | 900 | 850 | ¥284,680 | ¥258,800 | 3×2 | ★TXA-WCT-150BDW |
| TRE-WCT-180BDW | 1,800 | 900 | 850 | ¥306,900 | ¥279,000 | 3×2 | ★TXA-WCT-180BDW |

※調理台(バックガードなし)TRE-WCT-150AW・120BW・150BW・180BWは両面仕様
 ※調理台(ガラス戸式)(バックガードなし)TRE-WCT-150GAW・180GBWは両面仕様
 ※引出付調理台(バックガードなし)TRE-WCT-120BDW・150BDW・180BDWは両面仕様



コンロ台、移動台

TRE430シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ



テーブルトップ/t=1.2mm

バックガード寸法 /

コンロ台 : 高さ 300mm × 厚さ 60mm

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接続口径 A | 取外し式スノコ | | 型式 |
|-------------------------------|----------|-----|-----|----------|---------|----------|---------|------|-----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | W250 | W350 | |
| コンロ台 高さ700mm | | | | | | | | | 高さ650mm |
| TRE-GT-60 | 600 | 600 | 700 | ¥55,000 | ¥50,000 | - | - | 1 | ★TXA-GT-A60 |
| TRE-GT-75 | 750 | 600 | 700 | ¥61,380 | ¥55,800 | - | 2 | - | ★TXA-GT-A75 |
| TRE-GT-90 | 900 | 600 | 700 | ¥67,650 | ¥61,500 | - | - | 2 | ★TXA-GT-A90 |
| TRE-GT-120 | 1,200 | 600 | 700 | ¥82,280 | ¥74,800 | - | 4 | - | ★TXA-GT-A120 |
| TRE-GT-150 | 1,500 | 600 | 700 | ¥90,530 | ¥82,300 | - | 1 | 3 | ★TXA-GT-A150 |
| TRE-GT-60A | 600 | 750 | 700 | ¥72,380 | ¥65,800 | - | - | 1 | ★TXA-GT-A60A |
| TRE-GT-90A | 900 | 750 | 700 | ¥88,330 | ¥80,300 | - | - | 2 | ★TXA-GT-A90A |
| TRE-GT-120A | 1,200 | 750 | 700 | ¥103,730 | ¥94,300 | - | 4 | - | ★TXA-GT-A120A |
| コンロ台(バックガードなし) 高さ700mm | | | | | | | | | 高さ650mm |
| TRE-GT-60NB | 600 | 600 | 700 | ¥48,950 | ¥44,500 | - | - | 1 | ★TXA-GT-A60NB |
| TRE-GT-90NB | 900 | 600 | 700 | ¥54,230 | ¥49,300 | - | - | 2 | ★TXA-GT-A90NB |
| TRE-GT-120NB | 1,200 | 600 | 700 | ¥64,900 | ¥59,000 | - | 4 | - | ★TXA-GT-A120NB |
| TRE-GT-150NB | 1,500 | 600 | 700 | ¥76,230 | ¥69,300 | - | 1 | 3 | ★TXA-GT-A150NB |
| TRE-GT-60ANB | 600 | 750 | 700 | ¥66,330 | ¥60,300 | - | - | 1 | ★TXA-GT-A60ANB |
| TRE-GT-90ANB | 900 | 750 | 700 | ¥81,180 | ¥73,800 | - | - | 2 | ★TXA-GT-A90ANB |
| ★TRE-GT-120ANB | 1,200 | 750 | 700 | ¥95,700 | ¥87,000 | - | 4 | - | ★TXA-GT-A120ANB |
| 移動台 高さ850mm | | | | | | | | | 高さ800mm |
| TRE-MT-90 | 900 | 600 | 850 | ¥70,400 | ¥64,000 | - | - | - | ★TXA-MT-90 |
| TRE-MT-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥76,780 | ¥69,800 | - | - | - | ★TXA-MT-120 |



TRE-GT-60



TRE-MT-120

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テイルテングパン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
 - 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
- 幼保関連
 - 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
- ペーカリー
 - 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

※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。

一槽、二槽シンク

TRE430シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ



シンクトップ/t=1.0~1.2mm
バックガード寸法/

高さ 150mm × 厚さ 60mm、
槽深 280mm

一槽シンク



TRE-1S-90

二槽シンク



TRE-2S-120

二槽シンク (バックガードなし)



TRE-2S-120NB

二槽シンク (バックガードなし)



TRE-2S-150AW

台付二槽シンク



TRE-2SB-150L

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接続口径 A | 取外し式スノコ | | 型式 |
|---|----------|-----|-----|----------|----------|-------------|---------|------|--------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | W250 | W350 | |
| 高さ 850mm | | | | | | | | | |
| 一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-1S-45 | 450 | 600 | 850 | ¥79,750 | ¥72,500 | 50 | - | - | ★TXA-1S-A45 |
| TRE-1S-60 | 600 | 600 | 850 | ¥81,730 | ¥74,300 | 50 | - | - | ★TXA-1S-A60 |
| TRE-1S-75 | 750 | 600 | 850 | ¥92,180 | ¥83,800 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A75 |
| TRE-1S-90 | 900 | 600 | 850 | ¥99,000 | ¥90,000 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A90 |
| TRE-1S-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥110,330 | ¥100,300 | 50 | - | 2 | ★TXA-1S-A100 |
| TRE-1S-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥120,780 | ¥109,800 | 50 | - | 2 | ★TXA-1S-A120 |
| TRE-1S-60A | 600 | 750 | 850 | ¥99,000 | ¥90,000 | 50 | - | - | ★TXA-1S-A60A |
| TRE-1S-75A | 750 | 750 | 850 | ¥110,880 | ¥100,800 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A75A |
| TRE-1S-90A | 900 | 750 | 850 | ¥118,800 | ¥108,000 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A90A |
| TRE-1S-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥144,650 | ¥131,500 | 50 | - | 2 | ★TXA-1S-A120A |
| TRE-1S-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥175,450 | ¥159,500 | 50 | 2 | 2 | ★TXA-1S-A150A |
| 一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-1S-45NB | 450 | 600 | 850 | ¥79,750 | ¥72,500 | 50 | - | - | ★TXA-1S-A45NB |
| TRE-1S-60NB | 600 | 600 | 850 | ¥84,480 | ¥76,800 | 50 | - | - | ★TXA-1S-A60NB |
| TRE-1S-75NB | 750 | 600 | 850 | ¥92,180 | ¥83,800 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A75NB |
| TRE-1S-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥99,880 | ¥90,800 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A90NB |
| TRE-1S-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥120,230 | ¥109,300 | 50 | - | 2 | ★TXA-1S-A120NB |
| TRE-1S-60ANB | 600 | 750 | 850 | ¥98,230 | ¥89,300 | 50 | - | - | ★TXA-1S-A60ANB |
| TRE-1S-75ANB | 750 | 750 | 850 | ¥110,550 | ¥100,500 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A75ANB |
| TRE-1S-90ANB | 900 | 750 | 850 | ¥118,580 | ¥107,800 | 50 | 2 | - | ★TXA-1S-A90ANB |
| ★TRE-1S-100ANB | 1,000 | 750 | 850 | ¥126,500 | ¥115,000 | 50 | - | 2 | ★TXA-1S-A100ANB |
| TRE-1S-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥144,100 | ¥131,000 | 50 | - | 2 | ★TXA-1S-A120ANB |
| TRE-1S-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥176,330 | ¥160,300 | 50 | 2 | 2 | ★TXA-1S-A150ANB |
| 二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-2S-90 | 900 | 600 | 850 | ¥121,000 | ¥110,000 | 50×2 | 1 | - | ★TXA-2S-A90 |
| TRE-2S-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥125,400 | ¥114,000 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-A100 |
| TRE-2S-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥129,030 | ¥117,300 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-A120 |
| TRE-2S-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥141,130 | ¥128,300 | 50×2 | 4 | - | ★TXA-2S-A150 |
| TRE-2S-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥170,500 | ¥155,000 | 50×2 | 2 | 2 | ★TXA-2S-A180 |
| TRE-2S-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥154,880 | ¥140,800 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-A120A |
| ★TRE-2S-130A | 1,300 | 750 | 850 | ¥171,380 | ¥155,800 | 50×2 | 2 | - | ★TXA-2S-A130A |
| TRE-2S-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥188,100 | ¥171,000 | 50×2 | 4 | - | ★TXA-2S-A150A |
| TRE-2S-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥219,780 | ¥199,800 | 50×2 | 2 | 2 | ★TXA-2S-A180A |
| 二槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-2S-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥119,680 | ¥108,800 | 50×2 | 1 | - | ★TXA-2S-A90NB |
| TRE-2S-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥127,600 | ¥116,000 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-A120NB |
| TRE-2S-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥141,350 | ¥128,500 | 50×2 | 4 | - | ★TXA-2S-A150NB |
| TRE-2S-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥153,230 | ¥139,300 | 50×2 | - | 1 | ★TXA-2S-A120ANB |
| ★TRE-2S-130ANB | 1,300 | 750 | 850 | ¥170,830 | ¥155,300 | 50×2 | 2 | - | ★TXA-2S-A130ANB |
| TRE-2S-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥187,550 | ¥170,500 | 50×2 | 4 | - | ★TXA-2S-A150ANB |
| 二槽シンク両面用(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-2S-120AW | 1,200 | 750 | 850 | ¥164,780 | ¥149,800 | 50×2 | 2 | - | ★TXA-2S-A120AW |
| TRE-2S-150AW | 1,500 | 750 | 850 | ¥197,230 | ¥179,300 | 50×2 | - | 2 | ★TXA-2S-A150AW |
| TRE-2S-180AW | 1,800 | 750 | 850 | ¥216,480 | ¥196,800 | 50×2 | 4 | - | ★TXA-2S-A180AW |
| 台付二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | |
| TRE-2SB-150(R/L) | 1,500 | 600 | 850 | ¥152,680 | ¥138,800 | 50×2 | 2 | 1 | ★TXA-2SB-A150(R/L) |
| TRE-2SB-180(R/L) | 1,800 | 600 | 850 | ¥165,330 | ¥150,300 | 50×2 | 2 | 2 | ★TXA-2SB-A180(R/L) |

※台付タイプは右付、左付両タイプがあります。

オプション

| 型式 | 間口 | 奥行 | 税込み価格 | 本体価格 | |
|--------------------|----------|-----|-------|---------|---------|
| 取り外しスノコ | | | | | |
| 一槽シンク W450×D600mm用 | OP-S4560 | 423 | 300 | ¥11,000 | ¥10,000 |
| 一槽シンク W600×D600mm用 | OP-S6060 | 573 | 300 | ¥12,100 | ¥11,000 |
| 一槽シンク W600×D750mm用 | OP-S6075 | 573 | 450 | ¥13,200 | ¥12,000 |



三槽、水切付、舟型シンク、水切台 他

TRE430シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ

シンクトップ t=1.0 ~ 1.2mm
バックガード寸法 /
高さ 150mm × 厚さ 60mm、
槽深 280mm

三槽シンク



TRE-3S-150

水切付一槽シンク



TRE-1SL-120L

ダスト付二槽シンク
(ダストカゴ付)



TRE-2SD-150L

ダスト水切付二槽シンク



TRE-2SDL-180L

舟型シンク



TRE-F-120

舟型シンク
(バックガードなし)



TRE-F-120NB

水切台



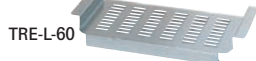
TRE-CL-90

ダストテーブル



TRE-DT-60

オプション
水切プレート



TRE-L-60

TRE-L-45 ¥6,050 (税込)
W180mm × D370mm × H50mm
シンク奥行450mmタイプ
TRE-L-60 ¥7,700 (税込)
W250mm × D520mm × H50mm
シンク奥行600mmタイプ

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接 続口径 A | 取外式スノ コ W250 W350 | | | 型式 |
|--|------------------------|-----|-----|----------|----------|-----------------|----------------------|------|---------|---------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | W250 | W350 | 高さ800mm | |
| ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | | |
| 三槽シンク | ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | |
| ★TRE-3S-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥165,330 | ¥150,300 | 50×3 | 2 | — | — | ★TXA-3S-A120 |
| ★TRE-3S-130 | 1,300 | 600 | 850 | ¥164,780 | ¥149,800 | 50×3 | 2 | — | — | ★TXA-3S-A130 |
| TRE-3S-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥166,430 | ¥151,300 | 50×3 | — | 2 | — | ★TXA-3S-A150 |
| TRE-3S-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥175,450 | ¥159,500 | 50×3 | — | 2 | — | ★TXA-3S-A180 |
| ★TRE-3S-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥205,150 | ¥186,500 | 50×3 | — | 2 | — | ★TXA-3S-A150A |
| TRE-3S-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥209,550 | ¥190,500 | 50×3 | — | 2 | — | ★TXA-3S-A180A |
| 三槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | | |
| ★TRE-3S-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥203,280 | ¥184,800 | 50×3 | — | 2 | — | ★TXA-3S-A150ANB |
| ★TRE-3S-180ANB | 1,800 | 750 | 850 | ¥218,680 | ¥198,800 | 50×3 | — | 2 | — | ★TXA-3S-A180ANB |
| 水切付一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | | |
| TRE-1SL-90(R/L) | 900 | 600 | 850 | ¥108,130 | ¥98,300 | 50 | 2 | — | — | ★TXA-1SL-A90(R/L) |
| TRE-1SL-120(R/L) | 1,200 | 600 | 850 | ¥117,150 | ¥106,500 | 50 | — | 2 | — | ★TXA-1SL-A120(R/L) |
| TRE-1SL-120A(R/L) | 1,200 | 750 | 850 | ¥138,050 | ¥125,500 | 50 | — | 2 | — | ★TXA-1SL-A120A(R/L) |
| TRE-1SL-150A(R/L) | 1,500 | 750 | 850 | ¥150,150 | ¥136,500 | 50 | 1 | 2 | — | ★TXA-1SL-A150A(R/L) |
| 水切付二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | | |
| TRE-2SL-120(R/L) | 1,200 | 600 | 850 | ¥140,800 | ¥128,000 | 50×2 | 1 | 1 | — | ★TXA-2SL-A120(R/L) |
| TRE-2SL-150(R/L) | 1,500 | 600 | 850 | ¥153,780 | ¥139,800 | 50×2 | 2 | 1 | — | ★TXA-2SL-A150(R/L) |
| TRE-2SL-180(R/L) | 1,800 | 600 | 850 | ¥162,580 | ¥147,800 | 50×2 | 2 | 2 | — | ★TXA-2SL-A180(R/L) |
| ★TRE-2SL-150A(R/L) | 1,500 | 750 | 850 | ¥199,430 | ¥181,300 | 50×2 | 1 | 2 | — | ★TXA-2SL-A150A(R/L) |
| ★TRE-2SL-180A(R/L) | 1,800 | 750 | 850 | ¥216,480 | ¥196,800 | 50×2 | 2 | 2 | — | ★TXA-2SL-A180A(R/L) |
| ダスト付二槽シンク(ダストカゴ付) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | | |
| TRE-2SD-120(R/L) | 1,200 | 600 | 850 | ¥181,500 | ¥165,000 | 50×3 | — | 1 | — | ★TXA-2SD-A120(R/L) |
| TRE-2SD-150(R/L) | 1,500 | 600 | 850 | ¥197,780 | ¥179,800 | 50×3 | 3 | — | — | ★TXA-2SD-A150(R/L) |
| ダスト水切付二槽シンク(ダストカゴ付) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | | | | |
| ★TRE-2SDL-180(R/L) | 1,800 | 600 | 850 | ¥251,680 | ¥228,800 | 50×3 | 3 | 1 | — | ★TXA-2SDL-A180(R/L) |
| ★TRE-2SDL-210(R/L) | 2,100 | 600 | 850 | ¥271,700 | ¥247,000 | 50×3 | 3 | 2 | — | ★TXA-2SDL-A210(R/L) |
| 舟型シンク ※排水トラップ(180φ)付、マナ板別途 | | | | | | | | | | |
| TRE-F-90 | 900 | 600 | 850 | ¥119,130 | ¥108,300 | 50 | 2 | — | — | ★TXA-F-A90 |
| TRE-F-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥123,750 | ¥112,500 | 50 | — | 2 | — | ★TXA-F-A100 |
| TRE-F-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥127,600 | ¥116,000 | 50 | — | 2 | — | ★TXA-F-A120 |
| TRE-F-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥140,250 | ¥127,500 | 50 | 2 | 2 | — | ★TXA-F-A150 |
| 舟型シンク(バックガードなし) ※排水トラップ(180φ)付、マナ板別途 | | | | | | | | | | |
| TRE-F-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥119,350 | ¥108,500 | 50 | 2 | — | — | ★TXA-F-A90NB |
| TRE-F-100NB | 1,000 | 600 | 850 | ¥122,980 | ¥111,800 | 50 | — | 2 | — | ★TXA-F-A100NB |
| TRE-F-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥127,050 | ¥115,500 | 50 | — | 2 | — | ★TXA-F-A120NB |
| TRE-F-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥142,230 | ¥129,300 | 50 | 2 | 2 | — | ★TXA-F-A150NB |
| TRE-F-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥141,680 | ¥128,800 | 50 | — | 2 | — | ★TXA-F-A120ANB |
| ★TRE-F-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥154,330 | ¥140,300 | 50 | 2 | 2 | — | ★TXA-F-A150ANB |
| ★TRE-F-180ANB | 1,800 | 750 | 850 | ¥174,680 | ¥158,800 | 50 | — | 4 | — | ★TXA-F-A180ANB |
| 水切台 | | | | | | | | | | |
| TRE-CL-60 | 600 | 600 | 850 | ¥69,080 | ¥62,800 | 40 | — | 1 | — | ★TXA-CL-A60 |
| TRE-CL-90 | 900 | 600 | 850 | ¥80,080 | ¥72,800 | 40 | 1 | 1 | — | ★TXA-CL-A90 |
| ★TRE-CL-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥93,830 | ¥85,300 | 40 | 2 | 1 | — | ★TXA-CL-A120 |
| ★TRE-CL-60A | 600 | 750 | 850 | ¥77,550 | ¥70,500 | 40 | — | 1 | — | ★TXA-CL-A60A |
| TRE-CL-75A | 750 | 750 | 850 | ¥78,100 | ¥71,000 | 40 | 2 | — | — | ★TXA-CL-A75A |
| TRE-CL-90A | 900 | 750 | 850 | ¥101,200 | ¥92,000 | 40 | 1 | 1 | — | ★TXA-CL-A90A |
| 水切台(バックガードなし) | | | | | | | | | | |
| ★TRE-CL-60ANB | 600 | 750 | 850 | ¥78,650 | ¥71,500 | 40 | — | 1 | — | ★TXA-CL-A60ANB |
| ★TRE-CL-90ANB | 900 | 750 | 850 | ¥96,580 | ¥87,800 | 40 | 1 | 1 | — | ★TXA-CL-A90ANB |
| ダストテーブル | | | | | | | | | | |
| ★TRE-DT-60 | 600 | 600 | 850 | ¥76,450 | ¥69,500 | — | — | — | — | ★TXA-DT-A60 |
| ★TRE-DT-90 | 900 | 600 | 850 | ¥88,000 | ¥80,000 | — | — | — | — | ★TXA-DT-A90 |
| ★TRE-DT-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥107,580 | ¥97,800 | — | — | — | — | ★TXA-DT-A120 |
| ★TRE-DT-60A | 600 | 750 | 850 | ¥82,280 | ¥74,800 | — | — | — | — | ★TXA-DT-A60A |
| ★TRE-DT-75A | 750 | 750 | 850 | ¥90,530 | ¥82,300 | — | — | — | — | ★TXA-DT-A75A |

※水切、ダスト付タイプは右付、左付両タイプがあります。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アークアスオープン
- 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
- 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

幼保関連

- 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

TA304series

作業台・調理台

TA304シリーズ

奥行450mmカウンタータイプ



テーブルトップ/t=1.5mm
バックガード寸法/高さ 90mm ×厚さ 30mm

作業台



★ TA-WT-A945

作業台 (バックガードなし)



★ TA-WT-A945NB

調理台 (バックガードなし)



★ TA-WCT-945NB

調理台



★ TA-WCT-1245

引出付調理台 (バックガードなし)



★ TA-WCT-945DNB

引出付調理台



★ TA-WCT-945D

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 引出数 (個) | 取外し式ス/コ | |
|-------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|---------|------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | W250 | W350 |
| 作業台 | | | | | | | | |
| ★TA-WT-A4545 | 450 | 450 | 850 | ¥64,900 | ¥59,000 | - | 1 | - |
| ★TA-WT-A645 | 600 | 450 | 850 | ¥70,400 | ¥64,000 | - | - | 1 |
| ★TA-WT-A7545 | 750 | 450 | 850 | ¥78,100 | ¥71,000 | - | 2 | - |
| ★TA-WT-A945 | 900 | 450 | 850 | ¥81,400 | ¥74,000 | - | - | 2 |
| ★TA-WT-A1245 | 1,200 | 450 | 850 | ¥92,400 | ¥84,000 | - | 4 | - |
| ★TA-WT-A1545 | 1,500 | 450 | 850 | ¥110,000 | ¥100,000 | - | 1 | 3 |
| 作業台(バックガードなし) | | | | | | | | |
| ★TA-WT-A4545NB | 450 | 450 | 850 | ¥63,800 | ¥58,000 | - | 1 | - |
| ★TA-WT-A645NB | 600 | 450 | 850 | ¥69,300 | ¥63,000 | - | - | 1 |
| ★TA-WT-A7545NB | 750 | 450 | 850 | ¥75,900 | ¥69,000 | - | 2 | - |
| ★TA-WT-A945NB | 900 | 450 | 850 | ¥79,200 | ¥72,000 | - | - | 2 |
| ★TA-WT-A1245NB | 1,200 | 450 | 850 | ¥90,200 | ¥82,000 | - | 4 | - |
| ★TA-WT-A1545NB | 1,500 | 450 | 850 | ¥106,700 | ¥97,000 | - | 1 | 3 |
| 引出付作業台 | | | | | | | | |
| ★TA-WT-A1245D | 1,200 | 450 | 850 | ¥167,200 | ¥152,000 | 2 | 4 | - |
| 引出付作業台(バックガードなし) | | | | | | | | |
| ★TA-WT-A645DNB | 600 | 450 | 850 | ¥118,580 | ¥107,800 | 1 | - | 1 |
| 調理台 ※自在中棚一段付 | | | | | | | | |
| ★TA-WCT-945 | 900 | 450 | 850 | ¥155,100 | ¥141,000 | - | - | - |
| ★TA-WCT-1045 | 1,000 | 450 | 850 | ¥168,300 | ¥153,000 | - | - | - |
| ★TA-WCT-1245 | 1,200 | 450 | 850 | ¥181,500 | ¥165,000 | - | - | - |
| 調理台(バックガードなし) | | | | | | | | |
| ★TA-WCT-645NB | 600 | 450 | 850 | ¥127,380 | ¥115,800 | - | - | - |
| ★TA-WCT-7545NB | 750 | 450 | 850 | ¥142,230 | ¥129,300 | - | - | - |
| ★TA-WCT-945NB | 900 | 450 | 850 | ¥153,230 | ¥139,300 | - | - | - |
| ★TA-WCT-1045NB | 1,000 | 450 | 850 | ¥165,000 | ¥150,000 | - | - | - |
| ★TA-WCT-1245NB | 1,200 | 450 | 850 | ¥178,530 | ¥162,300 | - | - | - |
| 引出付調理台 | | | | | | | | |
| ★TA-WCT-945D | 900 | 450 | 850 | ¥178,200 | ¥162,000 | 2 | - | - |
| 引出付調理台(バックガードなし) | | | | | | | | |
| ★TA-WCT-945DNB | 900 | 450 | 850 | ¥176,000 | ¥160,000 | 2 | - | - |
| ★TA-WCT-1245DNB | 1,200 | 450 | 850 | ¥213,400 | ¥194,000 | 2 | - | - |

一槽、二槽、台付

奥行450mmカウンタータイプ

TA304シリーズ



シンクトップ/t=1.2mm
バックガード寸法/高さ 90mm × 厚さ 30mm、槽深 220mm

一槽シンク (バックガードなし)



★ TA-1S-A7545NB

二槽シンク



★ TA-2S-A1045

台付二槽シンク



★ TA-2SB-A1245R

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接続 口径 A | 取外し式スノコ | |
|--|----------|-----|-----|----------|----------|-----------------|---------|------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | W250 | W350 |
| 一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | |
| ★TA-1S-A4545 | 450 | 450 | 850 | ¥113,300 | ¥103,000 | 50 | - | - |
| ★TA-1S-A645 | 600 | 450 | 850 | ¥119,900 | ¥109,000 | 50 | - | - |
| ★TA-1S-A7545 | 750 | 450 | 850 | ¥126,500 | ¥115,000 | 50 | 2 | - |
| ★TA-1S-A945 | 900 | 450 | 850 | ¥145,200 | ¥132,000 | 50 | 2 | - |
| 一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | |
| ★TA-1S-A4545NB | 450 | 450 | 850 | ¥113,300 | ¥103,000 | 50 | - | - |
| ★TA-1S-A645NB | 600 | 450 | 850 | ¥119,900 | ¥109,000 | 50 | - | - |
| ★TA-1S-A7545NB | 750 | 450 | 850 | ¥126,500 | ¥115,000 | 50 | 2 | - |
| ★TA-1S-A945NB | 900 | 450 | 850 | ¥145,200 | ¥132,000 | 50 | 2 | - |
| 台付一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | |
| ★TA-1SB-A945(R/L) | 900 | 450 | 850 | ¥134,200 | ¥122,000 | 50 | 2 | - |
| ★TA-1SB-A1045(R/L) | 1,000 | 450 | 850 | ¥140,800 | ¥128,000 | 50 | 1 | 1 |
| ★TA-1SB-A1245(R/L) | 1,200 | 450 | 850 | ¥151,800 | ¥138,000 | 50 | 1 | 1 |
| 台付一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | |
| ★TA-1SB-A945NB(R/L) | 900 | 450 | 850 | ¥134,200 | ¥122,000 | 50 | 2 | - |
| 二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | |
| ★TA-2S-A945 | 900 | 450 | 850 | ¥166,100 | ¥151,000 | 50×2 | 1 | - |
| ★TA-2S-A1045 | 1,000 | 450 | 850 | ¥171,600 | ¥156,000 | 50×2 | - | 1 |
| ★TA-2S-A1245 | 1,200 | 450 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | 50×2 | - | 1 |
| ★TA-2S-A1545 | 1,500 | 450 | 850 | ¥209,000 | ¥190,000 | 50×2 | 4 | - |
| 二槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | |
| ★TA-2S-A945NB | 900 | 450 | 850 | ¥166,100 | ¥151,000 | 50×2 | 1 | - |
| ★TA-2S-A1045NB | 1,000 | 450 | 850 | ¥171,600 | ¥156,000 | 50×2 | - | 1 |
| ★TA-2S-A1245NB | 1,200 | 450 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | 50×2 | - | 1 |
| 台付二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付 | | | | | | | | |
| ★TA-2SB-A1245(R/L) | 1,200 | 450 | 850 | ¥183,700 | ¥167,000 | 50×2 | 1 | 1 |

※水切、台付タイプは右付、左付両タイプがあります。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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

- 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

奥行600mm/750mm/900mmタイプ



テーブルトップ t=1.5mm
バックガード寸法 / 高さ 150mm × 厚さ 60mm

作業台



★ TA-WT-90

作業台 (バックガードなし)



★ TA-WT-120NB

引出付作業台



★ TA-WT-120D

引出付作業台 (バックガードなし)



★ TA-WT-120DNB

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 引出数 (個) | 取外し式 スノコ |
|-------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|------------|-------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| 作業台 | | | | | | | |
| ★TA-WT-45 | 450 | 600 | 850 | ¥72,600 | ¥66,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-60 | 600 | 600 | 850 | ¥81,400 | ¥74,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-75 | 750 | 600 | 850 | ¥90,200 | ¥82,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-90 | 900 | 600 | 850 | ¥99,000 | ¥90,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥110,000 | ¥100,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥119,900 | ¥109,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥146,300 | ¥133,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-60A | 600 | 750 | 850 | ¥101,200 | ¥92,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-90A | 900 | 750 | 850 | ¥117,700 | ¥107,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥144,100 | ¥131,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥176,000 | ¥160,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥203,500 | ¥185,000 | — | ※ |
| 作業台(バックガードなし) | | | | | | | |
| ★TA-WT-45NB | 450 | 600 | 850 | ¥70,400 | ¥64,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-60NB | 600 | 600 | 850 | ¥78,100 | ¥71,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-75NB | 750 | 600 | 850 | ¥86,900 | ¥79,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥95,700 | ¥87,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-100NB | 1,000 | 600 | 850 | ¥105,600 | ¥96,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥115,500 | ¥105,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥140,800 | ¥128,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-180NB | 1,800 | 600 | 850 | ¥171,600 | ¥156,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-60ANB | 600 | 750 | 850 | ¥97,900 | ¥89,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-90ANB | 900 | 750 | 850 | ¥114,400 | ¥104,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥140,800 | ¥128,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥170,500 | ¥155,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-180ANB | 1,800 | 750 | 850 | ¥196,900 | ¥179,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-150BW | 1,500 | 900 | 850 | ¥196,900 | ¥179,000 | — | ※ |
| ★TA-WT-180BW | 1,800 | 900 | 850 | ¥224,400 | ¥204,000 | — | ※ |
| 引出付作業台 | | | | | | | |
| ★TA-WT-60D | 600 | 600 | 850 | ¥140,800 | ¥128,000 | 1 | ※ |
| ★TA-WT-75D | 750 | 600 | 850 | ¥151,800 | ¥138,000 | 1 | ※ |
| ★TA-WT-90D | 900 | 600 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | 2 | ※ |
| ★TA-WT-100D | 1,000 | 600 | 850 | ¥190,300 | ¥173,000 | 2 | ※ |
| ★TA-WT-120D | 1,200 | 600 | 850 | ¥201,300 | ¥183,000 | 2 | ※ |
| ★TA-WT-150D | 1,500 | 600 | 850 | ¥258,500 | ¥235,000 | 3 | ※ |
| 引出付作業台(バックガードなし) | | | | | | | |
| ★TA-WT-60DNB | 600 | 600 | 850 | ¥138,600 | ¥126,000 | 1 | ※ |
| ★TA-WT-90DNB | 900 | 600 | 850 | ¥176,000 | ¥160,000 | 2 | ※ |
| ★TA-WT-100DNB | 1,000 | 600 | 850 | ¥185,900 | ¥169,000 | 2 | ※ |
| ★TA-WT-120DNB | 1,200 | 600 | 850 | ¥196,900 | ¥179,000 | 2 | ※ |
| ★TA-WT-150DNB | 1,500 | 600 | 850 | ¥253,000 | ¥230,000 | 3 | ※ |
| ★TA-WT-180DNB | 1,800 | 600 | 850 | ¥299,200 | ¥272,000 | 3 | ※ |
| ★TA-WT-120ADNB | 1,200 | 750 | 850 | ¥233,200 | ¥212,000 | 2 | ※ |
| ★TA-WT-150ADNB | 1,500 | 750 | 850 | ¥275,000 | ¥250,000 | 3 | ※ |
| ★TA-WT-180ADNB | 1,800 | 750 | 850 | ¥327,800 | ¥298,000 | 3 | ※ |
| ★TA-WT-150BDW | 1,500 | 900 | 850 | ¥341,000 | ¥310,000 | 3×2 | ※ |
| ★TA-WT-180BDW | 1,800 | 900 | 850 | ¥387,750 | ¥352,500 | 3×2 | ※ |

※作業台 (バックガードなし) TA-WT-150BW・180BW は両面仕様
 ※引出付作業台 (バックガードなし) TA-WT-150BDW・180BDW は両面仕様
 ※スノコ枚数・サイズに関しては最寄りの営業所にお問い合わせください。

調理台

奥行600mm/750mm/900mmタイプ

テーブルトップ/t=1.5mm
バックガード寸法/高さ 150mm × 厚さ 60mm

TA304シリーズ



- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テイルテンゲン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
 - 幼保関連
 - 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
 - ペーカリー
 - 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

調理台



★ TA-WCT-120

調理台 (バックガードなし)



★ TA-WCT-150NB

引出付調理台



★ TA-WCT-90D

引出付調理台 (バックガードなし)



★ TA-WCT-150DNB

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 引出数(個) |
|------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 調理台 ※自在中棚一段付 | | | | | | |
| ★TA-WCT-75 | 750 | 600 | 850 | ¥178,200 | ¥162,000 | — |
| ★TA-WCT-90 | 900 | 600 | 850 | ¥199,100 | ¥181,000 | — |
| ★TA-WCT-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥231,000 | ¥210,000 | — |
| ★TA-WCT-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥275,000 | ¥250,000 | — |
| ★TA-WCT-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥304,700 | ¥277,000 | — |
| ★TA-WCT-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥273,900 | ¥249,000 | — |
| ★TA-WCT-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥311,300 | ¥283,000 | — |
| 調理台(バックガードなし) ※自在中棚一段付 | | | | | | |
| ★TA-WCT-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥195,800 | ¥178,000 | — |
| ★TA-WCT-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥226,600 | ¥206,000 | — |
| ★TA-WCT-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥271,700 | ¥247,000 | — |
| ★TA-WCT-180NB | 1,800 | 600 | 850 | ¥298,100 | ¥271,000 | — |
| ★TA-WCT-90ANB | 900 | 750 | 850 | ¥227,700 | ¥207,000 | — |
| ★TA-WCT-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥267,300 | ¥243,000 | — |
| ★TA-WCT-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥304,700 | ¥277,000 | — |
| ★TA-WCT-180ANB | 1,800 | 750 | 850 | ¥361,900 | ¥329,000 | — |
| ★TA-WCT-150AW | 1,500 | 750 | 850 | ¥327,800 | ¥298,000 | — |
| ★TA-WCT-120BW | 1,200 | 900 | 850 | ¥341,000 | ¥310,000 | — |
| ★TA-WCT-150BW | 1,500 | 900 | 850 | ¥382,800 | ¥348,000 | — |
| ★TA-WCT-180BW | 1,800 | 900 | 850 | ¥420,200 | ¥382,000 | — |
| 引出付調理台 | | | | | | |
| ★TA-WCT-90D | 900 | 600 | 850 | ¥235,400 | ¥214,000 | 2 |
| ★TA-WCT-120D | 1,200 | 600 | 850 | ¥275,000 | ¥250,000 | 2 |
| ★TA-WCT-180D | 1,800 | 600 | 850 | ¥381,700 | ¥347,000 | 3 |
| 引出付調理台(バックガードなし) | | | | | | |
| ★TA-WCT-90DNB | 900 | 600 | 850 | ¥232,100 | ¥211,000 | 2 |
| ★TA-WCT-120DNB | 1,200 | 600 | 850 | ¥268,400 | ¥244,000 | 2 |
| ★TA-WCT-150DNB | 1,500 | 600 | 850 | ¥324,500 | ¥295,000 | 3 |
| ★TA-WCT-180DNB | 1,800 | 600 | 850 | ¥375,100 | ¥341,000 | 3 |
| ★TA-WCT-90ADNB | 900 | 750 | 850 | ¥258,500 | ¥235,000 | 2 |
| ★TA-WCT-120BDW | 1,200 | 900 | 850 | ¥435,600 | ¥396,000 | 2×2 |
| ★TA-WCT-150BDW | 1,500 | 900 | 850 | ¥488,400 | ¥444,000 | 3×2 |
| ★TA-WCT-180BDW | 1,800 | 900 | 850 | ¥547,800 | ¥498,000 | 3×2 |

※調理台(バックガードなし)TA-WCT-150AW・120BW・150BW・180BWは両面仕様
※引出付調理台(バックガードなし)TA-WCT-120BDW・150BDW・180BDWは両面仕様

一槽、二槽、台付、三槽シンク

TA304シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ



シンクトップ/t=1.2mm
バックガード寸法/高さ 150mm × 厚さ 60mm、槽深 280mm

一槽シンク



★ TA-1S-90

一槽シンク (バックガードなし)



★ TA-1S-60NB

二槽シンク



★ TA-2S-120

二槽シンク (バックガードなし)



★ TA-2S-120NB

台付二槽シンク



★ TA-2SB-150L

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接続口径 A | 取外式スノコ |
|---|----------|-----|-----|----------|----------|----------|--------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| 一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-1S-45 | 450 | 600 | 850 | ¥127,600 | ¥116,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-60 | 600 | 600 | 850 | ¥138,600 | ¥126,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-75 | 750 | 600 | 850 | ¥148,500 | ¥135,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-90 | 900 | 600 | 850 | ¥162,800 | ¥148,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥201,300 | ¥183,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-60A | 600 | 750 | 850 | ¥170,500 | ¥155,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-75A | 750 | 750 | 850 | ¥182,600 | ¥166,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-90A | 900 | 750 | 850 | ¥199,100 | ¥181,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥243,100 | ¥221,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥289,300 | ¥263,000 | 50 | ※ |
| 一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-1S-45NB | 450 | 600 | 850 | ¥126,500 | ¥115,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-60NB | 600 | 600 | 850 | ¥134,200 | ¥122,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-75NB | 750 | 600 | 850 | ¥147,400 | ¥134,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥160,600 | ¥146,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥190,300 | ¥173,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-60ANB | 600 | 750 | 850 | ¥169,400 | ¥154,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-75ANB | 750 | 750 | 850 | ¥179,300 | ¥163,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-90ANB | 900 | 750 | 850 | ¥198,000 | ¥180,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥239,800 | ¥218,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1S-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥282,700 | ¥257,000 | 50 | ※ |
| 二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-2S-90 | 900 | 600 | 850 | ¥198,000 | ¥180,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥202,400 | ¥184,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥215,600 | ¥196,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥244,200 | ¥222,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥264,000 | ¥240,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥264,000 | ¥240,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥324,500 | ¥295,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥356,400 | ¥324,000 | 50×2 | ※ |
| 二槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-2S-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥196,900 | ¥179,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥213,400 | ¥194,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥254,100 | ¥231,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥276,100 | ¥251,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-150ANB | 1,500 | 750 | 850 | ¥324,500 | ¥295,000 | 50×2 | ※ |
| 二槽シンク両面用(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-2S-120AW | 1,200 | 750 | 850 | ¥265,100 | ¥241,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-150AW | 1,500 | 750 | 850 | ¥324,500 | ¥295,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2S-180AW | 1,800 | 750 | 850 | ¥352,000 | ¥320,000 | 50×2 | ※ |
| 台付二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-2SB-150(R/L) | 1,500 | 600 | 850 | ¥248,600 | ¥226,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2SB-180(R/L) | 1,800 | 600 | 850 | ¥268,400 | ¥244,000 | 50×2 | ※ |
| 三槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-3S-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥282,700 | ¥257,000 | 50×3 | ※ |
| ★TA-3S-180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥311,300 | ¥283,000 | 50×3 | ※ |
| ★TA-3S-180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥381,700 | ¥347,000 | 50×3 | ※ |

※台付タイプは右付、左付両タイプがあります。
※スノコ枚数・サイズに関しては最寄りの営業所にお問い合わせください。

水切、ダスト付、舟型シンク 他

TA304シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ



シンクトップ/t=1.2mm
バックガード寸法/高さ 150mm × 厚さ 60mm、槽深 280mm

水切付一槽シンク



★ TA-1SL-120L

ダスト付二槽シンク (ダストカゴ付)



★ TA-2SD-150L

舟型シンク (バックガードなし)



★ TA-F-120NB

水切台



★ TA-CL-90

ダストテーブル



★ TA-DT-60

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接続口径 A | 取外式スノコ |
|--|----------|-----|-----|----------|----------|----------|--------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| 水切付一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-1SL-90(R/L) | 900 | 600 | 850 | ¥181,500 | ¥165,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1SL-120(R/L) | 1,200 | 600 | 850 | ¥196,900 | ¥179,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1SL-120A(R/L) | 1,200 | 750 | 850 | ¥237,600 | ¥216,000 | 50 | ※ |
| ★TA-1SL-150A(R/L) | 1,500 | 750 | 850 | ¥261,800 | ¥238,000 | 50 | ※ |
| 水切付二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-2SL-120(R/L) | 1,200 | 600 | 850 | ¥248,600 | ¥226,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2SL-150(R/L) | 1,500 | 600 | 850 | ¥273,900 | ¥249,000 | 50×2 | ※ |
| ★TA-2SL-180(R/L) | 1,800 | 600 | 850 | ¥298,100 | ¥271,000 | 50×2 | ※ |
| ダスト付二槽シンク(ダストカゴ付) ※オーバーフロー、排水トラップ(180φ)付 | | | | | | | |
| ★TA-2SD-120(R/L) | 1,200 | 600 | 850 | ¥317,900 | ¥289,000 | 50×3 | ※ |
| ★TA-2SD-150(R/L) | 1,500 | 600 | 850 | ¥349,800 | ¥318,000 | 50×3 | ※ |
| 舟型シンク ※排水トラップ(180φ)付、マナ板別途 | | | | | | | |
| ★TA-F-90 | 900 | 600 | 850 | ¥196,900 | ¥179,000 | 50 | ※ |
| ★TA-F-100 | 1,000 | 600 | 850 | ¥203,500 | ¥185,000 | 50 | ※ |
| ★TA-F-120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥215,600 | ¥196,000 | 50 | ※ |
| ★TA-F-150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥235,400 | ¥214,000 | 50 | ※ |
| 舟型シンク(バックガードなし)0 ※排水トラップ(180φ)付、マナ板別途 | | | | | | | |
| ★TA-F-90NB | 900 | 600 | 850 | ¥195,800 | ¥178,000 | 50 | ※ |
| ★TA-F-100NB | 1,000 | 600 | 850 | ¥202,400 | ¥184,000 | 50 | ※ |
| ★TA-F-120NB | 1,200 | 600 | 850 | ¥212,300 | ¥193,000 | 50 | ※ |
| ★TA-F-150NB | 1,500 | 600 | 850 | ¥232,100 | ¥211,000 | 50 | ※ |
| ★TA-F-120ANB | 1,200 | 750 | 850 | ¥233,200 | ¥212,000 | 50 | ※ |
| 水切台 | | | | | | | |
| ★TA-CL-60 | 600 | 600 | 850 | ¥107,800 | ¥98,000 | 40 | ※ |
| ★TA-CL-90 | 900 | 600 | 850 | ¥121,000 | ¥110,000 | 40 | ※ |
| ★TA-CL-75A | 750 | 750 | 850 | ¥139,700 | ¥127,000 | 40 | ※ |
| ★TA-CL-90A | 900 | 750 | 850 | ¥154,000 | ¥140,000 | 40 | ※ |
| ダストテーブル | | | | | | | |
| ★TA-DT-60 | 600 | 600 | 850 | ¥105,600 | ¥96,000 | - | - |

※ダスト、水切付タイプは右付、左付両タイプがあります。
※スノコ枚数・サイズに関しては最寄りの営業所にお問い合わせください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- アークアスオープン
- 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
- 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

幼保関連

- 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

ペーカリー

- 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

吊戸棚 (H900mm)



TRE-HCB-90H

アクリル戸タイプ (H900mm)



TRE-HCB-90HG

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|------------------|----------|-----|-----|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| 吊戸棚 ※自在中棚一段付 | | | | | |
| TRE-HCB-90SM | 900 | 300 | 450 | ¥76,230 | ¥69,300 |
| TRE-HCB-120SM | 1,200 | 300 | 450 | ¥81,400 | ¥74,000 |
| TRE-HCB-150SM | 1,500 | 300 | 450 | ¥91,630 | ¥83,300 |
| TRE-HCB-180SM | 1,800 | 300 | 450 | ¥106,150 | ¥96,500 |
| TRE-HCB-90M | 900 | 350 | 450 | ¥78,980 | ¥71,800 |
| TRE-HCB-120M | 1,200 | 350 | 450 | ¥92,950 | ¥84,500 |
| TRE-HCB-150M | 1,500 | 350 | 450 | ¥103,730 | ¥94,300 |
| TRE-HCB-180M | 1,800 | 350 | 450 | ¥112,750 | ¥102,500 |
| 吊戸棚(H900mm) | | | | | |
| TRE-HCB-75SH | 750 | 300 | 900 | ¥87,780 | ¥79,800 |
| TRE-HCB-90SH | 900 | 300 | 900 | ¥97,680 | ¥88,800 |
| TRE-HCB-100SH | 1,000 | 300 | 900 | ¥102,080 | ¥92,800 |
| TRE-HCB-120SH | 1,200 | 300 | 900 | ¥108,350 | ¥98,500 |
| ★TRE-HCB-150SH | 1,500 | 300 | 900 | ¥119,130 | ¥108,300 |
| ★TRE-HCB-180SH | 1,800 | 300 | 900 | ¥130,350 | ¥118,500 |
| TRE-HCB-90H | 900 | 350 | 900 | ¥99,880 | ¥90,800 |
| TRE-HCB-120H | 1,200 | 350 | 900 | ¥107,580 | ¥97,800 |
| TRE-HCB-150H | 1,500 | 350 | 900 | ¥121,880 | ¥110,800 |
| TRE-HCB-180H | 1,800 | 350 | 900 | ¥133,980 | ¥121,800 |
| アクリル戸タイプ(H900mm) | | | | | |
| ★TRE-HCB-75SHG | 750 | 300 | 900 | ¥94,600 | ¥86,000 |
| TRE-HCB-90SHG | 900 | 300 | 900 | ¥100,980 | ¥91,800 |
| ★TRE-HCB-100SHG | 1,000 | 300 | 900 | ¥104,280 | ¥94,800 |
| TRE-HCB-120SHG | 1,200 | 300 | 900 | ¥114,950 | ¥104,500 |
| ★TRE-HCB-150SHG | 1,500 | 300 | 900 | ¥129,250 | ¥117,500 |
| ★TRE-HCB-180SHG | 1,800 | 300 | 900 | ¥144,100 | ¥131,000 |
| TRE-HCB-90HG | 900 | 350 | 900 | ¥109,230 | ¥99,300 |
| TRE-HCB-120HG | 1,200 | 350 | 900 | ¥121,330 | ¥110,300 |
| TRE-HCB-150HG | 1,500 | 350 | 900 | ¥130,680 | ¥118,800 |
| ★TRE-HCB-180HG | 1,800 | 350 | 900 | ¥151,800 | ¥138,000 |

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|---------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| 吊戸棚(H600mm) ※自在中棚一段付 | | | | | |
| TRE-HCB-90S | 900 | 300 | 600 | ¥78,100 | ¥71,000 |
| TRE-HCB-120S | 1,200 | 300 | 600 | ¥85,250 | ¥77,500 |
| TRE-HCB-150S | 1,500 | 300 | 600 | ¥94,930 | ¥86,300 |
| TRE-HCB-180S | 1,800 | 300 | 600 | ¥109,230 | ¥99,300 |
| TRE-HCB-60 | 600 | 350 | 600 | ¥72,380 | ¥65,800 |
| TRE-HCB-75 | 750 | 350 | 600 | ¥76,230 | ¥69,300 |
| TRE-HCB-90 | 900 | 350 | 600 | ¥80,300 | ¥73,000 |
| TRE-HCB-100 | 1,000 | 350 | 600 | ¥83,050 | ¥75,500 |
| TRE-HCB-120 | 1,200 | 350 | 600 | ¥89,980 | ¥81,800 |
| TRE-HCB-150 | 1,500 | 350 | 600 | ¥100,100 | ¥91,000 |
| TRE-HCB-180 | 1,800 | 350 | 600 | ¥117,480 | ¥106,800 |
| アクリル戸タイプ(H600mm) ※自在中棚一段付 | | | | | |
| TRE-HCB-60SG | 600 | 300 | 600 | ¥71,500 | ¥65,000 |
| ★TRE-HCB-75SG | 750 | 300 | 600 | ¥77,000 | ¥70,000 |
| ★TRE-HCB-90SG | 900 | 300 | 600 | ¥83,380 | ¥75,800 |
| ★TRE-HCB-100SG | 1,000 | 300 | 600 | ¥84,700 | ¥77,000 |
| TRE-HCB-120SG | 1,200 | 300 | 600 | ¥95,700 | ¥87,000 |
| TRE-HCB-150SG | 1,500 | 300 | 600 | ¥104,830 | ¥95,300 |
| ★TRE-HCB-180SG | 1,800 | 300 | 600 | ¥117,700 | ¥107,000 |
| ★TRE-HCB-60G | 600 | 350 | 600 | ¥77,330 | ¥70,300 |
| ★TRE-HCB-75G | 750 | 350 | 600 | ¥80,300 | ¥73,000 |
| TRE-HCB-90G | 900 | 350 | 600 | ¥85,580 | ¥77,800 |
| ★TRE-HCB-100G | 1,000 | 350 | 600 | ¥87,780 | ¥79,800 |
| TRE-HCB-120G | 1,200 | 350 | 600 | ¥97,130 | ¥88,300 |
| TRE-HCB-150G | 1,500 | 350 | 600 | ¥105,600 | ¥96,000 |
| TRE-HCB-180G | 1,800 | 350 | 600 | ¥121,330 | ¥110,300 |
| 吊戸棚(ケンドン式) ※自在中棚一段付 | | | | | |
| ★TRE-HCB-90K | 900 | 350 | 600 | ¥86,900 | ¥79,000 |
| ★TRE-HCB-120K | 1,200 | 350 | 600 | ¥101,530 | ¥92,300 |
| TRE-HCB-150K | 1,500 | 350 | 600 | ¥107,250 | ¥97,500 |
| ★TRE-HCB-180K | 1,800 | 350 | 600 | ¥122,980 | ¥111,800 |

※TRE-HCB-90K:一枚戸 TRE-HCB-120K、150K、180K:二枚戸

オプション

サポートアングル (2本組)



OP-HCB30 ¥6,000

奥行 300mm 用 税込¥6,600

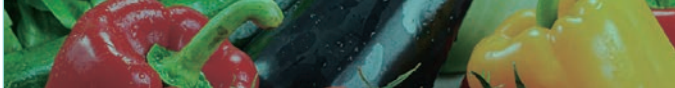
W230 × D80 × H25

OP-HCB35 ¥7,000

奥行 350mm 用 税込¥7,700

W280 × D80 × H25

※吊戸棚を天井吊用としてご使用の場合は、サポートアングルが必要となります。



棚

TRE430シリーズ

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- アクアガスオープン
- 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
- 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/mana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

ペーカリー

- 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

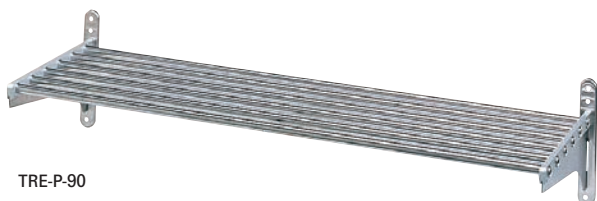
- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

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

パイプ棚



TRE-P-90

平棚



TRE-H-180

二段棚 (パイプ脚)



TRE-WP-120

二段棚



TRE-W-180

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|----------------------|----------|-----|-----|---------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| パイプ棚 ※パイプ16φ、受けスライド式 | | | | | |
| TRE-P-90S | 900 | 250 | 一段 | ¥22,550 | ¥20,500 |
| TRE-P-120S | 1,200 | 250 | 一段 | ¥23,430 | ¥21,300 |
| TRE-P-150S | 1,500 | 250 | 一段 | ¥32,780 | ¥29,800 |
| TRE-P-180S | 1,800 | 250 | 一段 | ¥36,080 | ¥32,800 |
| TRE-P-60 | 600 | 300 | 一段 | ¥22,880 | ¥20,800 |
| TRE-P-75 | 750 | 300 | 一段 | ¥23,650 | ¥21,500 |
| TRE-P-90 | 900 | 300 | 一段 | ¥26,730 | ¥24,300 |
| TRE-P-120 | 1,200 | 300 | 一段 | ¥29,480 | ¥26,800 |
| TRE-P-150 | 1,500 | 300 | 一段 | ¥31,130 | ¥28,300 |
| TRE-P-180 | 1,800 | 300 | 一段 | ¥36,630 | ¥33,300 |
| TRE-P-90L | 900 | 350 | 一段 | ¥28,600 | ¥26,000 |
| TRE-P-120L | 1,200 | 350 | 一段 | ¥31,350 | ¥28,500 |
| TRE-P-150L | 1,500 | 350 | 一段 | ¥38,280 | ¥34,800 |
| TRE-P-180L | 1,800 | 350 | 一段 | ¥45,430 | ¥41,300 |
| 平棚 ※受けスライド式 | | | | | |
| TRE-H-90S | 900 | 250 | 一段 | ¥23,430 | ¥21,300 |
| TRE-H-120S | 1,200 | 250 | 一段 | ¥23,650 | ¥21,500 |
| TRE-H-150S | 1,500 | 250 | 一段 | ¥27,280 | ¥24,800 |
| TRE-H-180S | 1,800 | 250 | 一段 | ¥33,330 | ¥30,300 |
| TRE-H-90 | 900 | 300 | 一段 | ¥28,600 | ¥26,000 |
| TRE-H-120 | 1,200 | 300 | 一段 | ¥32,230 | ¥29,300 |
| TRE-H-150 | 1,500 | 300 | 一段 | ¥33,880 | ¥30,800 |
| TRE-H-180 | 1,800 | 300 | 一段 | ¥38,830 | ¥35,300 |
| TRE-H-90L | 900 | 350 | 一段 | ¥28,050 | ¥25,500 |
| TRE-H-120L | 1,200 | 350 | 一段 | ¥31,680 | ¥28,800 |
| TRE-H-150L | 1,500 | 350 | 一段 | ¥36,630 | ¥33,300 |
| TRE-H-180L | 1,800 | 350 | 一段 | ¥41,580 | ¥37,800 |
| 二段棚 (パイプ脚) ※自在中棚一段付 | | | | | |
| TRE-WP-90 | 900 | 350 | 800 | ¥63,800 | ¥58,000 |
| TRE-WP-120 | 1,200 | 350 | 800 | ¥68,530 | ¥62,300 |
| TRE-WP-150 | 1,500 | 350 | 800 | ¥78,650 | ¥71,500 |
| TRE-WP-180 | 1,800 | 350 | 800 | ¥89,100 | ¥81,000 |
| 中棚追加オプション | | | | | |
| ★OP-WP90 | 900 | 350 | 30 | ¥16,500 | ¥15,000 |
| ★OP-WP120 | 1,200 | 350 | 30 | ¥18,700 | ¥17,000 |
| ★OP-WP150 | 1,500 | 350 | 30 | ¥24,200 | ¥22,000 |
| ★OP-WP180 | 1,800 | 350 | 30 | ¥26,400 | ¥24,000 |
| 二段棚 (パイプ脚) ※中棚一段付 | | | | | |
| TRE-WP-90L | 900 | 500 | 800 | ¥70,950 | ¥64,500 |
| TRE-WP-120L | 1,200 | 500 | 800 | ¥77,000 | ¥70,000 |
| TRE-WP-150L | 1,500 | 500 | 800 | ¥86,900 | ¥79,000 |
| TRE-WP-180L | 1,800 | 500 | 800 | ¥97,900 | ¥89,000 |
| 中棚追加オプション | | | | | |
| ★OP-WP90L | 900 | 500 | 30 | ¥18,700 | ¥17,000 |
| ★OP-WP120L | 1,200 | 500 | 30 | ¥24,200 | ¥22,000 |
| ★OP-WP150L | 1,500 | 500 | 30 | ¥27,500 | ¥25,000 |
| ★OP-WP180L | 1,800 | 500 | 30 | ¥31,900 | ¥29,000 |
| 二段棚 ※中棚一段付 | | | | | |
| TRE-W-90 | 900 | 350 | 800 | ¥58,630 | ¥53,300 |
| TRE-W-120 | 1,200 | 350 | 800 | ¥62,480 | ¥56,800 |
| TRE-W-150 | 1,500 | 350 | 800 | ¥69,850 | ¥63,500 |
| TRE-W-180 | 1,800 | 350 | 800 | ¥78,430 | ¥71,300 |

※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。

戸棚



TRE-CB-120

戸棚 (上段アクリル戸タイプ)



TRE-CB-120G

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|-------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| 戸棚 ※自在中棚上下各一段付 | | | | | |
| TRE-CB-90 | 900 | 600 | 1,850 | ¥191,950 | ¥174,500 |
| TRE-CB-120 | 1,200 | 600 | 1,850 | ¥225,500 | ¥205,000 |
| TRE-CB-150 | 1,500 | 600 | 1,850 | ¥261,250 | ¥237,500 |
| TRE-CB-180 | 1,800 | 600 | 1,850 | ¥292,380 | ¥265,800 |
| TRE-CB-90A | 900 | 750 | 1,850 | ¥206,030 | ¥187,300 |
| TRE-CB-120A | 1,200 | 750 | 1,850 | ¥244,530 | ¥222,300 |
| TRE-CB-150A | 1,500 | 750 | 1,850 | ¥291,280 | ¥264,800 |
| TRE-CB-180A | 1,800 | 750 | 1,850 | ¥321,200 | ¥292,000 |
| 戸棚(上段アクリル戸) ※自在中棚上下各一段付 | | | | | |
| TRE-CB-90G | 900 | 600 | 1,850 | ¥228,250 | ¥207,500 |
| TRE-CB-120G | 1,200 | 600 | 1,850 | ¥261,800 | ¥238,000 |
| TRE-CB-150G | 1,500 | 600 | 1,850 | ¥317,350 | ¥288,500 |
| TRE-CB-180G | 1,800 | 600 | 1,850 | ¥353,100 | ¥321,000 |
| ★TRE-CB-90AG | 900 | 750 | 1,850 | ¥250,800 | ¥228,000 |
| TRE-CB-120AG | 1,200 | 750 | 1,850 | ¥290,400 | ¥264,000 |
| ★TRE-CB-150AG | 1,500 | 750 | 1,850 | ¥343,750 | ¥312,500 |
| ★TRE-CB-180AG | 1,800 | 750 | 1,850 | ¥382,250 | ¥347,500 |

TRE-PR-120

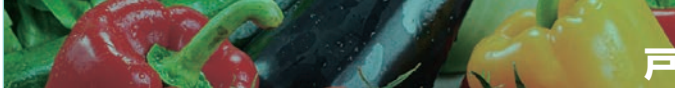


| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| SUS430タイプ ※自在棚4段 | | | | | |
| TRE-PR-90 | 900 | 600 | 1,850 | ¥106,480 | ¥96,800 |
| TRE-PR-120 | 1,200 | 600 | 1,850 | ¥118,250 | ¥107,500 |
| TRE-PR-150 | 1,500 | 600 | 1,850 | ¥144,100 | ¥131,000 |
| TRE-PR-180 | 1,800 | 600 | 1,850 | ¥162,030 | ¥147,300 |
| TRE-PR-90A | 900 | 750 | 1,850 | ¥145,530 | ¥132,300 |
| TRE-PR-120A | 1,200 | 750 | 1,850 | ¥170,280 | ¥154,800 |
| ★TRE-PR-150A | 1,500 | 750 | 1,850 | ¥194,480 | ¥176,800 |
| ★TRE-PR-180A | 1,800 | 750 | 1,850 | ¥218,900 | ¥199,000 |



TRE-LW-90 **¥70,500**
税込¥77,550

■外形寸法:W900×D600×H850
※キャスター100φ、ストッパー付



日本そば関連機器

304シリーズ

SUS 304

生そば釜とのセット例



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 排水接続口径 A |
|------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 角丸シンク ※オーバーフロー付 | | | | | | |
| ★T-MS-105 | 1,050 | 630 | 800 | ¥277,200 | ¥252,000 | 50×2 |
| ★T-MS-115 | 1,150 | 660 | 800 | ¥280,500 | ¥255,000 | 50×2 |
| そばシンク(槽深150mm) ※バックガード高さ90mm | | | | | | |
| ★T-SS-60 | 600 | 730 | 800 | ¥123,200 | ¥112,000 | 50 |
| ★T-SS-75 | 750 | 730 | 800 | ¥135,300 | ¥123,000 | 50 |
| ★T-SS-90 | 900 | 730 | 800 | ¥145,200 | ¥132,000 | 50 |
| 并戸棚 ※自在中棚二段付、アクリル引戸 | | | | | | |
| ★T-SCB-60 | 600 | 350 | 1,000 | ¥157,300 | ¥143,000 | — |
| ★T-SCB-75 | 750 | 350 | 1,000 | ¥161,700 | ¥147,000 | — |
| ★T-SCB-90 | 900 | 350 | 1,000 | ¥169,400 | ¥154,000 | — |
| 麺棚(右用、左用あり) ※棚三段付 | | | | | | |
| ★T-M-105 | 1,050 | 400 | 1,050 | ¥81,400 | ¥74,000 | — |
| ★T-M-115 | 1,150 | 400 | 1,050 | ¥95,700 | ¥87,000 | — |

※角丸シンク用循環式冷水機

角丸シンク



★ T-MS-105

そばシンク (槽深 150mm)



★ T-SS-90

并戸棚



★ T-SCB-90

麺棚 (右用、左用あり)



★ T-M-105

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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
- 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

幼保関連

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

ペーカリー

- 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

※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。

エレファントシェルフ

[エレファントシェルフ、ソリッドエレファントシェルフ、エレファントUカートetc.]

エレファントシェルフ (SUS304仕様)

エレファントシェルフ (クローム仕様)



N-TES-19-6115S



(STEMキャストカート付)



N-TES-19-6115C



(STEMキャストカート付)



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|-------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| N-TES-31S(奥行310mm)シリーズ ※自在棚4段 | | | | | |
| N-TES-19-3161S | 602 | 310 | 1,930 | ¥94,600 | ¥86,000 |
| N-TES-19-3176S | 755 | 310 | 1,930 | ¥103,840 | ¥94,400 |
| N-TES-19-3191S | 907 | 310 | 1,930 | ¥113,960 | ¥103,600 |
| N-TES-19-3110S | 1,059 | 310 | 1,930 | ¥118,360 | ¥107,600 |
| N-TES-36S(奥行360mm)シリーズ | | | | | |
| N-TES-19-3691S | 907 | 360 | 1,930 | ¥120,560 | ¥109,600 |
| N-TES-19-3610S | 1,059 | 360 | 1,930 | ¥128,480 | ¥116,800 |
| N-TES-19-3612S | 1,209 | 360 | 1,930 | ¥142,120 | ¥129,200 |
| N-TES-19-3615S | 1,515 | 360 | 1,930 | ¥169,400 | ¥154,000 |
| N-TES-46S(奥行460mm)シリーズ | | | | | |
| N-TES-19-4661S | 602 | 460 | 1,930 | ¥104,720 | ¥95,200 |
| N-TES-19-4676S | 755 | 460 | 1,930 | ¥116,160 | ¥105,600 |
| N-TES-19-4691S | 907 | 460 | 1,930 | ¥129,800 | ¥118,000 |
| N-TES-19-4610S | 1,059 | 460 | 1,930 | ¥142,120 | ¥129,200 |
| N-TES-19-4612S | 1,209 | 460 | 1,930 | ¥158,840 | ¥144,400 |
| N-TES-19-4615S | 1,515 | 460 | 1,930 | ¥191,840 | ¥174,400 |
| N-TES-19-4618S | 1,818 | 460 | 1,930 | ¥215,600 | ¥196,000 |
| N-TES-61S(奥行610mm)シリーズ | | | | | |
| N-TES-19-6161S | 602 | 610 | 1,930 | ¥126,280 | ¥114,800 |
| N-TES-19-6176S | 755 | 610 | 1,930 | ¥145,640 | ¥132,400 |
| N-TES-19-6191S | 907 | 610 | 1,930 | ¥163,680 | ¥148,800 |
| N-TES-19-6110S | 1,059 | 610 | 1,930 | ¥178,200 | ¥162,000 |
| N-TES-19-6112S | 1,209 | 610 | 1,930 | ¥197,560 | ¥179,600 |
| N-TES-19-6115S | 1,515 | 610 | 1,930 | ¥234,520 | ¥213,200 |
| N-TES-19-6118S | 1,818 | 610 | 1,930 | ¥278,520 | ¥253,200 |

※製品高さは全機構 H=1,415、1,625、1,930、2,225の4種、棚段数5段まで揃えてあります。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|-------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| N-TES-31C(奥行310mm)シリーズ ※自在棚4段 | | | | | |
| N-TES-19-3161C | 602 | 310 | 1,930 | ¥58,080 | ¥52,800 |
| N-TES-19-3176C | 755 | 310 | 1,930 | ¥62,920 | ¥57,200 |
| N-TES-19-3191C | 907 | 310 | 1,930 | ¥66,880 | ¥60,800 |
| N-TES-19-3110C | 1,059 | 310 | 1,930 | ¥73,480 | ¥66,800 |
| N-TES-36C(奥行360mm)シリーズ | | | | | |
| N-TES-19-3691C | 907 | 360 | 1,930 | ¥68,200 | ¥62,000 |
| N-TES-19-3610C | 1,059 | 360 | 1,930 | ¥83,600 | ¥76,000 |
| N-TES-19-3612C | 1,209 | 360 | 1,930 | ¥81,400 | ¥74,000 |
| N-TES-19-3615C | 1,515 | 360 | 1,930 | ¥94,160 | ¥85,600 |
| N-TES-46C(奥行460mm)シリーズ | | | | | |
| N-TES-19-4661C | 602 | 460 | 1,930 | ¥64,240 | ¥58,400 |
| N-TES-19-4676C | 755 | 460 | 1,930 | ¥70,840 | ¥64,400 |
| N-TES-19-4691C | 907 | 460 | 1,930 | ¥73,480 | ¥66,800 |
| N-TES-19-4610C | 1,059 | 460 | 1,930 | ¥76,120 | ¥69,200 |
| N-TES-19-4612C | 1,209 | 460 | 1,930 | ¥84,920 | ¥77,200 |
| N-TES-19-4615C | 1,515 | 460 | 1,930 | ¥100,760 | ¥91,600 |
| N-TES-19-4618C | 1,818 | 460 | 1,930 | ¥110,880 | ¥100,800 |
| N-TES-61C(奥行610mm)シリーズ | | | | | |
| N-TES-19-6161C | 602 | 610 | 1,930 | ¥73,480 | ¥66,800 |
| N-TES-19-6176C | 755 | 610 | 1,930 | ¥78,760 | ¥71,600 |
| N-TES-19-6191C | 907 | 610 | 1,930 | ¥91,520 | ¥83,200 |
| N-TES-19-6110C | 1,059 | 610 | 1,930 | ¥98,120 | ¥89,200 |
| N-TES-19-6112C | 1,209 | 610 | 1,930 | ¥106,920 | ¥97,200 |
| N-TES-19-6115C | 1,515 | 610 | 1,930 | ¥124,080 | ¥112,800 |
| N-TES-19-6118C | 1,818 | 610 | 1,930 | ¥139,480 | ¥126,800 |

※ボールは SUS304 です。
※製品高さは全機構 H=1,415、1,625、1,930、2,225の4種、棚段数5段まで揃えてあります。

ソリッドエレファントシェルフ



NS-TES-19-6115

オプション
STEMキャスト



1台用セット ¥お問合せください

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|-------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| NS-TES-31(奥行310mm)シリーズ ※自在棚4段 | | | | | |
| NS-TES-19-3161 | 602 | 310 | 1,930 | ¥103,840 | ¥94,400 |
| NS-TES-19-3176 | 755 | 310 | 1,930 | ¥114,400 | ¥104,000 |
| NS-TES-19-3191 | 907 | 310 | 1,930 | ¥122,760 | ¥111,600 |
| NS-TES-19-3110 | 1,059 | 310 | 1,930 | ¥133,760 | ¥121,600 |

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|-------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| NS-TES-46(奥行460mm)シリーズ ※自在棚4段 | | | | | |
| NS-TES-19-4661 | 602 | 460 | 1,930 | ¥102,520 | ¥93,200 |
| NS-TES-19-4676 | 755 | 460 | 1,930 | ¥120,560 | ¥109,600 |
| NS-TES-19-4691 | 907 | 460 | 1,930 | ¥132,440 | ¥120,400 |
| NS-TES-19-4610 | 1,059 | 460 | 1,930 | ¥139,480 | ¥126,800 |
| NS-TES-19-4612 | 1,209 | 460 | 1,930 | ¥150,040 | ¥136,400 |
| NS-TES-19-4615 | 1,515 | 460 | 1,930 | ¥182,160 | ¥165,600 |
| NS-TES-19-4618 | 1,818 | 460 | 1,930 | ¥190,520 | ¥173,200 |
| NS-TES-61(奥行610mm)シリーズ | | | | | |
| NS-TES-19-6161 | 602 | 610 | 1,930 | ¥122,760 | ¥111,600 |
| NS-TES-19-6176 | 755 | 610 | 1,930 | ¥132,440 | ¥120,400 |
| NS-TES-19-6191 | 907 | 610 | 1,930 | ¥142,120 | ¥129,200 |
| NS-TES-19-6110 | 1,059 | 610 | 1,930 | ¥154,880 | ¥140,800 |
| NS-TES-19-6112 | 1,209 | 610 | 1,930 | ¥159,720 | ¥145,200 |
| NS-TES-19-6115 | 1,515 | 610 | 1,930 | ¥181,280 | ¥164,800 |
| NS-TES-19-6118 | 1,818 | 610 | 1,930 | ¥203,720 | ¥185,200 |

※ボールは SUS304 です。
※製品高さは全機構 H=1,415、1,625、1,930、2,225の4種、棚段数5段まで揃えてあります。
※STEMキャストカートはエレファントシェルフと同様に全種揃っております。
専用カタログをご覧ください。

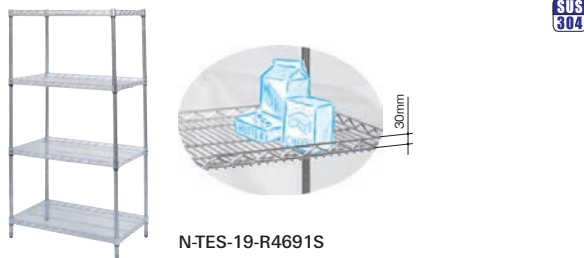
エレファントUカート



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|------------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| オールSUSタイプ/EU2(2段)タイプカート(許容荷量400kg) | | | | | |
| EU2-A4676S | 755 | 460 | 1,040 | ¥85,360 | ¥77,600 |
| EU2-A4691S | 907 | 460 | 1,040 | ¥92,180 | ¥83,800 |
| EU2-A4610S | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥98,340 | ¥89,400 |
| EU2-A6191S | 907 | 610 | 1,040 | ¥109,780 | ¥99,800 |
| EU2-A6110S | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥117,040 | ¥106,400 |
| EU2-A6112S | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥126,720 | ¥115,200 |
| オールSUSタイプ/EU3(3段)タイプカート(許容荷量400kg) | | | | | |
| EU3-A4676S | 755 | 460 | 1,040 | ¥105,380 | ¥95,800 |
| EU3-A4691S | 907 | 460 | 1,040 | ¥115,610 | ¥105,100 |
| EU3-A4610S | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥124,850 | ¥113,500 |
| EU3-A6191S | 907 | 610 | 1,040 | ¥141,680 | ¥128,800 |
| EU3-A6110S | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥152,570 | ¥138,700 |
| EU3-A6112S | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥167,090 | ¥151,900 |
| クロームタイプ/EU2(2段)タイプカート(許容荷量400kg) | | | | | |
| EU2-A4676C | 755 | 460 | 1,040 | ¥65,560 | ¥59,600 |
| EU2-A4691C | 907 | 460 | 1,040 | ¥66,880 | ¥60,800 |
| EU2-A4610C | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥68,200 | ¥62,000 |
| EU2-A6191C | 907 | 610 | 1,040 | ¥76,560 | ¥69,600 |
| EU2-A6110C | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥79,860 | ¥72,600 |
| EU2-A6112C | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥84,260 | ¥76,600 |
| クロームタイプ/EU3(3段)タイプカート(許容荷量400kg) | | | | | |
| EU3-A4676C | 755 | 460 | 1,040 | ¥76,560 | ¥69,600 |
| EU3-A4691C | 907 | 460 | 1,040 | ¥78,540 | ¥71,400 |
| EU3-A4610C | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥80,520 | ¥73,200 |
| EU3-A6191C | 907 | 610 | 1,040 | ¥92,730 | ¥84,300 |
| EU3-A6110C | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥97,680 | ¥88,800 |
| EU3-A6112C | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥104,280 | ¥94,800 |

※ポールはSUS304仕様。
※ストッパー付キャスターはオプション。

エレファントアップガードシェルフ (SUS304仕様)



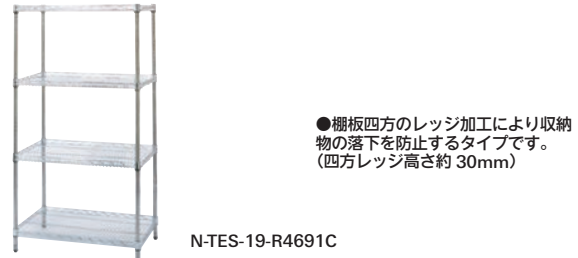
| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|-----------------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| 棚板四方レジ加工タイプ(SUS304仕様) | | | | | |
| N-TES-19-R4661S | 602 | 460 | 1,930 | ¥108,680 | ¥98,800 |
| N-TES-19-R4676S | 755 | 460 | 1,930 | ¥120,560 | ¥109,600 |
| N-TES-19-R4691S | 907 | 460 | 1,930 | ¥134,640 | ¥122,400 |
| N-TES-19-R4610S | 1,059 | 460 | 1,930 | ¥147,840 | ¥134,400 |
| N-TES-19-R4612S | 1,209 | 460 | 1,930 | ¥165,880 | ¥150,800 |

※製品高さは全機構 H=1,415、1,625、1,930、2,225の4種、棚段数5段まで揃えてあります。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|--|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| エレファントシェルフ(ソリッド棚/1枚)/S1U2(2段)タイプ(許容荷量400kg) | | | | | |
| S1U2-A4676 | 755 | 460 | 1,040 | ¥75,680 | ¥68,800 |
| S1U2-A4691 | 907 | 460 | 1,040 | ¥79,310 | ¥72,100 |
| S1U2-A4610 | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥81,730 | ¥74,300 |
| S1U2-A6191 | 907 | 610 | 1,040 | ¥86,900 | ¥79,000 |
| S1U2-A6110 | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥91,740 | ¥83,400 |
| S1U2-A6112 | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥95,150 | ¥86,500 |
| エレファントシェルフ(ソリッド棚/1枚)/S1U3(3段)タイプ(許容荷量400kg) | | | | | |
| S1U3-A4676 | 755 | 460 | 1,040 | ¥86,680 | ¥78,800 |
| S1U3-A4691 | 907 | 460 | 1,040 | ¥90,970 | ¥82,700 |
| S1U3-A4610 | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥94,050 | ¥85,500 |
| S1U3-A6191 | 907 | 610 | 1,040 | ¥103,070 | ¥93,700 |
| S1U3-A6110 | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥109,560 | ¥99,600 |
| S1U3-A6112 | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥115,170 | ¥104,700 |
| エレファントSUカート(ソリッド棚/2枚)/S2U2(2段)タイプ(許容荷量400kg) | | | | | |
| S2U2-A4676 | 755 | 460 | 1,040 | ¥85,800 | ¥78,000 |
| S2U2-A4691 | 907 | 460 | 1,040 | ¥91,740 | ¥83,400 |
| S2U2-A4610 | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥95,260 | ¥86,600 |
| S2U2-A6191 | 907 | 610 | 1,040 | ¥97,240 | ¥88,400 |
| S2U2-A6110 | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥103,620 | ¥94,200 |
| S2U2-A6112 | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥106,040 | ¥96,400 |
| エレファントSUカート(ソリッド棚/2枚)/S2U3(3段)タイプ(許容荷量400kg) | | | | | |
| S2U3-A4676 | 755 | 460 | 1,040 | ¥96,800 | ¥88,000 |
| S2U3-A4691 | 907 | 460 | 1,040 | ¥103,400 | ¥94,000 |
| S2U3-A4610 | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥107,580 | ¥97,800 |
| S2U3-A6191 | 907 | 610 | 1,040 | ¥113,410 | ¥103,100 |
| S2U3-A6110 | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥121,440 | ¥110,400 |
| S2U3-A6112 | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥126,060 | ¥114,600 |
| エレファントSUカート(ソリッド棚/3枚)/S3U3(3段)タイプ(許容荷量400kg) | | | | | |
| S3U3-A4676 | 755 | 460 | 1,040 | ¥106,920 | ¥97,200 |
| S3U3-A4691 | 907 | 460 | 1,040 | ¥115,830 | ¥105,300 |
| S3U3-A4610 | 1,059 | 460 | 1,040 | ¥121,110 | ¥110,100 |
| S3U3-A6191 | 907 | 610 | 1,040 | ¥123,750 | ¥112,500 |
| S3U3-A6110 | 1,059 | 610 | 1,040 | ¥133,320 | ¥121,200 |
| S3U3-A6112 | 1,209 | 610 | 1,040 | ¥136,950 | ¥124,500 |

※ソリッド棚=SUS430・ポール=SUS304、S2U3タイプ網棚=クローム。
※ストッパー付キャスターはオプション。

エレファントアップガードシェルフ (クローム仕様)



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|---------------------|----------|-----|-------|---------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| 棚板四方レジ加工タイプ(クローム仕様) | | | | | |
| N-TES-19-R4661C | 602 | 460 | 1,930 | ¥64,240 | ¥58,400 |
| N-TES-19-R4676C | 755 | 460 | 1,930 | ¥70,840 | ¥64,400 |
| N-TES-19-R4691C | 907 | 460 | 1,930 | ¥73,480 | ¥66,800 |
| N-TES-19-R4610C | 1,059 | 460 | 1,930 | ¥76,120 | ¥69,200 |
| N-TES-19-R4612C | 1,209 | 460 | 1,930 | ¥84,920 | ¥77,200 |

※製品高さは全機構 H=1,415、1,625、1,930、2,225の4種、棚段数5段まで揃えてあります。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクション/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
 - テルテンゲン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアスオープン
 - 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
 - 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
- 幼保関連
 - 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・加温
 - 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

洗浄機器

自動食器洗浄機をはじめとする、
大小食器洗浄機と
容器洗浄機等

ドア
小型ドア
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
容器洗浄機
学校給食調理施設向け洗浄機

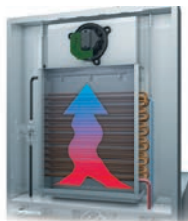
熱回収装置付きドアタイプ洗浄機

電気

省エネ性と防熱・防音性に優れた
最先端の食器洗浄機



tanico



Air Concept

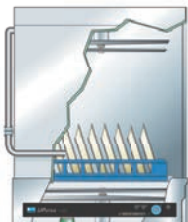
蒸気熱回収装置

すすぎ時に発生する蒸気を、給水を温める熱源として再利用する熱回収システムを搭載しています。ドアを開けたときに放出してしまう蒸気を抑制することが可能となり、ランニングコストの低減も実現します。

コスト削減効果
15%以上

メリット

- ランニングコストの削減
- 給湯設備/フード設備費用の削減
- 洗浄室の作業環境の改善 (温度/湿度の上昇を抑制)



Double-skin

ドア部・本体2重構造

機器の本体ならびに開閉ドア部分は、空気断熱を利用した2重構造になっています。表面温度は40℃未満となり、触れてもやけどの心配がありません。室温の上昇を抑え、防音効果も発揮します。

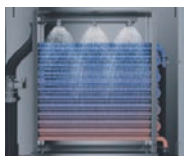
メリット

- 安全性の向上(やけど防止)
- 洗浄室の作業環境の改善 (温度上昇の抑制)
- 騒音値の低減



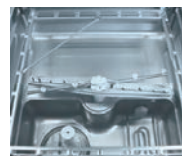
衛生的で使いやすい構造

熱交換器自動洗浄システム



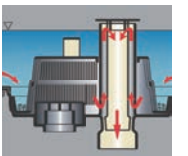
熱交換を行うラジエーター部分のフィンへのほこりの付着と、かびの発生を防ぐため、洗浄機の排水に合わせて、ラジエーター部分を自動的に洗浄する機能が搭載されており、熱交換器を常に衛生的に保ちます。

手前側に配置された一体成型深絞り洗浄タンク



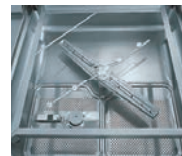
毎日清掃を行わなければならない洗浄タンクは洗浄機の手前に配置されており、フィルターの取り外しがしやすくなっています。また洗浄タンクは角が無い一体成型深絞りタンクを採用しており、汚れがたまりにくい構造です。

革新的な洗浄タンクフィルターシステム



ステンレス製の2分割式フィルターに加え、革新的なEco-Filterを搭載しています。タンク水上部の浮遊したごみをオーバーフローにて排水し、洗殿するごみは排水ポンプの水圧でフィルターに集約して除去します。

ステンレス製の庫内部品



洗浄機の洗浄庫内の部品には、衛生的に長く使用できるように、ステンレスを使用しています。簡単に清掃することができます。耐久性にも優れています。

※洗浄管・すすぎ管・タンクフィルター・スタンドパイプ

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 ラック/h | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 備考 |
|-------------|----------|-----|-------|------------|------------|---------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| TDWE-6DM-AC | 635 | 750 | 2,140 | ¥2,585,000 | ¥2,350,000 | 最大40 | 3φ200V | 7.6 | 20 | 40 | |
| TDWE-6DM | 635 | 750 | 1,470 | ¥1,925,000 | ¥1,750,000 | 最大60 | 3φ200V | 7.6 | 20 | 40 | 熱回収装置無し |

※付属品:給水ホース(1.5m)、排水ホース(1.5m)、標準プレートラック(1個)、標準フラットラック(1個)、洗剤・リンス剤供給装置

※注意:洗浄機は漏水しても問題ない場所に設置してください。

※かみ合わせするテーブルの下側にメンテナンススペースとして洗浄機から300mm程度確保してください。また、洗剤とリンス剤の設置場所も必要となります。

専用洗剤/リンス剤 (オプション)

●専用洗剤



TD-US10

TD-US20

TD-US10 ¥お問合せください

- 容量: 10L
- 推奨使用濃度: 0.1 ~ 0.3%
- 主成分: 水酸化ナトリウム、水酸化カリウム
- 区分: 非劇物

TD-US20 ¥お問合せください

- 容量: 20L
- 推奨使用濃度: 0.1 ~ 0.3%
- 主成分: 水酸化ナトリウム、水酸化カリウム
- 区分: 非劇物

●専用リンス剤



TR-US4 ¥お問合せください

- 容量: 4L × 2 (ケース)
- 推奨使用濃度: 1/5000 ~ 1/20000
- 主成分: ソルビタン脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール

アンダーカウンタータイプ洗浄機・グラス洗浄機

電気



革新的な技術が凝縮された、コンパクトなアンダーカウンタータイプ洗浄機



M-iClean UM-TM



運転状況が一目でわかるカラーイルミネーション

- 1 衛生を追求した製品構造**
 - 深絞りの衛生的なタンク、セルフクリーニングプログラム搭載により、庫内の衛生状態を維持。
 - 徹底した温度制御により、常に衛生的な洗浄とすすぎを行います。
- 2 選べるサイズと豊富なオプション機能**
 - サイズはUS、UM-TM、UM+、ULの4種類から選択可能。
 - オプション: ComfortAir 排気熱回収装置が湯気の熱を再利用し、給水を加熱すると同時に、湯気の放出を抑制します。
- 3 長く使える高耐久仕様**
 - 洗浄ノズルや配管類には積極的に耐久性のあるステンレス材を使用。長くお使いいただけます。
- 4 ユーザフレンドリーコンセプト**
 - 庫内の部品はすべて簡単に脱着可能。
 - 清掃の必要なパーツは青でわかりやすく表示。(ブルーコンセプト)

グラス洗浄用ユニットで、美しく透明感のあるグラスに仕上げます



GiO RO Compact mini-TM

- 逆浸透膜純水装置 GiO モジュールが水中の不純物をろ過するため、グラスへのウォータースポットの付着を抑制。グラスの磨き上げに関わる負担を軽減します。
- 人手不足の解消および作業負担軽減と効率化を実現。
- 磨き上げクロスの使用量の低減とクリーニングコストの削減。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 ラック/h | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A |
|------------------------|----------|-----|-----|------------|------------|---------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| アンダーカウンタータイプ洗浄機 | | | | | | | | | | |
| M-iClean UM-TM | 600 | 600 | 730 | ¥1,661,000 | ¥1,510,000 | 最大40 | 3φ200V | 6.7 | 20 | 40 |
| グラス洗浄用ユニット | | | | | | | | | | |
| GiO RO Compact mini-TM | 130 | 445 | 415 | ¥605,000 | ¥550,000 | - | 1φ100V | 0.1 | - | - |



M-iClean US

M-iClean UM+

M-iClean UL

- 様々なサイズでどんな厨房にもフィット。
- ULタイプは最大 600 × 400mm の天井まで洗浄可能。



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 ラック/h | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A |
|-------------------------------------|----------|-----|-----|------------|------------|---------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| アンダーカウンタータイプ洗浄機 | | | | | | | | | | |
| M-iClean US | 460 | 600 | 730 | ¥1,540,000 | ¥1,400,000 | 最大40 | 3φ200V | 6.7 | 20 | 40 |
| M-iClean UM+ | 600 | 600 | 850 | ¥1,815,000 | ¥1,650,000 | 最大40 | 3φ200V | 6.7 | 20 | 40 |
| M-iClean UL | 600 | 680 | 850 | ¥2,123,000 | ¥1,930,000 | 最大40 | 3φ200V | 6.7 | 20 | 40 |
| アンダーカウンタータイプ洗浄機(グラス洗浄機・逆浸透膜純水装置内蔵型) | | | | | | | | | | |
| M-iClean US GiO | 460 | 600 | 850 | ¥2,145,000 | ¥1,950,000 | 最大40 | 3φ200V | 6.7 | 20 | 40 |
| M-iClean UM GiO | 600 | 600 | 850 | ¥2,266,000 | ¥2,060,000 | 最大40 | 3φ200V | 6.7 | 20 | 40 |

●オプション: ComfortAir(排気熱回収機能) ※3相200V 5.2kW、単相200V 3.2kWも選択可 ※付属品:給水ホース、排水ホース、万能ラック、液体洗剤・液体リンス剤供給装置(各1台)
 ※注意:洗浄機は漏水しても問題の無い場所に設置してください。洗剤およびリンス剤の設置スペースの確保をお願いいたします。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。荷作り・運賃は別途申し受けます。
 税込み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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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

幼保関連

- 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

ペーカリー

- オーブン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- 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

ドアタイプ洗浄機

ガス
電気



TDWG-6DR



TDWD-6SGCL



TDWE-6DR



★TDW-6DR



★TDWD-120R

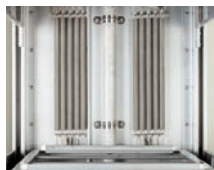
| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 ラック/h | ガス消費量 | | | | ガス接続 口径 A (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給湯接 続口径 A | 排水接 続口径 A | |
|--------------------|----------|-----|-------|------------|------------|---------------|------------|----------------|------------|----------------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | 都市ガス kW | LPガス kcal/h | LPガス kW | LPガス (kg/h) | | | | | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TDWG-6D(R/L) | 920 | 650 | 1,448 | ¥1,606,000 | ¥1,460,000 | 短60 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 1.33 | 15 | 3φ200V | 4.7 | 15 | 40/10 | ○ |
| ガス式(涼厨仕様) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TDWD-6SGC(R/L) | 920 | 650 | 1,490 | ¥1,669,800 | ¥1,518,000 | 短60 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 1.33 | 15 | 3φ200V | 4.7 | 15 | 40/10 | ○ |
| ガス式・水道直結タイプ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TDWG-6DWD(R/L) | 1,000 | 650 | 1,448 | ¥1,670,900 | ¥1,519,000 | 標準50 | 27.9 | 24,000 | 27.9 | 2.00 | 15 | 3φ200V | 4.7 | 15 | 40/10 | — |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TDWE-6D(R/L) | 871 | 650 | 1,448 | ¥1,606,000 | ¥1,460,000 | 短60 | — | — | — | — | — | 3φ200V | 14.6 | 15 | 40/10 | — |
| プースター別タイプ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TDW-6D(R/L) | 650 | 650 | 1,448 | ¥1,345,300 | ¥1,223,000 | 短60 | — | — | — | — | — | 3φ200V | 4.7 | 25 | 40 | — |
| ★TDWD-120(R/L) | 1,132 | 672 | 1,468 | ¥1,973,400 | ¥1,794,000 | 標準120 | — | — | — | — | — | 3φ200V | 3.1 | — | 50 | — |

※プースター取付位置、右付(R)、左付(L)をご指定下さい。 ※終了ブザー音量を大音量タイプに変更できます。(オプション)また、音色変更も可能。
 注意：設置に関し本体前面に600mm以上のメンテナンススペースが必要となります。
 ※プースター別タイプで給湯器からの接続の場合は、別途部品が必要です。

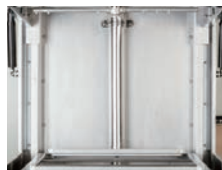
新型タイプの改良点

●庫内の背面を簡素化し衛生面が向上

旧型



新型



●新型すすぎノズルで節水



すすぎ水量 約2.0L

60
ラック

新型 TDWG-6D
旧型 TDWD-605/606G16
比較

新型
TDWD-6SG
稼働
5時間
1,730円/5時間
年間 631,450円

旧型
TDWD-605/606G16
稼働
5時間
3,028円/5時間
年間1,105,220円

前提条件 稼働時間:5時間(ランチ1.5時間、ディナー3.5時間) 処理能力:1時間あたり50ラック(大皿230φ800枚)
ガス代(120円/m³)、上下水道代(250円/m³)、洗剤代(500円/kg)、リンス代(3,000円/1L)

ランニングコスト大幅削減
年間で ¥473,770 のコストダウンが可能に!

ガス代 697円
電気代 435円
水道代 149円
洗剤代 299円
リンス代 150円

ガス代 1,228円
電気代 195円
水道代 262円
洗剤代 1,051円
リンス代 292円

**-1,298円コストダウン
年間-473,770円**

ガス代
56%カット

すすぎ水量
3.9ℓ→2ℓ 51%カット

洗剤濃度
0.2%→0.1%に削減

※使用する食器の種類や材質、汚れの状況、水質により、洗浄やすすぎ時間、洗剤濃度等の調節が必要となる場合があります。また、それらに伴いランニングコストが異なる場合があります。

小型ドアタイプ洗浄機 **NEW**

ガス
電気

●ボックスタイプ

●正面タイプ

●リターンタイプ

●バスルータイプ



TDWD-4E



★TDWG-A4DF



TDWG-A4DB



★TDWE-A4DW

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 ラック/h | ガス消費量 | | | | ガス接続 口径 A (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給湯接 続口径 A | 排水接 続口径 A | |
|------------------|----------|-----|-------|------------|------------|---------------|------------|----------|------------|--------|-------------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | | | | | | |
| ボックスタイプ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TDWD-4E(R/L) | 598 | 620 | 1,420 | ¥1,376,100 | ¥1,251,000 | 標準40 | — | — | — | — | — | 3φ200V | 4.8 | 15×2 | 40/25 | |
| 正面タイプ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TDWG-A4DF1 | 600 | 660 | 1,390 | ¥1,320,000 | ¥1,200,000 | 標準40 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.66 | 15 | 1φ100V | 1.2 | 15×2 | 40/25 | |
| ★TDWG-A4DF3 | 600 | 660 | 1,390 | ¥1,375,000 | ¥1,250,000 | 標準40 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.66 | 15 | 3φ200V | 1.7 | 15×2 | 40/25 | |
| ★TDWE-A4DF1 | 600 | 600 | 1,390 | ¥1,210,000 | ¥1,100,000 | 標準40 | — | — | — | — | — | 1φ100V | 1.2×2 | 15×2 | 40/25 | |
| TDWE-A4DF3 | 600 | 600 | 1,390 | ¥1,243,000 | ¥1,130,000 | 標準40 | — | — | — | — | — | 3φ200V | 4.7 | 15×2 | 40/25 | |
| リターンタイプ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TDWG-A4DB1(R/L) | 660 | 600 | 1,390 | ¥1,320,000 | ¥1,200,000 | 標準40 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.66 | 15 | 1φ100V | 1.2 | 15×2 | 40/25 | |
| TDWG-A4DB3(R/L) | 660 | 600 | 1,390 | ¥1,375,000 | ¥1,250,000 | 標準40 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.66 | 15 | 3φ200V | 1.7 | 15×2 | 40/25 | |
| TDWE-A4DB1(R/L) | 600 | 600 | 1,390 | ¥1,210,000 | ¥1,100,000 | 標準40 | — | — | — | — | — | 1φ100V | 1.2×2 | 15×2 | 40/25 | |
| TDWE-A4DB3(R/L) | 600 | 600 | 1,390 | ¥1,243,000 | ¥1,130,000 | 標準40 | — | — | — | — | — | 3φ200V | 4.7 | 15×2 | 40/25 | |
| バスルータイプ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TDWG-A4DW1(R/L) | 598 | 680 | 1,390 | ¥1,430,000 | ¥1,300,000 | 標準40 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.66 | 15 | 1φ100V | 1.2 | 15×2 | 40/25 | |
| ★TDWG-A4DW3(R/L) | 598 | 680 | 1,390 | ¥1,485,000 | ¥1,350,000 | 標準40 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.66 | 15 | 3φ200V | 1.7 | 15×2 | 40/25 | |
| ★TDWE-A4DW1(R/L) | 598 | 620 | 1,390 | ¥1,265,000 | ¥1,150,000 | 標準40 | — | — | — | — | — | 1φ100V | 1.2×2 | 15×2 | 40/25 | |
| TDWE-A4DW3(R/L) | 598 | 620 | 1,390 | ¥1,287,000 | ¥1,170,000 | 標準40 | — | — | — | — | — | 3φ200V | 4.7 | 15×2 | 40/25 | |

※ブースター電源、単相、三相、右付 (R)、左付 (L) をご指定下さい。
 ※終了ブザー音量を大音量タイプに変更できます。(オプション) また、音色変更も可能。(TDWD-4Eのみ)
 ※製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。
 ※設置に関し本体前面に600mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

POINT1 より洗浄しやすく衛生的に

従来タンク位置
新型タンク位置

POINT2 よりコンパクトに大きな食器・器具も洗浄

POINT3 すすぎ能力の向上 (水量約2.0L)

洗浄機タイプ別洗浄能力表

| 食器 | 1ラックの食器数 (全タイプ共通) | 洗浄機処理能力(標準) | | | |
|------|----------------------|--------------|----------|----------|-------------------|
| | | アンダーカウンタータイプ | 小型ドアタイプ | ドアタイプ | ドアタイプ(TDWD-120のみ) |
| どんぶり | 9個 | 360個/h | 360個/h | 450個/h | 1,080個/h |
| 大皿 | 230φ16枚 | 640枚/h | 640枚/h | 800枚/h | 1,920枚/h |
| カップ | 20個 | 840個/h | 840個/h | 1,000個/h | 2,400個/h |
| グラス | 36個 | 1,440個/h | 1,440個/h | 1,800個/h | 4,320個/h |

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクション・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
 - テイルテングパン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
 - 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

アンダーカウンター洗浄機

電気

ブースター内臓



TDWC-405UE



★ TDWC-BB



TDWC-BO



TDWC-BC

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 ラック/h | 電源 | 消費電力 (50/60Hz)kW | | 給湯接続 口径 A | 排水接続 口径 A | ラック 収納形式 |
|------------------|----------|-----|-----|------------|------------|---------------|--------|---------------------|--------|-----------------|-----------------|-------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 本体 | ブースター | | | |
| TDWC-405UE1 | 600 | 600 | 800 | ¥1,087,900 | ¥989,000 | 標準40 | 1φ100V | 1.1/ - | 1.1/ - | 15 | 32/25 | - |
| TDWC-406UE1 | 600 | 600 | 800 | ¥1,087,900 | ¥989,000 | 標準40 | 1φ100V | - /1.1 | - /1.1 | 15 | 32/25 | - |
| TDWC-405UE3 | 600 | 600 | 800 | ¥1,177,000 | ¥1,070,000 | 標準40 | 3φ200V | 4.1/ - | - | 15 | 32/25 | - |
| TDWC-406UE3 | 600 | 600 | 800 | ¥1,177,000 | ¥1,070,000 | 標準40 | 3φ200V | - /4.1 | - | 15 | 32/25 | - |
| アンダーカウンター洗浄機専用架台 | | | | | | | | | | | | |
| ★TDWC-BB | 595 | 510 | 596 | ¥125,400 | ¥114,000 | - | - | - | - | - | - | 扉タイプ |
| TDWC-BO | 595 | 510 | 596 | ¥83,600 | ¥76,000 | - | - | - | - | - | - | スノコタイプ |
| TDWC-BC | 595 | 510 | 596 | ¥112,200 | ¥102,000 | - | - | - | - | - | - | ラックタイプ |

注意：設置に関し本体前面に600mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

※高さ810mm、850mm、900mmに変更可能です。

ラック・フライト・ネットコンベアタイプ洗浄機

電気



TDWR-12



★ TDWF-27

レール幅
585mm



★ TDWF-38

レール幅
585mm



▲入口部分 ▲出口ストッパー部分



★ TDWN-25

レール幅
552mm



▲ネットコンベア部分

※組立工事費別途

型式末尾 R=右入口、L=左入口

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 (φ150平皿・枚/h) (コンベアスピード2~5m/分) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給湯接 続口径 A | 排水接続 口径 A | 備考 | ネット仕様 |
|----------------------------------|----------|-----|-------|------------|------------|--|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|------|--------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| ラックコンベアタイプ洗浄機 | | | | | | | | | | | | |
| TDWR-12(R/L) | 1,180 | 930 | 1,450 | ¥2,497,000 | ¥2,270,000 | 165 | 3φ200 | 4.95 | 20×2 | 50/40 | 1タンク | - |
| ★TDWR-20(R/L) | 1,960 | 860 | 1,450 | ¥3,861,000 | ¥3,510,000 | 240 | 3φ200 | 12.45 | 20×3 | 50×2 | 2タンク | - |
| フライトコンベアタイプ洗浄機 | | | | | | | | | | | | |
| ★TDWF-27(R/L) | 2,700 | 930 | 1,400 | ¥3,564,000 | ¥3,240,000 | 約4,000~10,000 | 3φ200V | 4.95 | 20×2 | 50/40×3 | 1タンク | - |
| ★TDWF-30(R/L) | 3,000 | 930 | 1,520 | ¥3,916,000 | ¥3,560,000 | 約4,000~10,000 | 3φ200V | 4.95 | 20×2 | 50/40×2 | 1タンク | - |
| ★TDWF-38(R/L) | 3,800 | 930 | 1,400 | ¥5,819,000 | ¥5,290,000 | 約4,000~10,000 | 3φ200V | 19.65 | 20×3 | 50×2/40×2 | 2タンク | - |
| ネットコンベアタイプ洗浄機 (洗浄方式=上下圧力噴射固定ノズル) | | | | | | | | | | | | |
| ★TDWN-19(R/L) | 1,900 | 930 | 1,200 | ¥2,365,000 | ¥2,150,000 | 約2,400~6,000 | 3φ200V | 4.95 | 20×2 | 50/40 | 1タンク | - |
| ★TDWN-25(R/L) | 2,500 | 930 | 1,450 | ¥3,377,000 | ¥3,070,000 | 約2,400~6,000 | 3φ200V | 4.95 | 20×2 | 50/40×2 | 1タンク | 押さえ固定式 |
| ★TDWN-28(R/L) | 2,800 | 930 | 1,200 | ¥4,092,000 | ¥3,720,000 | 約2,400~6,000 | 3φ200V | 12.45 | 20×3 | 50×2 | 2タンク | - |
| ★TDWN-38(R/L) | 3,800 | 930 | 1,450 | ¥5,885,000 | ¥5,350,000 | 約2,400~6,000 | 3φ200V | 19.65 | 20×3 | 50×2/40×2 | 2タンク | 押さえ固定式 |

※型式末尾：R=右入口、L=左入口

※寸法、金額にブースター・ラインポンプは除く。



コンベアタイプ専用ブースター

ガス



TB-56 (R/L) ￥792,000
税込￥871,200

- 外形寸法:W885×D665×H740
- ガス消費量(都市GAS/LPG):61.6kW(53,000kcal/h)/61.6kW(4.42kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):15A
- 給湯/排水接続口径:20A/10A

電気



★TEB-40 (R/L) ￥750,000
税込￥825,000

- 外形寸法:W870×D660×H650
- 消費電力:三相200V 39.6kW
- 給湯/排水接続口径:20A/10A×2

●ラインポンプ

TLP-A25 ￥132,000
税込￥145,200

- 外形寸法:W280×D250×H344
- 消費電力:三相200V 250W

スチーム



★TBS-100 ￥699,000
税込￥768,900

- 外形寸法:W685×D411.5×H314
- 蒸気消費量:125kg/h
- 蒸気接続口径(入口/出口):25A/20A

★TBS-150 ￥910,000
税込￥1,001,000

- 外形寸法:W709×D429.5×H350
- 蒸気消費量:130kg/h
- 蒸気接続口径(入口/出口):32A/25A

シャワーシンク

各種仕様に応じた製作・施工

オーダー例



- 外形寸法:W1,800×D1,100×H800

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテングパン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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
- 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

幼保関連

- 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・加温
- 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

※ラックコンベアタイプ、フライトコンベアタイプ、ネットコンベアタイプ、ブラシ付ネットコンベアタイプ対応、食缶洗浄機に対応します。
※ブースター取付位置、右付(R)、左付(L)をご指定下さい。

リターンコンベア

オーダー例



容器洗浄機

電気



TPWD-70E ￥1,880,000
税込￥2,068,000

- 外形寸法:W700×D715×H1,791
- 消費電力:三相200V 10.4kW
- 給湯/排水接続口径:15A/25A,40A
- 洗浄能力:11~46ラック/h
- ※付属品:万能ラック×1、トレイ専用ラック×1



★TPWD-75E ￥1,930,000
税込￥2,123,000

- 外形寸法:W750×D715×H1,825
- 消費電力:三相200V 9.7kW
- 給湯/排水接続口径:15A/50A
- 洗浄能力:11~48ラック/h
- ※付属品:洗浄ラック

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

予洗付洗浄機

ガス オーダー対応品



- 予洗い・送り出しを自動で行うため効率UP
- 洗浄効果を高めるために行う「予洗い」を既存のスペースと大幅に変えることなく自動化しました。
- 洗浄タンクの水を衛生的に
- 予洗いタンクと洗浄タンクは別のため洗浄タンクの水を衛生的に保ちます。

大阪ガス Daigas 共同開発品

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給湯接続口径 A | 排水接続口径 A |
|-----------------|----------|-----|-------|----------|------|--------|----------------------|-------------|-------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| TDWD-4E(R/L)-PW | 910 | 750 | 1,600 | お問合せください | | 3φ200V | 5.3 | 15 | 40×2/25 |

※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。

かき上げタイプ洗浄機

洗浄スペースに応じた寸法・形状のかき上げ式洗浄システムを設計・施工



オーダー例

※食器はツメ付ネットにより、洗浄機本体までかき上げられます。

アラウンドタイプ洗浄機

洗浄スペースに応じた寸法・形状のかき上げ式洗浄システムを設計・施工

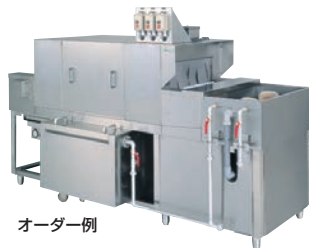


オーダー例

実際の製作時には仕様の一部異なる場合があります。

ブラシ付ネットコンベアタイプ洗浄機

電気 コンベア幅 614mm



オーダー例



▲ブラシ槽部分

※ブラシ回転数
300r.p.m/50Hz
360r.p.m/60Hz
ブラシモーター消費電力0.2kW 8.7A

※標準付属品は椀用 140φブラシです。

皿用 φ160×120
椀用 φ140×120
椀用 φ120×120
共用 φ150×130
コップ用 φ70×130

▲ブラシは食器に応じて5タイプ

全自動軟水器(耐熱)

電気 ドアタイプ・アンダーカウンター用

コンベア用



★ RP-03DH ¥192,500
税込¥211,750

■外形寸法：W220×D440×H510
■消費電力：単相 100V 4.0W (50/60Hz)
■採水量：2,400L/サイクル
※再生には専用再生剤クリトルティをご使用ください。

★ RP-18DH ¥360,800
税込¥396,880

■外形寸法：W280×D500×H1,095
■消費電力：単相 100V 4.0W (50/60Hz)
■接続口径：20A
■採水量：18,000L/サイクル
※小型・大型取り揃えております。
※再生には専用再生剤クリトルティをご使用ください。

プレリンスユニット

●デッキ取付タイプ

縦型 2穴出 (ロータイプ)



2310-353 ¥224,000
税込¥246,400

■外形寸法:W305×D300×H630

●壁取付タイプ

横型 2穴出



2210-400 ¥189,000
税込¥207,900

■外形寸法:W305×D350×H800
※H800タイプ

●デッキ取付タイプ

縦型 2穴出



2310 ¥203,000
税込¥223,300

■外形寸法:W305×D350×H940

●壁取付タイプ

横型 2穴出 (カラン付)

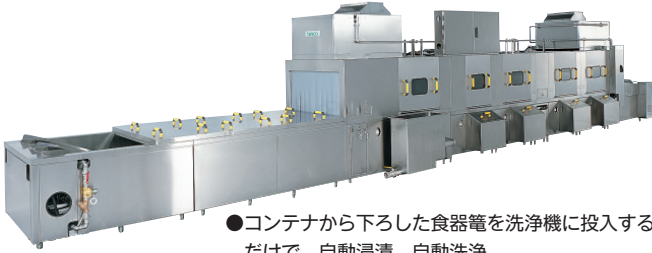


2229 ¥233,000
税込¥256,300

■外形寸法:W305×D350×H920

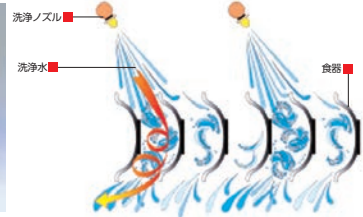
学校給食調理施設向け洗浄機器

食器籠ごと洗浄システム



- コンテナから下ろした食器籠を洗浄機に投入するだけで、自動浸漬、自動洗浄。
- 食器の枚数を数える必要がなく、省力化。
- 食器と食器の間に空間があるので、消毒乾燥時間が短縮できます。

専用食器・トレー籠



食器と食器の間へ角度の異なる洗浄水を当て、高い洗浄効果を発揮

自動食器・トレー供給整理装置付洗浄機

- 自動浸漬槽と組合せ、効果的な洗浄が可能。
- 自動浸漬槽には、スプーン洗浄機も取付可。
- 洗浄機の上部は、カゴ洗浄レーン。下部は食器洗浄レーン。
- 洗浄、すすぎ工程の後には、除滴装置が食器に残った水滴を落とします。
- ステンレス製の本体、骨組み、配管構造で高耐久仕様。

浸漬槽との組合せ例



自動食器・トレー供給整理装置

- 任意に設定した食器やトレーの枚数を自動的に数え、省力化に貢献します。



供給装置

- モーター駆動方式を採用し、音が静かで、安定した供給が可能。
- 「連続」「定数」「枚数入力」の3モードから選択可。



整理装置

- 安全に取り出しやすい高さになり食器が持ち上がりません。
- 体に負担の少ない、腰の高さで操作が可能。

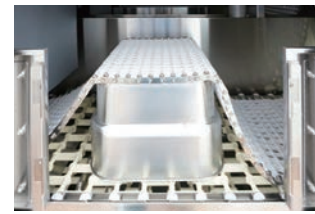
食缶バット洗浄機



洗浄・すすぎ・除滴の3工程で汚れを落とします。
ダブルコンベアと抑えネットで、食缶類を確実に洗浄！



- ダブルコンベアレーンで、背の高い食缶と、バット・蓋等を同時に洗浄可能。



抑えネット

- 食缶を駆動式抑えネットが固定し、安定した洗浄が可能。

コンテナ洗浄機(連続式・バッチ式)

大量のコンテナを自動洗浄。移動台や移動ラックも洗浄可能。
※形状・仕様に制限があります。



連続式 TCW-87



バッチ式 TCWB タイプ

- 連続式は、コンテナをキャタピラコンベアに載せるだけの簡単作業。自動的に、「洗浄」「すすぎ」「除滴工程」を行います。
- 除滴工程では、標準のプロア仕様に加え、傾斜コンベア(コンテナを傾けて水を切る)や熱風除滴機能(蒸気のみ)などのオプション機能も追加でき、より効果的な除滴が可能になります。
- 移動台、移動ラックも洗浄可能です。(形状、仕様に制限があります。)

※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
- スチームコンベクション・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
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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
- 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

幼保関連

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・加温
- 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

電気

スチーム

選べるゾーン、選べるサイズでぴったりの
洗浄ソリューションを!



MEIKO社は新型コロナウイルス(COVID-19)に対する洗浄工程(温度・ケミカル割合)を独立検査機関であるHYGCEN®で検証し、定めた洗浄工程に対し殺ウイルス効果についての証明書を取得しています。

- POINT1** DIN10534の衛生要件に準拠した衛生的な洗浄プロセス
- POINT2** 少ない水消費でエネルギーとランニングコストを削減
- POINT3** 二重構造と熱回収効果により蒸し暑い洗浄環境を改善

最大能力18,440枚/h!(240mmプレート)
最大全長14,500mm!

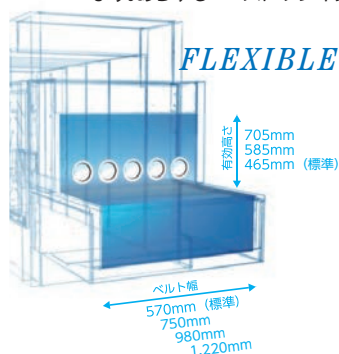
お客様のニーズに合わせた フレキシブルなカスタマイズ性

- 設置スペースや必要な処理量に柔軟に対応
- ベルトサイズは4つから選択可能
- 通過部の開口高さは3つから選択可能
- ゾーン構成はS・M・L・XLの4つから選択可能
- 豊富なオプションを追加可能

1

選べるベルトサイズと開口高さ

●豊富なサイズの組み合わせで、設置スペースや処理量に応じた専用スペックのM-iQをご提供します。あらゆるニーズにフレキシブルに対応します。



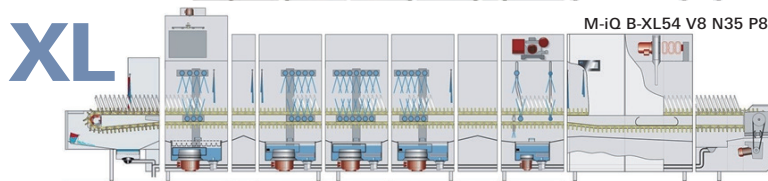
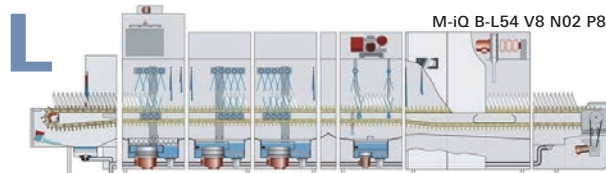
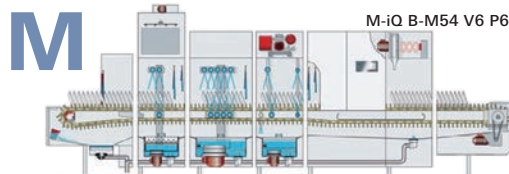
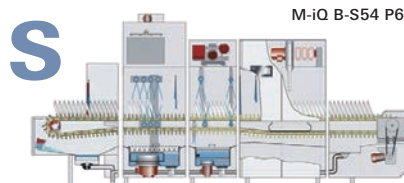
●GIO TECH



●GreenEye-Technology®



●コンベアシステムとの連携



2

選べるオプション

用途に応じて様々なオプションを選択可能。

- 内蔵型逆浸透膜純水装置 GiO TECH
- 推奨投入位置をグリーンで知らせる工口機能 GreenEye - Technology®
- 外部搬送コンベアとのフレキシブルな組み合わせ

電気 電気式

| サイズ | 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 最大処理能力 Φ240mmプレート皿・枚/h | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 備考 |
|-----|-----------------------|----------|-----|-------|-----------|-------|---------------------------|------|-------------------------|----|
| | | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| S | M-iQ B-S54 P6 | 4,500 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 2,320 | 3φ200V | 35.7 | 2タンク | |
| M | M-iQ B-M54 V6 P6 | 5,100 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 3,230 | 3φ200V | 36.6 | 3タンク | |
| L | M-iQ B-L54 V8 N02 P8 | 7,000 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 5,320 | 3φ200V | 42.5 | 4タンク | |
| XL | M-iQ B-XL54 V8 N35 P8 | 9,000 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 7,420 | 3φ200V | 52.8 | 5タンク | |

※上記処理能力はベルト幅 570mm 仕様の場合です。 ※間口寸法は仕様により異なります。 ※付属品：給水ホース、万能ラック
※注意：洗浄機は漏水しても問題の無い場所に設置してください。洗剤およびリンス剤の設置スペースの確保をお願いいたします。

スチーム 蒸気式

| サイズ | 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 最大処理能力 Φ240mm プレート皿・枚/h | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 蒸気圧 | 蒸気 使用量 kg/h | 備考 |
|-----|-----------------------|----------|-----|-------|-----------|-------|-------------------------------|------|-------------------------|-----|-------------------|----|
| | | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| S | M-iQ B-S54 P6 | 4,500 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 2,320 | 3φ200V | 8.2 | 0.16-0.20 | 46 | 2タンク | |
| M | M-iQ B-M54 V6 P6 | 5,100 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 3,230 | 3φ200V | 9.1 | 0.16-0.20 | 46 | 3タンク | |
| L | M-iQ B-L54 V8 N02 P8 | 7,000 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 5,320 | 3φ200V | 12.8 | 0.16-0.20 | 49 | 4タンク | |
| XL | M-iQ B-XL54 V8 N35 P8 | 9,000 | 950 | 2,237 | ¥お問合せください | 7,420 | 3φ200V | 15.2 | 0.16-0.20 | 63 | 5タンク | |

※上記処理能力はベルト幅 570mm 仕様の場合です。 ※間口寸法は仕様により異なります。 ※付属品：給水ホース、万能ラック
※注意：洗浄機は漏水しても問題の無い場所に設置してください。洗剤およびリンス剤の設置スペースの確保をお願いいたします。

ドアタイプ洗浄機

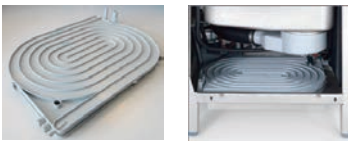
電気
ガス

病院・福祉・介護施設に最適
早く・きれいな洗浄結果を!

日本初上陸 エネルギー効率に優れた
省エネ設計

排水ヒートリカバリーシステム
EnergyLight

- 排水熱交換システム“EnergyLight”を標準搭載しています。
- すすぎ水の設定温度までの加熱エネルギーを最大26%削減することが可能となり、連続運転時のスピード化にも貢献します。



ガス式のみ

winterhalter

tanico



TDWE-6DH

★ TDWE-6DHEC

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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

- 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

1 衛生面と使いやすさを考慮したコンセプト

- 一体成形深絞り洗浄タンク、凹凸のない衛生的な庫内背面、そして衛生的なラックガイド、セルフクリーニングプログラムにより、洗浄機の清掃を簡単に衛生的に行うことが出来ます。
- 人間工学から設計されたドアハンドルなど、使用する人のことを考えた設計となっています。



3 アクティブエナジーマネジメントシステム

- 従来機器と比べ、食器洗浄機の立ち上げにかかる時間を最大50%以上削減しました。
- 連続洗浄時における再加熱時間の短縮を実現しました。



2 4層の洗浄タンクフィルター

- 食器の汚れは、ストレーナーとゴミ受けで濾過されます。
- メティアットの遠心分離作用によりコーヒークずの様なゴミは濾過されて取り除かれます。
- ポンプインレットフィルターにより、洗浄ポンプに異物混入を防ぎ洗浄ポンプへのダメージを防ぎます。



4 楕円形の洗浄・すすぎ一体ウォッシュフィールド

- ウォッシュフィールドは庫内すべてをカバーできる様に設計され、すべての食器に洗浄水を当てる事が出来ます。
- すべての角においても、卓越した洗浄能力を発揮し、最高の洗浄結果をお約束します。



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄能力 ラック/h | ガス消費量 | | | | ガス接続 口径A (都市LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続口径 A | 排水接続口径 A | 備考 | |
|-------------|----------|-----|-------|------------|------------|---------------|------------|------------------------|----------------|----------------|-----------------------|--------|-------------------------|-------------|-------------|----------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | 都市ガス kW | LPガス (kcal/h) kW | LPガス (kg/h) | LPガス (kg/h) | | | | | | | |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TDWE-6DH | 635 | 750 | 1,485 | ¥1,650,000 | ¥1,500,000 | 最大60 | - | - | - | - | - | 3φ200V | 8.1 | 20 | 40 | 推奨給湯温度常温~40℃以下 | |
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TDWE-6DHEC | 703 | 750 | 1,525 | ¥2,167,000 | ¥1,970,000 | 最大60 | 11.0 | 9,460 | 11.0 | 0.79 | 15 | 3φ200V | 2.6/2.8 | 20 | 40 | 推奨給湯温度常温~40℃以下 | |

※付属品：給水ホース(1.5m)、排水ホース(1.5m)、万能ラック×1、フラットラック×1、シルバーバスケット×2、洗剤・リンス剤(サンプル各1)、洗剤・リンス剤供給装置(各1台)
 ※注意：洗浄機は漏水しても問題のない場所に設置してください。洗剤・リンス剤設置スペースの確保をお願い致します。
 ※隣合せテーブル下のメンテナンススペースは300mm程度設けてください。

専用オプション

●専用洗剤



TAD-10a

TAD-10a ¥お問合せください

- 容量：10L
- 濃度：0.1～0.2%
- ※耐アルミ

TAD-20a ¥お問合せください

- 容量：20L
- 濃度：0.1～0.2%
- ※耐アルミ

●専用リンス剤(乾燥促進剤)



TPR-5 ¥お問合せください

- 容量：5L × 2
- 濃度：1/10,000～1/20,000
- ※食品添加物

※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。

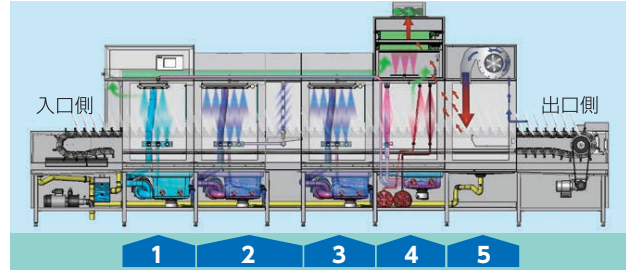
フライトコンベアタイプ洗浄機

ガス
電気
スチーム



衛生的で快適な作業と
少ないランニングコスト！

システムの流れ



●ヒートリカバリーシステム



無駄に排出される排気エネルギーを再利用し給水を温め、エネルギーコストを削減します。また、断熱性、遮音性に優れ、厨房内への放熱が少なく、騒音値70dB以下を実現します。

●オートスタート機能



食器の投入を検知。必要な時に必要なゾーンだけを動かし、無駄なコストを削減します。

●清掃が簡単



ワンタッチで取り外す事が出来る洗浄アームユニット。

●衛生的な洗浄タンク



なめらかな洗浄タンクはゴミが残りづらく清掃しやすい構造です。

すすぎ水量220L/h～最新モデルではすすぎ湯消費量がわずか220L/h。ランニングコストを抑えることができます。

※220Lすすぎはオプション設定となります。

1 前洗浄ゾーン

残留物のこびりつきを防ぐために、40-50℃の低温の洗浄水で、洗浄物の残りカス等を洗い落とします。

2 本洗浄ゾーン1

60-65℃の洗浄水で洗浄し、衛生的に洗い上げます。M-Lの2サイズあります。(図はLサイズ)

3 本洗浄ゾーン2

洗浄量に応じてタンクを追加することができます。(図はMサイズ)

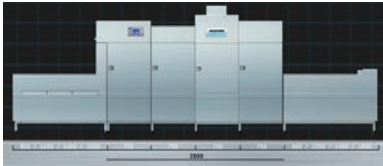
4 トリプルリンスゾーン

すすぎ消費量を抑えながら、65℃/70℃/85℃の温度の異なったトリプルリンスシステムですすぎを行うことができます。

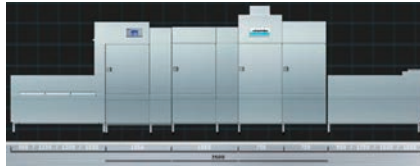
5 フレッシュエアードライゾーン

外から乾燥した空気を取り込み、庫内の湿った空気を排出し、乾燥効率をアップ。最大70℃の温風で、洗浄物を乾燥させます。

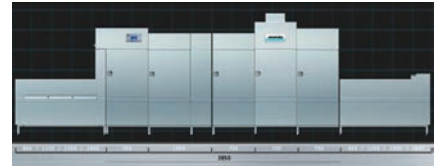
システム構成例



MTF3-3400MMM (HR)



MTF3-4600LLM (HR)



MTF4-5200MLMM (HR)

ガス ガス式

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄 (φ270mm プレート皿・枚/h) | ガス消費量 | | | | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径DN (特殊口径) | 備考 |
|---------------------|----------|-----|-------|---------|--------|-----------------------------|--------|----------|------|--------|------|-------------------------|-----------------|------------------------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | 都市ガス | | LPガス | | | | | | |
| | | | | | | | kW | (kcal/h) | kW | (kg/h) | | | | | |
| MTF3-3400MMM(HR)EC | 3,900 | 860 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大3400 | 33.0 | 28,380 | 33.0 | 2.37 | 3φ200V | 21.7 | 20×2 | 50 | 2タンク | |
| MTF3-4600LLM(HR)EC | 4,600 | 860 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大4600 | 33.0 | 28,380 | 33.0 | 2.37 | 3φ200V | 21.7 | 20×2 | 50 | 2タンク | |
| MTF4-5200MLMM(HR)EC | 4,950 | 860 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大5200 | 44.0 | 37,840 | 44.0 | 3.16 | 3φ200V | 24.0 | 20×2 | 50 | 3タンク | |

※本機は、オプションのヒートリカバリー設定タイプとなります。
※オプション品設定の場合、仕様を変更されます

電気 電気式

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄 (φ270mm プレート皿・枚/h) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径DN (特殊口径) | 備考 |
|-------------------|----------|-----|-------|---------|--------|-----------------------------|------|-------------------------|-----------------|------------------------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| MTF3-3400MMM(HR) | 3,900 | 800 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大3400 | 3φ200V | 39.6 | 20×2 | 50 | 2タンク | |
| MTF3-4600LLM(HR) | 4,600 | 800 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大4600 | 3φ200V | 45.6 | 20×2 | 50 | 2タンク | |
| MTF4-5200MLMM(HR) | 4,950 | 800 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大5200 | 3φ200V | 59.9 | 20×2 | 50 | 3タンク | |

※本機は、オプションのヒートリカバリー設定タイプとなります。
※オプション品設定の場合、仕様を変更されます

スチーム 蒸気式

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 洗浄 (φ270mm プレート皿・枚/h) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径DN (特殊口径) | 蒸気 使用量 kg/h | 蒸気接続口 A | | 備考 |
|-------------------|----------|-----|-------|---------|--------|-----------------------------|-----|-------------------------|-----------------|------------------------|-------------------|----------|------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | 給気 | 排気 | |
| MTF3-3400MMM(HR) | 3,900 | 860 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大3400 | 3φ200V | 6.6 | 20×2 | 50 | 51.0 | 32(メネジ) | 32(ユニオン) | 2タンク | |
| MTF3-4600LLM(HR) | 4,600 | 860 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大4600 | 3φ200V | 6.6 | 20×2 | 50 | 54.1 | 32(メネジ) | 32(ユニオン) | 2タンク | |
| MTF4-5200MLMM(HR) | 4,950 | 860 | 2,010 | ¥オープン価格 | 最大5200 | 3φ200V | 8.9 | 20×2 | 50 | 77.3 | 32(メネジ) | 32(ユニオン) | 3タンク | |

※本機は、オプションのヒートリカバリー設定タイプとなります。
※オプション品設定の場合、仕様を変更されます

衛生機器

新しい生活様式にともなう
感染予防対策に必要な
衛生機器をラインアップ!

手洗器
手指消毒器
アルコール
アルコールスタンド
ユニゾーン
エアロシールド

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
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
アクアガスオープン
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
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

オープン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温・加温
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



手洗器

アラット

aratt616



THW-50



★ THW-50WM

●センサーが感知して石鹸・水・消毒液が自動吐出します。



NCL-HW01

NCL-HW01

¥210,000

税込¥231,000

■外形寸法:W311×D126×H51
■消費電力:単相100V 10W
■仕様:センサー独立タイプ、ノズル可変式
※基盤BOX、ACアダプター付き
※オプション:混合水栓、専用石鹸、専用アルコール



水栓取付例

- 高いデザイン性でオープンキッチンにも設置できます。
- オールステンレス製で破損の心配がありません。
- 肘までしっかりと洗える間口と深さがあります。
- 鍵付収納の扉があり、アルコール等の管理ができます。

施工事例



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 備考 |
|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|-------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| THW-50 | 500 | 400 | 875 | ¥470,800 | ¥428,000 | スタンディングタイプ |
| ★THW-50WM | 500 | 400 | 655 | ¥376,200 | ¥342,000 | ウォールマウントタイプ |

※水栓は別途となります。

※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。

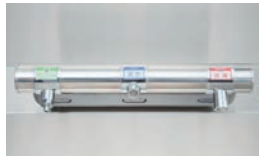
自動手指消毒器(多人数対応型)

衛生的な手洗いを実践できる機能全てがオールインワン



★ TD-AHWS-150-2C
(2人同時使用タイプ)

集団調理の消毒室(前室)に最適



タッチフリー式サニタリーパー
手を差し出すと、適量の泡石けん・給湯・
消毒液を自動噴射するので、手を触れずに
手洗い・消毒ができます。



清浄用カランは伸縮するので細やかな清
掃が可能。シンク槽は跳ね返りにくい形
状で耐まで洗いやすい。

●文部科学省の手洗いマニュアルを実践

1. ご要望に合わせて設計製造できます。
2. タッチフリー式なので手を触れずに「石鹸」「温水」「消毒液」が排出
3. 「混合水洗」「瞬間湯沸かし器」を取り付け可能。(オプション)
4. 大型ゴミ箱を付属し、容易にペーパータオルを捨てられます。
5. 使用人数に合わせた「爪ブラシ」と「使用済み爪ブラシ入れ」が付属。
2次汚染を防止します。
6. 身だしなみチェック用の割れないステンレス鏡も標準装備。
7. オールステンレス製で清掃も簡単。



ご希望で「小物入れ」を
設置可能 (オプション)。



小型湯沸器をビルトイン可能
(オプション)。



石鹸液とアルコールは補充頻
度が少なくすむ集中管理5L
タンク使用



個別に管理できる爪ブラシ掛け
使用済み爪ブラシは取り外して洗
浄できます。



ペーパータオルホルダー



簡単ゴミ排出
ゴミ箱は容易に取外せ、ゴミの
排出が可能です。もちろん蓋に
触らずにペーパータオルを棄て
られます。

手指消毒薬液供給機

電気



TEK-M1B-2 ¥47,000
税込¥51,700

- 外形寸法:W153×D222×H297
- 電源:単2乾電池4本(付属)
- タンク容量:1,000ml
- 噴霧量:0.75~4ml(5段階)



GUD-1000-PHJ ¥12,940
税込¥14,234

- 外形寸法:W143×D106×H255
- 薬液供給:カートリッジ式1L
- 電源:アルカリ乾電池
- ※オプション:カートリッジ

アルコール製剤

容量 5L

出荷単位は3本(1ケース)となります



※軽減税率8%で表示

HN ¥6,530
税込¥7,052

■食器、包丁、まな板などに。

LN ¥6,160
税込¥6,653

■消防法危険物の規制外。

NV ¥6,720
税込¥7,258

■厨房機器、調理器具に。

自動消毒手洗器



液体タイプ

泡タイプ

●シンクと一体型で薬液はすべてノータッチ。

WS-3000 ¥271,040
液体タイプ 税込¥298,144

※止水栓・排水トラップは、オプションです。

WS-3000F ¥283,360
泡タイプ 税込¥311,696

※ペーパーホルダーはオプションです。



WS-3000SL ¥357,280
税込¥393,008

- 外形寸法:W400×D370×H744
- 仕様:水・石けん・消毒

ハンドドライヤー

電気



FJ-T09F3-W ¥111,100
税込¥122,210

- 外形寸法:W250×D157×H470
- 消費電力:単相100V 595W

アルコールスタンド

ウイルスの接触リスク低減に!



使用例

- ボトルに手で触れることなく噴霧できるため衛生的です。
- オールステンレス製で清潔に使用できます。
- いろいろなボトルに対応可能です。
- 置くだけで使用可能な簡単設計。
- ご要望に合わせて仕様を変更することが可能です。



高さ調整

ボトル設置例

足踏み式

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|---------|----------|-----|-----|---------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| TDS-430 | 250 | 300 | 960 | ¥63,800 | ¥58,000 |
| TDS-304 | 250 | 300 | 960 | ¥72,600 | ¥66,000 |

※ステンレスの材質が「430」と「304」で異なります。
 ※仕様及び外観を改善のため予告なく変更する場合があります。
 ※本体にポンプボトルは付属しておりません。

ユニゾーン

電気



塩素でもアルコールでもない。身体にやさしい除菌水です。



- 除菌力** 他の殺菌料より強力
感染症の原因となるウイルスや
食中毒の原因となる菌の予防対策に
- 安全性** 原料是水だけ
すぎ不要で手にやさしい
残留性が無く、短時間で普通の水に
- 機能性** 薬品の調合・補充がいらない
シンクがさびにくい
従来では難しかった、35℃のお湯でもご使用可能
光と音で機器の状態をお知らせ

短時間で細菌の除菌と
ウイルスの不活化をします。

オゾンとは酸素原子 [O] 3個からなる気体分子で、自然界に存在します。オゾンは不安定で、酸素に戻る時に離れた1つの酸素原子が様々な物質に付くことで強い酸化反応を示します。その強い酸化力により、オゾン水には、除菌・脱臭・漂白などの効果があります。オゾンは水に溶解すると安全で使いやすく、手荒れやアレルギーなども無く、安心してご使用いただけます。



設置例

UNIZONE

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 吐水量 | オゾン水濃度 | 重量 満水時 | オゾン生成方法 | 使用可能 水温 |
|-----|----------|-----|-----|-----------|------|--------|------------------------|------------|---------|-----------|---------|------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| ODU | 240 | 140 | 340 | ¥お問合せください | | 1φ100V | 170 | 2~4L/min*1 | 1.0mg/L | 約5.5kg | 直接電解方式 | 5℃~35℃ |

*1 毎分1L未満ではオゾン水は吐水されません。
 ※付属品:吐水管、給水ホース、切り替えコック、アダプターセット、電解カートリッジ
 高さは吐水管を含みます。交換部分は電解カートリッジとなります。ご使用できる水は、水道水またはこれに準じた水です。

エアロシールド

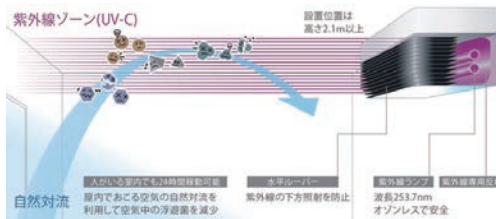
電気



紫外線照射で
新しい空気環境対策

- 電気代 約13円 (24時間)
- ランプ交換 6ヶ月に1度 (24時間連続使用)
- 日常の保守点検 不要

24時間運用の特殊構造



紫外線ゾーンの形成

特殊なルーバー(仕切り板)構造による紫外線の水平照射を実現しており、天井付近に紫外線ゾーンを形成します。人が生活する空間に影響を及ぼすことなく24時間使用できます。

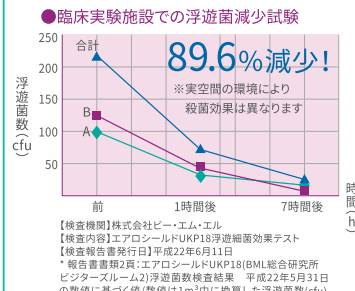
自然対流を用いた照射

空調や人の出入りなど屋内で起こる空気の流れを利用し、空間全体にアプローチします。

エアロシールド株式会社

実空間での減少

エアロシールドは実証試験で「浮遊菌 89.6%減少」との結果を得ています。



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 重量 | 設置方法 | 照射方法 | 設置目安 | ランプ |
|-------|----------|-----|-----|-----------|------|--------|------------------------|------|-------|------|----------------------|--------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| UKP09 | 280 | 125 | 115 | ¥お問合せください | | 1φ100V | 13 | 約3kg | 壁面・天井 | 水平照射 | 20~50m ³ | UVC9W |
| UKP18 | 280 | 125 | 115 | ¥お問合せください | | 1φ100V | 20 | 約3kg | 壁面・天井 | 水平照射 | 50~120m ³ | UVC18W |

※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。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームパヴェーション
 - 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
 - テイルテング/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
 - 包丁マナー殺菌庫
 - 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

幼保関連

園児や先生が安心・安全に過ごすための
衛生機器と「食」をたのしむカーステンレス

おもちゃ保管庫
歯ブラシ保管庫
ニコパン
冷却機能付給茶器

おもちゃ保管庫

電気 紫外線照射ランプ・温風付



自由に選べる3カラー



カギは「扉錠用」と「電源用」の2つあり、誤って児童が操作することが無い安全設計



カゴは個別に取り出し可能

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 収容カゴ数 | 備考 |
|---------------|----------|-----|-------|-----------|------|--------|------------------------|-------|----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| TNTB-59-(B/P) | 590 | 410 | 780 | ¥お問合せください | | 1φ100V | 284 | 3 | 専用カゴ1つ、専用網棚2枚付 |
| TNTB-85-(B/P) | 850 | 600 | 1,600 | ¥お問合せください | | 1φ100V | 303 | 5 | 専用カゴ3つ付 |

歯ブラシ保管庫

電気 紫外線照射ランプ・温風付



オーダー対応品

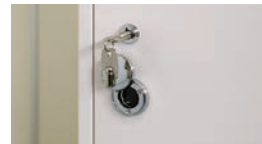
自由に選べる3カラー



操作パネルはわかりやすく簡単操作で運転可能



水受けバットでコップも一緒に保管



扉には鍵があり誤って児童が操作することが無い安全設計



ホルダーは個別に取り出し可能

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 歯ブラシ 収容数 | 備考 |
|---------------|----------|-----|-----|-----------|------|--------|------------------------|-------------|----------------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| TNBB-36-(B/P) | 500 | 180 | 650 | ¥お問合せください | | 1φ100V | 23 | 36本 | 歯ブラシホルダー(18本用)2個、水受けバット1個付 |

哺乳瓶殺菌保管庫

電気 消毒器



CBB-900

CBB-900 **¥285,000**
税込¥313,500

■外形寸法:W370×D300×H470
■消費電力:単相100V 320W
■容量:9本

CBB-1500 **¥380,000**
税込¥418,000

■外形寸法:W480×D295×H484
■消費電力:単相100V 520W
■容量:15本

HCS-116 **¥162,000**
税込¥178,200

■外形寸法:W480×D390×H470
■消費電力:単相100V 312W
■容量:16本

自動水栓(電磁弁・センサー付)

●自動水栓



AW-3000 **¥108,420**
税込¥119,262

■外形寸法(ノズル部):W45×D160×H128
■消費電力:単相100V 3W
■赤外線センサー方式
※基板BOX及び100Vコンセント付き
※オプション:混合水栓

●自動手指消毒供給装置



HD-3000 **¥92,400**
税込¥101,640

■外形寸法(ノズル部):W42×D110×H103
■消費電力:単相100V 5W
■赤外線センサー方式
※基板BOX及び100Vコンセント付き

「おいしい」の秘密は圧倒的な蓄熱力

1台で5役



蓄熱力が高いと、調理時の温度変化を減らすことができ、食材に一定の熱を加えて中心までしっかりと熱を通すことができます。
NICOパン®は15mmの厚さのステンレス鋼板を採用し、高い蓄熱力が、様々な料理のおいしさにつながります。

煮る

様々な煮込み料理が可能
安定した熱が食材の中までしっかり火を通すので、短時間でもじっくり煮込んだ味わいに仕上がります。煮崩れもしにくく、見た目やおいしさも向上します。



焼く

ムラが少なくきれいに加熱できる
盤面を採用
食材の表面を一気に焼き固めるため、旨味をとじこめ、香ばしく焼き上がります。

炒める

幅広い温度設定が可能
高温短時間でシャキッと、低温長時間でじっくりと等、メニューに合わせた温度帯で炒め調理ができます。

揚げる

フライヤーと変わらぬおいしさを実現
油の温度が安定するため、衣の水分がしっかり抜け切りカラッと揚げられます。

茹でる

食材を連続で茹でることが可能
沸騰した状態が一定に保たれ野菜の下茹でも短時間にてできるため、色味と食感が良く仕上がります。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水口径 A | 排水口径 A | 槽寸法(mm) W×D×H | 容積 L |
|----------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|-------------------------|-----------|-----------|------------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| TEFG-95W | 950 | 750 | 850 | ¥2,420,000 | ¥2,200,000 | 3φ200V | 9.0(4.5×2) | 15 | 50×2 | 385×450×150×2 | 26×2 |

付属品:シャワーガン・スコップ・スクレーパー・すくい網・仕切り板・排水栓キャッチャー・油切り・油缶(9L用)

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

食をたのしむ空間づくり

児童用食育テーブル



■外形寸法:W2,000×D1,000×H600

児童用手洗い器



■外形寸法:W1,700×D520×H750/450

子どもが調理のお手伝い

子どもが先生のマネをしながらお手伝いをしやすい高さ600mm設定

親しみやすいカラフルなキッチン

子どもに注目してもらうために機器側面のカラー塗装、レーザー加工でより親しみやすく

安心・安全設計

4つの角を丸みを持たせたR形状に手の挟み込みを防止するためのツمام取手扉は子どもが開閉できないように鍵付き設計

階段のようなシンク槽

先生→年長→年少へ手洗いを教えたり先生が子どもを見守りやすいように設計

パッと目を引く3色カラー

色に役割をつけることで先生が子どもたちを誘導しやすいよう工夫

子どもの安全を担保

4つの角を丸みを持たせたR形状に扉は子どもが開閉できないように鍵付き設計

| | |
|-------|----------------|
| 熱調理機器 | レンジ・テーブル |
| | スチームパジョンオーブン |
| | 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 |
| | ティルテンゲン/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 |
| | 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 | |
| 幼保関連 | 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 |

冷却機能付給茶機

ガス

電気



大量にお茶を提供する作業は 冷却機能付の「お茶当番」におまかせ！

給水→加熱→煮出し→冷却までを自動で行い、
開始から約60～120分で40℃前後まで冷まされたお茶ができていきます。



OCHA-40ET



OCHA-60G



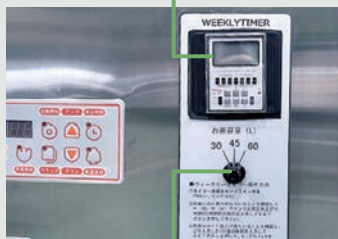
OCHA-60ET

●専用洗剤



タンクリン **¥12,200**
税込¥13,420

ウィークリータイマー (電気式のみ)



水量調整ダイヤル

ウィークリータイマー (電気式のみ)
電気式はウィークリータイマーを搭載しており、
お好みの曜日・時間に開始予約ができます。

水量調整ダイヤル (OCHA-60G, OCHA-60ETのみ)

30L、45L、60Lと3段階でお茶の量を
調整できます。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 容量 L | ガス消費量 | | 電気容量 W | JAAS |
|------------|----------|-----|-------|---------|------|---------|-------|--------|---------------------------|------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | kW | kcal/h | | |
| ガス式 | | | | | | | | | | |
| OCHA-60G | 600 | 685 | 1,300 | ¥オープン価格 | | 60 | 20.9 | 18,000 | 単相100V 100W | ○ |
| 電気式(タイマー付) | | | | | | | | | | |
| OCHA-40ET | 500 | 505 | 565 | ¥オープン価格 | | 40 | - | - | 三相200V 5kW | |
| OCHA-60ET | 600 | 660 | 1,300 | ¥オープン価格 | | 60 | - | - | 三相200V 5kW 単相100V 100W | |

「お茶ができるまで」 OCHA-60G 約60分(60Lの場合)
OCHA-40ET 約70分(40L)
OCHA-60ET 約120分(60Lの場合)

※設置に関して、電気式、ガス式共にフード下であること。(製品の上方は100cm以上空けてください)・OCHA-60G, OCHA-60ET は床置きであること。
※別途梱包費・送料がかかります。

消毒・保管機器

食器などの消毒保管&包丁
 マナ板の殺菌保管機器
 HACCP支援に最適！
 電気式食器消毒保管庫にTHDEシリーズラインナップ

食器消毒保管
 煮沸消毒
 包丁マナ板殺菌庫
 天吊式コンテナ消毒装置
 シルバーストッカー

| |
|--------------|
| 熱調理機器 |
| レンジ・テーブル |
| スチームパジョンオーブン |
| 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 |
| アクアガスオープン |
| 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 |
| 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 |

高機能型「電気式熱風消毒保管庫」 THDEシリーズ 食器・食缶・器具類用

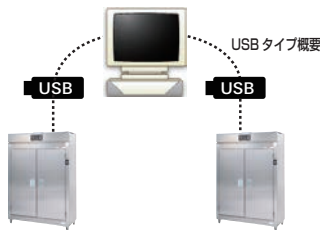
ヒーターと新開発ファンにより、熱風循環効率が向上し短時間で乾燥消毒が可能！（当社比）



★ THDE-10AS

★ THDE-40BS

運転履歴を抽出でき「記録保持」機能搭載で安全管理業務の省力化で HACCP 支援に最適！（「記録保持機能」をオプションで選択）



●コントロールパネル



ウィークリータイマー機能搭載で
 運転忘れを防止。（自動消毒設定が可能）

●コントロールパネル



サイドコントロールパネルを装備、頻度の高い
 操作を使いやすい低い位置に装備。

●記録保持機能（オプション）



データの取出しはUSBが可能。

熱風消毒保管庫（電気式）マイコンタイプ TNHEシリーズ

機器の間口寸法は最小クラス 旧シリーズに比べ-60mm

※20カゴ以下のタイプ



TNHE-10（電気式）

TNHE-15（電気式）

サイドコントロールパネルを装備。

- マイコン機能を搭載、設定温度と設定時間を一度セットするだけで、あとは自己診断機能を備えたマイコンが食器の保管状態をコントロールします。
- オリジナルのシロッコファンとヒーターによる熱風強制循環方式で庫内温度分布を均一に保ちます。
- 消毒時間・消毒温度の設定はすべてフェザータッチ式で、運転状況はランプでお知らせします。又、一回消毒時間・消毒温度を設定していれば毎日、スイッチを押すだけの簡単操作。
- 長時間停電の場合でも、記憶した数値が消滅しない、設定記憶及び、停電バックアップ装置を内蔵しております。
- 2ヶ所のサーモスタット採用で、庫内温度を管理します。
- 消毒保管庫には、扉が片面(S)タイプと、両面(W)タイプがあります。
- 保温モード
 食器類は、あらかじめ設定した温度に保温できる機能が付いておりますので、保温終了後に、庫内から取り出して、すぐに温かままの食器で食事の提供ができます。

熱風消毒保管庫用
 カゴは別売です。
 専用カゴ
 W360×D390×H200



シロッコファン

熱風強制循環方式

●コントロールパネル



運転時間、温度などの設定は一度だけ。ランプ・デジタル表示で現在の運転状況を知らせます。



※オプションで温度履歴表示用プリンターも付けられますので、お問い合わせ下さい。

高機能型・電気式熱風消毒保管庫

電気 片面式



★ THDE-10AS



★ THDE-40BS

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 排水接続 口径 A | 収容力口数 | 備考 |
|------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|-----------------|-------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| 奥行き1列タイプ | | | | | | | | | | |
| ★THDE-5AS | 580 | 550 | 1,900 | ¥730,400 | ¥664,000 | 3φ200V | 3.1 | 25 | 5 | |
| ★THDE-10AS | 960 | 550 | 1,900 | ¥884,400 | ¥804,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| ★THDE-15AS | 1,340 | 550 | 1,900 | ¥993,300 | ¥903,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 15 | |
| ★THDE-20AS | 1,840 | 550 | 1,900 | ¥1,516,900 | ¥1,379,000 | 3φ200V | 8.6 | 25 | 20 | |
| ★THDE-25AS | 2,220 | 550 | 1,900 | ¥1,658,800 | ¥1,508,000 | 3φ200V | 10.7 | 25 | 25 | |
| ★THDE-30AS | 2,600 | 550 | 1,900 | ¥1,846,900 | ¥1,679,000 | 3φ200V | 12.9 | 25 | 30 | |
| 奥行き2列タイプ | | | | | | | | | | |
| ★THDE-10BS | 580 | 950 | 1,900 | ¥876,700 | ¥797,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| ★THDE-20BS | 960 | 950 | 1,900 | ¥1,008,700 | ¥917,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 20 | |
| ★THDE-30BS | 1,340 | 950 | 1,900 | ¥1,246,300 | ¥1,133,000 | 3φ200V | 9.6 | 25 | 30 | |
| ★THDE-40BS | 1,840 | 950 | 1,900 | ¥1,771,000 | ¥1,610,000 | 3φ200V | 12.9 | 25 | 40 | |
| ★THDE-50BS | 2,220 | 950 | 1,900 | ¥1,999,800 | ¥1,818,000 | 3φ200V | 16.0 | 25 | 50 | |
| ★THDE-60BS | 2,600 | 950 | 1,900 | ¥2,181,300 | ¥1,983,000 | 3φ200V | 19.1 | 25 | 60 | |

●食器収容数 (1 カゴ) : 金属食器 50 人分 (φ 140 中食器とφ 165 特深皿セット)
: 樹脂食器 45 人分 (φ 129 汁碗と深皿 [中] のセット)

※食器消毒保管庫内カゴは別途

電気 両面式



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 排水接続 口径 A | 収容力口数 | 備考 |
|------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|-----------------|-------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| 奥行き1列タイプ | | | | | | | | | | |
| ★THDE-5AW | 580 | 550 | 1,900 | ¥776,600 | ¥706,000 | 3φ200V | 3.1 | 25 | 5 | |
| ★THDE-10AW | 960 | 550 | 1,900 | ¥964,700 | ¥877,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| ★THDE-15AW | 1,340 | 550 | 1,900 | ¥1,071,400 | ¥974,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 15 | |
| ★THDE-20AW | 1,840 | 550 | 1,900 | ¥1,683,000 | ¥1,530,000 | 3φ200V | 8.6 | 25 | 20 | |
| ★THDE-25AW | 2,220 | 550 | 1,900 | ¥1,811,700 | ¥1,647,000 | 3φ200V | 10.7 | 25 | 25 | |
| ★THDE-30AW | 2,600 | 550 | 1,900 | ¥1,991,000 | ¥1,810,000 | 3φ200V | 12.9 | 25 | 30 | |
| 奥行き2列タイプ | | | | | | | | | | |
| ★THDE-10BW | 580 | 950 | 1,900 | ¥914,100 | ¥831,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| ★THDE-20BW | 960 | 950 | 1,900 | ¥1,089,000 | ¥990,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 20 | |
| ★THDE-30BW | 1,340 | 950 | 1,900 | ¥1,323,300 | ¥1,203,000 | 3φ200V | 9.6 | 25 | 30 | |
| ★THDE-40BW | 1,840 | 950 | 1,900 | ¥1,921,700 | ¥1,747,000 | 3φ200V | 12.9 | 25 | 40 | |
| ★THDE-50BW | 2,220 | 950 | 1,900 | ¥2,157,100 | ¥1,961,000 | 3φ200V | 16.0 | 25 | 50 | |
| ★THDE-60BW | 2,600 | 950 | 1,900 | ¥2,336,400 | ¥2,124,000 | 3φ200V | 19.1 | 25 | 60 | |

●食器収容数 (1 カゴ) : 金属食器 50 人分 (φ 140 中食器とφ 165 特深皿セット)
: 樹脂食器 45 人分 (φ 129 汁碗と深皿 [中] のセット)

※食器消毒保管庫内カゴは別途

食器消毒保管庫

電気 電気式 食器消毒保管庫 (片面式)



NHE-3ASR(電気式)



NHE-40BS(電気式)

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 排水接続 口径 A | 収容 カゴ数 | 備考 |
|--------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| NHE-2AS(R/L) | 500 | 550 | 1,035 | ¥446,600 | ¥406,000 | 1φ100V | 0.9 | 25 | 2 | 専用カゴ(小) |
| NHE-3AS(R/L) | 500 | 550 | 1,305 | ¥457,600 | ¥416,000 | 1φ100V | 1.3 | 25 | 3 | 専用カゴ(小) |
| NHE-4AS(R/L) | 500 | 550 | 1,575 | ¥470,800 | ¥428,000 | 1φ100V | 1.3 | 25 | 4 | 専用カゴ(小) |
| TNHE-5(R/L) | 520 | 550 | 1,900 | ¥628,100 | ¥571,000 | 3φ200V | 3.1 | 25 | 5 | |
| TNHE-10 | 900 | 550 | 1,900 | ¥783,200 | ¥712,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| TNHE-15 | 1,280 | 550 | 1,900 | ¥886,600 | ¥806,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 15 | |
| NHE-20AS | 1,840 | 550 | 1,900 | ¥1,296,900 | ¥1,179,000 | 3φ200V | 8.8 | 25×2 | 20 | |
| ★NHE-25AS | 2,220 | 550 | 1,900 | ¥1,390,400 | ¥1,264,000 | 3φ200V | 10.8 | 25×2 | 25 | |
| ★NHE-30AS | 2,600 | 550 | 1,900 | ¥1,544,400 | ¥1,404,000 | 3φ200V | 12.8 | 25×2 | 30 | |
| ★TNHE-10B | 520 | 950 | 1,900 | ¥810,700 | ¥737,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| TNHE-20B | 900 | 950 | 1,900 | ¥993,300 | ¥903,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 20 | |
| NHE-30BS | 1,340 | 950 | 1,900 | ¥1,190,200 | ¥1,082,000 | 3φ200V | 10.5 | 25 | 30 | |
| NHE-40BS | 1,840 | 950 | 1,900 | ¥1,597,200 | ¥1,452,000 | 3φ200V | 12.8 | 25×2 | 40 | |
| ★NHE-50BS | 2,220 | 950 | 1,900 | ¥1,822,700 | ¥1,657,000 | 3φ200V | 16.9 | 25×2 | 50 | |
| ★NHE-60BS | 2,600 | 950 | 1,900 | ¥2,048,200 | ¥1,862,000 | 3φ200V | 21.0 | 25×2 | 60 | |
| ★NHE-70BS | 3,100 | 950 | 1,900 | ¥2,473,900 | ¥2,249,000 | 3φ200V | 23.3 | 25×3 | 70 | |
| ★NHE-80BS | 3,480 | 950 | 1,900 | ¥2,986,500 | ¥2,715,000 | 3φ200V | 27.4 | 25×3 | 80 | |
| ★NHE-90BS | 3,860 | 950 | 1,900 | ¥3,259,300 | ¥2,963,000 | 3φ200V | 31.5 | 25×3 | 90 | |

●食器収容数 (1カゴ) : 金属食器 50人分 (φ140中食器とφ165特深皿セット) : 樹脂食器 45人分 (φ129汁碗と深皿【中】のセット)
 ※食器消毒保管庫内カゴは別途

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アークアスオープン
- 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

電気 電気式 食器消毒保管庫 (両面式)



TNHE-15W(電気式)



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 排水接続 口径 A | 収容 カゴ数 | 備考 |
|------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| ★H202E-2AW | 500 | 550 | 1,090 | ¥482,900 | ¥439,000 | 1φ100V | 0.9 | — | 2 | 専用カゴ(小) |
| ★H202E-3AW | 500 | 550 | 1,360 | ¥496,100 | ¥451,000 | 1φ100V | 1.3 | — | 3 | 専用カゴ(小) |
| ★H202E-4AW | 500 | 550 | 1,550 | ¥510,400 | ¥464,000 | 1φ100V | 1.3 | — | 4 | 専用カゴ(小) |
| ★TNHE-5W | 520 | 550 | 1,900 | ¥695,200 | ¥632,000 | 3φ200V | 3.1 | 25 | 5 | |
| TNHE-10W | 900 | 550 | 1,900 | ¥852,500 | ¥775,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| TNHE-15W | 1,280 | 550 | 1,900 | ¥971,300 | ¥883,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 15 | |
| NHE-20AW | 1,840 | 550 | 1,900 | ¥1,443,200 | ¥1,312,000 | 3φ200V | 8.8 | 25×2 | 20 | |
| ★NHE-25AW | 2,220 | 550 | 1,900 | ¥1,589,500 | ¥1,445,000 | 3φ200V | 10.8 | 25×2 | 25 | |
| ★NHE-30AW | 2,600 | 550 | 1,900 | ¥1,658,800 | ¥1,508,000 | 3φ200V | 12.8 | 25×2 | 30 | |
| ★TNHE-10BW | 520 | 950 | 1,900 | ¥869,000 | ¥790,000 | 3φ200V | 4.3 | 25 | 10 | |
| TNHE-20BW | 900 | 950 | 1,900 | ¥1,049,400 | ¥954,000 | 3φ200V | 6.5 | 25 | 20 | |
| NHE-30BW | 1,340 | 950 | 1,900 | ¥1,271,600 | ¥1,156,000 | 3φ200V | 10.5 | 25 | 30 | |
| NHE-40BW | 1,840 | 950 | 1,900 | ¥1,713,800 | ¥1,558,000 | 3φ200V | 12.8 | 25×2 | 40 | |
| ★NHE-50BW | 2,220 | 950 | 1,900 | ¥1,921,700 | ¥1,747,000 | 3φ200V | 16.9 | 25×2 | 50 | |
| ★NHE-60BW | 2,600 | 950 | 1,900 | ¥2,185,700 | ¥1,987,000 | 3φ200V | 21.0 | 25×2 | 60 | |
| ★NHE-70BW | 3,100 | 950 | 1,900 | ¥2,726,900 | ¥2,479,000 | 3φ200V | 23.3 | 25×3 | 70 | |
| ★NHE-80BW | 3,480 | 950 | 1,900 | ¥3,144,900 | ¥2,859,000 | 3φ200V | 27.4 | 25×3 | 80 | |
| ★NHE-90BW | 3,860 | 950 | 1,900 | ¥3,472,700 | ¥3,157,000 | 3φ200V | 31.5 | 25×3 | 90 | |

●食器収容数 (1カゴ) : 金属食器 50人分 (φ140中食器とφ165特深皿セット) : 樹脂食器 45人分 (φ129汁碗と深皿【中】のセット)
 ※食器消毒保管庫内カゴは別途

食器消毒保管庫

蒸気式 食器消毒保管庫(片面式)



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 蒸気接続口径 | | 蒸気 消費量 (kg/h) | 排水接続 口径 A | 収容 カゴ数 | 備考 |
|--------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|--------|------|---------------------|-----------------|-----------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 入口 | 出口 | | | | |
| ★H202S-5AS | 580 | 550 | 1,900 | ¥914,100 | ¥831,000 | 3φ200V | 0.23 | 20 | 20 | 9 | 25 | 5 | |
| ★H202S-10AS | 960 | 550 | 1,900 | ¥1,096,700 | ¥997,000 | 3φ200V | 0.4 | 20 | 20 | 12 | 25 | 10 | |
| ★H202S-15AS | 1,340 | 550 | 1,900 | ¥1,353,000 | ¥1,230,000 | 3φ200V | 0.5 | 20 | 20 | 18 | 25 | 15 | |
| ★H202S-20AS | 1,840 | 550 | 1,900 | ¥1,787,500 | ¥1,625,000 | 3φ200V | 0.6 | 20 | 20 | 21 | 25×2 | 20 | |
| ★H202S-25AS | 2,220 | 550 | 1,900 | ¥2,022,900 | ¥1,839,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 24 | 25×2 | 25 | |
| ★H202S-30AS | 2,600 | 550 | 1,900 | ¥2,147,200 | ¥1,952,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 27 | 25×2 | 30 | |
| ★H202S-35AS | 3,100 | 550 | 1,900 | ¥2,520,100 | ¥2,291,000 | 3φ200V | 1.1 | 20 | 20 | 27 | 25×3 | 35 | |
| ★H202S-40AS | 3,480 | 550 | 1,900 | ¥2,803,900 | ¥2,549,000 | 3φ200V | 1.3 | 20 | 20 | 30 | 25×3 | 40 | |
| ★H202S-45AS | 3,860 | 550 | 1,900 | ¥3,188,900 | ¥2,899,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 36 | 25×3 | 45 | |
| ★H202S-50AS | 4,440 | 550 | 1,900 | ¥3,548,600 | ¥3,226,000 | 3φ200V | 1.7 | 20×2 | 20×2 | 41 | 25×4 | 50 | |
| ★H202S-10BS | 580 | 950 | 1,900 | ¥1,226,500 | ¥1,115,000 | 3φ200V | 0.4 | 20 | 20 | 12 | 25 | 10 | |
| ★H202S-20BS | 960 | 950 | 1,900 | ¥1,370,600 | ¥1,246,000 | 3φ200V | 0.5 | 20 | 20 | 18 | 25 | 20 | |
| ★H202S-30BS | 1,340 | 950 | 1,900 | ¥1,599,400 | ¥1,454,000 | 3φ200V | 0.5 | 20 | 20 | 24 | 25 | 30 | |
| ★H202S-40BS | 1,840 | 950 | 1,900 | ¥2,157,100 | ¥1,961,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 30 | 25×2 | 40 | |
| ★H202S-50BS | 2,220 | 950 | 1,900 | ¥2,414,500 | ¥2,195,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 33 | 25×2 | 50 | |
| ★H202S-60BS | 2,600 | 950 | 1,900 | ¥2,778,600 | ¥2,526,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 36 | 25×2 | 60 | |
| ★H202S-70BS | 3,100 | 950 | 1,900 | ¥3,270,300 | ¥2,973,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 45 | 25×3 | 70 | |
| ★H202S-80BS | 3,480 | 950 | 1,900 | ¥3,477,100 | ¥3,161,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 48 | 25×3 | 80 | |
| ★H202S-90BS | 3,860 | 950 | 1,900 | ¥3,650,900 | ¥3,319,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 48 | 25×3 | 90 | |
| ★H202S-100BS | 4,440 | 950 | 1,900 | ¥4,605,700 | ¥4,187,000 | 3φ200V | 1.8 | 20×2 | 20×2 | 66 | 25×4 | 100 | |

●食器収容数 (1カゴ) : 金属食器 50人分 (φ140 中食器とφ165 特深皿セット)
: 樹脂食器 45人分 (φ129 汁碗と深皿 [中] のセット)

※食器消毒保管庫内カゴは別途



H202E専用カゴ(小)

■外形寸法:
W340×D370×H200
■ステンレス製



専用カゴ(大)

■外形寸法:
W360×D390×H200
■ステンレス製

★ H202S-40BW (蒸気式)



蒸気式 食器消毒保管庫(両面式)



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 蒸気接続口径 | | 蒸気 消費量 (kg/h) | 排水接続 口径 A | 収容 カゴ数 | 備考 |
|--------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|--------|------|---------------------|-----------------|-----------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 入口 | 出口 | | | | |
| ★H202S-5AW | 580 | 550 | 1,900 | ¥940,500 | ¥855,000 | 3φ200V | 0.23 | 20 | 20 | 9 | 25 | 5 | |
| ★H202S-10AW | 960 | 550 | 1,900 | ¥1,160,500 | ¥1,055,000 | 3φ200V | 0.4 | 20 | 20 | 12 | 25 | 10 | |
| ★H202S-15AW | 1,340 | 550 | 1,900 | ¥1,415,700 | ¥1,287,000 | 3φ200V | 0.5 | 20 | 20 | 18 | 25 | 15 | |
| ★H202S-20AW | 1,840 | 550 | 1,900 | ¥1,854,600 | ¥1,686,000 | 3φ200V | 0.6 | 20 | 20 | 21 | 25×2 | 20 | |
| ★H202S-25AW | 2,220 | 550 | 1,900 | ¥2,173,600 | ¥1,976,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 24 | 25×2 | 25 | |
| ★H202S-30AW | 2,600 | 550 | 1,900 | ¥2,374,900 | ¥2,159,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 27 | 25×2 | 30 | |
| ★H202S-35AW | 3,100 | 550 | 1,900 | ¥2,840,200 | ¥2,582,000 | 3φ200V | 1.1 | 20 | 20 | 27 | 25×3 | 35 | |
| ★H202S-40AW | 3,480 | 550 | 1,900 | ¥3,124,000 | ¥2,840,000 | 3φ200V | 1.3 | 20 | 20 | 30 | 25×3 | 40 | |
| ★H202S-45AW | 3,860 | 550 | 1,900 | ¥3,455,100 | ¥3,141,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 36 | 25×3 | 45 | |
| ★H202S-50AW | 4,440 | 550 | 1,900 | ¥3,817,000 | ¥3,470,000 | 3φ200V | 1.7 | 20×2 | 20×2 | 41 | 25×4 | 50 | |
| ★H202S-10BW | 580 | 950 | 1,900 | ¥1,284,800 | ¥1,168,000 | 3φ200V | 0.4 | 20 | 20 | 12 | 25 | 10 | |
| ★H202S-20BW | 960 | 950 | 1,900 | ¥1,445,400 | ¥1,314,000 | 3φ200V | 0.5 | 20 | 20 | 18 | 25 | 20 | |
| ★H202S-30BW | 1,340 | 950 | 1,900 | ¥1,845,800 | ¥1,678,000 | 3φ200V | 0.5 | 20 | 20 | 24 | 25 | 30 | |
| ★H202S-40BW | 1,840 | 950 | 1,900 | ¥2,269,300 | ¥2,063,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 30 | 25×2 | 40 | |
| ★H202S-50BW | 2,220 | 950 | 1,900 | ¥2,605,900 | ¥2,369,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 33 | 25×2 | 50 | |
| ★H202S-60BW | 2,600 | 950 | 1,900 | ¥2,935,900 | ¥2,669,000 | 3φ200V | 0.9 | 20 | 20 | 36 | 25×2 | 60 | |
| ★H202S-70BW | 3,100 | 950 | 1,900 | ¥3,323,100 | ¥3,021,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 45 | 25×3 | 70 | |
| ★H202S-80BW | 3,480 | 950 | 1,900 | ¥3,633,300 | ¥3,303,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 48 | 25×3 | 80 | |
| ★H202S-90BW | 3,860 | 950 | 1,900 | ¥3,806,000 | ¥3,460,000 | 3φ200V | 1.4 | 20 | 20 | 48 | 25×3 | 90 | |
| ★H202S-100BW | 4,440 | 950 | 1,900 | ¥4,764,100 | ¥4,331,000 | 3φ200V | 1.8 | 20×2 | 20×2 | 66 | 25×4 | 100 | |

●食器収容数 (1カゴ) : 金属食器 50人分 (φ140 中食器とφ165 特深皿セット)
: 樹脂食器 45人分 (φ129 汁碗と深皿 [中] のセット)

※食器消毒保管庫内カゴは別途

昇降式食器消毒保管庫(電気式)

電気 マイコンタイプ 棚非常停止装置(安全装置)付



★ H202EH-AL-48S (電気式)

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 排水接続 口径 A | 収容 カゴ数 | 扉 |
|----------------|----------|-------|-------|------------|------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------|-----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| ★H202E-AL-20S | 990 | 950 | 1,950 | ¥2,125,200 | ¥1,932,000 | 3φ200V | 7.0 | 25 | 20 | 片面式 |
| ★H202E-AL-30S | 1,370 | 950 | 1,950 | ¥2,369,400 | ¥2,154,000 | 3φ200V | 10.9 | 25 | 30 | 片面式 |
| ★H202E-AL-40S | 1,980 | 950 | 1,950 | ¥3,903,900 | ¥3,549,000 | 3φ200V | 14.0 | 25×2 | 40 | 片面式 |
| ★H202E-AL-50S | 2,360 | 950 | 1,950 | ¥4,050,200 | ¥3,682,000 | 3φ200V | 17.9 | 25×2 | 50 | 片面式 |
| ★H202E-AL-60S | 2,740 | 950 | 1,950 | ¥4,158,000 | ¥3,780,000 | 3φ200V | 21.8 | 25×2 | 60 | 片面式 |
| ★H202EH-AL-32S | 1,090 | 1,150 | 2,970 | ¥2,743,400 | ¥2,494,000 | 3φ200V | 11.9 | 25 | 32 | 片面式 |
| ★H202EH-AL-48S | 1,470 | 1,150 | 2,970 | ¥3,284,600 | ¥2,986,000 | 3φ200V | 14.0 | 25 | 48 | 片面式 |
| ★H202E-AL-20W | 990 | 950 | 1,950 | ¥2,174,700 | ¥1,977,000 | 3φ200V | 7.0 | 25 | 20 | 両面式 |
| ★H202E-AL-30W | 1,370 | 950 | 1,950 | ¥2,435,400 | ¥2,214,000 | 3φ200V | 10.9 | 25 | 30 | 両面式 |
| ★H202E-AL-40W | 1,980 | 950 | 1,950 | ¥4,100,800 | ¥3,728,000 | 3φ200V | 14.0 | 25×2 | 40 | 両面式 |
| ★H202E-AL-50W | 2,360 | 950 | 1,950 | ¥4,162,400 | ¥3,784,000 | 3φ200V | 17.9 | 25×2 | 50 | 両面式 |
| ★H202E-AL-60W | 2,740 | 950 | 1,950 | ¥4,308,700 | ¥3,917,000 | 3φ200V | 21.8 | 25×2 | 60 | 両面式 |
| ★H202EH-AL-32W | 1,090 | 1,150 | 2,970 | ¥3,139,400 | ¥2,854,000 | 3φ200V | 11.9 | 25 | 32 | 両面式 |
| ★H202EH-AL-48W | 1,470 | 1,150 | 2,970 | ¥3,239,500 | ¥2,945,000 | 3φ200V | 14.0 | 25 | 48 | 両面式 |

●食器収容数 (1カゴ): 金属食器 50人分 (φ140中食器とφ165特深皿セット)
: 樹脂食器 45人分 (φ129汁碗と深皿【中】のセット)
※食器消毒保管庫内カゴは別途

昇降式食器消毒保管庫(蒸気式)

スチーム マイコンタイプ 棚非常停止装置(安全装置)付



★ H202S-AL-20S (蒸気式)

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 蒸気接続 口径A (入口/出口) | 蒸気 消費量 (kg/h) | 排水接 続口径 A | 収容 カゴ数 | 扉 |
|----------------|----------|-------|-------|------------|------------|--------|-------------------------|------------------------|---------------------|-----------------|-----------|-----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| ★H202S-AL-20S | 990 | 950 | 1,950 | ¥2,510,200 | ¥2,282,000 | 3φ200V | 1.0 | 20/20 | 18 | 25 | 20 | 片面式 |
| ★H202S-AL-30S | 1,370 | 950 | 1,950 | ¥2,711,500 | ¥2,465,000 | 3φ200V | 1.0 | 20/20 | 22 | 25 | 30 | 片面式 |
| ★H202S-AL-40S | 1,980 | 950 | 1,950 | ¥4,973,100 | ¥4,521,000 | 3φ200V | 2.0 | 20×2/20×2 | 36 | 25×2 | 40 | 片面式 |
| ★H202S-AL-50S | 2,360 | 950 | 1,950 | ¥5,159,000 | ¥4,690,000 | 3φ200V | 2.0 | 20×2/20×2 | 40 | 25×2 | 50 | 片面式 |
| ★H202S-AL-60S | 2,740 | 950 | 1,950 | ¥5,548,400 | ¥5,044,000 | 3φ200V | 2.0 | 20×2/20×2 | 44 | 25×2 | 60 | 片面式 |
| ★H202SH-AL-32S | 1,090 | 1,150 | 2,970 | ¥3,239,500 | ¥2,945,000 | 3φ200V | 2.0 | 20/20 | 22 | 25 | 32 | 片面式 |
| ★H202SH-AL-48S | 1,470 | 1,150 | 2,970 | ¥4,376,900 | ¥3,979,000 | 3φ200V | 2.0 | 20/20 | 28 | 25 | 48 | 片面式 |
| ★H202S-AL-20W | 990 | 950 | 1,950 | ¥2,526,700 | ¥2,297,000 | 3φ200V | 1.0 | 20/20 | 18 | 25 | 20 | 両面式 |
| ★H202S-AL-30W | 1,370 | 950 | 1,950 | ¥2,802,800 | ¥2,548,000 | 3φ200V | 1.0 | 20/20 | 22 | 25 | 30 | 両面式 |
| ★H202S-AL-40W | 1,980 | 950 | 1,950 | ¥5,053,400 | ¥4,594,000 | 3φ200V | 2.0 | 20×2/20×2 | 36 | 25×2 | 40 | 両面式 |
| ★H202S-AL-50W | 2,360 | 950 | 1,950 | ¥5,341,600 | ¥4,856,000 | 3φ200V | 2.0 | 20×2/20×2 | 40 | 25×2 | 50 | 両面式 |
| ★H202S-AL-60W | 2,740 | 950 | 1,950 | ¥5,616,600 | ¥5,106,000 | 3φ200V | 2.0 | 20×2/20×2 | 44 | 25×2 | 60 | 両面式 |
| ★H202SH-AL-32W | 1,090 | 1,150 | 2,970 | ¥3,330,800 | ¥3,028,000 | 3φ200V | 2.0 | 20/20 | 22 | 25 | 32 | 両面式 |
| ★H202SH-AL-48W | 1,470 | 1,150 | 2,970 | ¥4,479,200 | ¥4,072,000 | 3φ200V | 2.0 | 20/20 | 28 | 25 | 48 | 両面式 |

●食器収容数 (1カゴ): 金属食器 50人分 (φ140中食器とφ165特深皿セット)
: 樹脂食器 45人分 (φ129汁碗と深皿【中】のセット)
※食器消毒保管庫内カゴは別途

トラックインタイプ食器消毒保管庫

スチーム



★ H202S-20C

★ H202S-10C ¥お問合せください

■外形寸法:W780×D1,000×H2,100
■消費電力:3φ200V 0.75kW(50/60Hz)
■蒸気接続口径:20A
■収納カート数/カゴ数:1/10

●食器収容数 (1カゴ): 金属食器 50人分 (φ140中食器とφ165特深皿セット)
: 樹脂食器 45人分 (φ129汁碗と深皿【中】のセット)
※食器消毒保管庫内カゴは別途

煮沸式消毒槽

ガス



N-TGS-60S ¥190,000

税込¥209,000

■外形寸法:W600×D600×H800
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
9.88kW(8,500kcal/h)/9.88kW(0.71kg/h)
■ガス接続口径(都市GAS/LPG):15A
■排水接続口径:40A

●消毒槽用カゴ(ステンレス)
外形寸法: W420×D385×H250

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テルテンゲン/回転釜
 - 蒸し器
 - アークガスオーブン
 - 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
- ペーカリー
 - オーブン
 - 関連機器
- サービス機器
 - 温蔵・保温・加温
 - 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

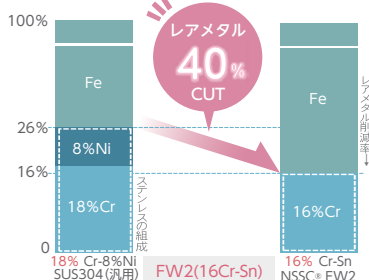
包丁マナ板殺菌庫は「FW2 ステンレス」に生まれ変わりました。

FW2は、レアメタルを40%削減した環境にやさしい素材

FW2

レアメタル
40%
CUT

環境に
ECO
やさしい



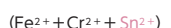
Q. なぜ環境にやさしいの？

FW2は、ズズを添加することにより、SUS304に比べてクロム・ニッケルなどのレアメタルを40%削減しています。地球の資源を大切にしたい、環境にやさしいステンレスです。

Q. レアメタルってなに？

「レアメタル、希少金属」とは、非鉄金属のうち、様々な理由から産業界での流通量・使用量が少なく希少な金属のことです。中でも、ニッケル・クロム・タングステン・モリブデン・コバルト・マンガン・バナジウムは「国家備蓄7鉱種」と呼ばれています。

耐食性に優れたFW2



微量のズズを添加することにより、Sn化学種が表面に付着することで、塩化環境においても優れた耐食性を示します。

FW2は、省資源化を実現した注目の新素材

FW2は、省資源化を実現し、注目の新素材となっています。

現在、JIS規格を取るために準備中であり、これから日本のあらゆる業態で活躍することになるはず。

そんなFW2を先取りして取り入れているのはタニコー株式会社だけ。あなたも地球に優しいステンレスを使いませんか？

包丁マナ板殺菌庫(テーブルタイプ)

FW2

電気 型式末尾F型=乾燥機付タイプ ●収納可能包丁寸法=柄160mm 刃395mm ●収納マナ板寸法=幅550mm×奥行455mm×厚さ55mm

●殺菌灯交換お知らせ機能搭載



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 包丁収納能力 (mm) (柄160・刃395) | マナ板収納能力(mm) (幅550×奥行455×厚さ55) | 型式 |
|------------|----------|-------|-----|----------|----------|--------|------------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | | | | |
| TNS-A60T | 850 | 600 | 600 | ¥238,700 | ¥217,000 | 1φ100V | 18 | 8本 | 3枚 | ★TNS-60T |
| TNS-A75T | 850 | 750 | 600 | ¥243,100 | ¥221,000 | 1φ100V | 26 | 8本 | 5枚 | ★TNS-75T |
| TNS-A90T | 850 | 900 | 600 | ¥268,400 | ¥244,000 | 1φ100V | 38 | 16本 | 6枚 | ★TNS-90T |
| ★TNS-A120T | 850 | 1,200 | 600 | ¥322,300 | ¥293,000 | 1φ100V | 52 | 16本 | 10枚 | ★TNS-120T |
| 乾燥機付 | | | | | | | | | | |
| TNS-A60TF | 850 | 600 | 600 | ¥304,700 | ¥277,000 | 1φ100V | 255 | 8本 | 3枚 | ★TNS-60TF |
| TNS-A75TF | 850 | 750 | 600 | ¥314,600 | ¥286,000 | 1φ100V | 272 | 8本 | 5枚 | ★TNS-75TF |
| TNS-A90TF | 850 | 900 | 600 | ¥339,900 | ¥309,000 | 1φ100V | 284 | 16本 | 6枚 | ★TNS-90TF |
| TNS-A120TF | 850 | 1,200 | 600 | ¥409,200 | ¥372,000 | 1φ100V | 298 | 16本 | 10枚 | ★TNS-120TF |

※ SUS430・304 仕様についてはお問い合わせ下さい。

包丁殺菌庫(紫外線殺菌)

FW2

電気

●壁掛けタイプ



●卓上タイプ



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 包丁収納能力(mm) | 備考 |
|--------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|------------------------|----------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| 壁掛けタイプ | | | | | | | | | |
| TNS-A5S | 300 | 150 | 630 | ¥69,300 | ¥63,000 | 1φ100V | 9 | 5本(柄170・刃340) | |
| TNS-10S | 500 | 150 | 630 | ¥78,100 | ¥71,000 | 1φ100V | 13 | 10本(柄170・刃340) | |
| ★TNS-15S | 650 | 150 | 630 | ¥90,200 | ¥82,000 | 1φ100V | 13 | 15本(柄170・刃340) | |
| 壁掛けタイプ(鍵付き) | | | | | | | | | |
| TNS-10 | 500 | 200 | 630 | ¥101,200 | ¥92,000 | 1φ100V | 23 | 10本(柄170・刃340) | 包丁受け取外式 |
| ★TNS-15 | 750 | 200 | 630 | ¥137,500 | ¥125,000 | 1φ100V | 23 | 15本(柄170・刃340) | 包丁受け取外式 |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | |
| ★TNS-20S | 600 | 500 | 410 | ¥115,500 | ¥105,000 | 1φ100V | 19 | 20本(柄150・刃320) | |
| ★TNS-20 | 600 | 500 | 580 | ¥155,100 | ¥141,000 | 1φ100V | 19 | 20本(柄150・刃320) | タイマー付き |
| 卓上タイプ(乾燥機付き) | | | | | | | | | |
| ★TNS-20F | 600 | 500 | 580 | ¥244,200 | ¥222,000 | 1φ100V | 265 | 20本(柄150・刃320) | タイマー付き |

包丁マナ板殺菌庫(紫外線・熱風)

FW2

電気

●殺菌灯交換
お知らせ機能搭載

●熱風式



TNS-3045WF



TNS-4550WF(庫内)



TNS-85F



N-TNS-6060HEF(庫内)



TNSE-58

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 収納能力(mm) | | | FW2 |
|---------------------|----------|-----|-------|----------|----------|--------|------------------------|----------------|-----------------|-----------|-----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 包丁 | マナ板 | しゃもじ | |
| スタンドタイプ | | | | | | | | | | | |
| TNS-3045W | 300 | 450 | 1,600 | ¥231,000 | ¥210,000 | 1φ100V | 27 | 8本(柄150・刃270) | 4枚(845x320x35) | — | ○ |
| TNS-4550W | 450 | 500 | 1,600 | ¥271,700 | ¥247,000 | 1φ100V | 39 | 14本(柄150・刃320) | 7枚(845x370x35) | — | ○ |
| TNS-60W | 600 | 600 | 1,600 | ¥293,700 | ¥267,000 | 1φ100V | 57 | 20本(柄180・刃395) | 7枚(845x470x55) | — | ○ |
| ★TNS-85W | 850 | 600 | 1,600 | ¥358,600 | ¥326,000 | 1φ100V | 60 | 30本(柄180・刃395) | 10枚(845x470x55) | — | ○ |
| TNS-6050S | 600 | 500 | 1,200 | ¥240,900 | ¥219,000 | 1φ100V | 38 | 20本(柄180・刃295) | 5枚(750x370x55) | — | ○ |
| TNS-60 | 600 | 600 | 1,600 | ¥309,100 | ¥281,000 | 1φ100V | 57 | 15本(柄180・刃395) | 6枚(1155x470x55) | — | ○ |
| ★TNS-60H1 | 600 | 600 | 1,800 | ¥356,400 | ¥324,000 | 1φ100V | 76 | 20本(柄180・刃395) | 5枚(1355x470x55) | 10本(1355) | ○ |
| ★TNS-60H2 | 600 | 600 | 1,800 | ¥396,000 | ¥360,000 | 1φ100V | 76 | 20本(柄180・刃395) | 10枚(645x470x55) | 20本(615) | ○ |
| TNS-85 | 850 | 600 | 1,600 | ¥327,800 | ¥298,000 | 1φ100V | 57 | 30本(柄180・刃395) | 8枚(1155x470x55) | — | ○ |
| ★TNS-85H1 | 850 | 600 | 1,800 | ¥383,900 | ¥349,000 | 1φ100V | 76 | 20本(柄180・刃395) | 8枚(1355x470x55) | 10本(1355) | ○ |
| ★TNS-85H2 | 850 | 600 | 1,800 | ¥432,300 | ¥393,000 | 1φ100V | 76 | 20本(柄180・刃395) | 16枚(645x470x55) | 20本(615) | ○ |
| 乾燥機能付スタンドタイプ | | | | | | | | | | | |
| TNS-3045WF | 300 | 450 | 1,600 | ¥309,100 | ¥281,000 | 1φ100V | 273 | 8本(柄150・刃270) | 4枚(845x320x35) | — | ○ |
| TNS-4550WF | 450 | 500 | 1,600 | ¥336,600 | ¥306,000 | 1φ100V | 285 | 14本(柄150・刃320) | 7枚(845x370x35) | — | ○ |
| TNS-60WF | 600 | 600 | 1,600 | ¥358,600 | ¥326,000 | 1φ100V | 303 | 20本(柄180・刃395) | 7枚(845x470x55) | — | ○ |
| ★TNS-85WF | 850 | 600 | 1,600 | ¥425,700 | ¥387,000 | 1φ100V | 303 | 30本(柄180・刃395) | 10枚(845x470x55) | — | ○ |
| TNS-6050SF | 600 | 500 | 1,200 | ¥324,500 | ¥295,000 | 1φ100V | 284 | 20本(柄180・刃295) | 5枚(750x370x55) | — | ○ |
| TNS-60F | 600 | 600 | 1,600 | ¥414,700 | ¥377,000 | 1φ100V | 303 | 15本(柄180・刃395) | 6枚(1155x470x55) | — | ○ |
| TNS-60HF1 | 600 | 600 | 1,800 | ¥440,000 | ¥400,000 | 1φ100V | 322 | 20本(柄180・刃395) | 5枚(1355x470x55) | 10本(1355) | ○ |
| TNS-60HF2 | 600 | 600 | 1,800 | ¥487,300 | ¥443,000 | 1φ100V | 322 | 20本(柄180・刃395) | 10枚(645x470x55) | 20本(615) | ○ |
| TNS-85F | 850 | 600 | 1,600 | ¥422,400 | ¥384,000 | 1φ100V | 303 | 30本(柄180・刃395) | 8枚(1155x470x55) | — | ○ |
| TNS-85HF1 | 850 | 600 | 1,800 | ¥465,300 | ¥423,000 | 1φ100V | 322 | 20本(柄180・刃395) | 8枚(1355x470x55) | 10本(1355) | ○ |
| TNS-85HF2 | 850 | 600 | 1,800 | ¥510,400 | ¥464,000 | 1φ100V | 322 | 20本(柄180・刃395) | 16枚(645x470x55) | 20本(615) | ○ |

※ SUS430・304 仕様についてはお問い合わせ下さい。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 収納能力(mm) | | 備考 |
|---------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|--------|------------------------|----------------|-----------------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 包丁 | マナ板 | |
| 学校家庭科仕様(鍵付き) | | | | | | | | | | |
| ★N-TNS-6060HE | 600 | 600 | 1,530 | ¥375,100 | ¥341,000 | 1φ100V | 60 | 20本(柄150・刃200) | 20枚(470x280x27) | 包丁カゴ:小1付 |
| ★N-TNS-8560HE | 850 | 600 | 1,530 | ¥479,600 | ¥436,000 | 1φ100V | 82 | 32本(柄150・刃200) | 32枚(470x280x27) | 包丁カゴ:大1付 |
| 学校家庭科仕様(乾燥機付き・鍵付き) | | | | | | | | | | |
| N-TNS-6060HEF | 600 | 600 | 1,530 | ¥458,700 | ¥417,000 | 1φ100V | 295 | 20本(柄150・刃200) | 20枚(470x280x27) | 包丁カゴ:小1付 |
| N-TNS-8560HEF | 850 | 600 | 1,530 | ¥563,200 | ¥512,000 | 1φ100V | 310 | 32本(柄150・刃200) | 32枚(470x280x27) | 包丁カゴ:大1付 |
| スタンドタイプ(熱風式) | | | | | | | | | | |
| TNSE-58 | 580 | 550 | 1,900 | ¥618,200 | ¥562,000 | 3φ200V | 3,250 | 16本(柄180・刃295) | 5枚(1060x400x35) | |

※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。
税込み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
スチームコンベクション
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
アクアガスオープン
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

幼保関連

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

ペーカリー

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

クリーンロッカー

電気 衣類・靴を殺菌・消毒・脱臭!

- オゾンガスと紫外線のダブル殺菌で、有害菌を殺菌します。
- 庫内に発生したオゾンガスはファンにより収納衣類・靴の裏側など隅々までゆきわたり、衣類・靴に付着した細菌や臭いを簡単・均一に殺菌・脱臭します。
- 発生したオゾンガスは自然に元の酸素に戻りますので残留毒性はありません。



靴収納棚



ステンレスハンガー付き



帽子用フック

TNCB-110

白衣と帽子を殺菌、脱臭し保管

靴を殺菌、脱臭し保管

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 容量 |
|---------------|----------|-----|-------|------------|----------|--------|------------------------|----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| クリーンロッカー(白衣用) | | | | | | | | |
| TNCB-60 | 600 | 600 | 1,900 | ¥723,800 | ¥658,000 | 1Φ100V | 473 | 白衣8着、帽子8個 |
| TNCB-85 | 850 | 600 | 1,900 | ¥924,000 | ¥840,000 | 1Φ100V | 812 | 白衣12着、帽子12個 |
| TNCB-110 | 1,100 | 600 | 1,900 | ¥975,700 | ¥887,000 | 1Φ100V | 812 | 白衣16着、帽子16個 |
| クリーンロッカー(靴用) | | | | | | | | |
| TNSB-60 | 600 | 450 | 1,900 | ¥767,800 | ¥698,000 | 1Φ100V | 473 | 短靴16足または、長靴6足 |
| TNSB-85 | 850 | 450 | 1,900 | ¥973,500 | ¥885,000 | 1Φ100V | 812 | 短靴24足または、長靴9足 |
| TNSB-110 | 1,100 | 450 | 1,900 | ¥1,035,100 | ¥941,000 | 1Φ100V | 812 | 短靴32足または、長靴12足 |

学校給食センター施設向け天吊式コンテナ消毒装置(電気式・蒸気式)

電気

スチーム

コンテナ内の食器をそのまま消毒保管



- コンテナに食器を収納した状態で、食器とコンテナ内部を同時に消毒します。翌朝、食器を積み換える必要がなく、コンテナを保管庫から出して並べる時間やスペースを削減できます。
- コンテナの消毒場所とコンテナプールを共有化する事で、省スペースで済み、建築コストの削減も図れます。

★ HST (蒸気式) ￥お問合せください

★ HET (電気式) ￥お問合せください

■外形寸法:W1,150×D830×H1,100
■消費電力:三相200V 0.8kW(50/60Hz)
■蒸気消費量:16.0kg/h
※コンテナは別売

■外形寸法:W1,150×D830×H1,100
■消費電力:三相200V 13.0kW(50/60Hz)
※コンテナは別売

CATALOG 詳しくは、学校給食カタログをご覧ください。

シルバーストッカー



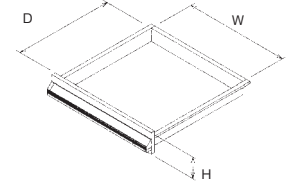
★TSC60-100G



★TSC75-100G



シルバーストッカー用
ドロワー



★TD60-10 ￥52,500

税込¥57,750

■外形寸法:W483×D483×H85

★TD60-12 ￥53,400

税込¥58,740

■外形寸法:W483×D483×H105

★TD60-16 ￥55,200

税込¥60,720

■外形寸法:W483×D483×H145

★TD60-20 ￥56,200

税込¥61,820

■外形寸法:W483×D483×H185

★TD60-24 ￥56,400

税込¥62,040

■外形寸法:W483×D483×H225

★TD60-30 ￥56,800

税込¥62,480

■外形寸法:W483×D483×H285

★TD75-10 ￥82,100

税込¥90,310

■外形寸法:W633×D633×H85

★TD75-12 ￥83,200

税込¥91,520

■外形寸法:W633×D633×H105

★TD75-16 ￥85,600

税込¥94,160

■外形寸法:W633×D633×H145

★TD75-20 ￥86,400

税込¥95,040

■外形寸法:W633×D633×H185

★TD75-24 ￥86,600

税込¥95,260

■外形寸法:W633×D633×H225

★TD75-30 ￥87,300

税込¥96,030

■外形寸法:W633×D633×H285

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | ドロワー種/数 |
|-----------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|----------------------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| TSC60-70シリーズ・モデルプラン | | | | | | |
| ★TSC60-70A | 600 | 600 | 800 | ¥258,500 | ¥235,000 | TD60-10/1段、TD60-30/2段 |
| ★TSC60-70B | 600 | 600 | 800 | ¥261,800 | ¥238,000 | TD60-20/2段、TD60-30/1段 |
| ★TSC60-70C | 600 | 600 | 800 | ¥305,800 | ¥278,000 | TD60-10/1段、TD60-12/1段、TD60-24/2段 |
| ★TSC60-70D | 600 | 600 | 800 | ¥352,000 | ¥320,000 | TD60-10/3段、TD60-20/2段 |
| ★TSC60-70E | 600 | 600 | 800 | ¥354,200 | ¥322,000 | TD60-10/1段、TD60-12/1段、TD60-16/3段 |
| ★TSC60-70F | 600 | 600 | 800 | ¥396,000 | ¥360,000 | TD60-10/1段、TD60-12/5段 |
| ★TSC60-70G | 600 | 600 | 800 | ¥438,900 | ¥399,000 | TD60-10/7段 |
| TSC60-100シリーズ・モデルプラン | | | | | | |
| ★TSC60-100A | 600 | 600 | 1,100 | ¥321,200 | ¥292,000 | TD60-20/2段、TD60-30/2段 |
| ★TSC60-100B | 600 | 600 | 1,100 | ¥368,500 | ¥335,000 | TD60-12/1段、TD60-16/1段、TD60-24/3段 |
| ★TSC60-100C | 600 | 600 | 1,100 | ¥371,800 | ¥338,000 | TD60-20/5段 |
| ★TSC60-100D | 600 | 600 | 1,100 | ¥455,400 | ¥414,000 | TD60-10/5段、TD60-20/1段、TD60-30/1段 |
| ★TSC60-100E | 600 | 600 | 1,100 | ¥460,900 | ¥419,000 | TD60-10/2段、TD60-16/5段 |
| ★TSC60-100F | 600 | 600 | 1,100 | ¥546,700 | ¥497,000 | TD60-10/4段、TD60-12/5段 |
| ★TSC60-100G | 600 | 600 | 1,100 | ¥589,600 | ¥536,000 | TD60-10/10段 |
| TSC60-130シリーズ・モデルプラン | | | | | | |
| ★TSC60-130A | 600 | 600 | 1,400 | ¥378,400 | ¥344,000 | TD60-10/1段、TD60-30/4段 |
| ★TSC60-130B | 600 | 600 | 1,400 | ¥449,900 | ¥409,000 | TD60-10/1段、TD60-24/5段 |
| ★TSC60-130C | 600 | 600 | 1,400 | ¥487,300 | ¥443,000 | TD60-10/1段、TD60-20/6段 |
| ★TSC60-130D | 600 | 600 | 1,400 | ¥611,600 | ¥556,000 | TD60-10/5段、TD60-16/5段 |
| ★TSC60-130E | 600 | 600 | 1,400 | ¥662,200 | ¥602,000 | TD60-10/1段、TD60-12/10段 |
| ★TSC60-130F | 600 | 600 | 1,400 | ¥696,300 | ¥633,000 | TD60-10/7段、TD60-12/5段 |
| ★TSC60-130G | 600 | 600 | 1,400 | ¥739,200 | ¥672,000 | TD60-10/13段 |
| TSC75-70シリーズ・モデルプラン | | | | | | |
| ★TSC75-70A | 750 | 750 | 800 | ¥286,000 | ¥260,000 | TD75-10/1段、TD75-30/2段 |
| ★TSC75-70B | 750 | 750 | 800 | ¥290,400 | ¥264,000 | TD75-20/2段、TD75-30/1段 |
| ★TSC75-70C | 750 | 750 | 800 | ¥338,800 | ¥308,000 | TD75-10/1段、TD75-12/1段、TD75-24/2段 |
| ★TSC75-70D | 750 | 750 | 800 | ¥389,400 | ¥354,000 | TD75-10/3段、TD75-20/2段 |
| ★TSC75-70E | 750 | 750 | 800 | ¥391,600 | ¥356,000 | TD75-10/1段、TD75-12/1段、TD75-16/3段 |
| ★TSC75-70F | 750 | 750 | 800 | ¥437,800 | ¥398,000 | TD75-10/1段、TD75-12/5段 |
| ★TSC75-70G | 750 | 750 | 800 | ¥484,000 | ¥440,000 | TD75-10/7段 |
| TSC75-100シリーズ・モデルプラン | | | | | | |
| ★TSC75-100A | 750 | 750 | 1,100 | ¥358,600 | ¥326,000 | TD75-20/2段、TD75-30/2段 |
| ★TSC75-100B | 750 | 750 | 1,100 | ¥409,200 | ¥372,000 | TD75-12/1段、TD75-16/1段、TD75-24/3段 |
| ★TSC75-100C | 750 | 750 | 1,100 | ¥413,600 | ¥376,000 | TD75-20/5段 |
| ★TSC75-100D | 750 | 750 | 1,100 | ¥503,800 | ¥458,000 | TD75-10/5段、TD75-20/1段、TD75-30/1段 |
| ★TSC75-100E | 750 | 750 | 1,100 | ¥511,500 | ¥465,000 | TD75-10/2段、TD75-16/5段 |
| ★TSC75-100F | 750 | 750 | 1,100 | ¥603,900 | ¥549,000 | TD75-10/4段、TD75-12/5段 |
| ★TSC75-100G | 750 | 750 | 1,100 | ¥650,100 | ¥591,000 | TD75-10/10段 |
| TSC75-130シリーズ・モデルプラン | | | | | | |
| ★TSC75-130A | 750 | 750 | 1,400 | ¥421,300 | ¥383,000 | TD75-10/1段、TD75-30/4段 |
| ★TSC75-130B | 750 | 750 | 1,400 | ¥476,300 | ¥433,000 | TD75-10/1段、TD75-24/5段 |
| ★TSC75-130C | 750 | 750 | 1,400 | ¥532,400 | ¥484,000 | TD75-10/1段、TD75-20/6段 |
| ★TSC75-130D | 750 | 750 | 1,400 | ¥677,600 | ¥616,000 | TD75-10/5段、TD75-16/5段 |
| ★TSC75-130E | 750 | 750 | 1,400 | ¥723,800 | ¥658,000 | TD75-10/1段、TD75-12/10段 |
| ★TSC75-130F | 750 | 750 | 1,400 | ¥770,000 | ¥700,000 | TD75-10/7段、TD75-12/5段 |
| ★TSC75-130G | 750 | 750 | 1,400 | ¥815,100 | ¥741,000 | TD75-10/13段 |

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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

ペーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- 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

※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。税込み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。

配膳車・カート

冷温フードカートをはじめ、配膳、下膳など
ユーティリティーに優れたカート類

フードカート
搬送カート

温冷配膳車

電気



●手動式



●電動式



●ダムウェーター

手動式

電動式



アイエス
tanico

| 型式 | フラットトレイ | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | トレイ 収納数 |
|---|---------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|------------|
| | | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| 手動式タイプ(ダブルトレイ) ※シングルトレイ仕様および電動式タイプもございます。 | | | | | | | | | |
| ISG-24CPW | | 1,485 | 760 | 1,380 | ¥3,751,000 | ¥3,410,000 | 3φ200V | 2.15 | 24膳 |
| ISG-28CPW | | 1,485 | 760 | 1,505 | ¥3,850,000 | ¥3,500,000 | 3φ200V | 2.15 | 28膳 |
| ISG-32CPW | | 1,485 | 760 | 1,630 | ¥3,949,000 | ¥3,590,000 | 3φ200V | 2.24 | 32膳 |
| ISG-36CPW | | 1,485 | 760 | 1,755 | ¥4,048,000 | ¥3,680,000 | 3φ200V | 2.24 | 36膳 |
| ISG-40CPW | | 1,485 | 760 | 1,880 | ¥4,224,000 | ¥3,840,000 | 3φ200V | 2.24 | 40膳 |
| ISG-42CPW | | 2,110 | 760 | 1,505 | ¥4,763,000 | ¥4,330,000 | 3φ200V | 4.31 | 42膳 |
| ISG-48CPW | | 2,110 | 760 | 1,630 | ¥5,005,000 | ¥4,550,000 | 3φ200V | 4.31 | 48膳 |
| ISG-54CPW | | 2,110 | 760 | 1,755 | ¥5,258,000 | ¥4,780,000 | 3φ200V | 4.31 | 54膳 |
| ISG-60CPW | | 2,110 | 760 | 1,880 | ¥5,566,000 | ¥5,060,000 | 3φ200V | 4.31 | 60膳 |
| ダムウェータータイプ | | | | | | | | | |
| ISAD-20PC-402L | | 990 | 760 | 1,040 | ¥3,179,000 | ¥2,890,000 | 3φ200V | 2.05 | 20膳 |
| ISAD-24PC-402L | | 990 | 760 | 1,160 | ¥3,245,000 | ¥2,950,000 | 3φ200V | 2.05 | 24膳 |

温冷配膳車・コンパクトリバーシブルタイプ

電気



フラットトレイ



レギュラートレイ

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | トレイ 収納数 |
|---------------------------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|-------------------------|------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| 手動式・コンパクトリバーシブルタイプ・有効棚ピッチ:108mm | | | | | | | | |
| MOGS24CM- | 1,340 | 750 | 1,349 | ¥4,015,000 | ¥3,650,000 | 3φ200V | 1.635/1.720 | 24膳 |
| MOGS28CM- | 1,340 | 750 | 1,476 | ¥4,180,000 | ¥3,800,000 | 3φ200V | 1.745/1.830 | 28膳 |
| MOGS32CM- | 1,340 | 750 | 1,603 | ¥4,345,000 | ¥3,950,000 | 3φ200V | 1.845/1.930 | 32膳 |
| MOGS36CM- | 1,340 | 750 | 1,730 | ¥4,455,000 | ¥4,050,000 | 3φ200V | 1.955/2.040 | 36膳 |
| MOGS40CM- | 1,340 | 750 | 1,857 | ¥4,620,000 | ¥4,200,000 | 3φ200V | 2.035/2.120 | 40膳 |
| 自走式・コンパクトリバーシブルタイプ・有効棚ピッチ:108mm | | | | | | | | |
| MOGS42CE- | 1,980 | 750 | 1,476 | ¥6,820,000 | ¥6,200,000 | 3φ200V | 2.625/2.710 | 42膳 |
| MOGS48CE- | 1,980 | 750 | 1,603 | ¥6,930,000 | ¥6,300,000 | 3φ200V | 2.775/2.870 | 48膳 |
| MOGS54CE- | 1,980 | 750 | 1,730 | ¥7,040,000 | ¥6,400,000 | 3φ200V | 2.940/3.035 | 54膳 |
| MOGS60CE- | 1,980 | 750 | 1,857 | ¥7,150,000 | ¥6,500,000 | 3φ200V | 3.060/3.155 | 60膳 |

スチコン式 リヒートウォーマーキャビネット

電気 料理を冷蔵から自動で再加熱、厨房の省人化と食中毒予防対策に医療福祉・外食・ホテル・旅館まで幅広く導入されています。



- 特長1** 熱風蒸気式の再加熱で加熱ムラなし
- 特長2** AI自動補正機能搭載で料理のオーバークックを抑制
 - 美味しい料理を適温で提供したい
 - 人手不足で困っている
 - 投資コストを抑えたい

これらの問題を解決します。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 棚ピッチ(mm) | 段数 | 税込み価格 | 本体価格 | 定格消費電力(50/60Hz) | | 食数 |
|----------------|----------|-----|-------|----------|------|----------|------|-----------------|---------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 加熱時 | 冷蔵時 | |
| RHWシリーズ | | | | | | | | | | |
| RHW-7205 | 720 | 800 | 1,480 | 100 | 5段 | お問合せください | | 3φ200V 3.0kW | | 約30食 |
| RHW-720 | 720 | 830 | 1,880 | 100 | 9段 | お問合せください | | 3φ200V 4.0kW | | 約60食 |
| RHW-1400 | 1,400 | 830 | 1,880 | 100 | 9段×2 | お問合せください | | 3φ200V 8.1kW | | 約120食 |
| RHCシリーズ | | | | | | | | | | |
| RHC-24SRB | 1,150 | 780 | 1,000 | 81.5 | 8段 | お問合せください | | 1φ200V 2.4kW | 100V 510/580W | 約20食 |
| RHC-48SRB | 1,460 | 780 | 1,000 | 81.5 | 8段×2 | お問合せください | | 1φ200V 3.7kW | 100V 510/580W | 約40食 |

※この他にも各仕様の製品がございます。詳細はお問い合わせください。
 ※食数は、主菜・副菜を1食とした食数です(ご飯・汁は含みません)。食器サイズにより食数は前後する場合があります。

ホットフードカート

電気 温度設定=常温~85℃



★ THFC-5AH ★ THFC-5GAH

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | 収容数 |
|------------|----------|-----|-------|----------|----------|--------|------------------|----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| THFC-10A | 600 | 850 | 1,800 | ¥702,900 | ¥639,000 | 1φ100V | 1.36 | シートパン用13段 |
| THFC-10GA | 600 | 850 | 1,800 | ¥739,200 | ¥672,000 | 1φ100V | 1.36 | シートパン用13段 |
| THFC-10AH | 670 | 850 | 1,800 | ¥711,700 | ¥647,000 | 1φ100V | 1.36 | ホテルパン1/1用2列13段 |
| THFC-10GAH | 670 | 850 | 1,800 | ¥764,500 | ¥695,000 | 1φ100V | 1.36 | ホテルパン1/1用2列13段 |
| ★THFC-5A | 600 | 850 | 1,160 | ¥563,200 | ¥512,000 | 1φ100V | 1.05 | シートパン用5段 |
| ★THFC-5GA | 600 | 850 | 1,160 | ¥580,800 | ¥528,000 | 1φ100V | 1.05 | シートパン用5段 |
| ★THFC-5AH | 670 | 850 | 1,160 | ¥566,500 | ¥515,000 | 1φ100V | 1.05 | ホテルパン1/1用2列5段 |
| ★THFC-5GAH | 670 | 850 | 1,160 | ¥585,200 | ¥532,000 | 1φ100V | 1.05 | ホテルパン1/1用2列5段 |

※型式(G)タイプはガラス扉
 ※本体外装はオールアルミ製で軽量設計。大型キャスターφ150mmで移動もスムーズ
 ※シートパン(推奨サイズ657×456×25mm)別売、ホテルパン別売

コールドフードカート

電気



TCFC-10A TCFC-10GA

2通りの温度設定(保冷)
 保冷と常温の2通り。保冷5~10℃、常温10~30℃の2通りの温度設定がワンタッチで切り替え可能です。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | 収容数 |
|-----------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|------------------|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| TCFC-10A | 600 | 850 | 1,800 | ¥1,100,000 | ¥1,000,000 | 1φ100V | 0.45/0.48 | シートパン用13段 |
| TCFC-10GA | 600 | 850 | 1,800 | ¥1,124,200 | ¥1,022,000 | 1φ100V | 0.45/0.48 | シートパン用13段 |

※型式(G)タイプはガラス扉
 ※本体外装はオールアルミ製で軽量設計。大型キャスターφ150mmで移動もスムーズ
 ※霜取りタイマー(24時間)を標準装備
 ※シートパン(推奨サイズ657×456×25mm)別売

車載用フレッシュキャリー

電気 -5~10℃



FCM-732RS6-T ¥1,096,000
 税込¥1,205,600

■外形寸法: W720 × D855 × H1,815
 ■消費電力: 単相100V 177/180W (50/60Hz)
 ■有効容積: 500L
 ※2枚積

パン&トレイ搬送カート

●ピーティーフレックスカート



★ PTGTEK ¥194,000
 税込¥213,400

■外形寸法: W431 × D656 × H1,733
 ■適用ホテルパン: 1/1、1/2、1/3
 ■段数: 38

下膳カート

●ネ스팅グトレイカート SUS フレキシブルモデル



NTCR36SFK-RP ¥309,000
 税込¥339,900

■外形寸法: W1,149 × D865 × H1,446
 ■トレイ数: 36 膳
 ■段数: 9 段



NTCX28SFK-RP ¥269,000
 税込¥295,900

■外形寸法: W619 × D1,540 × H1,313
 ■トレイ数: 28 膳
 ■段数: 7 段

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションファン
- 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
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークアスオープン
- 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

幼保関連

- 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

ペーカリー

- 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

配膳車

ロールカーテン付



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 能力 |
|--------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 幅1,180奥行525タイプ トレイ寸法:W340×D420 | | | | | | |
| TH35-15 | 1,180 | 525 | 1,165 | ¥322,300 | ¥293,000 | 15膳収納 |
| ★TH35-15S | 1,180 | 525 | 1,165 | ¥359,700 | ¥327,000 | 15膳収納 |
| ★TH36-18 | 1,180 | 525 | 1,340 | ¥333,300 | ¥303,000 | 18膳収納 |
| ★TH36-18S | 1,180 | 525 | 1,340 | ¥385,000 | ¥350,000 | 18膳収納 |
| ★TH37-21 | 1,180 | 525 | 1,510 | ¥357,500 | ¥325,000 | 21膳収納 |
| ★TH37-21S | 1,180 | 525 | 1,510 | ¥407,000 | ¥370,000 | 21膳収納 |
| TH38-24 | 1,180 | 525 | 1,405 | ¥360,800 | ¥328,000 | 24膳収納 |
| ★TH38-24S | 1,180 | 525 | 1,405 | ¥416,900 | ¥379,000 | 24膳収納 |
| TH39-27 | 1,180 | 525 | 1,540 | ¥383,900 | ¥349,000 | 27膳収納 |
| ★TH39-27S | 1,180 | 525 | 1,540 | ¥436,700 | ¥397,000 | 27膳収納 |

※型式番号末尾 S = アミ棚がステンレス その他 = アミ棚はクロームメッキ

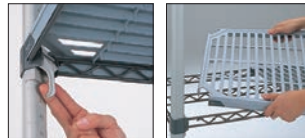
| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 能力 |
|--------------------------------|----------|-----|-------|----------|----------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| 幅840奥行785タイプ トレイ寸法:W350×D340 | | | | | | |
| TH45-20 | 840 | 785 | 1,165 | ¥337,700 | ¥307,000 | 20膳収納 |
| TH45-20S | 840 | 785 | 1,165 | ¥377,300 | ¥343,000 | 20膳収納 |
| TH46-24 | 840 | 785 | 1,125 | ¥347,600 | ¥316,000 | 24膳収納 |
| TH46-24S | 840 | 785 | 1,125 | ¥391,600 | ¥356,000 | 24膳収納 |
| 幅1,180奥行785タイプ トレイ寸法:W340×D340 | | | | | | |
| TH65-30 | 1,180 | 785 | 1,190 | ¥392,700 | ¥357,000 | 30膳収納 |
| ★TH65-30S | 1,180 | 785 | 1,190 | ¥430,100 | ¥391,000 | 30膳収納 |
| ★TH66-36 | 1,180 | 785 | 1,365 | ¥415,800 | ¥378,000 | 36膳収納 |
| TH66-36S | 1,180 | 785 | 1,365 | ¥467,500 | ¥425,000 | 36膳収納 |
| ★TH67-42 | 1,180 | 785 | 1,535 | ¥432,300 | ¥393,000 | 42膳収納 |
| ★TH67-42S | 1,180 | 785 | 1,535 | ¥491,700 | ¥447,000 | 42膳収納 |
| ★TH68-48 | 1,180 | 785 | 1,430 | ¥443,300 | ¥403,000 | 48膳収納 |
| ★TH68-48S | 1,180 | 785 | 1,430 | ¥504,900 | ¥459,000 | 48膳収納 |
| TH69-54 | 1,180 | 785 | 1,565 | ¥459,800 | ¥418,000 | 54膳収納 |
| ★TH69-54S | 1,180 | 785 | 1,565 | ¥532,400 | ¥484,000 | 54膳収納 |

樹脂製シェルフ

メトロマックスQ



耐荷重
363kg/棚1段



- NSF 認定
- HACCP ガイドラインに準拠
- 耐荷重 棚1段/363kg
- 耐熱・寒温度 -29℃～93℃
- フレーム部
エポキシコーティング加工
- 棚板マット部抗菌加工樹脂
- 取り外して洗浄機使用可能

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 |
|----------------|----------|-----|-------|----------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| 樹脂自在棚4段付 | | | | | |
| MQ1836G・MQ74PE | 910 | 460 | 1,886 | ¥138,600 | ¥126,000 |
| MQ1848G・MQ74PE | 1,215 | 460 | 1,886 | ¥158,400 | ¥144,000 |
| MQ1872G・MQ74PE | 1,825 | 460 | 1,886 | ¥193,600 | ¥176,000 |
| MQ2424G・MQ74PE | 605 | 613 | 1,886 | ¥154,000 | ¥140,000 |
| MQ2436G・MQ74PE | 910 | 613 | 1,886 | ¥160,600 | ¥146,000 |
| MQ2442G・MQ74PE | 1,060 | 613 | 1,886 | ¥180,400 | ¥164,000 |
| MQ2448G・MQ74PE | 1,215 | 613 | 1,886 | ¥187,000 | ¥170,000 |
| MQ2460G・MQ74PE | 1,520 | 613 | 1,886 | ¥211,200 | ¥192,000 |

ユーティリティーカート

ステンレス折りたたみワゴン



ESW-T3 **¥78,000**
税込¥85,800

■外形寸法: W830 × D500 × H817
※キャスターφ100mm・4輪自在 (対角ストッパー付)



ESW-K2 **¥131,500**
税込¥144,650

■外形寸法: W750 × D456 × H878
※φ100mm・4輪自在 (2輪ストッパー付)
※スチール金具・ユニクロメッキ仕上げ

長時間の保管・移動用 (病院・老健・福祉向)



KEA-2 **¥99,000**
税込¥108,900

■外形寸法: W613 × D505 × H838
■材質: SUS430BA



KEAM-2 **¥121,000**
税込¥133,100

■外形寸法: W763 × D505 × H838
■材質: SUS430BA



KEAM-3 **¥147,400**
税込¥162,140

■外形寸法: W763 × D505 × H958
■材質: SUS430BA

ベーカリー

本格オールスクラッチ方式から、
ベイクオフ方式までそれぞれに合った機能、能力の
オープンやホイロなど、周辺機器を含めた
総合ベーカリー機器

オープン
関連機器

BAKERY OVEN LINEUP



それぞれのお店に合わせて
組み合わせが自由に選べる

デッキオープンの機能はもちろん、
炉床板の材質や段数、天板枚数など、
ベスタシリーズでは
様々な組み合わせの中から
用途に合わせた製品を選べます。



国内最小間口1,550mmの
コンパクトオープン

GOT 使いやすさと省スペースを実現させた
プロ仕様のデッキオープンです。



動力、給排水工事不要！
いつでもどこでも焼きたてパンを！

Uniace 「解凍→発酵→焼成」
すべてを1セットに集約し、
コンパクト・ローコストを
実現しました。

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
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
アークアスオープン
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

幼保関連

消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸消毒
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



自由なユニットタイプで、プランに合わせて選べます



★TVO4R-NSSN



4枚差し



★TVO6R-SSS



6枚差し



★TVO2R-N



2枚差し

用途に合わせてさまざまな組み合わせができます!

- ・石質炉床板と鉄板炉床板
- ・展板枚数とスイッチボックスの方向
- ・デッキオープンの機能
- ・段数(1~4段積み)

例 TVO2R-SNH

展板枚数
2枚差し
4枚差し
6枚差し

スイッチボックスの方向
R: 右スイッチボックス
L: 左スイッチボックス

ユニットデッキの組み合わせタイプ
<上段から記載>
S: デッキオープン(蒸気発生装置付)
石質炉床板
N: デッキオープン(蒸気発生装置無)
鉄板炉床板
H: 専用台下ホイロ

※専用台下ホイロ付きは、2枚4枚差しタイプのみ。

上記型番の内容

展板2枚差し、右スイッチボックス仕様。1段目は蒸気発生装置組み込みタイプのデッキオープン、2段目は通常のデッキオープンの2段積み、専用台下ホイロが付いたタイプ



★TVO2R-SNH

展板枚数

ユニットデッキの組み合わせタイプ
S: スチーム付
石質炉床板
T: スチーム付
天然石炉床板
N: スチーム無
鉄板炉床板

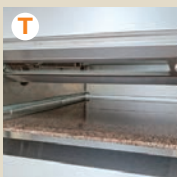
スイッチボックスの方向
R: 右スイッチボックス
L: 左スイッチボックス

専用キャビネット
H: 専用台下ホイロ

用途に合わせた炉床板を選択設定

天然石炉床板

蓄熱量が多い15mmの天然石を使用しているため、生地のリュームが圧倒的に違います。



設定最高温度: 300℃

石質炉床板

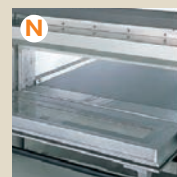
ハード系のパンなどに優れた効果を発揮します。



設定最高温度: 260℃

鉄板炉床板

洋菓子などの微妙なコントロールが必要なものに適しています。また、カステラ焼成用として炉床引出し機能も搭載可能です。(オプション)



設定最高温度: 300℃

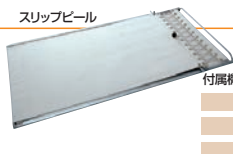
※石質炉床板には「食品衛生法陶磁器製器具・容器の規格試験適合品」を使用しております

付属品

スコップ



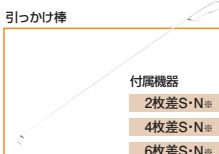
スリップピール



付属機器

- 2枚差S
- 4枚差S
- 6枚差S

引っかけ棒



付属機器

- 2枚差S・N※
- 4枚差S・N※
- 6枚差S・N※

オプション

展板



6取展板 W535×D385



欧州展板 600×400

★TVO-SK ¥17,000
2・4・6型用 税込¥18,700

¥お問合せください

1型用

★TVO1SP ¥60,000
1型用 税込¥66,000

¥お問合せください

★TVO2SP ¥74,000

2型用 税込¥81,400

TVO4SP ¥87,000

4型用 税込¥95,700

¥お問合せください

6型用

¥お問合せください

2型用 ¥3,100

税込¥3,410

4型用 6型用 ¥4,000

税込¥4,400

※印の製品は付属品が引っかけ棒のみとなります。

アルタイト ¥1,500

税込¥1,650

アルミニウム ¥6,200

税込¥6,820

テフロン加工 ¥9,000

税込¥9,900

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

■ Vesta 組み合わせ仕様表

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 庫内有効寸法(mm) | | | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 A | 排水接続 A | 収納展板枚数 | 製品 重量 |
|-----------------|----------|-------|-------|------------|------------|------------|-------|----|--------|-------------------------|-----------|-----------|--------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 幅 | 奥 | 段数 | | | | | | |
| 縦2枚差し組み合わせ | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TVO2R(L)-S | 1,320 | 1,060 | 1,350 | ¥1,329,900 | ¥1,209,000 | 800 | 600 | 1段 | 3φ200V | 5.0 | 15 | 25 | 2枚 | 540kg |
| ★ TVO2R(L)-N | 1,320 | 1,060 | 1,350 | ¥1,133,000 | ¥1,030,000 | 800 | 600 | 1段 | 3φ200V | 4.5 | - | 25 | 2枚 | 510kg |
| ★ TVO2R(L)-SS | 1,320 | 1,060 | 1,800 | ¥2,294,600 | ¥2,086,000 | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 10.0 | 15 | 25 | 2枚×2段 | 880kg |
| ★ TVO2R(L)-SN | 1,320 | 1,060 | 1,800 | ¥2,205,500 | ¥2,005,000 | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 9.5 | 15 | 25 | 2枚×2段 | 850kg |
| ★ TVO2R(L)-NN | 1,320 | 1,060 | 1,800 | ¥2,002,000 | ¥1,820,000 | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 9.0 | - | 25 | 2枚×2段 | 820kg |
| ★ TVO2R(L)-SSS | 1,320 | 1,060 | 1,800 | ¥3,159,200 | ¥2,872,000 | 800 | 600 | 3段 | 3φ200V | 15.0 | 15 | 25 | 2枚×3段 | 1,120kg |
| ★ TVO2R(L)-SSN | 1,320 | 1,060 | 1,800 | ¥3,014,000 | ¥2,740,000 | 800 | 600 | 3段 | 3φ200V | 14.5 | 15 | 25 | 2枚×3段 | 1,090kg |
| ★ TVO2R(L)-SNN | 1,320 | 1,060 | 1,800 | ¥2,921,600 | ¥2,656,000 | 800 | 600 | 3段 | 3φ200V | 14.0 | 15 | 25 | 2枚×3段 | 1,060kg |
| ★ TVO2R(L)-NNN | 1,320 | 1,060 | 1,800 | ¥2,710,400 | ¥2,464,000 | 800 | 600 | 3段 | 3φ200V | 13.5 | - | 25 | 2枚×3段 | 1,030kg |
| ★ TVO2R(L)-SSSS | 1,320 | 1,060 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 600 | 4段 | 3φ200V | 20.0 | 15 | 25 | 2枚×4段 | 1,460kg |
| ★ TVO2R(L)-SSSN | 1,320 | 1,060 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 600 | 4段 | 3φ200V | 19.5 | 15 | 25 | 2枚×4段 | 1,430kg |
| ★ TVO2R(L)-SSNN | 1,320 | 1,060 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 600 | 4段 | 3φ200V | 19.0 | 15 | 25 | 2枚×4段 | 1,400kg |
| ★ TVO2R(L)-SNNN | 1,320 | 1,060 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 600 | 4段 | 3φ200V | 18.5 | 15 | 25 | 2枚×4段 | 1,370kg |
| ★ TVO2R(L)-NNNN | 1,320 | 1,060 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 600 | 4段 | 3φ200V | 18.0 | - | 25 | 2枚×4段 | 1,340kg |
| ★ TVO2R(L)-T | 1,320 | 1,060 | 1,350 | お問合せください | | 800 | 600 | 1段 | 3φ200V | 5.0 | 15 | 25 | 2枚 | - |
| ★ TVO2R(L)-TT | 1,320 | 1,060 | 1,800 | お問合せください | | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 10.0 | 15 | 25 | 2枚×2段 | - |
| ★ TVO2R(L)-TTT | 1,320 | 1,060 | 1,800 | お問合せください | | 800 | 600 | 3段 | 3φ200V | 15.0 | 15 | 25 | 2枚×3段 | - |
| 縦4枚差し組み合わせ | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TVO4R(L)-S | 1,320 | 1,660 | 1,350 | ¥1,533,400 | ¥1,394,000 | 800 | 1,200 | 1段 | 3φ200V | 8.0 | 15 | 25 | 4枚 | 730kg |
| ★ TVO4R(L)-N | 1,320 | 1,660 | 1,350 | ¥1,235,300 | ¥1,123,000 | 800 | 1,200 | 1段 | 3φ200V | 7.0 | - | 25 | 4枚 | 680kg |
| ★ TVO4R(L)-SS | 1,320 | 1,660 | 1,800 | ¥2,579,500 | ¥2,345,000 | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 16.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | 1,190kg |
| ★ TVO4R(L)-SN | 1,320 | 1,660 | 1,800 | ¥2,506,900 | ¥2,279,000 | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 15.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | 1,140kg |
| ★ TVO4R(L)-NN | 1,320 | 1,660 | 1,800 | ¥2,131,800 | ¥1,938,000 | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 14.0 | - | 25 | 4枚×2段 | 1,090kg |
| ★ TVO4R(L)-SSS | 1,320 | 1,660 | 1,800 | ¥3,515,600 | ¥3,196,000 | 800 | 1,200 | 3段 | 3φ200V | 24.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | 1,540kg |
| ★ TVO4R(L)-SSN | 1,320 | 1,660 | 1,800 | ¥3,344,000 | ¥3,040,000 | 800 | 1,200 | 3段 | 3φ200V | 23.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | 1,490kg |
| ★ TVO4R(L)-SNN | 1,320 | 1,660 | 1,800 | ¥3,230,700 | ¥2,937,000 | 800 | 1,200 | 3段 | 3φ200V | 22.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | 1,440kg |
| ★ TVO4R(L)-NNN | 1,320 | 1,660 | 1,800 | ¥3,010,700 | ¥2,737,000 | 800 | 1,200 | 3段 | 3φ200V | 21.0 | - | 25 | 4枚×3段 | 1,390kg |
| ★ TVO4R(L)-SSSS | 1,320 | 1,660 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 4段 | 3φ200V | 32.0 | 15 | 25 | 4枚×4段 | 2,000kg |
| ★ TVO4R(L)-SSSN | 1,320 | 1,660 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 4段 | 3φ200V | 31.0 | 15 | 25 | 4枚×4段 | 1,950kg |
| ★ TVO4R(L)-SSNN | 1,320 | 1,660 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 4段 | 3φ200V | 30.0 | 15 | 25 | 4枚×4段 | 1,900kg |
| ★ TVO4R(L)-SNNN | 1,320 | 1,660 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 4段 | 3φ200V | 29.0 | 15 | 25 | 4枚×4段 | 1,850kg |
| ★ TVO4R(L)-NNNN | 1,320 | 1,660 | 2,030 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 4段 | 3φ200V | 28.0 | - | 25 | 4枚×4段 | 1,800kg |
| ★ TVO4R(L)-T | 1,320 | 1,660 | 1,350 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 1段 | 3φ200V | 8.0 | 15 | 25 | 4枚 | - |
| ★ TVO4R(L)-TT | 1,320 | 1,660 | 1,800 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 16.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | - |
| ★ TVO4R(L)-TTT | 1,320 | 1,660 | 1,800 | お問合せください | | 800 | 1,200 | 3段 | 3φ200V | 24.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | - |
| 横4枚差し組み合わせ | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TVO4R(L)Y-S | 1,720 | 1,310 | 1,350 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 1段 | 3φ200V | 8.0 | 15 | 25 | 4枚 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-N | 1,720 | 1,310 | 1,350 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 1段 | 3φ200V | 7.0 | - | 25 | 4枚 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-SS | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 2段 | 3φ200V | 16.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-SN | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 2段 | 3φ200V | 15.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-NN | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 2段 | 3φ200V | 14.0 | - | 25 | 4枚×2段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-SSS | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 24.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-SSN | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 23.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-SNN | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 22.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-NNN | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 21.0 | - | 25 | 4枚×3段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-T | 1,720 | 1,310 | 1,350 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 1段 | 3φ200V | 8.0 | 15 | 25 | 4枚 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-TT | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 2段 | 3φ200V | 16.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | - |
| ★ TVO4R(L)Y-TTT | 1,720 | 1,310 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 24.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | - |
| 縦6枚差し組み合わせ | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TVO6R(L)-S | 1,720 | 1,760 | 1,350 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 1段 | 3φ200V | 11.0 | 15 | 25 | 6枚 | 790kg |
| ★ TVO6R(L)-N | 1,720 | 1,760 | 1,350 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 1段 | 3φ200V | 9.0 | - | 25 | 6枚 | 740kg |
| ★ TVO6R(L)-SS | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 2段 | 3φ200V | 22.0 | 15 | 25 | 6枚×2段 | 1,280kg |
| ★ TVO6R(L)-SN | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 2段 | 3φ200V | 20.0 | 15 | 25 | 6枚×2段 | 1,230kg |
| ★ TVO6R(L)-NN | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 2段 | 3φ200V | 18.0 | - | 25 | 6枚×2段 | 1,180kg |
| ★ TVO6R(L)-SSS | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 3段 | 3φ200V | 33.0 | 15 | 25 | 6枚×3段 | 1,650kg |
| ★ TVO6R(L)-SSN | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 3段 | 3φ200V | 31.0 | 15 | 25 | 6枚×3段 | 1,600kg |
| ★ TVO6R(L)-SNN | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 3段 | 3φ200V | 29.0 | 15 | 25 | 6枚×3段 | 1,550kg |
| ★ TVO6R(L)-NNN | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 3段 | 3φ200V | 27.0 | - | 25 | 6枚×3段 | 1,500kg |
| ★ TVO6R(L)-T | 1,720 | 1,760 | 1,350 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 1段 | 3φ200V | 11.0 | 15 | 25 | 6枚 | - |
| ★ TVO6R(L)-TT | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 2段 | 3φ200V | 22.0 | 15 | 25 | 6枚×2段 | - |
| ★ TVO6R(L)-TTT | 1,720 | 1,760 | 1,800 | お問合せください | | 1,200 | 1,300 | 3段 | 3φ200V | 33.0 | 15 | 25 | 6枚×3段 | - |

注意：設置に関し側面（制御盤側）に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

※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 |
| スチームパジョンオーブン |
| 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 |
| テルテイングパン回転釜 |
| 蒸し器 |
| アクアスオープン |
| 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 |
| ブラック |
| 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 |



★TVO2R-SNH

■組み合わせ仕様表

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 庫内有効寸法(mm) | | | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 A | 排水接続 A | 収納展板枚数 | 製品 重量 |
|--------------------------------|----------|-------|-------|------------|------|------------|-------|----|--------|-------------------------|-----------|-----------|--------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 幅 | 奥 | 段数 | | | | | | |
| 縦2枚差し/専用台下ホイロシリーズ(2枚×8段/16枚差し) | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TVO2R(L)-SH | 1,320 | 1,060 | 1,430 | お問い合わせください | | 800 | 600 | 1段 | 3φ200V | 5.8 | 15 | 25×2 | 2枚 | 590kg |
| ★ TVO2R(L)-NH | 1,320 | 1,060 | 1,430 | お問い合わせください | | 800 | 600 | 1段 | 3φ200V | 5.3 | 15 | 25×2 | 2枚 | 560kg |
| ★ TVO2R(L)-SSH | 1,320 | 1,060 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 10.8 | 15 | 25×2 | 2枚×2段 | 930kg |
| ★ TVO2R(L)-SNH | 1,320 | 1,060 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 10.3 | 15 | 25×2 | 2枚×2段 | 900kg |
| ★ TVO2R(L)-NSH | 1,320 | 1,060 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 10.3 | 15 | 25×2 | 2枚×2段 | 900kg |
| ★ TVO2R(L)-NNH | 1,320 | 1,060 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 600 | 2段 | 3φ200V | 9.8 | 15 | 25×2 | 2枚×2段 | 870kg |
| 縦4枚差し/専用台下ホイロシリーズ(4枚×8段/32枚差し) | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TVO4R(L)-SH | 1,320 | 1,660 | 1,430 | お問い合わせください | | 800 | 1,200 | 1段 | 3φ200V | 9.2 | 15 | 25×2 | 4枚 | 790kg |
| ★ TVO4R(L)-NH | 1,320 | 1,660 | 1,430 | お問い合わせください | | 800 | 1,200 | 1段 | 3φ200V | 8.2 | 15 | 25×2 | 4枚 | 740kg |
| ★ TVO4R(L)-SSH | 1,320 | 1,660 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 17.2 | 15 | 25×2 | 4枚×2段 | 1,250kg |
| ★ TVO4R(L)-SNH | 1,320 | 1,660 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 16.2 | 15 | 25×2 | 4枚×2段 | 1,200kg |
| ★ TVO4R(L)-NSH | 1,320 | 1,660 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 16.2 | 15 | 25×2 | 4枚×2段 | 1,200kg |
| ★ TVO4R(L)-NNH | 1,320 | 1,660 | 1,880 | お問い合わせください | | 800 | 1,200 | 2段 | 3φ200V | 15.2 | 15 | 25×2 | 4枚×2段 | 1,150kg |

注意：設置に関し側面（制御盤側）に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

※天然石炉床板もご用意しております。

あなたのお店だけの特別な1台をお届けします。

豊富な組み合わせから選べます。

デッキオープンの機能はもちろん、炉床板の材質や段数、展板枚数など、さまざまな組み合わせの中から選べます。さらにカラーやロゴ変更など、オリジナルな1台を作ることができます。

オプション

お店のイメージに合わせた配色

製品カラーをご希望に応じて変更可能。お店の雰囲気やコンセプトに合わせた配色にできます。また、本体のカラー変更と合わせて、コントロールパネルの色も変更可能です。

Vestaロゴをお店のロゴに

標準仕様のVestaロゴを、お店独自のロゴに変えられます。オープンスタイルの厨房など、お店のコンセプトに合った、独自の1台が仕上がります。

※一部変更対応できないカラー・ロゴがあります。ご相談ください。

オリジナルな1台、見せるデッキオープン。



Vesta mini

電気 1枚差し 1段/2段/3段タイプ

省スペースタイプの本格派
デッキオープンシステムです

専用架台



TVO1R-S



★TVO1R-SN



★TVO1R-SSS



TVO1-B79

1枚差し台下ホイロ

電気



TFP-8S

■容量:8枚(600×400)展板、6取展板
■温度設定範囲:常温~45℃
■湿度設定範囲:常温~90%

組み合わせ仕様表

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 庫内有効寸法(mm) | | | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 | 収納展板 枚数 | 製品 重量 |
|---------------|----------|-----|-------|------------|------------|------------|-----|----|--------|-------------------------|--------------|------------|------------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 幅 | 奥 | 段数 | | | | | | |
| 縦1 枚差し組み合わせ | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TVO1R-S-1P | 825 | 885 | 445 | ¥713,900 | ¥649,000 | 425 | 625 | 1段 | 1φ200V | 3.5 | 15 | ホース16φ | 1枚 | 150kg |
| ★TVO1R-N-1P | 825 | 885 | 445 | ¥652,300 | ¥593,000 | 425 | 625 | 1段 | 1φ200V | 2.9 | - | ホース12φ | 1枚 | 130kg |
| TVO1R-S | 825 | 885 | 445 | ¥713,900 | ¥649,000 | 425 | 625 | 1段 | 3φ200V | 3.5 | 15 | ホース16φ | 1枚 | 150kg |
| ★TVO1R-N | 825 | 885 | 445 | ¥621,500 | ¥565,000 | 425 | 625 | 1段 | 3φ200V | 2.9 | - | ホース12φ | 1枚 | 130kg |
| ★TVO1R-SS | 825 | 885 | 865 | ¥1,498,200 | ¥1,362,000 | 425 | 625 | 2段 | 3φ200V | 7.0 | 15 | ホース16φ | 1枚×2段 | 290kg |
| ★TVO1R-SN | 825 | 885 | 865 | ¥1,404,700 | ¥1,277,000 | 425 | 625 | 2段 | 3φ200V | 6.4 | 15 | ホース16φ | 1枚×2段 | 270kg |
| ★TVO1R-NS | 825 | 885 | 865 | ¥1,403,600 | ¥1,276,000 | 425 | 625 | 2段 | 3φ200V | 6.4 | 15 | ホース16φ | 1枚×2段 | 270kg |
| ★TVO1R-NN | 825 | 885 | 865 | ¥1,290,300 | ¥1,173,000 | 425 | 625 | 2段 | 3φ200V | 5.8 | - | ホース12φ | 1枚×2段 | 250kg |
| ★TVO1R-SSS | 825 | 885 | 1,285 | ¥2,237,400 | ¥2,034,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 10.5 | 15 | ホース16φ | 1枚×3段 | 430kg |
| ★TVO1R-SSN | 825 | 885 | 1,285 | ¥2,141,700 | ¥1,947,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 9.9 | 15 | ホース16φ | 1枚×3段 | 410kg |
| ★TVO1R-SNS | 825 | 885 | 1,285 | ¥2,141,700 | ¥1,947,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 9.9 | 15 | ホース16φ | 1枚×3段 | 410kg |
| ★TVO1R-NSS | 825 | 885 | 1,285 | ¥2,141,700 | ¥1,947,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 9.9 | 15 | ホース16φ | 1枚×3段 | 410kg |
| ★TVO1R-SNN | 825 | 885 | 1,285 | ¥2,036,100 | ¥1,851,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 9.3 | 15 | ホース16φ | 1枚×3段 | 390kg |
| ★TVO1R-NSN | 825 | 885 | 1,285 | ¥2,035,000 | ¥1,850,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 9.3 | 15 | ホース16φ | 1枚×3段 | 390kg |
| ★TVO1R-NNS | 825 | 885 | 1,285 | ¥2,035,000 | ¥1,850,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 9.3 | 15 | ホース16φ | 1枚×3段 | 390kg |
| ★TVO1R-NNN | 825 | 885 | 1,285 | ¥1,919,500 | ¥1,745,000 | 425 | 625 | 3段 | 3φ200V | 8.7 | - | ホース12φ | 1枚×3段 | 370kg |
| 専用架台(展板部断熱仕様) | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TVO1-B19 | 825 | 885 | 190 | ¥108,900 | ¥99,000 | - | - | - | - | - | - | - | - | 38kg |
| TVO1-B40 | 825 | 885 | 400 | ¥126,500 | ¥115,000 | - | - | - | - | - | - | - | 1枚×3段 | 40kg |
| TVO1-B61 | 825 | 885 | 610 | ¥130,900 | ¥119,000 | - | - | - | - | - | - | - | 1枚×5段 | 43kg |
| TVO1-B79 | 825 | 885 | 790 | ¥143,000 | ¥130,000 | - | - | - | - | - | - | - | 1枚×7段 | 47kg |
| 縦1 枚差し台下ホイロ | | | | | | | | | | | | | | |
| TFP-8S | 825 | 885 | 860 | ¥587,400 | ¥534,000 | - | - | - | 1φ200V | 0.55 | 15 | ホース16φ | 1枚×8段 | 123kg |

注意: 設置に関し側面(制御盤側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

コンベクションオープン

電気



TBO-4E

台下ドウコンディショナー

電気



TDC-12S5(6取展板、欧州展板兼用)

専用架台



★TBO4E-B99

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 | 収納展板 枚数 | 製品 重量 |
|---------------------|----------|-----|-------|------------|------------|-------------------|-------------------------|--------------|----------------|------------------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| TBO-4E | 825 | 980 | 540 | ¥891,000 | ¥810,000 | 3φ200V | 10.1 | 15 | ホース10φ | 縦差し4枚 | 95kg |
| TDC-12S5 | 900 | 805 | 1,060 | ¥1,471,800 | ¥1,338,000 | 1φ100V | 0.525 | 15 | 40A | 横差し12枚 | 115kg |
| ★TBO4E-B99 | 825 | 980 | 990 | ¥171,600 | ¥156,000 | - | - | - | - | 縦差し8枚 | 70kg |
| 組み合わせ例 | | | | | | | | | | | |
| TBO-4E + TDC-12S5 | 900 | 980 | 1,600 | ¥2,362,800 | ¥2,148,000 | 3φ200V+ 1φ100V | 8.5+0.525 | 15×2 | ホース10φ+ 40A | 縦差し4枚+ 横差し12枚 | 210kg |
| TBO-4E + ★TBO4E-B99 | 825 | 980 | 1,530 | ¥1,062,600 | ¥966,000 | 3φ200V | 8.5 | 15 | ホース10φ | 縦差し4枚+ 縦差し8枚 | 165kg |

注意: 設置に関し側面(制御盤側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

※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。税込み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
- スチームコンベクションオープン
- 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
- テイルテンゲン回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- 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

幼保関連

- 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

GUT

コンパクトなボディに
繊細な職人技を凝縮



- 国内最小間口1550mm
- スチームを逃さない内開き扉
- 独自技術でマイクロな多湿スチームを生成
- タニコー独自のワンウェイ排気ダンパー
- 焼き色を正確に把握する庫内灯
- スタイリッシュデザイン



お店のご要望に合わせて
ボディカラーをセミオーダー（オプション）

スタイルにこだわりたい需要に対応した
カラーオーダーをご用意しました。
お店のイメージやコンセプトに合わせて
配色を変更できます。
ボディにはお店のオリジナルロゴなどの
貼り付けも可能です（レーザー加工）。

仕様表

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 庫内有効寸法(mm) | | | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 A | 排水接続 A | 収納展板枚数 | 製品 重量 |
|----------------|----------|-------|-------|------------|------------|------------|-----|----|--------|-------------------------|-----------|-----------|--------|----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 幅 | 奥 | 段数 | | | | | | |
| ★TBC4R(L)-N | 1,550 | 1,340 | 1,320 | ¥1,213,300 | ¥1,103,000 | 1,200 | 850 | 1段 | 3φ200V | 8.0 | — | 25 | 4枚 | 610kg |
| ★TBC4R(L)-S | 1,550 | 1,340 | 1,320 | ¥1,344,200 | ¥1,222,000 | 1,200 | 850 | 1段 | 3φ200V | 8.0 | 15 | 25 | 4枚 | 650kg |
| ★TBC4R(L)-T | 1,550 | 1,340 | 1,320 | ¥1,441,000 | ¥1,310,000 | 1,200 | 850 | 1段 | 3φ200V | 8.0 | 15 | 25 | 4枚 | 660kg |
| ★TBC4R(L)-NN | 1,550 | 1,340 | 1,770 | ¥2,050,400 | ¥1,864,000 | 1,200 | 850 | 2段 | 3φ200V | 16.0 | — | 25 | 4枚×2段 | 950kg |
| ★TBC4R(L)-SS | 1,550 | 1,340 | 1,770 | ¥2,281,400 | ¥2,074,000 | 1,200 | 850 | 2段 | 3φ200V | 16.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | 1,030kg |
| ★TBC4R(L)-TT | 1,550 | 1,340 | 1,770 | ¥2,480,500 | ¥2,255,000 | 1,200 | 850 | 2段 | 3φ200V | 16.0 | 15 | 25 | 4枚×2段 | 1,050kg |
| ★TBC4R(L)-NNN | 1,550 | 1,340 | 1,770 | ¥2,830,300 | ¥2,573,000 | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 24.0 | — | 25 | 4枚×3段 | 1,180kg |
| ★TBC4R(L)-SSS | 1,550 | 1,340 | 1,770 | ¥3,163,600 | ¥2,876,000 | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 24.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | 1,300kg |
| ★TBC4R(L)-TTT | 1,550 | 1,340 | 1,770 | ¥3,463,900 | ¥3,149,000 | 1,200 | 850 | 3段 | 3φ200V | 24.0 | 15 | 25 | 4枚×3段 | 1,330kg |
| ★TBC4R(L)-NNNN | 1,550 | 1,340 | 2,000 | ¥3,660,800 | ¥3,328,000 | 1,200 | 850 | 4段 | 3φ200V | 32.0 | — | 25 | 4枚×4段 | 1,510kg |
| ★TBC4R(L)-SSSS | 1,550 | 1,340 | 2,000 | ¥4,103,000 | ¥3,730,000 | 1,200 | 850 | 4段 | 3φ200V | 32.0 | 15 | 25 | 4枚×4段 | 1,670kg |
| ★TBC4R(L)-TTTT | 1,550 | 1,340 | 2,000 | ¥4,501,200 | ¥4,092,000 | 1,200 | 850 | 4段 | 3φ200V | 32.0 | 15 | 25 | 4枚×4段 | 1,710kg |

N…鉄（スチームなし）仕様 S…石質炉床板（スチームあり）仕様 T…天然石（スチームあり）仕様。
付属品：スコップ、スリッピール、引っかけ棒

スチームを逃さない内開き扉

庫内に充満するスチームを内側に開く扉が
がっちりガード。微妙な蒸気のコントロールが必要な
ハード系のパンに最適な仕様です。



用途に合わせて選べる炉床板

ハード系に有利なこだわりの天然石、
ユーティリティな人工石、菓子パンなどに強い鉄の
3種類から炉床が選べます。 **設定最高温度:250℃**



扉重量を軽量化

扉の開閉にはレバー式を採用することで、誰でも簡単、
より安全な作業が可能になりました。
ガラス窓部は取り外して洗浄可能。



扱いやすい軽量スリップピール

スリップピールを軽量化して使いやすさを追求。
本体側面にスッキリ収納できます。



職人のセンスに応える 10段階温度コントローラー

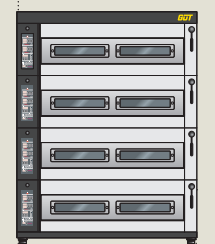
焼き上げのイメージに合わせた微妙な調整を
可能にするタニコー独自のコントローラー。
フラットなパネルデザインは耐久性と日々の清掃の
しやすさも魅力です。

安心、安全の日本製 耐蝕性・耐久性を向上

外装は高級感あふれるステンレス製。
清潔性を保つと同時に、庫内の保温力も高めました。

●間口幅比較

従来品と比較して
17cm 間口を縮小化。
さらに作業スペースが
広がりました。



← 1,550mm → × 170mm
← 1,720mm →

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

| |
|-----------------|
| 熱調理機器 |
| レンジ・テーブル |
| スチームコンベクションオープン |
| 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 |
| アークガスオープン |
| 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 |
| 幼保関連 |
| 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 |

電気

動力工事・給排水工事不要

解凍 ▶ 発酵 ▶ 焼成の1台3役

コンベクションオープンユニット

デッキオープンユニット



コンベクション
オープン

★TBCO-4EMY-S

ドウコンディショナー
(2室)

★QBD-208DCLS5-TU



デッキオープン
固定釜

★TBDO-22EMY-S

ドウコンディショナー
(1室)

★QBD-108DCLS5-TU



ラック
★TX-CR-430

こんな場所に最適

- コンビニ
- レストラン
- 病院
- 食堂
- カフェ
- スーパーマーケット
- ホテルなどの宿泊施設

ユニエースオープン仕様表

| デッキオープンユニット | 外形寸法(mm) | | | 概略重量(kg) | 総電力 | | 適応ブレーカー容量 | |
|----------------------------|--|-----|-------|----------|--------------|--------|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 単相100V | 単相200V | 単相100V | 単相200V |
| デッキオープン + ドウコンディショナー | 700 | 800 | 1,690 | 335 | 1,028/1,063W | 3.4kW | 125V・15A×2電源 アース線付 | 250V・20A アース極付 (パナソニック電工製 型式:WF3524) |
| | デッキオープン ★TBDO-22EMY-S | | | | | | ドウコンディショナー(1室独立式) ★QBD-108DCLS5-TU | |
| | 収納能力:2枚(380×265展板)×2段=4枚差 庫内温度設定範囲:常温~280℃ 排水タンク受け | | | | | | 収納能力:2枚(380×265展板)×8段×1室=16枚差 冷却性能:温度-15℃~40℃ 湿度~90% 加湿装置:スプレー式 排水タンク受け | |

| コンベクションオープンユニット | 外形寸法(mm) | | | 概略重量(kg) | 総電力 | | 適応ブレーカー容量 | |
|--------------------------------|--|-----|-------|----------|------------|--------|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 単相100V | 単相200V | 単相100V | 単相200V |
| コンベクションオープン + ドウコンディショナー | 700 | 800 | 1,661 | 220 | 950/1,004W | 3.0kW | 125V・15A×2電源 アース線付 | 250V・20A アース極付 (パナソニック電工製 型式:WF3524) |
| | コンベクションオープン ★TBCO-4EMY-S | | | | | | ドウコンディショナー(2室独立式) ★QBD-208DCLS5-TU | |
| | 収納能力:1枚(380×265展板)×4段=4枚差 庫内温度設定範囲:常温~250℃ 排水タンク受け | | | | | | 収納能力:2枚(380×265展板)×4段×2室=16枚差 冷却性能:温度-15℃~40℃ 湿度~90% 加湿装置:スプレー式 排水タンク受け | |

ラック仕様表

| 形式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 収納能力 (380×265展板) |
|------------|----------|-----|-------|----------|---------|---------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| ★TX-CR-430 | 430 | 570 | 1,637 | ¥103,400 | ¥94,000 | 2枚×15段=30枚差 |

ドウコンディショナー

電気

庫内温度
-15~40℃

庫内湿度
60~90%



TDC-36W5

庫内温度
-15~40℃

庫内湿度
60~90%



TDC-18W5

キャビネットホイロ

電気

庫内温度
常温~50℃

庫内湿度
常湿~95%



TFP-30

リターダー

電気

冷却能力
-5~10℃

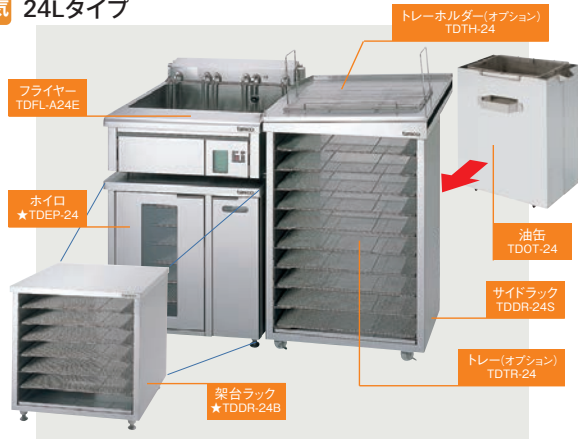


TRD-32-6(EU)

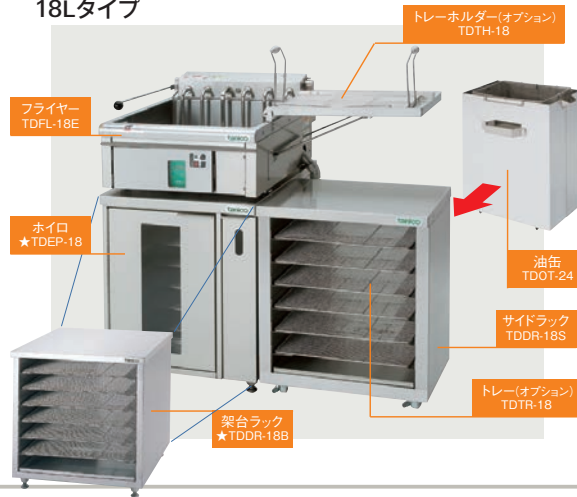
| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 収納展板 枚数 | 製品 重量 kg |
|--------------|----------|-------|-------|------------|------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------------|----------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| TDC-36W5 | 900 | 1,014 | 1,904 | ¥2,095,500 | ¥1,905,000 | 3φ200V | 1.198 | 15 | 25 | 横2枚差×9段×2室(全36枚) | 210 |
| TDC-36S5 | 770 | 1,209 | 1,904 | ¥2,211,000 | ¥2,010,000 | 3φ200V | 1.205 | 15 | 25 | 横2枚差×9段×2室(全36枚) | 210 |
| TDC-18W5 | 620 | 1,014 | 1,904 | ¥1,859,000 | ¥1,690,000 | 3φ200V | 1.205 | 15 | 25 | 縦9枚差×2室(全18枚) | 160 |
| TFP-30 | 1,030 | 830 | 1,970 | ¥1,166,000 | ¥1,060,000 | 3φ200V | 1.100 | 15 | 40 | 縦2枚差×15段(全30枚) | 220 |
| ★TFP-60 | 1,030 | 1,350 | 1,970 | ¥1,727,000 | ¥1,570,000 | 3φ200V | 1.600 | 15 | 40 | 縦4枚差×15段(全60枚) | 260 |
| TRD-32-6(EU) | 770 | 945 | 2,000 | ¥793,100 | ¥721,000 | 1φ100V | 0.510 | - | 25 | 横2枚差×16段(全32枚) | 128 |

ドーナツフライヤー

電気 24Lタイプ



18Lタイプ



- 常温から210℃までを調節するデジタル温度器付。揚げ時間をプザーで選択
- 万一の空焚きなどの異常温度を察知し、自動的に通電を遮断する安全設計
- ホイロ・ラック内はネット式トレーを収容
- 安全で、簡単に油を抜ける側面配置の油抜きコック

電気ドーナツフライヤー 24L タイプ仕様表

| 名称 | 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 収納能力 | 能力 |
|---------|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|------|-------|
| | | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| フライヤー | TDFL-A24E | 650 | 680 | 250 | ¥456,500 | ¥415,000 | 3φ200V | 6.0 | - | 23L |
| ホイロ | ★TDEP-24 | 650 | 680 | 660 | ¥432,300 | ¥393,000 | 1φ100V | 0.44 | 6枚 | 0~40℃ |
| 架台ラック | ★TDDR-24B | 650 | 670 | 660 | ¥101,200 | ¥92,000 | - | - | 6枚 | - |
| サイドラック | TDDR-24S | 650 | 678 | 970 | ¥140,800 | ¥128,000 | - | - | 10枚 | - |
| 油缶 | TDOT-24 | 360 | 215 | 460 | ¥34,100 | ¥31,000 | - | - | - | 油こし網付 |
| トレーホルダー | TDTH-24 | 582 | 300 | 210 | ¥6,600 | ¥6,000 | - | - | - | - |
| トレー | TDTR-24 | 560 | 340 | - | ¥7,700 | ¥7,000 | - | - | - | - |

電気ドーナツフライヤー 18L タイプ仕様表

| 名称 | 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 収納能力 | 能力 |
|---------|-----------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|------|-------|
| | | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| フライヤー | TDFL-18E | 550 | 670 | 250 | ¥377,300 | ¥343,000 | 3φ200V | 3.0 | - | 18L |
| ホイロ | ★TDEP-18 | 550 | 670 | 660 | ¥378,400 | ¥344,000 | 1φ100V | 0.44 | 6枚 | 0~40℃ |
| 架台ラック | ★TDDR-18B | 550 | 670 | 660 | ¥97,900 | ¥89,000 | - | - | 6枚 | - |
| サイドラック | TDDR-18S | 550 | 380 | 660 | ¥101,200 | ¥92,000 | - | - | 6枚 | - |
| 油缶 | TDOT-24 | 360 | 215 | 460 | ¥34,100 | ¥31,000 | - | - | - | 油こし網付 |
| トレーホルダー | TDTH-18 | 462 | 290 | 210 | ¥6,600 | ¥6,000 | - | - | - | - |
| トレー | TDTR-18 | 440 | 330 | - | ¥6,600 | ¥6,000 | - | - | - | - |

※水受け付属 (自動給水ではありません)

電磁ドーナツフライヤー

IH



- ・加熱方式の工夫により従来品より油煙が大幅に減少しました
- ・油切り部を上部に設けることにより設置スペースがよりコンパクトになりました
- ・電源は動力工事が不要な単相 200V です

備考

250V・30A(パナソニック電工製 型式:WF8330)

推奨漏電遮断器: ・定格電流30A ・定格感度電流30mA ・遮断動作特性0.01S 300A以上

付属品

フタ、すくい網、排油パイプ、
トレーホルダー受け、油缶、油コシ網、
落とし網、パイプクリーナー、
トレー(TDTR-18)×12、
トレーホルダー(TDTH-18)×2

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 kW 20℃(起動時)/180℃(定格時) | 油量 | 設定温度 (最高) ℃ |
|--------------|----------|-----|-----|------------|----------|--------|----------------------------------|------|-------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| ★TDFL-55EI-A | 550 | 600 | 820 | ¥1,040,600 | ¥946,000 | 1φ200V | 4.3/3.5 | 約21L | 190 |

※オプションのホイロ (TDEP-18) があります



詳しくは、専用カタログをご覧ください。

※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。税込み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
スチームコンベクションオーブン
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
テイルテング/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

シングルラック

6取・600×400 兼用型



TX-BR-460 ¥94,000
税込¥103,400

- 外形寸法:W460×D500×H1,660
- 収納展板数:16枚差

片トンボラック

6取・600×400 兼用型

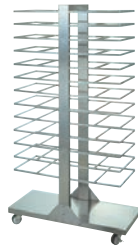


TX-BR-400S ¥103,000
税込¥113,300

- 外形寸法:W400×D550×H1,660
- 収納展板数:13枚差

両トンボラック

6取・600×400 兼用型



TX-BR-890W ¥192,000
税込¥211,200

- 外形寸法:W920×D400×H1,660
- 収納展板数:26枚差

小型製粉機

電気 最小200gから米粉が製造可能



SRG05B ¥250,000
税込¥275,000

- 外形寸法:W360×D540×H895
- 消費電力:単相100V 750W
- 処理能力:白米5kg(浸漬白米2kg)/h
- ※対象原料:白米、玄米、そば、大豆、とうもろこし等

ミニモルダー

電気



MM-230SS ¥798,000
税込¥877,800

- 外形寸法:W500×D981×H1,039
- 消費電力:三相 200V 0.3kW
- ローラー:φ90×230mm
- ベルト幅:300mm

2段モルダー

電気



KY302 ¥1,140,000
税込¥1,254,000

- 外形寸法:W520×D773×H1,185
- 消費電力:三相 200V 0.4kW
- 能力:1玉あたり約30g~400g

スーパーシーター

電気



SFE500 ¥1,290,000
税込¥1,419,000

- 外形寸法:W2,320×D910×H1,100
- 消費電力:三相 200V 1.2/0.7kW(高速/低速)
- ローラー寸法:φ60×500mm
- ベルトサイズ:幅486mm×長さ1,960mm
- 厚み調整範囲:0~35mm

リバースシート

電気



KR4330 ¥1,380,000
税込¥1,518,000

- 外形寸法:W2,247×D788×H1,100
- 消費電力:三相 200V 0.8kW
- ローラー寸法:φ120※有効幅430mm
間隔0.5~30mm

卓上ミキサー

電気



KSM5.5WH ¥179,000
税込¥196,900

- 外形寸法:W286×D370×H420
- 消費電力:単相 100V 325W
- 回転数:21~209rpm(無負荷時)
- 容量:約5.1L
- ※カラー:ホワイトのみ

KSM7WH ¥252,000
税込¥277,200

- 外形寸法:W300×D370×H420
- 消費電力:単相100V 325W
- 回転数:40~200rpm(無負荷時)
- 容量:6.9L
- ※カラー:ホワイトのみ



KPL9000S ¥138,000
税込¥151,800

- 外形寸法:W240×D400×H350
- 消費電力:単相 100V 500W
- ボール満容量:6.7L
- ※付属品:ステンレスボール、ホイッパー、アルミビーター、スパテラ、ホイッパー線

SK-10 ¥512,000
税込¥563,200

- 外形寸法:W290×D525×H625
- 消費電力:単相100V 0.75kW
- ボール容量:10L
- 回転数:0~380rpm
- ※付属品:ステンレスボール、アルミフック、ホイッパー、パタービーター

標準型・マイコンミキサー

電気



●外装ステンレス

SK-20 ¥957,000
税込¥1,052,700

- 外形寸法:W609×D625×H1,164
- 消費電力:三相200V 0.75kW
- ボール容量:20L
- 回転数:100、200、280、400rpm/4段
- ※付属品:ステンレスボール、アルミフック、ホイッパー、パタービーター

DTM-60 ¥1,900,000
税込¥2,090,000

- 外形寸法:W761×D885×H1,509
- 消費電力:単相100V 3.9kW
- ボール容量:60L
- 回転数:100、175、260、325rpm, Free(0~375rpm)
- ※マイコンタイプ
- ※付属品:ステンレスボール、ドゥフック、ホイッパー、パタービーター、ボールトラック

MS-30 ¥1,178,000
税込¥1,295,800

- 外形寸法:W550×D790×H1,400
- 消費電力:三相200V 1.9kW(インバーター駆動式)
- ボール満容量:31L
- 回転数:120、220、320、430rpm (95~450rpmで出荷前のみ任意設定可)
- ※付属品:ステンレスボール、ホイッパー、ビーター、アルミフック

MS-60 ¥1,957,000
税込¥2,152,700

- 外形寸法:W600×D900×H1,340
- 消費電力:三相200V 3.0kW (インバーター駆動式)
- ボール満容量:60L
- 回転数:120、175、240、350rpm (110~380rpmで出荷後も任意設定可)
- ※付属品:ステンレスボール、ホイッパー、ビーター、ドラゴンフック(ステンレススパイラルフック)、ステンレスボール台車

スパイラルミキサー

電気



AS50C ¥1,390,000
税込¥1,529,000

- 外形寸法:W590×D1,050×H1,218
- 消費電力:三相200V 4.8kW
- ボール容量:70L
- 回転数:135,270rpm

自動分割丸め機

電気 フルオートタイプ



DR30AB ¥2,050,000
税込¥2,255,000

- 外形寸法:W810×D600×H1,640
- 消費電力:三相200V 1.125kW
- 分割数:30
- 分割範囲:30~100g

パンスライサー

電気



AT700Z ¥175,000
税込¥192,500

- 外形寸法:W590×D565×H320
- 消費電力:単相100V 100W
- 厚さ調整:7~40mm

Safety-240 ¥423,500
税込¥465,850

- 外形寸法:W540×D520×H465
- 消費電力:単相100V 100W

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

サービス機器

社員食堂、学校食堂、娯楽施設、老健施設などに最適なカフェテリアシステム。パントリーやドリンクエリアで多用されるウォーマーやディスペンサー、加熱機器やドリンク関連機器

温蔵・保温・加温
カフェテリア
喫茶・軽食

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションファン
- 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
- テイルテングパン/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
- 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・加温
- 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

電気式ウォーマーテーブル

電気

●パイプ脚タイプ



★ TEW-A120P

●キャビネットタイプ



★ TEW-A120

スピーディー&セーフティ、出来たての美味しさ 100%。スープ、ソース、シチュー、カレーなどの調理品をホテルパンやポットで保温する湯煎タイプの製品です。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 収容数 ホテルパン | 型式 |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|---------------------------------|------------|
| | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | | | | | |
| 高さ850mm | | | | | | | | | | | |
| パイプ脚タイプ | | | | | | | | | | | |
| ★TEW-A60P | 600 | 600 | 850 | ¥247,500 | ¥225,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×1、 1/3サイズホテルパン×1 | ★TEW-60P |
| ★TEW-A90P | 900 | 600 | 850 | ¥281,600 | ¥256,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 2/3サイズホテルパン×2 | ★TEW-90P |
| ★TEW-A120P | 1,200 | 600 | 850 | ¥336,600 | ¥306,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×4 | ★TEW-120P |
| ★TEW-A150P | 1,500 | 600 | 850 | ¥414,700 | ¥377,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×5 | ★TEW-150P |
| ★TEW-A180P | 1,800 | 600 | 850 | ¥448,800 | ¥408,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×6 | ★TEW-180P |
| ★TEW-A210P | 2,100 | 600 | 850 | ¥515,900 | ¥469,000 | 3φ200V | 4.50 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×7 | ★TEW-210P |
| ★TEW-A60AP | 600 | 750 | 850 | ¥258,500 | ¥235,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×1、 1/3サイズホテルパン×1 | ★TEW-60AP |
| ★TEW-A90AP | 900 | 750 | 850 | ¥298,100 | ¥271,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×2 | ★TEW-90AP |
| ★TEW-A120AP | 1,200 | 750 | 850 | ¥357,500 | ¥325,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×3 | ★TEW-120AP |
| ★TEW-A150AP | 1,500 | 750 | 850 | ¥434,500 | ¥395,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×4 | ★TEW-150AP |
| ★TEW-A180AP | 1,800 | 750 | 850 | ¥471,900 | ¥429,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×5 | ★TEW-180AP |
| ★TEW-A210AP | 2,100 | 750 | 850 | ¥555,500 | ¥505,000 | 3φ200V | 4.50 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×6 | ★TEW-210AP |
| キャビネットタイプ | | | | | | | | | | | |
| ★TEW-A60 | 600 | 600 | 850 | ¥319,000 | ¥290,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×1、 1/3サイズホテルパン×1 | ★TEW-60 |
| ★TEW-A90 | 900 | 600 | 850 | ¥333,300 | ¥303,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 2/3サイズホテルパン×2 | ★TEW-90 |
| ★TEW-A120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥392,700 | ¥357,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×4 | ★TEW-120 |
| ★TEW-A150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥478,500 | ¥435,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×5 | ★TEW-150 |
| ★TEW-A180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥530,200 | ¥482,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×6 | ★TEW-180 |
| ★TEW-A210 | 2,100 | 600 | 850 | ¥609,400 | ¥554,000 | 3φ200V | 4.50 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×7 | ★TEW-210 |
| ★TEW-A60A | 600 | 750 | 850 | ¥341,000 | ¥310,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/2サイズホテルパン×1、 1/3サイズホテルパン×1 | ★TEW-60A |
| ★TEW-A90A | 900 | 750 | 850 | ¥358,600 | ¥326,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×2 | ★TEW-90A |
| ★TEW-A120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥412,500 | ¥375,000 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×3 | ★TEW-120A |
| ★TEW-A150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥503,800 | ¥458,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×4 | ★TEW-150A |
| ★TEW-A180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥562,100 | ¥511,000 | 3φ200V | 3.00 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×5 | ★TEW-180A |
| ★TEW-A210A | 2,100 | 750 | 850 | ¥660,000 | ¥600,000 | 3φ200V | 4.50 | 15 | 25 | 1/1サイズホテルパン×6 | ★TEW-210A |

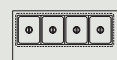
ホテルパン標準付属配置図



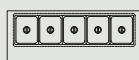
★TEW-A60P/★TEW-A60
1/2(9.6L) × 1, 1/3(6.0L) × 1
W600 × D600 × H850



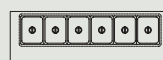
★TEW-A90P/★TEW-A90
2/3(13.2L) × 2
W900 × D600 × H850



★TEW-A120P/★TEW-A120
1/2(9.6L) × 4
W1,200 × D600 × H850



★TEW-A150P/★TEW-A150
1/2(9.6L) × 5
W1,500 × D600 × H850



★TEW-A180P/★TEW-A180
1/2(9.6L) × 6
W1,800 × D600 × H850



★TEW-A210P/★TEW-A210
1/2(9.6L) × 7
W2,100 × D600 × H850



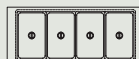
★TEW-A60AP/★TEW-A60A
1/2(9.6L) × 1, 1/3(6.0L) × 1
W600 × D750 × H850



★TEW-A90AP/★TEW-A90A
1/1(20.0L) × 2
W900 × D750 × H850



★TEW-A120AP/★TEW-A120A
1/1(20.0L) × 3
W1,200 × D750 × H850



★TEW-A150AP/★TEW-A150A
1/1(20.0L) × 4
W1,500 × D750 × H850



★TEW-A180AP/★TEW-A180A
1/1(20.0L) × 5
W1,800 × D750 × H850



★TEW-A210AP/★TEW-A210A
1/1(20.0L) × 6
W2,100 × D750 × H850

※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。税込み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。

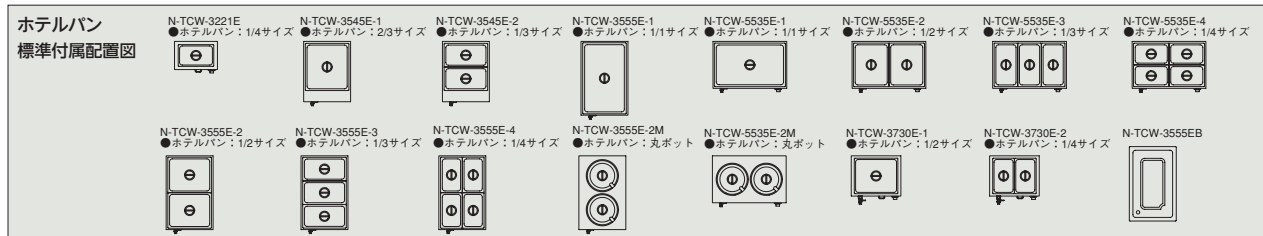
電気式ウォーマー

電気



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | ホテルパン(D=150mm) | | 排水接続 口径 |
|-----------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|------------------------|----------------|-----|------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | サイズ | 収容数 | |
| 縦置タイプ | | | | | | | | | | |
| N-TCW-3221E | 320 | 210 | 280 | ¥69,300 | ¥63,000 | 1φ100V | 600 | 1/4(4.5L) | 1 | — |
| N-TCW-3545E-1 | 350 | 450 | 280 | ¥104,500 | ¥95,000 | 1φ100V | 850 | 2/3(13.2L) | 1 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-3545E-2 | 350 | 450 | 280 | ¥107,800 | ¥98,000 | 1φ100V | 850 | 1/3(6.0L) | 2 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-3555E-1 | 350 | 550 | 280 | ¥108,900 | ¥99,000 | 1φ100V | 900 | 1/1(20.0L) | 1 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-3555E-2 | 350 | 550 | 280 | ¥116,600 | ¥106,000 | 1φ100V | 900 | 1/2(9.6L) | 2 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-3555E-3 | 350 | 550 | 280 | ¥122,100 | ¥111,000 | 1φ100V | 900 | 1/3(6.0L) | 3 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-3555E-4 | 350 | 550 | 280 | ¥124,300 | ¥113,000 | 1φ100V | 900 | 1/4(4.5L) | 4 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-3555E-2M | 350 | 550 | 280 | ¥118,800 | ¥108,000 | 1φ100V | 900 | 丸型ポット(6.5L) | 2 | ホース接続φ14 |
| 横置タイプ | | | | | | | | | | |
| N-TCW-5535E-1 | 550 | 350 | 280 | ¥108,900 | ¥99,000 | 1φ100V | 900 | 1/1(20.0L) | 1 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-5535E-2 | 550 | 350 | 280 | ¥115,500 | ¥105,000 | 1φ100V | 900 | 1/2(9.6L) | 2 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-5535E-3 | 550 | 350 | 280 | ¥122,100 | ¥111,000 | 1φ100V | 900 | 1/3(6.0L) | 3 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-5535E-4 | 550 | 350 | 280 | ¥127,600 | ¥116,000 | 1φ100V | 900 | 1/4(4.5L) | 4 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-5535E-2M | 550 | 350 | 280 | ¥119,900 | ¥109,000 | 1φ100V | 900 | 丸型ポット(6.5L) | 2 | ホース接続φ14 |
| ★N-TCW-3730E-1 | 370 | 300 | 280 | ¥92,400 | ¥84,000 | 1φ100V | 600 | 1/2(9.6L) | 1 | ホース接続φ14 |
| N-TCW-3730E-2 | 370 | 300 | 280 | ¥97,900 | ¥89,000 | 1φ100V | 600 | 1/4(4.5L) | 2 | ホース接続φ14 |
| ビルトインタイプ | | | | | | | | | | |
| ★N-TCW-3555EB | 350 | 555 | 280 | ¥130,900 | ¥119,000 | 1φ100V | 900 | — | — | ホース接続φ14 |

※安全装置：バイメタルサーモ方式 ※電源コード：2P-15A プラグ付きコード 2m



ガス式ウォーマー

ガス



| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | ポット種 | ガス消費量 | | | ガス接続 口径 (都市/LP) | 排水 接続口 径A | 型式 |
|-------------------|--------------------------|-----|-----|----------|----------|---------------------------|-------|------------|----------------|-----------------------|-----------------|-------------|
| | 高さ 850mm (卓上タイプ除く) | 間口 | 奥行 | | | | 高さ | 都市ガス kW | LPガス kcal/h | | | |
| TGW-A35 | 350 | 600 | 850 | ¥163,900 | ¥149,000 | 丸ポット4L×2 | 4.88 | 4,200 | 4.88 | 15A | 25 | TGW-35S |
| TGW-A60 | 600 | 600 | 850 | ¥206,800 | ¥188,000 | 丸ポット4L×4 | 6.40 | 5,500 | 6.40 | 15A | 25 | TGW-60S |
| サーモスタット内蔵型 | | | | | | | | | | | | |
| TGW-A60T | 600 | 600 | 850 | ¥251,900 | ¥229,000 | 丸ポット4L×4 | 6.40 | 5,500 | 6.40 | 20A | 25 | N-TGW-60S |
| ★TGW-A90T | 900 | 600 | 850 | ¥316,800 | ¥288,000 | ホテルパン1/3×3、1/6×2 | 10.50 | 9,000 | 10.50 | 20A | 40 | ★N-TGW-90S |
| ★TGW-A120T | 1,200 | 600 | 850 | ¥405,900 | ¥369,000 | ホテルパン1/3×1、1/2×2、丸ポット4L×2 | 10.50 | 9,000 | 10.50 | 20A | 40 | ★N-TGW-120S |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TCW-4445G | 440 | 450 | 400 | ¥162,800 | ¥148,000 | ホテルパン1/3×2 | 6.40 | 5,500 | 6.40 | φ13/φ9.5 | 20 | — |

電气温蔵庫

電気



●ステンレス扉タイプ



★ TEHC-S-75



★ TEHC-S-120

●ガラス扉タイプ



TEHC-S-75TG



★ TEHC-S-120G

マイコン制御で簡単に操作ができる、自動給水加湿器内蔵の電气温蔵庫です。大型シロッコファンによる強制循環方式を採用。庫内はすみずみまで一定した温度で保温できます。庫内棚板段数は6段。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 扉数 | 庫内寸法 W×D×H(mm) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | |
|------------------|----------|-----|-------|------------|------------|-------|-------------------|--------|-------------------------|-----------------|-----------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| ステンレス扉タイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TEHC-S-75 | 750 | 750 | 1,800 | ¥973,500 | ¥885,000 | 1 | 580×660×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-120 | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,222,100 | ¥1,111,000 | 2 | 1,030×660×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-150 | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,404,700 | ¥1,277,000 | 2 | 1,330×660×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-180 | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥1,685,200 | ¥1,532,000 | 3 | 1,630×660×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-75T | 750 | 750 | 1,800 | ¥1,015,300 | ¥923,000 | 2 | 580×660×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-120T | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,305,700 | ¥1,187,000 | 4 | 1,030×660×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-150T | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,490,500 | ¥1,355,000 | 4 | 1,330×660×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-180T | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥1,810,600 | ¥1,646,000 | 6 | 1,630×660×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-75 | 750 | 750 | 1,800 | ¥1,035,100 | ¥941,000 | 1(両面) | 580×630×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-120 | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,336,500 | ¥1,215,000 | 2(両面) | 1,030×630×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-150 | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,535,600 | ¥1,396,000 | 2(両面) | 1,330×630×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-180 | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥1,844,700 | ¥1,677,000 | 3(両面) | 1,630×630×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-75T | 750 | 750 | 1,800 | ¥1,120,900 | ¥1,019,000 | 2(両面) | 580×630×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-120T | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,509,200 | ¥1,372,000 | 4(両面) | 1,030×630×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-150T | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,710,500 | ¥1,555,000 | 4(両面) | 1,330×630×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-180T | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥2,106,500 | ¥1,915,000 | 6(両面) | 1,630×630×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |
| ガラス扉タイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TEHC-S-75G | 750 | 750 | 1,800 | ¥1,021,900 | ¥929,000 | 1 | 580×660×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-120G | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,315,600 | ¥1,196,000 | 2 | 1,030×660×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-150G | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,499,300 | ¥1,363,000 | 2 | 1,330×660×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-180G | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥1,823,800 | ¥1,658,000 | 3 | 1,630×660×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |
| TEHC-S-75TG | 750 | 750 | 1,800 | ¥1,064,800 | ¥968,000 | 2 | 580×660×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| TEHC-S-120TG | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,439,900 | ¥1,309,000 | 4 | 1,030×660×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-150TG | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,628,000 | ¥1,480,000 | 4 | 1,330×660×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-S-180TG | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥1,948,100 | ¥1,771,000 | 6 | 1,630×660×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-75G | 750 | 750 | 1,800 | ¥1,118,700 | ¥1,017,000 | 1(両面) | 580×630×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-120G | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,522,400 | ¥1,384,000 | 2(両面) | 1,030×630×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-150G | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,727,000 | ¥1,570,000 | 2(両面) | 1,330×630×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-180G | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥2,120,800 | ¥1,928,000 | 3(両面) | 1,630×630×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-75TG | 750 | 750 | 1,800 | ¥1,251,800 | ¥1,138,000 | 2(両面) | 580×630×1,185 | 3φ200V | 4.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-120TG | 1,200 | 750 | 1,800 | ¥1,780,900 | ¥1,619,000 | 4(両面) | 1,030×630×1,185 | 3φ200V | 5.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-150TG | 1,500 | 750 | 1,800 | ¥1,984,400 | ¥1,804,000 | 4(両面) | 1,330×630×1,185 | 3φ200V | 7.1 | 15 | 25 | |
| ★TEHC-W-180TG | 1,800 | 750 | 1,800 | ¥2,382,600 | ¥2,166,000 | 6(両面) | 1,630×630×1,185 | 3φ200V | 8.1 | 15 | 25 | |

扉仕様

■一段扉



W750

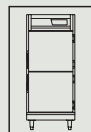


W1,200
W1,500

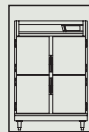


W1,800

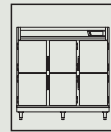
■二段扉 (T)



W750



W1,200
W1,500



W1,800

S: 前扉のみ
W: 両面扉

※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。税込み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
- スチームコンベクションオーブン
- オープン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで器
- フライヤー
- グリラー/グリドル
- フィルテイングパン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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

幼保関連

- 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

電気ホットショーケース

電気



SCT-490ESS



★ SCT-660ESL

電源【入】で、庫内上部の照明（ヒーター）が点灯、温度設定ダイヤルで下部シーズヒーターが ON、OFF。照明灯はコート管ヒーターを採用し、庫内照明と発熱効果が得られ保温に最適！しかも省エネです。加湿が必要なときは、付属のバットに水を注げば簡単加湿。網棚は自在式のため用途に合わせて位置を調整できます。ホールディング温度は、30℃～90℃の範囲で設定可能。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | ガラス | | 棚数 |
|-------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|--------|------|-----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 前面(客側) | 後面 | |
| 片面使い | | | | | | | | | | 棚自在 |
| SCT-490ESS | 600 | 300 | 420 | ¥145,200 | ¥132,000 | 1φ100V | 0.49 | 固定 | 引き違い | 2 |
| ★SCT-490ESM | 600 | 450 | 420 | ¥150,700 | ¥137,000 | 1φ100V | 0.49 | 固定 | 引き違い | 1 |
| SCT-490ES | 600 | 300 | 620 | ¥159,500 | ¥145,000 | 1φ100V | 0.49 | 固定 | 引き違い | 3 |
| SCT-660ES | 600 | 450 | 620 | ¥174,900 | ¥159,000 | 1φ100V | 0.66 | 固定 | 引き違い | 2 |
| ★SCT-660ESL | 750 | 450 | 620 | ¥216,700 | ¥197,000 | 1φ100V | 0.66 | 固定 | 引き違い | 2 |
| SCT-870ES | 900 | 450 | 620 | ¥248,600 | ¥226,000 | 1φ100V | 0.87 | 固定 | 引き違い | 2 |
| 両面使い | | | | | | | | | | 棚自在 |
| ★SCT-490EWM | 600 | 450 | 420 | ¥163,900 | ¥149,000 | 1φ100V | 0.49 | 引き違い | 引き違い | 1 |
| ★SCT-660EW | 600 | 450 | 620 | ¥183,700 | ¥167,000 | 1φ100V | 0.66 | 引き違い | 引き違い | 2 |

※付属品: 加湿バット×1

電気ヒートランプウォーマー

電気

棚下取付け・オンオフタイプ



TLWS-S1



TLWS-P2

クォーツランプヒーター採用
近赤外線により高効率で素早い立ち上がり
コンパクトな薄型タイプ
常温から約 55℃まで加熱・保温可能

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | ヒーター数 |
|-----------|----------|-----|----|----------|----------|--------|-------------------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| 直列配置 | | | | | | | | |
| TLWS-S1 | 550 | 152 | 81 | ¥55,000 | ¥50,000 | 1φ100V | 0.5 | 1 |
| ★TLWS-S2 | 900 | 200 | 81 | ¥150,700 | ¥137,000 | 1φ100V | 1.0 | 2 |
| ★TLWS-S3 | 1,280 | 200 | 81 | ¥226,600 | ¥206,000 | 1φ100V | 1.5 | 3 |
| 並列配置 | | | | | | | | |
| TLWS-P2 | 530 | 320 | 81 | ¥135,300 | ¥123,000 | 1φ100V | 1.0 | 2 |
| ★TLWS-P2L | 615 | 320 | 81 | ¥196,900 | ¥179,000 | 1φ100V | 2.0 | 2 |
| ★TLWS-P3 | 560 | 440 | 81 | ¥226,600 | ¥206,000 | 1φ100V | 1.5 | 3 |
| ★TLWS-P3L | 645 | 440 | 81 | ¥292,600 | ¥266,000 | 1φ100V | 3.0 | 3 |

電気

棚下取付け・電力調整機能付タイプ



TLWC-S1

幅広い保温温度調節機能
出力を 0～100%間で調節可能

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | ヒーター数 |
|----------|----------|-----|----|----------|----------|--------|-------------------------|-------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| TLWC-S1 | 605 | 152 | 81 | ¥88,000 | ¥80,000 | 1φ100V | 0.5 | 1 |
| ★TLWC-S2 | 1,010 | 200 | 81 | ¥194,700 | ¥177,000 | 1φ100V | 1.0 | 2 |
| ★TLWC-S3 | 1,470 | 200 | 81 | ¥290,400 | ¥264,000 | 1φ100V | 1.5 | 3 |



電気ヒートランプウォーマー

電気 卓上型



★ TCHW-3860E ¥125,000
(強力型) 税込¥137,500

■外形寸法: W380×D600×H705
■消費電力: 単相100V 1,000W
※付属品: ホテルパン1/1

★ TCHW-3860ES ¥94,000
税込¥103,400

■外形寸法: W380×D600×H705
■消費電力: 単相100V 500W
※付属品: パット付



★ TCHW-3560E ¥117,000
(強力型) 税込¥128,700

■外形寸法: W350×D600×H440
■消費電力: 単相100V 1,000W
※パット別売

★ TCHW-3560ES ¥84,000
税込¥92,400

■外形寸法: W350×D600×H440
■消費電力: 単相100V 500W
※パット別売



TCHW-500EPA ¥82,000
税込¥90,200

■外形寸法: W330×D570×H385
■消費電力: 単相100V 500W
※パット別売



TCHW-500EPB ¥84,000
税込¥92,400

■外形寸法: W500×D350×H400
■消費電力: 単相100V 500W
※パット別売

ランプウォーマー

電気



SL-25(BA) ¥150,000
税込¥165,000

■外形寸法:
W257×D約366~600×H約650~800
■消費電力: 単相100V 250W
■熱源: 赤外線ランプ
●ベースプレートタイプ

ヒートランプウォーマー

電気 天井吊下げ式



TO-177FS1 ¥76,000
税込¥83,600

■外形寸法: φ150×H240
■消費電力: 単相100V 185W
■熱源: 赤外線電球(白球)
※伸縮型手元SW付



TO-177B-2 ¥31,500
税込¥34,650

■外形寸法: φ164×H228
■消費電力: 単相100V 185W
■熱源: 赤外線電球(白球)
※天井吊・コードタイプ(天井取付金具付)



ILA-18 (G) ¥68,000
税込¥74,800

■外形寸法: φ203×H365
■消費電力: 単相100V 185W
■熱源: 赤外線ランプ
※(G)ゴールド、(S)シルバー、(K)ブラック
※電源スイッチ付

卓上電気ヒートショーケース

電気 卓上タイプ



★ THCL-7040E ¥192,000
税込¥211,200

■外形寸法: W700×D400×H525
■消費電力: 単相100V 850W
※アクリル前面固定、後面オープン
※伸縮型手元SW付

ホットショーケース

電気



OS-600N ¥200,000
税込¥220,000

■外形寸法: W600×D350×H465
■消費電力: 単相100V 580W
※付属品: 棚網2枚、加湿パット
※カラー: ミラノレッド、ステンレス



NH-205 ¥147,000
税込¥161,700

■外形寸法: W400×D300×H460
■消費電力: 単相100V 201W
(シーズヒーター173W、
キセノンランプ28W)

蒸し料理・保温ケース

電気 保温型



中華点心、ちまき、
シュウマイ等の
蒸し保温に便利

MJ-45ALT ¥225,000
税込¥247,500

■外形寸法: W400×D500×H743
■消費電力: 単相100V 964W
※籠頭45個(1段当り9個)

電気温蔵庫

電気 保温型



FC-100 ¥290,000
税込¥319,000

■外形寸法: W500×D502×H810
■消費電力: 単相100V 720W

卓上



NB-11FG ¥315,000
税込¥346,500

■外形寸法: W535×D500×H850
■消費電力: 単相100V 450W
■使用温度範囲: 65~90℃
■庫内寸法: W400×D410×H615
■棚板寸法: W377×D374×H14(5枚)
■容量: 100L

卓上



NB-11F ¥290,000
税込¥319,000

■外形寸法: W535×D500×H850
■消費電力: 単相100V 450W
■使用温度範囲: 65~90℃
■容量: 100L
※ステンレス扉

乾き料理・保温ケース(汁物不可)

電気 保温型(ドリンク用としても使用可)



保温食材用9インチ
パット別売

CW36TR2 ¥46,000
税込¥50,600

■外形寸法: W205×D383×H490
■消費電力: 単相100V 310W
■温度設定: 55℃±4℃
■プレート寸法: W334×D161(2段)

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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
- 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

電気式ディッシュウォーマー

電気



●サーモスタット付



TEDW-A90



TEDW-A120

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 排水接 続口径 A | 扉 タイプ | 型式 |
|--------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|-----------------|----------|--------------|
| | 高さ850mm | 間口 | 奥行 | | | | | | | |
| 奥行600mmタイプ | | | | | | | | | | |
| TEDW-A90 | 900 | 600 | 850 | ¥357,500 | ¥325,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 片面 | TEDW-N90 |
| TEDW-A120 | 1,200 | 600 | 850 | ¥409,200 | ¥372,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 片面 | TEDW-N120 |
| ★TEDW-A150 | 1,500 | 600 | 850 | ¥451,000 | ¥410,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 片面 | ★TEDW-N150 |
| ★TEDW-A180 | 1,800 | 600 | 850 | ¥477,400 | ¥434,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 片面 | ★TEDW-N180 |
| ★TEDW-A210 | 2,100 | 600 | 850 | ¥542,300 | ¥493,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 片面 | ★TEDW-N210 |
| ★TEDW-A90W | 900 | 600 | 850 | ¥412,500 | ¥375,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 両面 | ★TEDW-N90W |
| ★TEDW-A120W | 1,200 | 600 | 850 | ¥456,500 | ¥415,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 両面 | ★TEDW-N120W |
| ★TEDW-A150W | 1,500 | 600 | 850 | ¥511,500 | ¥465,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 両面 | ★TEDW-N150W |
| ★TEDW-A180W | 1,800 | 600 | 850 | ¥543,400 | ¥494,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 両面 | ★TEDW-N180W |
| ★TEDW-A210W | 2,100 | 600 | 850 | ¥608,300 | ¥553,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 両面 | ★TEDW-N210W |
| 奥行750mmタイプ | | | | | | | | | | |
| TEDW-A90A | 900 | 750 | 850 | ¥377,300 | ¥343,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 片面 | TEDW-N90A |
| TEDW-A120A | 1,200 | 750 | 850 | ¥422,400 | ¥384,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 片面 | TEDW-N120A |
| ★TEDW-A150A | 1,500 | 750 | 850 | ¥465,300 | ¥423,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 片面 | ★TEDW-N150A |
| ★TEDW-A180A | 1,800 | 750 | 850 | ¥504,900 | ¥459,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 片面 | ★TEDW-N180A |
| ★TEDW-A210A | 2,100 | 750 | 850 | ¥580,800 | ¥528,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 片面 | ★TEDW-N210A |
| ★TEDW-A90AW | 900 | 750 | 850 | ¥432,300 | ¥393,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 両面 | ★TEDW-N90AW |
| ★TEDW-A120AW | 1,200 | 750 | 850 | ¥487,300 | ¥443,000 | 3φ200V | 1.1 | 25 | 両面 | ★TEDW-N120AW |
| ★TEDW-A150AW | 1,500 | 750 | 850 | ¥536,800 | ¥488,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 両面 | ★TEDW-N150AW |
| ★TEDW-A180AW | 1,800 | 750 | 850 | ¥559,900 | ¥509,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 両面 | ★TEDW-N180AW |
| ★TEDW-A210AW | 2,100 | 750 | 850 | ¥640,200 | ¥582,000 | 3φ200V | 1.5 | 25 | 両面 | ★TEDW-N210AW |

※テーブルトップ温度について：本体温度設定 80℃の場合、テーブルトップ温度は約 60℃程度になります。

ブッフェユニット

電気

●フードウォーマー



★ BSS-150WU

●サラダバーコールド



★ BSS-150FU

●サービストップ



★ BSS-150SU

●ディスペンサースタンド



★ BSS-90DU

●トレイ&シルバースタンド



★ BSS-90TS

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 槽寸法 W×D×H(mm) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | ライト消費電力 (1φ100V) W | 備考 |
|--------------|----------|-----|-----|------------|------------|------------------|--------|------------------------|--------------------------|---------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| フードウォーマー | | | | | | | | | | |
| ★BSS-150WU | 1,500 | 600 | 850 | ¥1,147,300 | ¥1,043,000 | 1280×510×220 | 1φ200V | 2.0 | 75 | プレーカー単相15A |
| コールドトップ | | | | | | | | | | |
| ★BSS-150CU | 1,500 | 600 | 850 | ¥1,014,200 | ¥922,000 | 1280×510×200 | 1φ100V | - | 28 | コールド槽 パンチングスノコ付 |
| サラダバーコールド | | | | | | | | | | |
| ★BSS-150FU | 1,500 | 600 | 850 | ¥1,819,400 | ¥1,654,000 | 1280×510×150 | 1φ100V | 4.1 | 28 | コールド槽 パンチングスノコ付 |
| サービストップ | | | | | | | | | | |
| ★BSS-150SU | 1,500 | 600 | 850 | ¥875,600 | ¥796,000 | 1500×600 | - | - | 25×3 | - |
| コーナースタンド | | | | | | | | | | |
| ★BSS-79CS | 790 | 790 | 850 | ¥845,900 | ¥769,000 | - | - | - | 25×2 | - |
| トレースタンド | | | | | | | | | | |
| ★BSS-90TU | 900 | 600 | 400 | ¥576,400 | ¥524,000 | 900×600 | - | - | 25×2 | - |
| ディスペンサースタンド | | | | | | | | | | |
| ★BSS-90DU | 900 | 600 | 850 | ¥1,038,400 | ¥944,000 | 1500×600 | - | - | 25×2 | - |
| トレイ&シルバースタンド | | | | | | | | | | |
| ★BSS-90TS | 900 | 600 | 400 | ¥424,600 | ¥386,000 | 900×600 | - | - | - | シルバースタンド高さ(1,100mm) |

※★BSS-150WU 付属品:ホテルパン1/1サイズ×4 ※★BSS-150WU 受注生産により単相100V、1.0kW仕様も可能です

※★BSS-150CU、★BSS-150FU ホテルパン(1/1"D=100以下)4個使用可能

※★BSS-79CS トレーレーン開閉寸法: W935~985mm×D935~985mm

※サファイアシリーズの外型寸法:奥行(D)は、トレーレーン収納時の寸法。トレーレーンを広げる事でD=745~985mmまで広がります。

※サファイアシリーズの外型寸法:高さ(H)は、テーブルトップまでの高さです。スニーズガードトップまでの高さは、1,405mmです。


※サファイアシリーズすべてに自在キャスター75φ×4が付きます。

無煙バンケットワゴン

電気

バンケットでのLIVE演出。
シェフの動きや調理の臨場感でお客様の期待が一層高まります。

- 本体内蔵の電気集塵機が調理臭や蒸気・油煙等を吸収分解して屋内への拡散を軽減
- オーダーにて本体外装を高級感漂う「ブラックステンレスパネル」に変更することやお店のロゴや文字をレーザーマーキング加工することが出来ます。
ご希望によりダイノックフィルム仕様に変更も可能。(オーダー受注)

電気グリドル  



IHコンロ組み込みタイプ



ホテルパン付き電気グリドル組み込みタイプ

※写真はオーダー受注例となります。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 kW (50/60Hz) | 備考 |
|---|----------|-----|-------|------------|------------|--------|----------------------|-------------------------------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| 集塵ワゴン | | | | | | | | |
| ★SBW-700 | 700 | 700 | 1,000 | ¥1,601,600 | ¥1,456,000 | 3φ200V | 0.15 | |
| ★SBW-1000 | 1,000 | 700 | 1,000 | ¥1,923,900 | ¥1,749,000 | 3φ200V | 0.15 | |
| 電気グリドル組み込みタイプ グリドル寸法:W550xD470 | | | | | | | | |
| ★SBW-700-EG | 700 | 700 | 1,000 | ¥1,975,600 | ¥1,796,000 | 3φ200V | 6.15 | |
| ホテルパン付き電気グリドル組み込みタイプ グリドル寸法:W550xD470 | | | | | | | | |
| ★SBW-1000-EG | 1,000 | 700 | 1,000 | ¥2,437,600 | ¥2,216,000 | 3φ200V | 6.15 | ホテルパン:1/12×3,1/4L,1/4(各D=100) |
| IHコンロ(3kW)組み込みタイプ | | | | | | | | |
| ★SBW-700-IH3 | 700 | 700 | 1,000 | ¥2,124,100 | ¥1,931,000 | 3φ200V | 3.15 | |
| IHコンロ(3kW2ヶ)組み込みタイプ | | | | | | | | |
| ★SBW-1000-IH33 | 1,000 | 700 | 1,000 | ¥2,899,600 | ¥2,636,000 | 3φ200V | 6.15 | |
| IHコンロ(5kW)組み込みタイプ | | | | | | | | |
| ★SBW-700-IH5 | 700 | 700 | 1,000 | ¥2,190,100 | ¥1,991,000 | 3φ200V | 5.15 | |
| IHコンロ(5kW2ヶ)組み込みタイプ | | | | | | | | |
| ★SBW-1000-IH55 | 1,000 | 700 | 1,000 | ¥3,036,000 | ¥2,760,000 | 3φ200V | 10.15 | |

※その他の機能組み込みも可能です。お問い合わせ下さい。
※ガス機器は、組み込むことは出来ません。

調理機器の組み換えが簡単

提供したい料理に合わせて
組み合わせを
変えることができます。



※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
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン回転釜
- 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
- ブラック
- 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

幼保関連

- 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

食器ディスペンサー

電気 トレータイプ ラックタイプ キャビネットタイプ キャビネットタイプ(重荷重用)



TMC-T4838N



★ TMC-HR5227HN



TMC-FR5252N



★ TMC-MG-4242N



★ TMC-MG-FR5252HN

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | ストック容量(mm) | | | 収容能力 | |
|------------------------|----------|-----|-----|----------|----------|--------|-------------------------|------------|-----|-----|-----------------------|--|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| トレータイプ | | | | | | | | | | | | |
| TMC-T4838N | 422 | 552 | 850 | ¥161,700 | ¥147,000 | — | — | 365 | 465 | 535 | トレー80枚(目安) | |
| ★TMC-T4838HN | 422 | 552 | 850 | ¥221,100 | ¥201,000 | 1φ100V | 0.45 | 365 | 465 | 535 | トレー80枚(目安) | |
| ラックタイプ | | | | | | | | | | | | |
| TMC-HR5227N | 312 | 592 | 850 | ¥150,700 | ¥137,000 | — | — | 255 | 505 | 535 | ハーフラック(250x500x105)5段 | |
| ★TMC-HR5227HN | 312 | 592 | 850 | ¥206,800 | ¥188,000 | 1φ100V | 0.45 | 255 | 505 | 535 | ハーフラック(250x500x105)5段 | |
| TMC-FR5252N | 562 | 592 | 850 | ¥176,000 | ¥160,000 | — | — | 505 | 505 | 535 | フルラック(500x500x105)5段 | |
| ★TMC-FR5252HN | 562 | 592 | 850 | ¥238,700 | ¥217,000 | 1φ100V | 0.45 | 505 | 505 | 535 | フルラック(500x500x105)5段 | |
| キャビネットタイプ | | | | | | | | | | | | |
| ★TMC-MG-4242N | 457 | 537 | 865 | ¥203,500 | ¥185,000 | — | — | 405 | 405 | 580 | 食器φ200x4列 φ135x9列 | |
| ★TMC-MG-4242HN | 457 | 537 | 865 | ¥261,800 | ¥238,000 | 1φ100V | 0.45 | 405 | 405 | 580 | 食器φ200x4列 φ135x9列 | |
| キャビネットタイプ(高荷重用) | | | | | | | | | | | | |
| ★TMC-MG-FR5252N | 560 | 640 | 865 | ¥218,900 | ¥199,000 | — | — | 505 | 505 | 580 | フルラック(500x500x105)5段 | |
| ★TMC-MG-FR5252HN | 560 | 640 | 865 | ¥279,400 | ¥254,000 | 1φ100V | 0.45 | 505 | 505 | 580 | フルラック(500x500x105)5段 | |

例) 型式: TMC-T4838HN "H" は保温機能付タイプ

食器ディスペンサー/オープンリフトタイプ



TOL-T1 **¥177,000**
税込¥194,700

- 外形寸法:W450×D610×H900
- 収納能力:トレー用(80~100枚)



TOL-T1W **¥259,000**
税込¥284,900

- 外形寸法:W880×D620×H900
- 収納能力:トレー2列用(80~100枚)×2列
*トレー用棚独立機構



★ **TOL-T2** **¥216,000**
税込¥237,600

- 外形寸法:W870×D610×H900
- 収納能力:トレー2列用(160~200枚)×1列



★ **TOL-FR1** **¥190,000**
税込¥209,000

- 外形寸法:W550×D610×H900
- 収納能力:フルサイズラック(5~6段)食器用

食器ディスペンサー/シルバーシリンダー付タイプ



TOL-T1-S3

TOL-T1-S3 **¥220,000**
税込¥242,000

- 外形寸法:W450×D610×H1,350
- 収納能力:トレー用(80~100枚)+
シルバーシリンダー3ヶ付

TOL-T1W-S8 **¥301,000**
税込¥331,100

- 外形寸法:W880×D620×H1,350
- 収納能力:トレー用(80~100枚)×2列+
シルバーシリンダー8ヶ付

★ **TOL-T2-S8** **¥275,000**
税込¥302,500

- 外形寸法:W870×D610×H1,350
- 収納能力:トレー用(160~200枚)×1列+
シルバーシリンダー8ヶ付



★ **TOL-FR1-S6** **¥240,000**
税込¥264,000

- 外形寸法:W550×D610×H1,350
- 収納能力:フルサイズ(5~6段)食器用
シルバーシリンダー6ヶ付



ティーサーバー水道直結型(浄水器別売)

電気



(左) HTC-6121LD ¥649,000
(右) HTC-6121LBD 税込¥713,900
 ■外形寸法:W450×D515×H880
 ■消費電力:単相100V 1.175/1.180kW(50/60Hz)
 浄水器無し
 ※HOT:1種類、COLD:1種類、お湯・冷水
 ※粉碎茶はHTC-6121LFシリーズとなります。



BHK280RTY ¥700,000
 税込¥770,000
 ■外形寸法:W450×D500×H845
 ■消費電力:単相100V 1.186/1.213kW(50/60Hz)
 浄水器無し
 ※HOT:2種類、COLD:2種類+お湯・冷水
 グリーン冷媒(ノンフロン)搭載



(左) HTC-1046L ¥767,000
(右) HTC-1046LB 税込¥843,700
 ■外形寸法:W450×D515×H880
 ■消費電力:単相100V 1.185/1.190kW(50/60Hz)
 浄水器無し
 ※HOT:4種類、COLD:4種類、お湯・冷水
 グリーン冷媒(ノンフロン)搭載



BHK380RTY ¥765,000
 税込¥841,500
 ■外形寸法:W450×D500×H845
 ■消費電力:単相100V 1.186/1.213kW(50/60Hz)
 浄水器無し
 ※HOT:3種類、COLD:3種類+お湯・冷水
 グリーン冷媒(ノンフロン)搭載



HPT-363LD ¥589,000
 税込¥647,900
 ■外形寸法:W450×D515×H780
 ■消費電力:単相100V 1.175/1.180kW(50/60Hz)
 浄水器無し
 ※HOT:1種類、お湯・冷水



BHK480RTY ¥798,000
 税込¥877,800
 ■外形寸法:W450×D500×H845
 ■消費電力:単相100V 1.186/1.213kW(50/60Hz)
 浄水器無し
 ※HOT:4種類、COLD:4種類+お湯・冷水
 グリーン冷媒(ノンフロン)搭載



PTE-100H2WB-BK ¥729,000
 税込¥801,900
 ■外形寸法:W450×D527×H840
 ■消費電力:単相100V 1.035/1.075kW (50/60Hz)
 浄水器付属
 ※HOT:2種類、COLD:2種類+お湯・冷水
 ホワイト色=PTE-100H2WB-WH
 床置きタイプもあります。(PTE-100H2WB-C)

粉末飲料

●業務用煎茶 ●業務用ほうじ茶



BSD-200S ¥オープン価格
 容量:200g×12袋
BSD-200H ¥オープン価格
 容量:200g×12袋

ウォーターディスペンサー

電気



DIW-30A-P ¥256,000
 税込¥281,600
 ■外形寸法:W260×D500×H660
 ■消費電力:単相 100V 225/265W(50/60Hz)
 ■能力:約249杯
 (100ml、3杯分、25→10℃以下)



WMS-D51P2 ¥169,000
 税込¥185,900
 ■外形寸法:W360×D325×H947
 ■消費電力:単相 100V 264/269W(50/60Hz)
 ■タンク容量:3L
 ■能力:約13L/h
 ※自動洗浄機能付



WMS-30P3 ¥118,000
 税込¥129,800
 ■外形寸法:W252×D376×H575
 ■消費電力:単相 100V 160/180W(50/60Hz)
 ■タンク容量:3L
 ■能力:約6L/h
 ※水道直結式・卓上型

ジュースディスペンサー

電気



ESC-60E-SK ¥592,000
 税込¥651,200
 ■外形寸法:W235×D370×H495
 ■本体重量:10kg
 ■消費電力:単相 100V 80W
 ■攪拌機用電源コード:約2m
 ■冷却ユニット用電源コード:約3m
 ※外装ゴールドタイプ(ESC-60G-SK)
 ¥680,900(税込)もあります。

酒燗器

電気

●コンパクトタイプ



TSK-11 ¥130,000
 税込¥143,000
 ■外形寸法:W200×D395×H388
 ■消費電力:単相 100V 1310W
 ■酒量:1升ビン(1.8L) 採酒口 1口
 ■燗調節:約45℃~約65℃
 ※連続採酒可能



TSK-220B ¥200,000
 税込¥220,000
 ■外形寸法:W330×D375×H595
 ■消費電力:単相 100V 1kW
 ■酒量:1升ビン(1.8L)×2 採酒口 2口
 ■燗調節:約45℃~約65℃

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテングパン回転釜
- 蒸し器
- アークアスオープン
- 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

ペーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温感・保温・加温
- 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

アイススライサー

電気



HD70AA **¥208,000**
税込¥228,800

■外形寸法:W340×D451×H841
■消費電力:単相100V 200/180W(50/60Hz)



CS-S32A **¥180,000**
税込¥198,000

■外形寸法:W306×D421×H429
■消費電力:単相100V 250/260W(50/60Hz)
■能力(50/60Hz):スライス1.5/1.8kg/min
クラッシュ6.9/8.0kg/min
※クラッシャー機能付



HB310B **¥178,000**
税込¥195,800

■外形寸法:W347×D396×H600(+179.5)
■消費電力:単相100V 200/185W(50/60Hz)

フローゼンマシン

電気



NG6-1 **¥350,000**
税込¥385,000

■外形寸法:W200×D490×H620
■消費電力:単相100V 210/215W(50/60Hz)
■容量:6L×1

NG6-2 **¥550,000**
税込¥605,000

■外形寸法:W400×D490×H620
■消費電力:単相100V 540/590W(50/60Hz)
■容量:6L×2

ジェラート&アイスクリームマシン



TGM-1000N **¥145,000**
税込¥159,500

■外形寸法:W426×D286×H261
■消費電力:単相100V 180W
■ホウル容量:2.0L(最大仕込み容量1.0L)
※付属品:予備ホウル(パドル付)、ヘラ、
変換プラグ

ソフトクリームサーバー

電気



SSF-S150PN **¥オープン価格**

■外形寸法:W295×D735×H917
■消費電力:三相200V 1.2/1.4kW(50/60Hz)
■タンク容量:6L

SSF-M220P **¥2,009,000**
税込¥2,209,900

■外形寸法:W378×D760×H1,530
■消費電力:三相200V 1.6/1.9kW(50/60Hz)
■タンク容量:9.6L

アイスクリームフリーザー

電気



HTF-3 **¥492,000**
税込¥541,200

■外形寸法:W380×D470×H420
■消費電力:単相100V 510W
■処理量:0.6~1.0L
■処理能力:1L/20min

冷凍粉碎調理器

電気

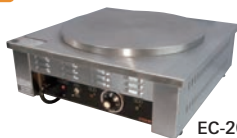


EG-1 **¥794,000**
税込¥873,400

■外形寸法:W210×D412×H564
■消費電力:単相100V 1,200W
■容量:0.8L

クレープ焼機

電気



EC-2000 **¥188,000**
税込¥206,800

■外形寸法:W500×D500×H190
■消費電力:単相200V 2.5kW
■温度設定:50~250℃

EC-1000 **¥183,000**
税込¥201,300

■外形寸法:W500×D500×H190
■消費電力:単相100V 1.7kW(20Aプラグ)
■温度設定:50~250℃

パニーニグリラー

電気



PGS-1 **¥332,000**
税込¥365,200

■外形寸法:W330×D445×H180
■消費電力:単相100V 1.4kW
■温度範囲:120~400℃

PGS-2 **¥461,000**
税込¥507,100

■外形寸法:W620×D445×H180
■消費電力:単相200V 2.3kW
■温度範囲:120~400℃

ワッフルペーカー

電気



SBW-100 4/4 **¥138,000**
税込¥151,800

■外形寸法:W255×D445×H180
■消費電力:単相100V 740W

SBW-200 4/4 **¥238,000**
税込¥261,800

■外形寸法:W510×D445×H180
■消費電力:単相100V 1480W

ホットサンドメーカー

電気



SHS-2 **¥185,000**
税込¥203,500

■外形寸法:W370×D385×H175
■消費電力:単相100V 1000W

SHS-1 **¥120,000**
税込¥132,000

■外形寸法:W185×D385×H165
■消費電力:単相100V 500W

コンベアトースター

電気



TM3-5H **¥345,000**
税込¥379,500

■外形寸法:W300×D470×H420
■消費電力:単相100V 1,410W
■開口寸法:175×85mm
■生産能力:130枚/h(トースト)
■焼成時間:80秒(トースト)

ピザオープン

電気



NPO-1.5 **¥282,000**
税込¥310,200

■外形寸法:W500×D420×H235
■消費電力:単相100V 1.5kW
■設定温度範囲:100~350℃
■収容能力:2枚(7インチ)

高速加熱オープン

電気



e2S **¥1,900,000**
税込¥2,090,000

■外形寸法:W356×D633×H644
■消費電力:単相200V 3.6/3.3kW(50/60Hz)
■重量:52kg

コーヒーマシン

電気 水道直結式



C-22 **¥580,000**
税込¥638,000

- 外形寸法: W235×D540×H655
- 消費電力: 単相200V 3.95kW
- コーヒー抽出能力: 25L/h
- ※付属品: デキャンタ1個サービス

手注ぎ式コーヒーマシン

電気



EZ Brewer **¥99,600**
税込¥109,560

- 外形寸法: W221×D426×H496
- 消費電力: 単相100V 1.38kW
- 抽出能力: 9L/h
- ※ウォーマー有
- ※付属品: ガラスデキャンタ1個サービス

全自動コーヒーマシン

電気



GIGA6 **¥870,000**
税込¥957,000

- 外形寸法: W321×D496×H415
- 消費電力: 単相100V 1.45kW
- 最大抽出量: 約60杯/日
- ※2豆、28メニュー。タンク式

全自動ドリップコーヒーマシン

電気



C-23 **¥1,250,000**
税込¥1,375,000

- 外形寸法: W300×D580×H745
- 消費電力: 単相100V 1,100W
- 抽出能力: 150杯/日
- ※水道直結式

エスプレッソコーヒーマシン

電気



M21JU-S/1 **¥847,000**
税込¥931,700

- 外形寸法: W320×D510×H430
- 消費電力: 単相100V 1.1kW
- ※タンク式



Zoe Compact **¥944,000**
税込¥1,038,400

- 外形寸法: W530×D528×H543
- 消費電力: 単相200V 2.0kW
- 抽出能力: 200杯/日
- ※水道直結式

エスプレッソ専用ミル

電気



ENEA (OD) **¥353,000**
税込¥388,300

- 外形寸法: W195×D370×H510
- 消費電力: 単相100V 170/220W (50/60Hz)
- ホッパー容量: 900g(コーヒー豆量)

カップウォーマー

電気



NW-200 **¥105,000**
税込¥115,500

- 外形寸法: W252×D451×H200
- 消費電力: 単相 100V 750W
- 収納数: コーヒーカップ約15個

●ラック付



DA-300G (R) **¥320,000**
税込¥352,000

- 外形寸法: W314×D465×H692
- 消費電力: 単相 100V 190W

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 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

幼保関連

- 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

ペーカリー

- 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

下調理

野菜や肉などの
カット&スライスや
ミキシングに最適な調理機器



野菜スライサー

電気



MSC-90 **¥76,000**
税込¥83,600

- 外形寸法:W340×D320×H520
- 消費電力:単相 100V 58/73W (50/60Hz)
- 刃物回転数:140回転/分



DX-100 **¥138,000**
税込¥151,800

- 外形寸法:W340×D430×H510
- 消費電力:単相100V 180/220W (50/60Hz)
- 厚さ調節:0.3~5.0mm
- 能力:1mm厚のキャベツスライス12玉/5分
- ※投入口70φ、200φ (変形半月型)



OMV-300D **¥お問合せください**

- 外形寸法:W360×D693×H415
- 消費電力:単相 100V 0.2kW
- 処理能力:250~300kg/h
- ※輪切りプレート1枚・収納ラック付

多機能野菜スライサー

電気



CL-50E **¥284,000**
税込¥312,400

- 外形寸法:W380×D310×H595
- 消費電力:単相 100V 680W
- 処理能力:140kg/h
- ※付属品:スライス盤1mm
- 替刃Aセット(別途売り):スライス2mm、スライス4mm、角千切2.5×2.5mm、大根おろし

キャベツスライサー

電気



RCS-71 **¥178,000**
税込¥195,800

- 外形寸法:W364×D364×H439
- 消費電力:単相100V 130/150W (50/60Hz)
- 能力:13~15玉/30分

ささがきスライサーミニ

電気



DX-55 **¥108,000**
税込¥118,800

- 外形寸法:W230×D310×H370
- 消費電力:単相100V 100/110W (50/60Hz)
- 厚さ調節:0.3~5.0mm (無段階)
- 能力:1mm厚の長ネギの斜め切り90本/5分
- こぼつたささがき20本/5分
- ※投入口32φ (変形)
- ※こぼつを手で回す必要があります

トロ口おろし機

電気



M-2D **¥62,000**
税込¥68,200

- 外形寸法:W170×D260×H300
- 消費電力:単相100V 60/70W (50/60Hz)
- 能力:大根10本/5分
- 長芋9.2kg/5分
- 粗さ:中目
- ※変形投入口100φ

フードスライサー

電気



MJ-200(100) **¥1,450,000**
税込¥1,595,000

- 外形寸法:W542×D975×H770 (脚無)
- 給水口径:10A
- 消費電力:三相200V 0.6kW
- 処理能力:200~2,200kg/h
- スライス寸法:1,2,3,5,8,10,15,20mm
- ※付属品:標準2枚刃
- ※単相100V仕様(MJ-100)有
- ※脚はオプションです。

カッターミキサー

電気



AC-25S **¥1,980,000**
税込¥2,178,000

- 外形寸法:W953×D483×H1,197
- 消費電力:三相 200V 3.7kW
- 回転数:3,000・1,500/3,600・1,800rpm (50/60Hz)
- ボール容量:25L

バーチカルミジン

電気



DX-40 **¥78,000**
税込¥85,800

- 外形寸法:W200×D260×H410
- 消費電力:単相100V 100/110W (50/60Hz)
- 能力:(3穴使用時)
- キャベツ10玉/5分
- 玉ねぎ32玉/5分
- ※投入口110φ

脱水機

電気



VS-500A **¥440,000**
税込¥484,000

- 外形寸法:W500×D422×H698
- 消費電力:単相100V 180/230W (50/60Hz)
- 定格時間:20分

球根皮剥機 ピーラー

電気



OMP-20F(3P) **¥お問合せください**

- 外形寸法:W520×D585×H770
- 消費電力:三相200V 0.4kW
- ※カーボンシート取替え可能

ハムスライサー

電気



MS-25HA ¥163,000
税込¥179,300

- 外形寸法:W400×D479×H455
- 消費電力:単相100V 92/106W(50/60Hz)
- 定格時間:30分
- スライス断面寸法:最大W170×H130

ミートチョッパー

電気



MS-12S/B

MS-12S/B (スタンダード) ¥お問合せください

- 外形寸法:W245×D550×H440
- 消費電力: (S)三相 200V 0.3kW
- (B)単相 100V 0.3kW
- 能力:125~150kg/h

MD-22K (テラックス強力型) ¥お問合せください

- 外形寸法:W245×D590×H440
- 消費電力:三相 200V 0.75kW
- 能力:216~260kg/h

ミートスライサー

電気



EDGE12 ¥501,000
税込¥551,100

- 外形寸法:W588×D669×H556
- 消費電力:単相 100V 0.375kW
- ※手動式、ライトデュティーモデル

フードミキサー

電気



OMX-15R-2 ¥お問合せください

- 外形寸法:W522×D250×H570
- 消費電力:単相 100V 0.2kW
- 処理能力:7~10kg/回
- 羽根種:M羽根
- ※フタ、ヘラ1本付

フードプロセッサー

電気

小型多機能タイプ 単機能タイプ



DLC-10PRO DLC-NXJ2PS

DLC-10PRO ¥48,000
税込¥52,800

- 外形寸法:W182×D252×H348
- 消費電力:単相 100V 330W
- 回転数(50/60Hz):1,500/1,800回/分
- 容量:1.9L
- ※付属品:メタルブレード、ドッブレード、1mmスライサー、おろし金

DLC-NXJ2PS ¥135,000
税込¥148,500

- 外形寸法:W221×D315×H343
- 消費電力:単相100V 370/480W(50/60Hz)
- 容量:4.2L
- ※付属品:メタルブレード

多機能タイプ



DLC-NXJ2PG ¥165,000
税込¥181,500

- 外形寸法:W221×D315×H435
- 消費電力:単相 100V 370/480W(50/60Hz)
- 回転数(50/60Hz):1,500/1,800回/分
- 容量:4.2L
- ※付属品:メタルブレード、ドッブレード、1mmスライサー、おろし金



RM-5200F(多機能タイプ) ¥202,500
税込¥222,750

- 外形寸法:W215×D260×H453
- 消費電力:単相 100V 700W
- 容量:3.6L
- ※付属品:VDタイプに加え、インナーポール、スライス盤、太根おろし金、千切り盤



MC-1500FPSR ¥120,000
税込¥132,000

- 外形寸法:W280×D315×H490
- 消費電力:単相100V 360/430W(50/60Hz)
- 容量:3.0L
- ※スクレーパータイプ
- ※単機能タイプ:MC-1500FPS
- ※多機能タイプ:MC-1500FPM
- ※無料貸出機あります。

ミキサー

電気



HL200 ¥1,075,000
税込¥1,182,500

- 外形寸法:W419×D599×H737
- 消費電力:単相100V 0.4kW
- 容器容量:20クォート(18.9L)
- ※付属品:ステンレスボウル、ホイッパー、アルミビーター

ブレンダーミキサー

電気



Blixer-5G ¥624,000
税込¥686,400

- 外形寸法:W280×D328×H536
- 消費電力:三相200V 1.8/2.2kW(50/60Hz)
- 容器容量:5.9L(液体物処理量3.6L)
- ※付属品:刃カッター、蓋スクレーパー



Blixer-3D ¥366,000
税込¥402,600

- 外形寸法:W225×D305×H450
- 消費電力:単相 100V 750W
- 機能:ベースト状、介護食作り
- 容量:3.7L(液体物処理量2L)
- ※付属品:ギザ刃、スクレーパー

キッチンブレンダー

電気



MC-2000BLR CB-15T
MC-2000BLR ¥142,000
税込¥156,200

- 外形寸法:W230×D270×H515
- 消費電力:単相 100V 930W
- 容量:2.0L
- ※マグネットギア、10段階ダイヤル可変式、冷たいものから80℃までの食材に対応可
- ※ステンレスボトルタイプあり

CB-15T ¥574,000
税込¥631,400

- 外形寸法:W275×D290×H660
- 消費電力:単相 100V 1.4kW
- 処理容量:4.0L

ホットブレンダー

電気



CBT-500PRO2 ¥60,000
税込¥66,000

- 外形寸法:W191×D218×H440
- 消費電力:単相100V 270W
- 容量:1.5L
- ※熱い食材処理用

ジュースミキサー

電気



MX-153G-W ¥49,800
税込¥54,780

- 外形寸法:W188×D262×H512
- 消費電力:単相 100V 295W
- 能力(容量):1.8L
- ※ガラスコップ



MX-153P-W ¥46,800
税込¥51,480

- 外形寸法:W188×D262×H512
- 消費電力:単相 100V 295W
- 能力(容量):1.8L
- ※プラスチックコップ

スムージーブレンダー

電気



STEALTH885 ¥373,000
税込¥410,300

- 外形寸法:W220×D235×H440
- 消費電力:単相100V 1.2kW
- 容量:2.2L

※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。

| | |
|---------|-----------------|
| 熱調理機器 | レンジ・テーブル |
| | スチームコンベクションオーブン |
| | 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 |
| | テイルテングパン/回転釜 |
| | 蒸し器 |
| | アケカスオーブン |
| | 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 |
| | 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 |

冷凍・冷蔵機器

コンパクトストッカー

電気 スライド扉タイプ



SCR-CDS45 **¥124,000**
税込¥136,400

- 外形寸法:W531×D318(+20)×H865
- 庫内寸法:W390×D210×H515
- 有効内容積量:43L(5Lハルク×4個)
- 消費電力単相 100V 61/64W (50/60Hz)



PF-057W **¥128,000**
税込¥140,800

- 外形寸法:W485×D327×H860
- 庫内寸法:W390×D210×H550
- 有効内容積量:42L
- 消費電力単相 100V 51W



PF-070W **¥170,000**
税込¥187,800

- 外形寸法:W696×D327×H860
- 庫内寸法:W600×D210×H550
- 有効内容積量:65L
- 消費電力単相 100V 61/62W (50/60Hz)

チェストフリーザー

電気 庫内温度(冷凍-20℃以下)



MS-062G **¥137,000**
税込¥150,700

- 外形寸法:W475×D555×H830
- 消費電力:単相 100V 91W
- 内容積:62L
- ※付属品:バスケット1個
- ※業務用アイスクリーム2L×15パック収納



MA-6171A **¥150,000**
税込¥165,000

- 外形寸法:W844×D564×H837
- 消費電力:単相 100V 108W
- 有効内容積:171L
- ※付属品:バスケット1個



SCR-RH36VA **¥407,000**
税込¥447,700

- 外形寸法:W1,262×D695×H858
- 消費電力:単相 100V 98/100W(50/60Hz)
- 有効内容積:362L
- ※付属品:バスケット2個、霜取り用ヘラ1個



SH-700XE **¥609,000**
税込¥669,900

- 外形寸法:W1,781×D730×H893
- 消費電力:単相 100V 118W
- 有効内容積:628L
- ※付属品:バスケット3個

スーパーフリーザー

電気 庫内温度(冷凍-60℃以下)



OF-300 **¥560,000**
税込¥616,000

- 外形寸法:W1,305×D730×H865
- 消費電力単相 100V 480/538W (50/60Hz)
- 有効内容積:300L
- ※付属品:バスケット2個、霜取りヘラ、鍵2個
- ※ノンフロン

DF-500e **¥795,000**
税込¥874,500

- 外形寸法:W1,664×D758×H891
- 消費電力単相 100V 364/433W (50/60Hz)
- 有効内容積:476L
- ※付属品:バスケット3個、鍵2個
- ※ノンフロン

検食用冷凍縦型ストッカー

電気 庫内温度(冷凍-20℃以下)



VF-K120X **¥203,000**
税込¥223,300

- 外形寸法:W460×D585×H1,110
- 消費電力単相 100V 130W
- 内容積:6.8L×7段
- 引出数:7段
- ※消費電力は除霜時。運転時:90W

●検食用(冷凍-20℃以下)



SF-200T **¥220,000**
税込¥242,000

- 外形寸法:W549×D560×H1,636
- 消費電力:単相 100V 120/130W (50/60Hz)
- 有効内容積:198L
- 引出数サイズ:
(W367×D321×H159)6個
(W367×D157×H191)1個
- ※ノンフロン

ビールジョッキクーラー

電気



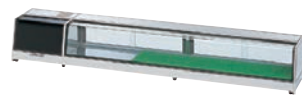
MJS-050DCSG6 **¥699,000**
税込¥768,900

- 外形寸法:W500×D650×H1,890
- 消費電力:単相 100V 330W

すし用ネタケース

電気 庫内温度 冷蔵5℃

●適温低温タイプ



OH 角型-NM-c-1500L **¥460,000**
税込¥506,000

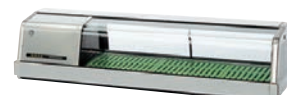
- 外形寸法:W1,500×D300×H260
- 消費電力:単相 100V 153/173W(50/60Hz)
- 有効内容積:42L
- 庫内温度:5℃~10℃



OH 丸型-Sc-1500L **¥360,000**
税込¥396,000

- 外形寸法:W1,500×D300×H275
- 消費電力:単相 100V 134/151W(50/60Hz)
- 有効内容積:43L
- 庫内温度:5℃~10℃

●恒温高温ネタケース

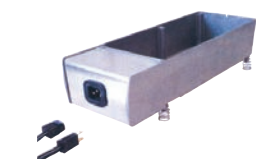


FNC-120BS-L **¥573,000**
税込¥630,300

- 外形寸法:W1,200×D345×H280
- 消費電力:単相 100V 152/162W(50/60Hz)
- 有効内容積:40L
- ※LED照明付

ドレンエバポレーター

電気



EVAPMATIC-100 **¥58,000**
税込¥63,800

- 外形寸法:W315×D118×H85
- 消費電力:単相 100V 260W
- トレー容量:1500cc
- 蒸発能力:160cc/時
- コード長:約2.4m

オープンショーケース

電気 冷蔵低多段



ASC-61GTH03S ¥1,317,000
税込¥1,448,700

■外形寸法:W1,909×D900×H1,550
■消費電力:三相 200V 1,217W
■有効内容積:718L

冷蔵平型



MRN-53RGBSPS ¥624,000
税込¥686,400

■外形寸法:W1,490×D900×H890
■消費電力:単相 100V 610W
■有効内容積:233L

催事用



SAR-ES90FBNB ¥769,000
税込¥845,900

■外形寸法:W900×D807×H835
■消費電力:単相 100V 470/500W (50/60Hz)
■有効内容積:108L
■庫内温度:-2~15℃

HOT&COLDケース

電気



SAR-CDZ346CH ¥オープン価格

■外形寸法:W900×D600×H1,495
■消費電力:単相 100V 980W
※ホット2段+コールド2段の場合
■有効内容積:261L
■庫内温度:5~10℃ ホット部55℃±5℃

高温洋菓子ショーケース

電気 庫内温度 3~17℃ 湿度 70~95%

●対面式



TSA-120XC ¥1,092,000
税込¥1,201,200

■外形寸法:W1,200×D652×H1,155
■消費電力:単相 100V 414/445W (50/60Hz)
■庫内温度:3~17℃

洋菓子ショーケース

電気

●対面式



TSR-B090XB ¥664,000
税込¥730,400

■外形寸法:W900×D493×H1,000
■消費電力:単相 100V 307/337W (50/60Hz)
■有効内容積:105L
■庫内温度:7℃±3℃

スライド扉リーチインショーケース

電気



SRM-RV319C ¥1,023,000
税込¥1,125,300

■外形寸法:W900×D650×H1,900
■消費電力:単相 100V 202/216W (50/60Hz)
■有効内容積:536L
■庫内温度:3~10℃
※ビール中ビン334本、大ビン232本
※白塗装



MSU-A120GHWSR ¥956,000
税込¥1,051,600

■外形寸法:W1,200×D450×H1,900
■消費電力:単相 100V 260W
■有効内容積:488L
■庫内温度:0~10℃
※ホワイト仕様
※ビール中ビン272本、大ビン216本

冷蔵多段オープンショーケース

電気 庫内温度 (0℃~22℃)



RSD-S3FG5J ¥1,229,000
税込¥1,351,900

■外形寸法:W890×D600×H1,900
■消費電力:三相 200V 669W
■有効内容積:350L
※スチール棚5枚

冷蔵ショーケース

電気



SMR-CZ65F ¥149,000
税込¥163,900

■外形寸法:W470×D463×H800
■消費電力:単相 100V 110/120W (50/60Hz)
■有効内容積:65L
■庫内温度:3~10℃
※250ml缶126本、350ml缶81本、500mlペットボトル丸型54本/角型60本

4面ショーケース

電気



SSR-CDZ281 ¥482,000
税込¥530,200

■外形寸法:W510×D535+(23)×H1,770
■消費電力:単相 100V 149/167W (50/60Hz)
■有効内容積:228L
■庫内温度:3~10℃
※250ml缶478本、350ml缶296本、500mlペットボトル丸型192本/角型238本
※外形寸法()内の数値は必要設置寸法

小型ショーケース

電気



MU-0914X ¥444,000
税込¥488,400

■外形寸法:W900×D550×H1,400
■消費電力:単相 100V 184/197W (50/60Hz)
■有効内容積:337L
■庫内温度:3℃~10℃
※ビール中ビン174本、大ビン168本

コールドショーケース(天吊り型)

電気 庫内温度 -6℃~12℃



FVS-PG15 ¥1,306,000
税込¥1,436,600

■外形寸法:W1,500×D500×H835
■有効内容積:206L
■消費電力:単相 100V 514/534W (50/60Hz)
※天吊り可能(天吊り金具FVS-02Hが必要)

●機械上付タイプ



OHTe-900 ¥880,000
税込¥968,000

■外形寸法:W900×D500×H1,085
■消費電力:単相 100V 285/317W (50/60Hz)
■有効内容積:145L
■庫内温度:6~10℃
■重量:95kg

コールドショーケース

電気 卓上タイプ



OHLAe-1200L-B ¥580,000
税込¥638,000

■外形寸法:W1,200×D395×H515
■消費電力:単相 100V 185/222W (50/60Hz)
■有効内容積:64L
■庫内温度:6~12℃
※中棚一段カラーガラス

薄型ショーケース

電気 アンダーカウンタータイプ



SMR-V1241D ¥426,000
税込¥468,600

■外形寸法:W1,200×D450×H800
■消費電力:単相 100V 101/110W (50/60Hz)
■有効内容積:187L
■庫内温度:2~10℃
※ビール中ビン 118本、大ビン102本

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクション/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
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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
- 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

幼保関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸消毒
- 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

ペーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- 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

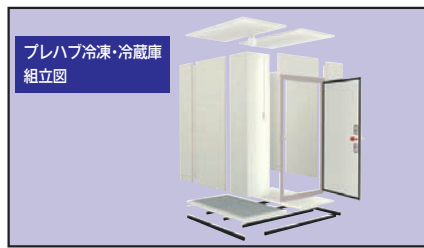
その他

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

プレハブ冷凍・冷蔵庫

電気 抗菌仕様



スリムセバレットタイプ

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 庫内高 mm | 庫内容積 m ³ | インバーター冷却ユニット 電源3相200V 消費電力W (50/60HZ) |
|------------|----------|-------|-------|-------|----------|--------|---------------------|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| 冷蔵庫 | | | | | | | | |
| 2坪 | S20S-20F | 3,600 | 1,932 | 2,148 | お問合せください | 2,000 | 12.06 | 1,050/1,060 |
| 2.5坪 | S20S-25F | 4,500 | 1,932 | 2,148 | お問合せください | 2,000 | 15.15 | 1,820/1,850 |
| 3坪 | S20S-30F | 3,600 | 2,832 | 2,148 | お問合せください | 2,000 | 18.39 | 1,820/1,850 |
| 冷凍庫 | | | | | | | | |
| 0.5坪 | S20N-05F | 1,800 | 1,032 | 2,264 | お問合せください | 2,000 | 2.24 | 890/890 |
| 1坪 | S20N-10F | 1,800 | 1,932 | 2,264 | お問合せください | 2,000 | 5.12 | 1,600/1,640 |

組立式冷蔵庫

電気



603CD-PL-EX **¥1,885,000**
税込¥2,073,500

- 外形寸法:W1,800×D800×H1,912
- 消費電力:三相 200V 387W
- 定格内容積:1,677L
- 庫内温度:-7~12℃

冷蔵庫・冷凍庫

電気



SRR-K1261SB



GRD-124FDX-F



GRD-121PX

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 定格内容積 (冷蔵) L | 庫内温度 ℃ | 冷凍 | 冷蔵 | 仕様 |
|--------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|------------------------|--------------------|-----------|----|----|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| 冷蔵庫 | | | | | | | | | | | | |
| SRR-K961SB | 900 | 650 | 1,950 | ¥1,284,800 | ¥1,168,000 | 1P100V | 255/255 | 611 | -6~12 | - | 4 | センタービラーレス |
| SRR-K1261SB | 1,200 | 650 | 1,950 | ¥1,285,900 | ¥1,169,000 | 1P100V | 261/261 | 848 | -6~12 | - | 4 | センタービラーレス |
| SRR-K1883B | 1,785 | 800 | 1,950 | ¥1,674,200 | ¥1,522,000 | 3P200V | 394/394 | 1,659 | -6~12 | - | 6 | |
| 冷凍庫 | | | | | | | | | | | | |
| GRD-094FDX | 900 | 800 | 1,950 | ¥1,570,800 | ¥1,428,000 | 3P200V | 477/477 | 781 | -20以下 | 4 | - | |
| GRD-124FDX-F | 1,200 | 800 | 1,950 | ¥1,782,000 | ¥1,620,000 | 3P200V | 567/567 | 1,082 | -20以下 | 4 | - | センタービラーレス |
| GRD-154FDX-F | 1,490 | 800 | 1,950 | ¥1,989,900 | ¥1,809,000 | 3P200V | 574/574 | 1,373 | -20以下 | 4 | - | センタービラーレス |
| GRD-186FDX | 1,790 | 800 | 1,950 | ¥2,108,700 | ¥1,917,000 | 3P200V | 571/571 | 1,667 | -20以下 | 6 | - | |
| 冷凍冷蔵庫 | | | | | | | | | | | | |
| GRN-091PX | 900 | 650 | 1,950 | ¥1,625,800 | ¥1,478,000 | 1P100V | 474/474 | 129/435 | -5~10/-20 | 1 | 3 | |
| GRN-121PX | 1,200 | 650 | 1,950 | ¥1,587,300 | ¥1,443,000 | 1P100V | 480/480 | 185/608 | -5~10/-20 | 1 | 3 | |
| GRN-152PX | 1,490 | 650 | 1,950 | ¥1,887,600 | ¥1,716,000 | 1P100V | 509/509 | 502/504 | -5~10/-20 | 2 | 2 | |
| GRD-182PDX | 1,790 | 800 | 1,950 | ¥2,211,000 | ¥2,010,000 | 3P200V | 524/524 | 503/1,088 | -5~10/-20 | 2 | 4 | |

コールドテーブル

電気



LRC-150RM-F



FT-120SNG-1



LRC-151PM

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 定格内容積 (冷蔵) L | 庫内温度 ℃ | 冷凍 | 冷蔵 | 仕様 |
|---------------------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|------------------------|--------------------|-----------|----|----|-----------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| 冷蔵コールドテーブル | | | | | | | | | | | | |
| LRC-120RM-F | 1,200 | 600 | 800 | ¥お問合せください | | 1P100V | 257/257 | 241 | -5~10 | - | 2 | センタービラーレス |
| LRC-150RM-F | 1,500 | 600 | 800 | ¥お問合せください | | 1P100V | 262/262 | 329 | -5~10 | - | 2 | センタービラーレス |
| LRC-180RM-F | 1,800 | 600 | 800 | ¥お問合せください | | 1P100V | 276/276 | 414 | -5~10 | - | 3 | センタービラーレス |
| LRW-120RM-F | 1,200 | 750 | 800 | ¥お問合せください | | 1P100V | 257/257 | 316 | -5~10 | - | 2 | センタービラーレス |
| 冷凍コールドテーブル | | | | | | | | | | | | |
| FT-120SNG-1 | 1,200 | 600 | 800 | ¥1,256,200 | ¥1,142,000 | 1P100V | 348/348 | 243 | -20以下 | 2 | - | |
| FT-150SNG-1 | 1,500 | 600 | 800 | ¥1,292,500 | ¥1,175,000 | 1P100V | 352/352 | 333 | -20以下 | 2 | - | |
| FT-180SDG-1 | 1,800 | 750 | 800 | ¥1,666,500 | ¥1,515,000 | 1P100V | 370/370 | 549 | -20以下 | 3 | - | |
| 冷凍冷蔵コールドテーブル | | | | | | | | | | | | |
| LRC-121PM | 1,200 | 600 | 800 | ¥お問合せください | | 1P100V | 348/348 | 110/106 | -5~10/-20 | 1 | 1 | |
| LRC-151PM | 1,500 | 600 | 800 | ¥お問合せください | | 1P100V | 352/352 | 153/150 | -5~10/-20 | 1 | 1 | |
| LRC-181PM | 1,800 | 600 | 800 | ¥お問合せください | | 1P100V | 362/362 | 124/265 | -5~10/-20 | 1 | 2 | |

パススルー冷蔵庫

電気



SRR-KP1281D

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 定格内容積 (冷蔵) L | 庫内温度 ℃ | 冷凍 | 冷蔵 |
|-------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|------------------------|--------------------|-----------|----|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| SRR-KP781D | 745 | 850 | 1,950 | ¥2,030,600 | ¥1,846,000 | 1P100V | 352/352 | 696 | -6~12 | - | 2 |
| SRR-KP1281D | 1,200 | 850 | 1,950 | ¥2,876,500 | ¥2,615,000 | 1P100V | 419/419 | 1,180 | -6~12 | - | 4 |

リーチインショーケース

電気



RS-120AT-4G-2

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 定格内容積 (冷蔵) L | 庫内温度 ℃ | 扉数 |
|---------------|----------|-----|-------|------------|------------|--------|------------------------|--------------------|-----------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| RS-90AT-4G-2 | 900 | 650 | 1,970 | ¥1,261,700 | ¥1,147,000 | 1P100V | 390/395 | 406 | 0~16 | 4 |
| RS-120AT-4G-2 | 1,200 | 650 | 1,970 | ¥1,417,900 | ¥1,289,000 | 1P100V | 394/399 | 576 | 0~16 | 4 |
| RS-150A-4G-2 | 1,500 | 800 | 1,970 | ¥1,620,300 | ¥1,473,000 | 1P100V | 407/407 | 1,011 | 0~16 | 4 |
| RS-180A3-6G-2 | 1,800 | 800 | 1,970 | ¥1,845,800 | ¥1,678,000 | 3P200V | 433/428 | 1,228 | 0~16 | 6 |

舟形コールドテーブル

電気



4461CDSF

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 定格内容積 (冷蔵) L | 庫内温度 ℃ | 冷凍 | 冷蔵 | 仕様 |
|----------|----------|-----|-----|------------|------|--------|------------------------|--------------------|-----------|----|----|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| 4461CDSF | 1,200 | 600 | 850 | お問い合わせください | | 1P100V | 210/215 | 173 | -5~10 | - | 2 | |
| 5461CDSF | 1,500 | 600 | 850 | お問い合わせください | | 1P100V | 220/230 | 237 | -5~10 | - | 2 | |

ドロワーテーブル

電気



LBC-120RM2

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 定格内容積 (冷凍/冷蔵) L | 庫内温度 ℃ | 冷凍 | 冷蔵 | 仕様 |
|------------|----------|-----|-----|------------|------|--------|------------------------|-----------------------|-----------|----|----|--------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| LBC-090RM2 | 900 | 600 | 550 | お問い合わせください | | 1P100V | 193/193 | -/65 | -5~10 | - | 2 | 2段ドロワー |
| LBC-120RM2 | 1,200 | 600 | 550 | お問い合わせください | | 1P100V | 205/205 | -/126 | -5~10 | - | 4 | 2段ドロワー |

※収納可能ホテルパンサイズ 2/3 サイズ深さ 100mm 以下

製氷機

電気



IM-55M-2

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 製氷能力 kg/日 | 貯水量 kg | 仕様 |
|-----------|----------|-----|-----|------------|------------|--------|------------------------|--------------|-----------|----|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| IM-25M-2 | 395 | 450 | 770 | ¥490,600 | ¥446,000 | 1P100V | 145/165 | 24/26 | 14 | |
| IM-35M-2 | 500 | 450 | 800 | ¥653,400 | ¥594,000 | 1P100V | 175/210 | 36/38 | 18 | |
| IM-55M-2 | 630 | 525 | 800 | ¥986,700 | ¥897,000 | 1P100V | 260/285 | 53/58 | 27 | |
| IM-95TM-1 | 1,000 | 600 | 800 | ¥1,240,800 | ¥1,128,000 | 1P100V | 460/530 | 92/101 | 38 | |

※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。税込み価格については税率10%で表示しています。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - 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
 - テイルテンゲン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
 - 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
- 幼保関連
 - 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・加温
 - 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

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルバン

洗浄機用洗剤

タニコー洗剤(スーパーウォッシュ)

非劇物・アルカリ性・無リン



TSW-20 **¥24,940**
税込¥27,434

■容量:20L
■硬水用の洗浄剤。スケールの発生を抑えます。



TSW-10-1 **¥14,250**
税込¥15,675

■容量:10L
■硬水用の洗浄剤。スケールの発生を抑えます。

洗浄機用洗剤

顆粒・固形型・カプセル洗剤

無リンタイプ



テターファインスーパー G8 **¥11,980**
税込¥13,178

■容量:4.0kg×4個入り
※無リン・非劇物・アルミ対応

無リン高濃縮タイプ



テターファインエコスーパー **¥20,500**
税込¥22,550

■容量:2.5kg×4個入り
※非劇物・アルミ対応・無リン

厨房器具洗剤

タニコースチコンクリーナー

濃縮タブレット洗剤



ST タブレット **¥オープン価格**

■荷姿:60g×30錠×6箱入り

タニコースチコンクリーナー

スチコン庫内の油污れ落とし



TSC-2 (6個入) **¥20,410**
税込¥22,451

■容量:2L×6個入り
※エコ容器使用
※泡スプレーガン(600cc)別売

TSC-2 (2個入) **¥7,990**
税込¥8,789

■容量:2L×2個入り

タニコーリンス剤(スーパーリンス)

中性・無リン



TSR-10 **¥34,000**
税込¥37,400

■容量:10L
■リン規制に対応。原料は可食または食品添加物。

食器用洗剤

前浸漬用漂白剤

アルミ食器対応

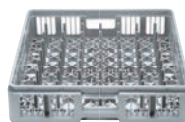


ニューウェア **¥23,700**
税込¥26,070

■容量:10kg
■酸素系漂白剤。タンニンなどのシミを除去。プラスチック、アクリルの変質もありません。

洗浄ラック

プレートトレーラック



プレートトレー 85 **¥6,000**
税込¥6,600

■外形寸法:W500×D500×H115

フラットウェアラック



フラット-85 **¥6,000**
税込¥6,600

■外形寸法:W500×D500×H115

オープンクリーナー



オープンクリーナー FF **¥34,560**
税込¥38,016

■容量:5L×3

タニコーフライヤークリーナー



フライヤークリーナー 500-20 **¥11,700**
税込¥12,870

■荷姿:500g×20
■対金属安全性:アルミニウム・スズ・銅は不可
※アルカリ性、無リン

浄水器



NFX-LC ¥55,000
税込¥60,500

- 外形寸法:φ104×H303
- 能力:ろ過流量5.0L/min

NFX-LC-F ¥16,000
税込¥17,600

※NFX-LC専用カートリッジ



NFX-OC ¥66,000
税込¥72,600

- 外形寸法:φ104×H384
- 能力:ろ過流量8.0L/min

NFX-OC-F ¥18,500
税込¥20,350

※NFX-OC専用カートリッジ



AS-10L ¥60,500
税込¥66,550

- 外形寸法:W155×φ102×H335
- 能力:ろ過流量10L/min
- ※1年または150,000Lで交換

AS-10LC ¥18,900
税込¥20,790

※AS-10L専用カートリッジ



LA-05 ¥50,400
税込¥55,440

- 外形寸法:W122×D120×H250
- 能力:ろ過流量5L/min
- ※1年または50,000Lで交換

LA-05C ¥18,900
税込¥20,790

※LA-05専用カートリッジ

浄水器

標準型



MP02-2 ¥55,000
税込¥60,500

- 外形寸法:W105×D160×H300
- 能力:1年または10万Lで交換

UMC2100 ¥25,300
税込¥27,830

※MP02-2専用カートリッジ
※塩素・臭い除去

中空糸膜型



MP02-4 ¥60,500
税込¥66,550

- 外形寸法:W105×D160×H300
- 能力:1年または5万Lで交換

UMC2050 ¥30,800
税込¥33,880

※MP02-04専用カートリッジ
※細菌・濁り・塩素を除去

ワンタッチ脱着方式



◆お店の方でも簡単に、しかも安全に、カートリッジ交換が出来、交換費用が節約可能!

ヘッド:AP3-HEAD-ST ¥お問合せください

カートリッジ:HF45 ¥お問合せください

- 外形寸法:W132×D132×H331
- ※交換スペース6cmを確保してください
- 能力:ろ過流量8L/min
- ※1年または95,000Lで交換
- ※ヘッドとカートリッジは別売りです

タニコー純正・軟水器

コンパクト・小型卓上スチコン専用



TRS-4K10L ¥68,200
税込¥75,020


- 外形寸法:W155×φ102×H380
- 能力:ろ過流量10L/min、採水量:4,200L

TRS-4K10LC ¥22,100
税込¥24,310

※TRS-4K10L専用カートリッジ

タニコー純正・ハイブリッド軟水器

タニコー製スチコン (TSCO シリーズ) 専用




THB-K10L ¥69,300
税込¥76,230

- 外形寸法:W155×φ102×H380
- 採水量:2,600L(軟水効果) 30,000L(金属イオン封鎖材効果)

THB-K10LC ¥24,200
税込¥26,620

※THB-K10L専用カートリッジ



THB-M10P ¥70,000
税込¥77,000

- 外形寸法:φ104×H415
- 採水量:硬度50mg/L 3,500L 金属イオン封鎖水30,000L

THB-M10P-F ¥25,000
税込¥27,500

※THB-M10P専用カートリッジ

全自動軟水器(ボイラー・蒸し器用)

電気



RP-03DM ¥181,500
税込¥199,650

- 外形寸法:W220×D440×H510
- 消費電力:単相 100V 4.0W
- 採水量:2,000L/サイクル
- ※専用再生剤:クリトルティS

クリトルティ S ¥8,400
税込¥9,240

- 容量:5kg×4袋



MSX-10 ¥165,000
税込¥181,500

- 外形寸法:W205×D360×H445
- 消費電力:単相 100V 3.0W
- 採水量:3,500L/サイクル

メイクリーン S ¥6,600
税込¥7,260

- 容量:5kg×4袋

微酸性次亜塩素酸水生成器

電気 ウェルクリン・テ・プラス



NDX-65KM-HP ¥363,000
税込¥399,300

- 外形寸法:W240×D201×H350
- 消費電力:定格単相100V 2.7A
- 生成量:1.5L添加液で約600L
- 使用可能水量:2.0L/分(0.15MPa時)
- pH値:約5.0~6.5(原水により変化します)
- 有効塩素濃度:50~80mg/L(ppm)
- ※別途添加液が必要です。壁掛け用パネル付属。

●専用電解添加液



OSG46611 ¥13,800
税込¥15,180

- 容量:1.5L×4本
- 生成量:1,400L
- ボトル

OSG46601 ¥27,600
税込¥30,360

- 容量:10L×2ケース
- 生成量:4,700L
- カートン

電解次亜水生成装置(壁掛可能)

電気 ビーコロン



CL-S60 ¥430,000
税込¥473,000

- 外形寸法:W242×D141×H278
- 消費電力:単相100V 140W
- 性質:電解次亜水(食材殺菌水)
- 生成水能力:50ppm-6L、100ppm-3L、200ppm-1.5L
- ※蛇口1箇所

微酸性電解水生成装置

電気



ミュークリーンII ¥オープン価格

- 外形寸法:W287×D150×H297
- 消費電力:単相 100V 130W
- 性質:微酸性水(食品添加物認可)
- 生成水能力:pH5~6.5 300L/h
- ※有効塩素濃度:約10~30mg/kg(標準)
- ※3,000~4,000時間程度または2年毎程度使用で電極の交換が必要です。

※W(間口)・D(奥行)・H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認ください。 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。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームパクションファン
- 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
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アケカスオープン
- 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

幼保関連

- 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

ペーカリー

- 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

タニコー各種ホテルパン・グリッド・中敷アミ・蓋・アルミシートパン・エッグパン

| 番号 | サイズ | 外形寸法 (mm) | 深さ (mm) | 容量 (約L) | タニコー (Gタイプ) | 税込み価格 | 本体価格 | タニコー (Sタイプ) | 税込み価格 | 本体価格 |
|---|---------|-----------|---------|---------------------|---------------------|---------|----------------|-----------------|---------|--------|
| デラックスホテルパン | | | | | | | | | | |
| 1 | 1/1 | 530×327 | 20 | 2.4 | | | | S-THP-1/1-20 | ¥3,465 | ¥3,150 |
| | | | 25 | 2.5 | G-THP-1/1-25 | ¥7,480 | ¥6,800 | S-THP-1/1-25 | ¥3,465 | ¥3,150 |
| | | | 40 | 5.2 | | | | S-THP-1/1-40 | ¥3,960 | ¥3,600 |
| | | | 65 | 7.9 | G-THP-1/1-65 | ¥8,910 | ¥8,100 | S-THP-1/1-65 | ¥4,510 | ¥4,100 |
| 2 | 2/3 | 354×324 | 20 | 1.35 | G-THP-2/3-20 | ¥5,500 | ¥5,000 | S-THP-2/3-20 | ¥2,640 | ¥2,400 |
| | | | 65 | 5.3 | G-THP-2/3-65 | ¥7,040 | ¥6,400 | S-THP-2/3-65 | ¥3,410 | ¥3,100 |
| 3 | 1/6 | 174×160 | 100 | 1.7 | G-THP-1/6-100 | ¥3,630 | ¥3,300 | S-THP-1/6-100 | ¥2,145 | ¥1,950 |
| | | | 150 | 2.5 | G-THP-1/6-150 | ¥4,620 | ¥4,200 | S-THP-1/6-150 | ¥2,750 | ¥2,500 |
| 4 | 1/9 | 174×108 | 100 | 1 | G-THP-1/9-100 | ¥3,960 | ¥3,600 | S-THP-1/9-100 | ¥2,090 | ¥1,900 |
| | | | | | | | | | | |
| 穴あきホテルパン | | | | | | | | | | |
| 5 | 1/1 | 530×327 | 25 | 3.0 | | | | S-THP-1/1-25P | ¥3,850 | ¥3,500 |
| | | | 40 | 5.2 | | | | S-THP-1/1-40P | ¥5,280 | ¥4,800 |
| | | | 65 | 7.9 | G-THP-1/1-65P | ¥11,000 | ¥10,000 | S-THP-1/1-65P | ¥5,720 | ¥5,200 |
| 6 | 2/3 | 354×324 | 20 | 1.9 | | | | S-THP-2/3-20P | ¥3,850 | ¥3,500 |
| | | | 65 | 5.3 | G-THP-2/3-65P | ¥9,020 | ¥8,200 | S-THP-2/3-65P | ¥4,950 | ¥4,500 |
| グリッド | | | | | | | | | | |
| 7 | 1/1 | 530×325 | | | G-THP-1/1-G | ¥8,250 | ¥7,500 | S-THP-1/1G | ¥10,120 | ¥9,200 |
| | 2/3 | 354×325 | | | G-THP-2/3-G | ¥6,600 | ¥6,000 | S-THP-2/3G | ¥7,260 | ¥6,600 |
| 中敷アミ | | | | | | | | | | |
| 8 | 1/1 | 465×265 | | | G-THP-1/1-M | ¥5,280 | ¥4,800 | S-THP-1/1M | ¥2,310 | ¥2,100 |
| | 2/3 | 310×275 | | | G-THP-2/3-M | ¥4,180 | ¥3,800 | S-THP-2/3M | ¥1,936 | ¥1,760 |
| デラックスホテルパン用蓋(カバー) | | | | | | | | | | |
| 9 | 1/1 | 530×327 | | | G-THP-1/1-C | ¥7,260 | ¥6,600 | S-THP-1/1C | ¥3,740 | ¥3,400 |
| | 2/3 | 354×326 | | | G-THP-2/3-C | ¥5,940 | ¥5,400 | S-THP-2/3C | ¥2,750 | ¥2,500 |
| | 1/6 | 174×160 | | | G-THP-1/6-C | ¥1,980 | ¥1,800 | S-THP-1/6C | ¥1,045 | ¥950 |
| | 1/9 | 174×108 | | | G-THP-1/9-C | ¥1,650 | ¥1,500 | S-THP-1/9C | ¥935 | ¥850 |
| アルミテフロンホテルパン | | | | | | | | | | |
| 10 | 1/1 | 530×325 | 25 | | G-THP-1/1-25AT | ¥9,570 | ¥8,700 | | | |
| | 2/3 | 354×325 | 25 | | G-THP-2/3-25AT | ¥7,150 | ¥6,500 | | | |
| 加工ホテルパン(Sタイプ:TS:ステンレス、フッ素/Gタイプ:TS:ステンレス、テフロン) | | | | | | | | | | |
| 11 | 1/1 | 530×327 | 20 | | | | | S-THP-1/1-20TS | ¥7,700 | ¥7,000 |
| | | | 25 | | G-THP-1/1-25TS(ステン) | ¥14,080 | ¥12,800 | S-THP-1/1-25TS | ¥7,700 | ¥7,000 |
| | | | 35 | | G-THP-1/1-35TS(ステン) | ¥14,410 | ¥13,100 | | | |
| | | | 65 | | G-THP-1/1-65TS(ステン) | ¥19,250 | ¥17,500 | S-THP-1/1-65TS | ¥9,900 | ¥9,000 |
| 2/3 | 354×324 | 20 | | G-THP-2/3-20TS(ステン) | ¥11,550 | ¥10,500 | S-THP-2/3-20TS | ¥6,380 | ¥5,800 | |
| | | | | | | | | | | |
| アルミテフロン波型トレイ(焼網が不要の魚・肉焼き用専用トレイ) | | | | | | | | | | |
| 12 | 1/1 | 530×325 | 30 | | G-THP-1/1グリル | ¥17,600 | ¥16,000 | | | |
| 13 | 1/1 | 530×325 | 30 | | G-THP-1/1-25EAN | ¥9,900 | ¥9,000 | S-THP-1/1-25EAN | ¥8,470 | ¥7,700 |
| | 2/3 | 354×325 | 25 | | G-THP-2/3-25EAN | ¥8,140 | ¥7,400 | S-THP-2/3-25EAN | ¥6,820 | ¥6,200 |
| アルミテフロンエッグパン(目玉焼用専用トレイ) | | | | | | | | | | |
| 14 | 1/1 | 530×325 | 30 | | G-THP-1/1-30ATE | ¥10,450 | ¥9,500 | | | |
| | 2/3 | 354×325 | 35 | | G-THP-2/3-30ATE | ¥8,580 | ¥7,800 | S-THP-2/3-30ATE | ¥7,700 | ¥7,000 |
| アルミシートパン(コンベクションオープン/TC-100・TEC-100用) | | | | | | | | | | |
| 15 | 大 | 655×454 | 25 | | G-THP-大 | ¥9,350 | ¥8,500 | | | |
| | 大 | 657×456 | 25 | | | | | S-THP-大 | ¥8,360 | ¥7,600 |

※表中記載外形寸法はシリーズ(Gタイプ、Sタイプ)により、若干の違いがあります。詳しくはお問い合わせください。
 ※表中記載容量はシリーズ(Gタイプ、Sタイプ)により、若干の違いがあります。詳しくはお問い合わせください。

省エネ仕様・アルマイトホテルパン

| サイズ | 外形寸法 (mm) | 深さ (mm) | 容量 (約L) | 穴なしタイプ | 税込み価格 | 本体価格 | 穴あきタイプ | 税込み価格 | 本体価格 |
|-----|-----------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1/1 | 530×325 | 20 | 2.4 | 10002 | ¥6,600 | ¥6,000 | 10003 | ¥7,920 | ¥7,200 |
| | | 40 | 5.2 | 10012 | ¥7,700 | ¥7,000 | 10013 | ¥8,580 | ¥7,800 |
| | | 65 | 8.6 | 10022 | ¥7,700 | ¥7,000 | 10023 | ¥8,800 | ¥8,000 |
| 2/3 | 354×325 | 20 | 1.5 | 10102 | ¥5,280 | ¥4,800 | 10103 | ¥6,270 | ¥5,700 |
| | | 40 | 3.2 | 10112 | ¥6,050 | ¥5,500 | 10113 | ¥6,600 | ¥6,000 |
| | | 65 | 5.5 | 10122 | ¥6,600 | ¥6,000 | 10123 | ¥7,150 | ¥6,500 |

※熱伝導率は約9倍・焼き物調理に最適です。ステンレスホテルパン(SUS300番台)と比べて熱の伝わりが早い。
 ※急速冷凍:加熱調理後もスピーディーに冷却。ショックフリーザーやプラスチックにも。
 ※軽量ボディ:作業効率のアップ。軽量の為、女性スタッフや力のない方でも安心。
 ※省エネ:熱伝導率が高いため年間を通しての作業は省エネの効果があります。

その他



電子レンジ

電気



NE-1802VTA **¥300,000**
税込¥330,000

- 外形寸法:W422×D476×H337
- 消費電力:単相 200V 2.8kW
- 高周波出力:1,800~150W 10段階切替
- 省エネ電子レンジ
- 庫内照明:LED化
- 待機電力:ゼロ化



NE-711GV **¥オープン価格**

- 外形寸法:W510×D360×H306
- 消費電力:単相 100V 1.26kW
- 高周波出力:700、350、250W相当
- 容量:22L

マイクロウェーブコンベクションオープン

電気 高速オープン



NE-SCV3 **¥オープン価格**

- 外形寸法:W474×D565×H412
- 消費電力:単相 200V 3.75kW
- 容量:10L
- ※マイクロウェーブとコンベクションの2つ同時加熱で高速調理。

フード・クーラー&ウォーマー

電気 COOL HOT



PS-1 **¥140,000**
税込¥154,000

- 外形寸法:W193×D345×H273
- 消費電力:単相100V 160W
- 庫内温度:5~10℃
- 庫内容量:5.5L ホテルパン1/3
- ※ドライタイプ(ヘルチエ素子搭載)

HS-1 **¥100,000**
税込¥110,000

- 外形寸法:W193×D345×H273
- 消費電力:単相 100V 100W
- 庫内温度:40~90℃
- 庫内容量:5.5L ホテルパン1/3
- ※ドライタイプ(PID制御)

食品乾燥機

電気 ドライフルーツや乾燥野菜製造に最適 SDGs 食品ロスの削減に活用できます



DSJ-mini **¥71,000**
税込¥78,100

- 外形寸法:W325×D380×H484(トレイ4枚)
- 消費電力:単相 100V 416W
- ※ドライフルーツや乾燥野菜が手軽に作れます。

DSJ-3-1A **¥164,000**
税込¥180,400

- 外形寸法:W650×D595×H885
- 消費電力:単相100V 1.28kW
- 有効内容積:97L
- 温度調節:0~75℃
- 乾燥トレイ:3枚



DSK-20-3 **¥737,000**
税込¥810,700

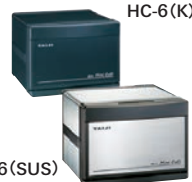
- 外形寸法:W1,260×D825×H1,820
- 消費電力:三相 200V 5.2/5.32kW(50/60Hz)
- 有効内容積:344L×2室 = 688L
- 庫内寸法:W410×D700×H1,200(×2室)
- 温度調節:1~70℃(80℃プログラム可能)
- 乾燥トレイ:20枚

DSK-30-3 **¥1,084,000**
税込¥1,192,400

- 外形寸法:W1,900×D825×H1,820
- 消費電力:三相200V 7.80/7.98kW(50/60Hz)
- 有効内容積:344L×3室 = 1,032L
- 庫内寸法:W410×D700×H1,200(×3室)
- 温度調節:1~70℃(80℃プログラム可能)
- 乾燥トレイ:30枚

タオルウォーマー

電気



HC-6(K) (SUS) (M) **¥45,000**
税込¥49,500

- 外形寸法:W300×D307×H230
- 消費電力:単相 100V 120W
- 庫内容量:6L(おしほり32本)
- ※カラー:ステンレス、ブラック、木目



HC-18S (横置き) **¥52,000**
税込¥57,200

- 外形寸法:W450×D275×H355
- 消費電力:単相 100V 165W
- 庫内容量:18L(おしほり80~96本)

冷水機

電気 ●氷蓄冷式



SWE-1000TA-PB1 **¥1,217,000**
税込¥1,338,700

- 外形寸法:W680×D680×H1,438
- 消費電力:三相 200V 1.29kW/1.64kW(50/60Hz)
- 出口水温/水量:5℃:750L/8h 10℃:1,000L/8h 15℃:1,500L/8h
- 電源 :三相 200V(50/60Hz)

●瞬冷式(空冷インバータ)



CWS-25AI **¥1,513,000**
税込¥1,664,300

- 外形寸法:W800×D400×H1,400
- 消費電力:三相200V 3.77/3.80kW(50/60Hz)
- 冷水量:8.2/8.3L/min(冷水吐出量10℃、周囲温度30℃、給水温度25℃の場合)

アイスピン



TIB-18B **¥86,000**
税込¥94,600

- 外形寸法:W345×D460×H280
- 槽内寸法:W255×D370×H240
- 排水接続口径:25A
- 落とし込み開口寸法:W305×D420
- ※付属品:シャバラホース×1
- ※アクリル扉使用

グラスファイラー



TO-1238-S **¥56,000**
税込¥61,600

- 外形寸法:W46×D127×H290

TO-1239 **¥46,500**
税込¥51,150

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオープン
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
テイルテイングパン回転釜
蒸し器
アークアスオープン
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

幼保関連

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

電気瞬間湯沸器

電気



EIWX3102A0 EI-20N5

EIWX3102A0 ¥300,000
税込¥330,000

- 外形寸法:W255×D97×H397
- 消費電力:三相200V 10.2kW
- 号数換算:5.8

EI-20N5 ¥880,000
税込¥968,000

- 外形寸法:W400×D141×H551
- 消費電力:三相200V 20.0kW
- 号数換算:11.5



EIX-250C0 DHM4

EIX-250C0 ¥150,000
税込¥165,000

- 外形寸法:W135×D91.5×H185.5
- 消費電力:単相200V 5.0kW
- 号数換算:2.9
- ※温度設定変更可(20~45℃)

DHM4 ¥50,000
税込¥55,000

- 外形寸法:W165×D82×H190
- 消費電力:単相200V 4.3kW
- 号数換算:2.6
- ※入水温度+15℃

電気小型給湯器

電気



ESN12ARN111E0 ¥103,000
税込¥113,300

- 外形寸法:W240×D320×H419
- 消費電力:単相100V 1.1kW(貯湯量12L)

電気・飲み物・洗い物用電気給湯器

電気



ESD20BRX220E0 ¥339,000
税込¥372,900

- 外形寸法:W308×D375×H411
- 消費電力:単相200V 2.0kW(貯湯量20L)

ESD30BRX220E0 ¥360,000
税込¥396,000

- 外形寸法:W370×D430×H438
- 消費電力:単相200V 2.0kW(貯湯量30L)

貯湯温水ボイラー

ガス圧温水ヒーター



HOH-15 HWN-13ZR

HOH-15 (無圧開放型) ¥3,310,000
税込¥3,641,000

- 外形寸法:W700×D1,520×H1,765

HWN-13ZR (屋内貯湯式型) ¥2,780,000
税込¥3,058,000

- 外形寸法:W1,160×D1,300×H2,035

蒸気ボイラー

スチーム



RV-160ZH ¥1,830,000
税込¥2,013,000

- 外形寸法:W635×D855×H1,820
- 蒸気量:160kg/h
- 最高圧力:0.69MPa

電気貯湯式湯沸器

電気 置台型



DE-特 ¥179,000
税込¥196,900

- 外形寸法:W381×D380×H633
- 消費電力:単相100V 1.5kW(貯湯量9L)

壁掛型



HDEN-20M ¥179,000
税込¥196,900

- 外形寸法:W415×D261×H615(貯湯量18L)

EWR20BNN115C0 ¥192,000
税込¥211,200

- 外形寸法:W360×D250×H599
- 消費電力:単相100V 1.5kW(貯湯量20L)

シンク下設置型グリース阻集器



TC-GT20M

TC-GT20M ¥193,000
税込¥212,300

- 外形寸法:W555×D375×H382
- 流入・出口径:50A片ニッブル
- 実容量:20L
- ※4輪キャスタータイプ
- ※オプション:専用蛇腹ホース部品一式

- ・メンテナンス時は前面キャッチクリップの開閉のみ
- ・シンク下の限られたスペースでも本体引出しが容易(移動式)

TC-GT20 ¥174,000
税込¥191,400

- 外形寸法:W555×D375×H320
- 流入・出口径:50A片ニッブル
- 実容量:20L
- ※固定金具タイプ

厨芥処理機

電気



YS-700L-PS-08 ¥5,119,000
税込¥5,630,900

- 外形寸法:W1,300×D500×H900
- 処理能力:10kg/分

ガス貯湯式湯沸器

ガス 壁掛型



HDST-1 ¥257,000
税込¥282,700

- 外形寸法:W430×D346×H786(貯湯量21L)

ディスポーザー

電気



YS-8100 ¥120,000
税込¥132,000

- 外形寸法:φ196×H312
- 能力:1.5L/回
- シンク口径:φ180
- ※家庭用

ジャックスタック



JS-104 ¥359,800
税込¥395,780

- 外形寸法:W600×D600×H1,830
- 容量:130~300φ104枚
- ※皿受バー間隔50mm

丸盆ラッチ16インチ



TO-691M ¥5,400
税込¥5,940

- 外形寸法:W450×D80×H325

オーダーハンガー



TO-133 ¥10,500
税込¥11,550

- 外形寸法:W1,100×H85

焼肉フード

ワンショットフードSOC



スチームヘッド
No.3

SOC-AD05-03 (GF付) ¥84,000
税込¥92,400

- 外形寸法:φ100(φ240)×H925~1,125
- 排気風量:290m³/h
- 器具静圧:150Pa
- 吸込みヘッドのバリエーションあり
- 無塗装標準(別途塗装可)
- ダクト工事別途

焼肉ロースター

ガス しちりんガスロースター
(2~4名用)



NK-5SN ¥69,000
税込¥75,900

- 外形寸法:φ301×H172
- ガス消費量(都市ガス/LPG):
2.39kW(2,055kcal/h)/2.38kW(0.17kg/h)
- ガス接続:φ9.5mmホースエンド
- 点火方法:圧電点火方式(素回し)
- 高さの低いタイプ NK-7N もございます。
(外形寸法:φ298×H144)
詳細はお問合せください。

ガス 卓上ガスロースター
(2~3名用)



BT-4R ¥57,000
税込¥62,700

- 外形寸法:φ218×D310×H141
- ガス消費量(都市ガス/LPG):
1.6kW/1.39kW
- ガス接続:カチットプラグ接続用11mm
自在迅速継手
(ホース接続用φ9.5mmへ変更可)
- 点火方法:圧電点火方式(素回し)
- 口スリ焼き 重量:4.0kg
- アミ焼き仕様もございます

ガス 小型卓上ガスロースター
(3~4名用)



BT-6SR ¥36,000
税込¥39,600

- 外形寸法:W309(357)×D186×H105
- 焼面サイズ:260×170 (鉄アミ1枚付属)
- ガス消費量(都市ガス/LPG):
1.55kW/1.41kW
- ガス接続:φ9.5mmホースエンド
- 点火方式:圧電点火方式
- 重量:1.9kg (鉄プレアミ使用時:2.8kg)
- 小型サイズ(焼面215×155)もございます。
詳細はお問合せください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン回転釜
- 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
- 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

幼保関連

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

配達車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ペーカリー

- 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

焼肉ロースター

ガス 無煙ロースター(ダクト型)



SV-2RU-T ¥346,000
税込¥380,600

- 外形寸法:W1,200×D800×H700
- 消費電力:AC100V 17W
- ガス消費量:都市ガス:3.35kW
LPG:3.26kW
- ガス接続:R1/2(P/T)
- 点火方法:連続放電点火方式(AC100V)
- 安全装置UVセンサー(立消えガス遮断システム)
異常過熱ガス遮断システム・ダクト遮断システム
漏電ブレーカー・エラーチェック機能搭載
- ダクト工事別途

ガス焼肉器(卓上タイプ)

ガス



Y-18T ¥17,800
税込¥19,580

- 外形寸法:W380×D288×H111
- 消費ガス量:(都市ガス/LPG):
2.33kW(2,000kcal/h)/2.24kW(0.16kg/h)
- ガス接続:φ9.5mmガス用コム管
- 調理寸法:W376×D216
- 点火方式:マッチ点火



Y-77C ¥14,800
税込¥16,280

- 外形寸法:W335×D265×H111
- ガス消費量(都市ガス/LPG):
2.04kW(1,750kcal/h)/1.47kW(0.11kg/h)
- ガス接続:φ9.5mmガス用コム管
- 調理寸法:W260×D160
- 点火方式:マッチ点火

炭火ロースター

ガス 赤鬼(炭使用)



S-910 ¥172,000
税込¥189,200

- 外形寸法:W929×D330×H259
- ガス消費量(都市ガス/LPG):
3.6kW(3,100kcal/h)/4.19kW(0.3kg/h)
- オプション:焼き網

電気式焼いも機

電気



TEY-101 ¥380,000
税込¥418,000

- 外形寸法: W450×D450×H502
- 消費電力:単相100V 1,190W(保温時70W)
- 焼き芋容量:最大5kg(適量3kg)
- 遠赤外線シーズヒーター

ポップコーン

電気



PA-36 ¥130,000
税込¥143,000

- 外形寸法:W480×D380×H510
- 消費電力:単相100V 1.01kW
- 能力:3分毎に350g

わた菓子

電気



CA-120 ¥215,000
税込¥236,500

- 外形寸法: W640×D640×H800
- 消費電力:単相100V 1.2kW
- 能力:1分毎に3~5本

ロストルクリーナー

電気



GRC-55C ¥924,000
税込¥1,016,400

- 外形寸法:W764×D604×H1,084~1,119
- 消費電力:単相100V 360/390W(50/60Hz)
- 標準洗浄時間:30~40min/回
- 洗浄物サイズ(mm):
角390×300まで 丸φ300まで

金属検出機

電気 防塵・防水 IP65 準拠



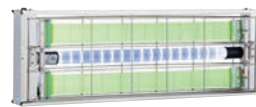
AD-4971-3517 ¥918,000
税込¥1,009,800

- 外形寸法:W800×D550×H1,262
- センサーヘッド開口部寸法:
幅350mm×高さ170mm
- 検出感度: Fe:φ0.5mm, SUS:φ1.0mm
- 可変ベルト速度: 10~60m/min
- 登録製品数:1000

- 自動感度設定機能
- アインチカラータッチパネル
- HACCP対応
- 本体メモリへ最大100件
- USBメモリから画像の取り込み
- 取り外し式コンベアベルトで清掃が容易

捕虫器

電気 屋内型



MP-L2000 ¥オープン価格
(LED 捕虫器)

- 外形寸法:W690×D75×H230
- 消費電力:単相100V 16W
- 捕虫器用LED:LT20BL/16-MP
- ※定格寿命30,000時間。蛍光灯の6倍の長寿命なのでランプ交換の手間を省けます。
- ※誘虫性の高い高出力UV-LEDを使用。捕虫器用蛍光灯20W形と同等の捕獲力。
- ※ランプ寿命が長いので交換によるゴミが減ります。廃棄物処理費用の削減にもつながります。



MPX-2000 ¥31,800
税込¥34,980

- 外形寸法:W690×D75×H230
- 消費電力:単相 100V 20W
- 捕虫ランプ:1灯 20W

※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。

表面・中心温度計

電気



SK-270WP

TP-100MR

SK-270WP **¥21,500**
税込¥23,650

- 外形寸法:W70×D40×H171
- 温度測定範囲:-40~+250℃
- ※防水型
- ※標準センサー付属

TP-100MR **¥21,800**
税込¥23,980

- 外形寸法:W54×D172×H40
- 温度測定範囲:-50~+280℃
- ※標準センサー付属

非接触温度計

電気



SK-8700 II **¥10,000**
税込¥11,000

- 外形寸法:W41.5×D65×H160
- 温度測定範囲:-20~315℃
- ※付属品:本体ビニールカバー

デジタル防水卓上はかり

電気

防塵・防水型



UDS-211W-20K **¥32,000**
税込¥35,200

- 外形寸法:W248×D270×H175
- ひょう量(最小表示):20kg(20g)
- ※単一乾電池付属
- ※10kgタイプあり
- ※検定付

デジタル防水台はかり

電気

防塵・防水型



DP-6701K-60 **¥105,000**
税込¥115,500

- 外形寸法:W350×D605×H795
- ひょう量(最小表示):60kg(20g)
- ※単一乾電池×4本付属
- ※他に32kg(10g)、150kg(50g)タイプあり
- ※検定付

券売機

電気

卓上型



FK-CX-D-2 **¥1,500,000**
税込¥1,650,000

- 外形寸法:W390×D250×H700
- 消費電力:単相100V 30W
- 口座数:42

1ロール



FK-ADIIB-2 **¥2,750,000**
税込¥3,025,000

- 外形寸法:W600×D280×H1,570
- 消費電力:単相100V 40W
- 口座数:54
- ※1万円札、5千円札も対応
- ※オプション:2ロール

2ロール



KB172NNS **¥1,634,000**
税込¥1,797,400

- 外形寸法:W640×D300×H1,600
- 消費電力:単相100V 101W
- 口座数:72口座フリーレイアウト

COOKING MATE 調理実習台

教師用調理台



★ TCM-280T ¥お問合せください

- 外形寸法:W2,400×D900×H800
- 消費電力:単相100V 4.0kW
(オープン電子レンジ)
単相200V 3kW
(クッキングヒーター)
- ※マナ板殺菌庫付

生徒用調理台

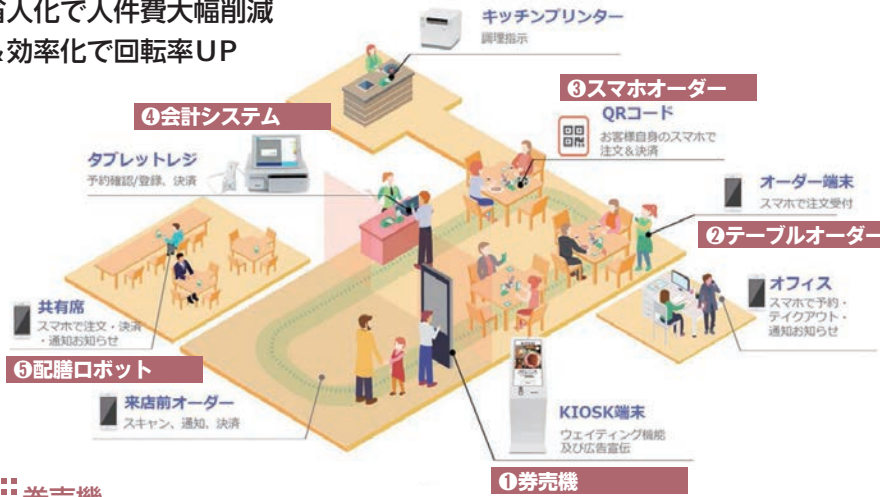


★ TCM-220S ¥お問合せください

- 外形寸法:W2,400×D900×H800
- 消費電力:単相100V 4.0kW
(オープン電子レンジ)
単相200V 3kW
(クッキングヒーター)

システム導入店舗概要例

省人化で人件費大幅削減
& 効率化で回転率UP



- 多くの注文スタイルに対応
- レジ利用のみ
- ハンディターミナル対応
- スマホテーブルオーダー対応
- モバイルオーダー対応

ZEROレジ ¥お問合せください

※要インターネット接続
※要サーバー使用料

券売機

①マルチ券売機

行列表策スマホ券売機

マジレジ KIOSK ¥2,700,000
税込¥2,970,000

■外形寸法: W800×D300×H900
※要インターネット回線・サーバー使用料



| | | |
|--------------|--------------|--|
| Smooder mini | ¥1,080,000 | Point 01 マルチ決済対応 クレジットカード・QRコード・各種電子マネー |
| | 税込¥1,188,000 | |
| Smooder | ¥1,175,000 | Point 02 スマホ感覚のシンプル画面 |
| | 税込¥1,292,500 | |
| 速流式自動釣銭機 | ¥1,350,000 | Point 03 地域マネー・ハウスマネー対応 |
| | 税込¥1,485,000 | |
| 非速流式自動釣銭機 | ¥630,000 | Point 04 低価格でも機能は充実 |
| | 税込¥693,000 | |

※要サーバー使用料・保守契約

セルフオーダーシステム

②テーブルオーダー

【セムールセルフ】
タブレット型セルフオーダーシステム
●専用タブレットから注文

セムールセルフ ¥3,200,000
税込¥3,520,000

■参考構成: マジレジplus/ハンディ3台
キッチンプリンタ2台、セルフ15台
周辺機器一式

③スマホオーダー

●タニ POS シリーズ
【セムールbb】
スマホオーダーシステム
●お客様のスマートフォンから注文

セムール bb ¥1,700,000
税込¥1,870,000

■参考構成: マジレジplus/ハンディ3台
キッチンプリンタ2台
周辺機器一式
※要サーバー使用料

POSレジシステム

④会計システム

【セミセルフレジ】

- 内容の登録まではスタッフが代行、お支払いはお客様側で入金
- オーダーシステムとの連動も可能
- 完全なセルフレジでは不安なお店もセミセルフで効率UPや非接触を実現
- クレジットカードやQRコード決済も対応

マジレジセミセルフ ¥1,900,000
税込¥2,090,000

■構成内容: 10インチタッチモニター、セルフ向け自動釣銭機コンラックス製、CCTインジェニコ(クレジットカード/電子マネー)、定着型バーコードリーダー(QR決済)、周辺機器一式

【セルフレジ】

- 圧倒的な省人化
- セルフで会計
- SEMOURとの連携でさらに省力化
- マルチ決済対応(クレジットカード・QRコード・IC系)

マジレジセルフ ¥2,600,000
税込¥2,860,000

■外形寸法: W450×D600×H753

●キャッシュレス決済で現金受渡しによる接触減
●多くのQRコード決済ブランドが1台で対応

対応ブランド

- ・ PayPay
- ・ LINE Pay
- ・ au PAY
- ・ d払い
- ・メルペイ
- ・ WeChat Pay
- ・ ALIPAY
- ・ 楽天ペイ

マルチ決済システム ¥60,000
税込¥66,000

■外形寸法: W83×D211×H54
※要Wi-Fi接続

フロアロボット

⑤配膳ロボット

| | | | | | |
|-----------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| C30 | T8 | T9 Pro | T10 | Bella bot | Ketty bot |
| ¥お問合せください | ¥1,700,000 | ¥2,000,000 | ¥2,700,000 | ¥3,090,000 | ¥1,870,000 |
| | 税込¥1,870,000 | 税込¥2,200,000 | 税込¥2,970,000 | 税込¥3,399,000 | 税込¥2,057,000 |

■外形寸法: W520×D490×H766
■清掃幅: 50cm
※要保守契約

■外形寸法: W384×D468×H1,123
■最小通路幅: 55cm
※要保守契約

■外形寸法: W500×D527×H1,266
■最小通路幅: 70cm
※要保守契約

■外形寸法: W555×D485×H1,400
■最小通路幅: 59cm
※要保守契約

■外形寸法: W435×D450×H1,120
■最小通路幅: 55cm
※要保証延長契約

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認ください。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。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームパジョンオーブン
 - 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
 - テルテングパン回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 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
- 幼保関連
 - 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
- ペーカリー
 - オープン
 - 関連機器
- サービス機器
 - 温蔵・保温・加温
 - 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

JFEA 業務用厨房設備機器基準及び適合登録制度について

JFEA 業務用厨房設備機器基準とは…

- ・業務用厨房機器において日本で唯一の基準。
- ・ラベルの貼付された機器は、JFEA業務用厨房設備機器基準に適合し、且つ、厨房機器に求められる法令、その他の社会規範を満足している証です。

JFEA 業務用厨房設備機器基準の目的

- ① 食品衛生
- ② 使用者の安全
- ③ 環境保全

という **3** つの安全を食品設備機器に要求するものです。

ラベルの貼付け



技術基準に適合していると判断された製品には適合確認ラベルを貼付することができます。

技術基準の構造

技術基準は、業務用厨房機器に共通の基準とそれを補う6つの個別の基準により構成されています。

1 業務用厨房板金製品基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-
(強度性能試験を課している)

2 業務用厨房熱機器基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-

3 業務用冷蔵庫・冷凍庫基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-
(日本冷凍空調工業会標準規格業務用冷蔵庫の該当する項目を適用する)

4 業務用厨房食品加工機器基準

(使用者の安全のための構造および装置に付いて規定がある)

5 業務用厨房サービス機器基準

6 業務用食器洗浄機基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-
(洗浄能力と殺菌能力を要求する)

基準仕様(例)

業務用厨房板金製品基準

・7.3.1 機器下方の高さ

機器を平たんな床においたとき、機器本体の最下部が床上150mmを下回ってはならない。



業務用厨房設備機器共通基準

・7.3.9 配管接続部

配管・配線部の開口は、配管、配線部の外形の1.2倍以下とすること



業務用厨房熱機器基準

・7.3.10 通気のための開口部

通気口を設ける場合は食品が直接触れない部分に設け、且つごみ等が内部に侵入しにくい構造とすること。



タニコーの技術基準適合製品例

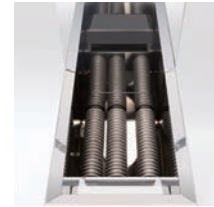
食品の衛生、使用者の安全と環境保全に配慮した、
厨房機器のあるべき“カタチ”!

Cleanliness

衛生設計 清掃性の追求



2 ほこり、ごみ、液体等の侵入に配慮しかつ、異物混入を防止するため、油槽周辺にビス等は使用していません。



Quality

環境設定 有害物質の排除

- 1 製品の構成部材全てから有害物質を排除した設計です。
- 2 ロングユースも環境保全の一つと捉え、未長くお使いいただける“堅牢設計”です。

Safety

安全設計 利用者の安全に配慮

- 1 調理中に触れる部分はもちろん、清掃時に触れる可能性のある部分全てに、ケガのない配慮をしています。
- 2 手の触れる部分のネジは極力少なくし、取り外しの必要なネジは“袋ナット”を、その他のネジには保護処理を施しています。

適合登録機器



JFEA基準適合製品



ガス式立体炊飯器
P80 熱調理機器



ドアタイプ洗浄機
TDWG-6D(R/L)
P105 洗浄・衛生機器



ガスフライヤー
(スタンダード/DXタイプ)
P60/P61 熱調理機器



電気ティルティングパン
P75 熱調理機器



JFEA仕様も製作可能



ガスレンジ・ガステーブル
[ウルティモシリーズ]
P18/P19 熱調理機器



IHコンロ/スタンドタイプ
P33 熱調理機器



TRE430シリーズ
P80 作業機器



IHフライヤー
P64 熱調理機器



| |
|-----------------|
| 熱調理機器 |
| レンジ・テーブル |
| スチームコンベクションオーブン |
| 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 |
| 幼保関連 |
| 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 |

適合登録制度の概略

2013年4月より、業務用厨房設備機器適合確認制度が改正され、登録制度に移行されました。
技術基準も改正されそれに基づき、工業会が認定した自主検査員による社内自主検査に合格した機器を工業会に登録申請します。

資料 調理能力表

Materials02

| P18 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 設定温度 | 調理時間 | | | |
|--|---|------------------------|------------------|-------------------------|-----------------|-------------------|---------|-------------------|-------|-------|
| ウルティモシリーズ (ガスレンジ、 ガスコンベクションレンジ) | TGRAシリーズ: ガスレンジ | TGRAシリーズ: ガスレンジ | 鮭の切り身焼き | 80g/切れ | 10切れ(上段調理) | 260℃ | 15分 | | | |
| | | | 鶏モモの照り焼き | 300g/枚 | 4枚(下段調理) | 260℃ | 15分 | | | |
| | | | スポンジケーキ | ケーキ型(18cm) | 3個(下段調理) | 180℃ | 30分 | | | |
| | | | ポテトグラタン | グラタン皿(30cm幅) | 1皿(下段調理) | 250℃ | 20分 | | | |
| | | | 鮭の切り身焼き | 80g/切れ | 28切れ・48切れ(4段調理) | 250℃ | 12分 | | | |
| | | | 鶏モモの照り焼き | 300g/枚 | 8枚・16枚(2段調理) | 160℃ | 18分・20分 | | | |
| P32 | 製品名 | 型式 | 加熱出力 | 沸騰時間(水温15℃から沸騰までに要する時間) | 水量10L | 水量20L | 水量30L | 水量40L | 水量50L | 水量60L |
| | | | | | 2.0・2.1kW | 33分 | — | — | — | — |
| | | | | | 2.5kW | 26分 | — | — | — | — |
| | | | | | 3.0kW | 22分 | 44分※ | — | — | — |
| | | | | | 5.0kW | 13分 | — | — | — | — |
| | | | | | 6.0kW | 11分 | — | — | — | — |
| IHコンロ/ローレンジタイプ (内・外側対流) | TILシリーズ | 7.0kW | 9分 | 19分 | 28分 | 38分 | — | — | | |
| | | 10.0kW | 7分 | 13分 | 20分 | 26分 | 33分 | 39分 | | |
| | | ※小型卓上タイプは最大10Lまでとなります。 | | | | | | | | |
| P39 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | ホテルパン1枚分調理量 | 設定モード・温度 | 調理時間 | 備考 | | |
| デラックス・ベーシック スチームコンベクション オープン (6・10段) | ★TGSC-A6DC, A10DC ★TESC-A6D, A10D | TSCシリーズ | 鮭の切り身焼き | 60g/切れ | 14切れ | ホットエアモード 230℃ | 8分 | 1/1サイズ ホテルパン使用 | | |
| | | | ハンバーグ | 100g/個 | 12個 | コンビモード (20%) 230℃ | 8分 | | | |
| | | | ブロッコリー | — | 1.5kg | スチームモード 100℃ | 5分 | | | |
| | | | 肉じゃが | — | 15人前 | コンビモード(100%) 140℃ | 40分 | | | |
| 詳しくは、専用レシピ集をご覧ください。 | | | | | | | | | | |
| P40 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | ホテルパン1枚分調理量 | 設定モード・温度 | 調理時間 | 備考 | | |
| 卓上5段スチームコンベクション オープン | TGSC-5C TESC-5 | TSCシリーズ | 鮭の切り身焼き | 60g/切れ | 10切れ | ホットエアモード 230℃ | 10分 | 2/3サイズ ホテルパン使用 | | |
| | | | ハンバーグ | 100g/個 | 9個 | コンビモード (20%) 230℃ | 10分 | | | |
| | | | ブロッコリー | — | 1kg | スチームモード 100℃ | 7分 | | | |
| | | | 肉じゃが | — | 10人前 | コンビモード(100%) 140℃ | 40分 | | | |
| 詳しくは、専用レシピ集をご覧ください。 | | | | | | | | | | |
| P42 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | ホテルパン1枚分調理量 | 設定モード・温度 | 調理時間 | 備考 | | |
| 小型卓上スチームコンベクション オープン (2段) | TSCO-2EB | TSCシリーズ | 鮭の切り身焼き | 60g/切れ | 6切れ | ホットエアモード 230℃ | 10分 | 1/2サイズ ホテルパン使用 | | |
| | | | ハンバーグ | 100g/個 | 6個 | コンビモード (少) 230℃ | 13分 | | | |
| | | | ブロッコリー | — | 600g | スチームモード 100℃ | 10分 | | | |
| | | | 肉じゃが | — | 7人前 | コンビモード (多) 140℃ | 40分 | | | |
| P46 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 設定温度 | 調理時間 | | | |
| ピザオープン | ★TPO-3E1(3) | ピザ | 半焼成子生地 240g/枚 | 2枚 | 250℃ | 4分 | | | | |
| P51 | 製品名 | 型式 | 食材形状 | 1回調理量 | 火力 | 調理時間 | | | | |
| ガス餃子グリラー | TGZ-40F ★TGZ-40FTB ★TGZ-60F ★TGZ-60FTB TGZ-70FW ★TGZ-70FWTB ★TGZ-90FW ★TGZ-90FWTB TGZ-A65 | 冷凍餃子 25g/個 | 30個 | 30個 | 強火 | 5分 | | | | |
| | | | 48個 | 48個 | | | | | | |
| | | | 30×2個 | 30×2個 | | | | | | |
| | | | 30+48個 | 30+48個 | | | | | | |
| | | | 30×2個 | 30×2個 | | | | | | |
| | | | 30+48個 | 30+48個 | | | | | | |
| | | | 30×2個 | 30×2個 | | | | | | |
| | | | 4分30秒~5分 | 4分30秒~5分 | | | | | | |
| P52 | 製品名 | 型式 | 食材形状 | 1回調理量 | 火力 | 調理時間 | | | | |
| ガス餃子グリラー (卓上タイプ) | N-TCZ-4545G N-TCZ-6045G N-TCZ-4560G N-TCZ-6060G N-TCZ-6060GW N-TCZ-7560GW | 冷凍餃子 25g/個 | 24個 | 24個 | 強火 | 5分 | | | | |
| | | | 30個 | 30個 | | | | | | |
| | | | 48個 | 48個 | | | | | | |
| | | | 60個 | 60個 | | | | | | |
| | | | 24×2個 | 24×2個 | | | | | | |
| | | | 24+48個 | 24+48個 | | | | | | |
| P52 | 製品名 | 型式 | 食材形状 | 1回調理量 | 設定温度 | 調理時間 | | | | |
| 自動餃子グリラー | TZ-30GF-3 TZ-60GF-3 ★TZ-75GF-3 | 冷凍餃子 25g/個 | 24個 | 24個 | 210℃ | 4分30秒~5分 | | | | |
| | | | 24×2個 | 24×2個 | | | | | | |
| | | | 24+36個 | 24+36個 | | | | | | |
| P52 | 製品名 | 型式 | 食材形状 | 1回調理量 | 設定温度 | 調理時間 | | | | |
| 自動電気餃子グリラー | TZ-30EF-3 ★TZ-45EF-3 TZ-60EF-3 ★TZ-75EF-3 ★TZ-85EF-3 | 冷凍餃子 25g/個 | 24個 | 24個 | 210℃ | 4分30秒~5分 | | | | |
| | | | 36個 | 36個 | | | | | | |
| | | | 24×2個 | 24×2個 | | | | | | |
| | | | 24+36個 | 24+36個 | | | | | | |
| | | | 36×2個 | 36×2個 | | | | | | |
| P53 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理時間 | | | | |
| 角型ゆで麺器 (蒼龍) | TGUSシリーズ | 生らーめん | 150g/玉 | 150g/玉 | 各フリザル数に準ずる | 2分 | | | | |
| | | | 冷凍らーめん | 200g/玉 | | 30秒 | | | | |
| | | | 冷凍うどん | 250g/玉 | | 1分 | | | | |
| P56 | 製品名 | 型式 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理時間 | | | | | |
| 角型うどん釜 | TGKU-45 | 生麺150g/玉 | 10玉 | 10玉 | 10分 | | | | | |
| | | | 乾麺100g/束 | 10束 | 15分 | | | | | |
| | | | 冷凍麺250g/玉 | 10玉 | 3分 | | | | | |
| | | | 生麺150g/玉 | 15玉 | 10分 | | | | | |
| | | | 乾麺100g/束 | 15束 | 15分 | | | | | |
| | | | 冷凍麺250g/玉 | 15玉 | 3分 | | | | | |
| | TGKU-60 | 生麺150g/玉 | 20玉 | 10分 | | | | | | |
| | | | 乾麺100g/束 | 20束 | 15分 | | | | | |
| | | | 冷凍麺250g/玉 | 20玉 | 3分 | | | | | |
| | TGKU-75 | 生麺150g/玉 | 25玉 | 10分 | | | | | | |
| | | | 乾麺100g/束 | 25束 | 15分 | | | | | |
| | | | 冷凍麺250g/玉 | 25玉 | 3分 | | | | | |
| ★TGKU-100W | 生麺150g/玉 | 25玉 | 10分 | | | | | | | |
| | | 乾麺100g/束 | 25束 | 15分 | | | | | | |
| | | 冷凍麺250g/玉 | 25玉 | 3分 | | | | | | |
| P58 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理時間 | | | | |
| スパゲティーポイラー (farina) | TGSB-A50R TGSB-A50 TGSB-A90WR TGSB-A90W | 乾麺100g/束 | 3束 | 7分 | | | | | | |
| | | | 冷凍麺200g/玉 | 3玉 | 1分 | | | | | |
| | | | 乾麺100g/束 | 6束 | 7分 | | | | | |
| | | | 冷凍麺200g/玉 | 6玉 | 1分 | | | | | |
| P61 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 設定温度 | 調理時間 | | | |
| DXガスフライヤー | TGFL-A45DC | 冷凍コロッケ | 75g/個 | 15個 | 180℃ | 6分 | | | | |
| | | | 冷凍白身魚フライ | 60g/個 | | 15個 | 4分 | | | |
| | | | 冷凍フライドポテト | 15mm クリンクルタイプ | | 1kg | 3分 | | | |
| P63 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 設定温度 | 調理時間 | | | |
| 電気フライヤー | TEFL-A45 | 冷凍コロッケ | 60g/個 | 20個 | 180℃ | 5分30秒 | | | | |
| | | | 冷凍白身魚フライ | 60g/個 | | 20個 | 4分45秒 | | | |
| | | | 冷凍フライドポテト | 15mm クリンクルタイプ | | 1kg | 3分30秒 | | | |
| P64 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 設定温度 | 調理時間 | | | |
| IHフライヤー | TIFL-A45 | 冷凍コロッケ | 60g/個 | 20個 | 180℃ | 5分 | | | | |
| | | | 冷凍白身魚フライ | 60g/個 | | 20個 | 4分15秒 | | | |
| | | | 冷凍フライドポテト | 15mm クリンクルタイプ | | 1kg | 3分 | | | |

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 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
- 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

幼保関連

- 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

| P70 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 標位置 | 調理時間 |
|-----------------|-----------|--------|--------|--------|-------|-----|------|
| ガス赤外線グリラー (下火式) | TMS-TIG-4 | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 6尾 | 2段目 | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 8尾 | 2段目 | 10分 |
| | | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 18尾 | 3段目 | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 24本 | 4段目 | 6分 |
| | | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 9尾 | 2段目 | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 12尾 | 2段目 | 10分 |
| | TMS-TIG-6 | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 24尾 | 3段目 | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 32本 | 4段目 | 6分 |
| | | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 12尾 | 2段目 | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 16尾 | 2段目 | 10分 |
| | | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 24尾 | 3段目 | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 40本 | 4段目 | 6分 |
| TMS-TIG-8 | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 12尾 | 2段目 | 8分 | |
| | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 16尾 | 2段目 | 10分 | |
| | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 24尾 | 3段目 | 6分 | |
| | | 焼き鳥 | 30g/本 | 40本 | 4段目 | 6分 | |
| | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 12尾 | 2段目 | 8分 | |
| | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 16尾 | 2段目 | 10分 | |

標位置は、上から数えた段数です。

| P70 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 標位置 | 調理時間 |
|-----------------|-----|-----------------|-----|-------|-------|-------|------|
| ガス赤外線グリラー (下火式) | | TMS-TIG-1K(串焼用) | 焼き鳥 | 30g/本 | 10本 | 約60mm | 6分 |
| | | TMS-TIG-2K(串焼用) | 焼き鳥 | 30g/本 | 10本 | 約60mm | 6分 |
| | | TMS-TIG-4K(串焼用) | 焼き鳥 | 30g/本 | 20本 | 約60mm | 6分 |

標位置とは、下部バーナー食材間との距離を示しています。

| P71 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 標位置 | 調理時間 |
|-----------------|----------|----|--------|--------|-------|--------|------|
| ガス赤外線グリラー (上火式) | TIG-120 | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 20尾 | 約120mm | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 20尾 | 約120mm | 10分 |
| | | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 50尾 | 約90mm | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 72本 | 約60mm | 6分 |
| | | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 16尾 | 約120mm | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 16尾 | 約120mm | 10分 |
| | TIG-120S | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 36尾 | 約90mm | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 54本 | 約60mm | 6分 |
| | | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 15尾 | 3段目 | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 10尾 | 3段目 | 10分 |
| | | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 24尾 | 2段目 | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 45本 | 1段目 | 6分 |

標位置とは、上部バーナー食材間との距離を示しています。

| P71 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 標位置 | 調理時間 |
|------------------|----------|----|--------|--------|-------|-----|------|
| ガス赤外線グリラー (上下火式) | ★TGF-75 | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 15尾 | 3段目 | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 10尾 | 3段目 | 10分 |
| | | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 24尾 | 2段目 | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 45本 | 1段目 | 6分 |
| | | | あじの塩焼き | 160g/尾 | 15×2尾 | 3段目 | 8分 |
| | | | たいの塩焼き | 160g/尾 | 10×2尾 | 3段目 | 10分 |
| | ★TGF-150 | | 海老の塩焼き | 90g/尾 | 24×2尾 | 2段目 | 6分 |
| | | | 焼き鳥 | 30g/本 | 45×2本 | 1段目 | 6分 |

標位置は、上から数えた段数です。

| P74 | 製品名 | 型式 | 1回調理量 | 調理温度 | 調理時間 |
|----------------------|-----|-----------------|-------|------|------|
| 自動回転たこ焼器 (テフロンコート仕様) | | ★TGRO-32T-42,45 | 32個 | 195℃ | 6分 |
| | | ★TGRO-48T-42,45 | 48個 | | |
| | | ★TERO-32T-42,45 | 32個 | | |
| | | ★TERO-48T-42,45 | 48個 | | |

| P74 | 製品名 | 型式 | 1回調理量 | 調理温度 | 調理時間 |
|---------------------|-----|-----------------|-------|------|-------|
| 自動回転たこ焼器 (レンナコート仕様) | | ★TGRO-32R-42,45 | 32個 | 195℃ | 6分30秒 |
| | | ★TGRO-48R-42,45 | 48個 | | |
| | | ★TERO-32R-42,45 | 32個 | | |
| | | ★TERO-48R-42,45 | 48個 | | |

| P75 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理温度 | 調理時間 | 備考 |
|-----------|-----|------------------------|-------|---------|-------|----------|------------|---------------------|
| テイルテイングパン | | ★TE-100TP GFC-100TP | 豚汁 | 240cc/食 | 250食 | 100~150℃ | 60分 | 調理中、この範囲内で温度調節をします。 |
| | | | ハンバーグ | 100g/個 | 48個 | 150℃ | 15分 | |
| | | | 茶碗蒸し | 150cc/碗 | 48碗 | 120℃ | 加熱4分+蒸らし9分 | |

| P75 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理時間 | 備考 |
|-------|-----|-------------------------|-----|---------|-------|------------|------------------------------|
| ガス回転釜 | | TRK-036DF ★TRK-036F | 煮物 | 240cc/食 | 100食 | 1時間~1時間30分 | 煮物・汁物については、水入量の70%にて算出しています。 |
| | | | 汁物 | 25~35分 | | | |
| | | TRK-055DF TRK-055F | 煮物 | 240cc/食 | 160食 | 1時間~1時間30分 | |
| | | | 汁物 | 30~40分 | | | |
| | | TRK-080DF TRK-080F | 煮物 | 240cc/食 | 230食 | 1時間~1時間30分 | |
| | | | 汁物 | 30~40分 | | | |
| | | TRK-110DF TRK-110F | 煮物 | 240cc/食 | 320食 | 1時間~1時間30分 | |
| | | | 汁物 | 40~50分 | | | |
| | | TRK-150DF ★TRK-150F | 煮物 | 240cc/食 | 430食 | 1時間~1時間30分 | |
| | | | 汁物 | 45~55分 | | | |
| | | ★TRK-190DF ★TRK-190F | 煮物 | 240cc/食 | 550食 | 1時間~1時間30分 | |
| | | | 汁物 | 50~60分 | | | |

| P76 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 備考 |
|-----------|-----|----------|-------------|-------------|----------|------------------------------|
| 緊急災害用煮炊釜 | | ★TKS-36K | 煮物 | 300~350cc/食 | 70~80食 | 煮物・汁物については、水入量の70%にて算出しています。 |
| | | | 汁物 | 110~130食 | | |
| | | ★TKS-55K | 煮物 | 300~350cc/食 | 110~130食 | |
| | | | 汁物 | 160~180食 | | |
| ★TKS-80K | | 煮物 | 300~350cc/食 | 220~250食 | | |
| | | 汁物 | | | | |
| ★TKS-110K | | 煮物 | 300~350cc/食 | | | |
| | | 汁物 | | | | |

| P77 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理時間 |
|--------|--------|----|----------|------------|-------|------|
| ガス式蒸し器 | TSB-65 | | じゃがいも丸蒸し | 100~125g/個 | 52kg | 90分 |
| | | | 茶碗蒸し | 150cc/碗 | 160碗 | 60分 |
| | | | 冷凍シューマイ | 15g/個 | 1248個 | 60分 |
| | | | 冷凍にくまん | 100g/個 | 200個 | 60分 |

| P77 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理時間 |
|-------------|--------|----|------|---------|-------|------|
| ガス式ラッキーボイラー | TLB-2G | | 茶碗蒸し | 150cc/碗 | 81碗 | 20分 |

| P78 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 食材形状 | 1回調理量 | 調理時間 |
|-----------|------------------------------|----|------|---------|-------|--------|
| ガス式引出型蒸し器 | TGMS-3 (三段式) TGMS-4 (四段式) | | 茶碗蒸し | 150cc/碗 | 60碗 | 25~30分 |
| | | | 茶碗蒸し | 80碗 | | |

| P80 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 1釜調理量 | 調理時間 |
|----------|----------|----|-----|----------|------|
| ガス式立体炊飯器 | TGRCシリーズ | | 白飯 | 7kg (生米) | 40分 |

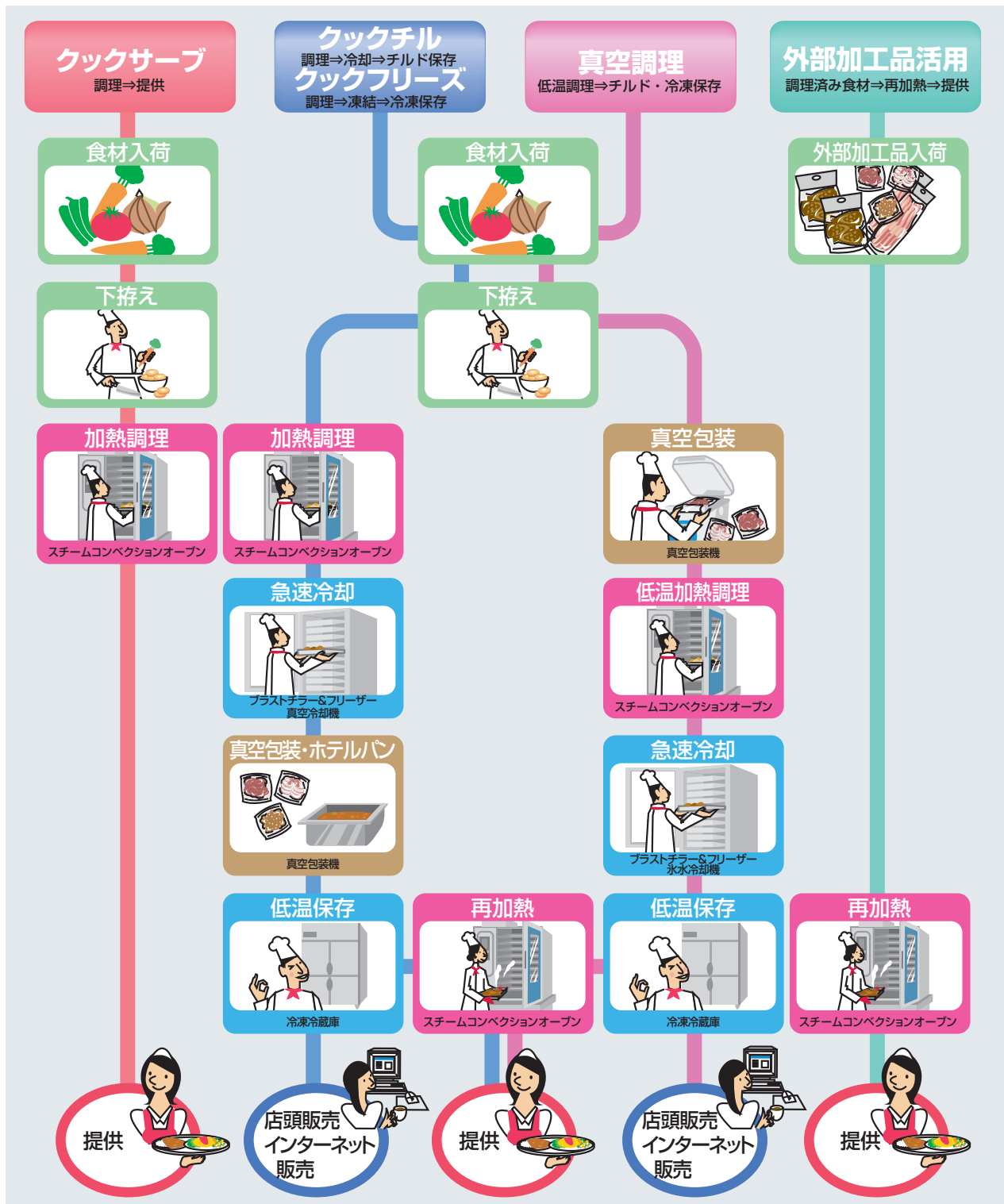
| P135 | 製品名 | 型式 | 調理名 | 1回あたりの調理量 |
|-------|-------------|----|------------|-----------|
| Vesta | ★TVO2(2枚差し) | | フランスパン | 8本 |
| | | | 食パン | 18斤 |
| | | | デニッシュ・菓子パン | 24個 |
| | | | フランスパン | 16本 |
| | | | 食パン | 36斤 |
| | | | デニッシュ・菓子パン | 48個 |
| | ★TVO4(4枚差し) | | フランスパン | 24本 |
| | | | 食パン | 45斤 |
| | | | デニッシュ・菓子パン | 72個 |
| | | | フランスパン | 24本 |
| | | | 食パン | 45斤 |
| | | | デニッシュ・菓子パン | 72個 |

《注意》

この能力数値は目安です。
食材の種類・形状・容量・品質、また調理する環境などにより異なる場合がありますので、ご了承下さい。

新調理システムを実現するために

まず、経験や勘ではなく、TT管理(温度と時間の管理)を行うことが第一条件です。
さらに、「クックチル」や「真空調理」といった調理法・保存法を取り入れることで
より厳格な食品衛生管理が可能となります。



詳しくはP37でご覧下さい。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン回転釜
- 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

スチームコンベクションオーブン

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|-------------------|--------------|--|--------------------------|--|--------------------|-------------------|--------------|--|--------------------------|--|--|---------------------|-------------------|--------------|--|--------------------------|--|----------------------|-------------------|--------------|--|----------------------------|--|---|------------------------|-------------------|--------------|--|----------------------------|--|-----------------------|-------------------|--------------|--|----------------------------|--|--|-------------------------|-------------------|--------------|--|------------------------------|--|------------------------|-------------------|--------------|--|------------------------------|--|
| <p>TGSC-5C </p> <p>TESC-5L</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>TGSC-5C(R/L)</td> <td>¥1,245,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥1,369,500</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W700 × D590 × H660</td> </tr> <tr> <td>TESC-5(R/L)</td> <td>¥1,245,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥1,369,500</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W700 × D590 × H660</td> </tr> </table> | TGSC-5C(R/L) | ¥1,245,000 | 税込¥1,369,500 | | ■外形寸法：W700 × D590 × H660 | | TESC-5(R/L) | ¥1,245,000 | 税込¥1,369,500 | | ■外形寸法：W700 × D590 × H660 | | <p>TGSC-6C </p> <p>TGSC-6CL</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>TGSC-6C(R/L)</td> <td>¥1,850,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥2,035,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W850 × D760 × H820</td> </tr> <tr> <td>TGSC-10C(R/L)</td> <td>¥2,300,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥2,530,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W850 × D760 × H1,030</td> </tr> </table> | TGSC-6C(R/L) | ¥1,850,000 | 税込¥2,035,000 | | ■外形寸法：W850 × D760 × H820 | | TGSC-10C(R/L) | ¥2,300,000 | 税込¥2,530,000 | | ■外形寸法：W850 × D760 × H1,030 | | <p>TGSC-A10DC </p> <p>TGSC-A10DCR + オプション 専用架台 TSCO-BC101N</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>TGSC-A10DC(R/L)</td> <td>¥2,370,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥2,607,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W860 × D790 × H1,030</td> </tr> <tr> <td>TESC-A10D(R/L)</td> <td>¥2,370,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥2,607,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W860 × D790 × H1,030</td> </tr> </table> | TGSC-A10DC(R/L) | ¥2,370,000 | 税込¥2,607,000 | | ■外形寸法：W860 × D790 × H1,030 | | TESC-A10D(R/L) | ¥2,370,000 | 税込¥2,607,000 | | ■外形寸法：W860 × D790 × H1,030 | | <p>TGSC-A20C </p> <p>★ TGSC-A20CL</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>★ TGSC-A20C(R/L)</td> <td>¥4,780,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥5,258,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,920</td> </tr> <tr> <td>★ TESC-A20(R/L)</td> <td>¥4,780,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">税込¥5,258,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,900</td> </tr> </table> | ★ TGSC-A20C(R/L) | ¥4,780,000 | 税込¥5,258,000 | | ■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,920 | | ★ TESC-A20(R/L) | ¥4,780,000 | 税込¥5,258,000 | | ■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,900 | |
| TGSC-5C(R/L) | ¥1,245,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥1,369,500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W700 × D590 × H660 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TESC-5(R/L) | ¥1,245,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥1,369,500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W700 × D590 × H660 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGSC-6C(R/L) | ¥1,850,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥2,035,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W850 × D760 × H820 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGSC-10C(R/L) | ¥2,300,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥2,530,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W850 × D760 × H1,030 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGSC-A10DC(R/L) | ¥2,370,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥2,607,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W860 × D790 × H1,030 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TESC-A10D(R/L) | ¥2,370,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥2,607,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W860 × D790 × H1,030 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TGSC-A20C(R/L) | ¥4,780,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥5,258,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,920 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★ TESC-A20(R/L) | ¥4,780,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 税込¥5,258,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,900 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

プラスチック&フリーザー

大量冷気による急速冷却・凍結機

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>FCS-BCU06N2 ¥2,058,000</p> <p style="text-align: right;">税込¥2,263,000</p> <p>■外形寸法：W1,200 × D750 × H800 ■消費電力：三相 200V 847/883W (50/60Hz) ■収納数：ホテルパン 1/1、D65mm × 6 枚 ※空冷式・トレータイプ</p> | <p>EF NEXT S ¥1,190,000</p> <p style="text-align: right;">税込¥1,309,000</p> <p>■外形寸法：W790 × D810 × H870 ■消費電力：単相 200V 6.8/7.4A 1.1/1.4kW (50/60Hz) ■能力：チリング：17kg フリージング：16kg ■収納/バット数：1/1GN 深さ 65mm：4 枚 1/1GN 深さ 20mm：8 枚</p> | <p>QXF-006SFLT2 ¥1,980,000</p> <p style="text-align: right;">税込¥2,178,000</p> <p>■外形寸法：W1,200 × D750 (802) × H800 ■消費電力：三相 200V 925/975W (50/60Hz) ■収納/バット数：1/1GN 深さ 65mm、6 枚</p> | <p>HBC-12B3 ¥3,920,000</p> <p style="text-align: right;">税込¥4,312,000</p> <p>■外形寸法：W840 × D880 × H1,855 ■消費電力：三相 200V 1,770/1,920W (50/60Hz) ■収納数：1/1 ホテルパン(深さ65mm)×12 枚</p> |
|---|---|--|---|

真空冷却機

蒸気発生器内蔵

CMJ-20QE **¥3,630,000**

税込¥3,993,000

■外形寸法：W755 × D800 × H1,740
■消費電力：三相 200V 7.15kW
■標準処理量：20kg/バッチ (6 段)
■冷却時間：8℃まで約 25 分

真空包装機

| | | |
|--|---|---|
| <p>V-282 ¥534,000</p> <p style="text-align: right;">税込¥587,400</p> <p>■外形寸法：W318 × D478 × H375 ■消費電力：単相 100V 1.2/1.25kW (50/60Hz) ■チャンパー内寸法：W255 × D320 × H100 ■シール有効寸法：220</p> | <p>V-393 ¥790,000</p> <p style="text-align: right;">税込¥869,000</p> <p>■外形寸法：W428 × D625 × H380 ■消費電力：単相 100V 1.1kW ■チャンパー内寸法：W352 × D462 × H135 ■シール有効寸法：310</p> | <p>HVP-382N ¥989,000</p> <p style="text-align: right;">税込¥1,087,900</p> <p>■外形寸法：W418 × D641 × H468 ■消費電力：単相 100V 1.1kW ■チャンパー内寸法：W350 × D453 × H60 ■シール有効寸法：310 ※高温食材パック可能 (60～95℃)</p> |
|--|---|---|

※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。

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理が飲食店の安全を守る!

「衛生管理計画」の作成 その①

一般衛生管理のポイント

POINT

それぞれについて「いつ」「どのように」行うのかを決め、「問題があったとき」の対処方法を計画しましょう。

- | | |
|-----------------|------------------------|
| ① 原材料の受入の確認 | ⑤ トイレの洗浄・消毒 |
| ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 | ⑥ 従業員の健康管理、衛生的作業着の着用など |
| ③ 交差汚染・二次汚染の防止 | ⑦ 衛生的な手洗いの実施 |
| ④ 器具などの洗浄・消毒・殺菌 | ⑧ その他(害虫対策、ゴミ処理など) |

一般衛生管理の例

原材料の受入の確認

変色や異臭がないか
包装に異常がないか

交差汚染・二次汚染の防止

生肉・魚の扱いに注意

衛生的な手洗いの実施

衛生的な手洗いの仕方をおさらいしましょう!

手洗いのタイミング

トイレ使用后／金銭を触った後
清掃を行った後／調理室に入った直後
生の肉、魚を扱う前後／盛り付け作業前

「衛生管理計画」に沿った衛生管理の実施・記録

POINT

見える化した計画を実施し、記録をつけましょう。
少なくとも1年間分の記録を、わかりやすく保管しておきましょう。

| | |
|---------|------------------|
| 熱調理機器 | レンジ・テーブル |
| | スチームコンベクション・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 |
| | テイルテイングパン/回転釜 |
| | 蒸し器 |
| | アクアガスオープン |
| | 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 |
| | 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 | |
| 幼保関連 | |
| 消毒・保管機器 | |
| | 食器消毒保管 |
| | 煮沸式消毒 |
| | 包丁/まな板殺菌庫 |
| | 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 |

HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害要因分析

重要管理点

アメリカで開発され、食品工業分野で発展してきた衛生管理手法です。健康被害を引き起こすような、食品の製造工程上の危害要因（食中毒菌の増殖や異物混入など）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において、それらを予防するための重要な工程を管理し、製品の安全性を確保します。

食中毒予防の3原則

- A** つけない
 - 器具の洗浄・消毒
 - 適切な手洗い
 - 従業員の健康管理 など
- B** ふやさない
 - 食品の温度および時間管理
- C** やっつける
 - 十分な加熱温度で調理
 - 中までしっかり火を通す など

「衛生管理計画」の作成 その②

重要管理のポイント

POINT メニューを調理工程別にグループに分け、管理ポイントと判断基準を決め、管理方法を計画しましょう。

第1グループ **非加熱のまま提供**

チェックポイント例

- 冷蔵庫の温度など

A B

第2グループ **加熱してすぐ提供**
加熱後保温して提供

チェックポイント例

- 火の強さ、調理する時間、中心部の温度
- 肉汁の出方、焼き色などの見た目、焼き上がりの弾力など
- 食材の大きさ、調理する個数など

A B C

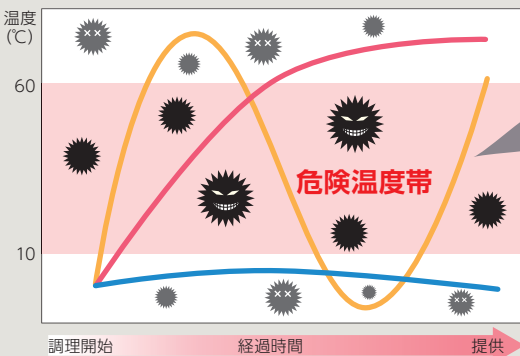
第3グループ **加熱後冷却して再加熱**
加熱後冷却して提供

チェックポイント例

- 加熱については第2グループと同様
- 冷却する場合は冷却の方法・時間
(例：小分けにして粗熱をとってから冷蔵庫へ)

A B C

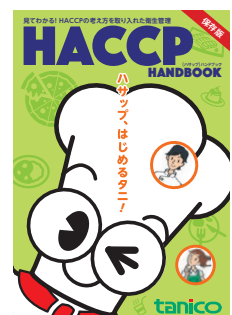
■グループ別の温度変化パターン



危険温度帯

10℃～60℃は、有害な微生物が増えやすい**危険温度帯**です！
この危険温度帯にさらす時間を、いかに短くするかが重要です。

- 第1グループ：非加熱のまま提供
- 第2グループ：加熱して提供
- 第3グループ：加熱後冷却、再加熱して提供



より詳しい内容を掲載したハンドブックもご用意しています。
ご希望の方は最寄りの営業所(巻末)へお問い合わせください。

ドライシステム対応型作業機器（シンク・作業台etc.）

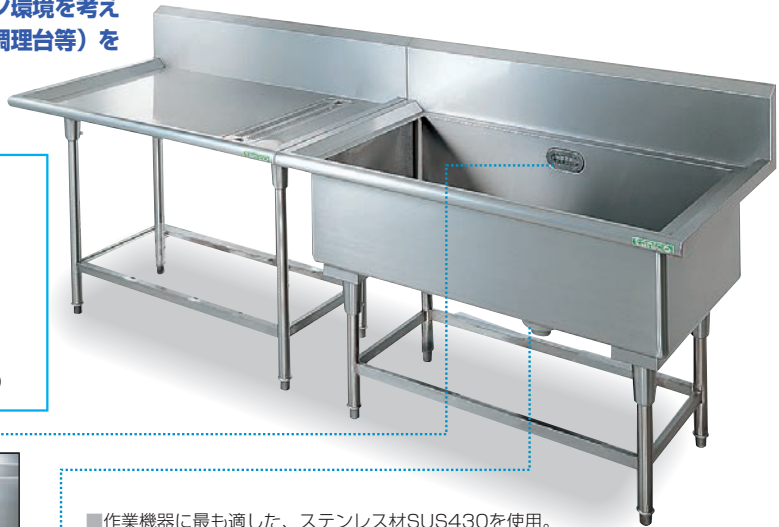
清潔で、より快適な作業空間を実現する タニコードライシステム

厨房における最も大切な条件は、衛生的で、かつ作業効率が良いことです。

タニコーでは、より衛生的で快適なキッチン環境を考え
ドライシステム対応型作業機器（シンク・調理台等）を
開発いたしました。

ドライシステムの考え方

- 人** 調理作業中、床に水が飛び散らないように配慮すること。（作業マニュアルの整備と徹底）
- 環境** 常に床を乾いた状態で使用できるように、換気・排水・空調の設備を整え、温度・湿度などを調整すること。（室内環境の向上）
- 清掃** 調理終了後に床清掃を行う。（洗浄と乾燥の徹底）
- 機器** ドライ対応機器を使用すること。（水切台、水返し、オーバーフロー、床排水などの水飛散防止機器の使用）



大型親子共栓
(D2タイプ)



小判型大型排水オーバーフロー

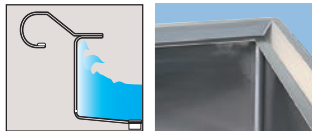


排水トラップ=180φ

- 作業機器に最も適した、ステンレス材SUS430を使用。高質ステンレス材で、耐久性、耐蝕性に優れています。また堅牢なボディーの表面加工には、ソフトで落ち着きのあるNo.4仕上げを採用しています。
- 使用頻度が激しく、水回りの多いパイプ脚部にはSUS304（18-8ステンレス）を使用。一段と耐高温暖酸化性、耐蝕性に優れた製品に仕上げています。
- 使い勝手の良い、人に優しい設計コンセプト。製品の高さ、シンク槽深などは人間工学に基づいた寸法を設定。自然な動線で快適な作業空間を実現できるよう、前面大アール加工、化粧板裏面樹脂カバーを取り付けるなど、細かなところまで配慮した製品です。
- 厨房スペースに応じた各種レイアウトが可能な豊富な製品バリエーション。製品奥行寸法を600mm～900mmに基本設定。バックガード付、バックガードなし、両面使用タイプなど数多くの製品を規格化しています。

ドライシンク水跳ね防止構造

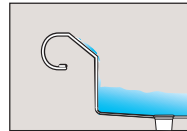
シンクの内側は、水跳ねを防止する「水返し構造」。溢れようとする水や、水跳ねを遮断します。周囲は水切がスムーズな斜面構造になっています。シンク内に大型のオーバーフローをセットし、水が床に落ちるのを防止しました。



ドライシンク水跳ね防止構造

ドライ調理台水切構造

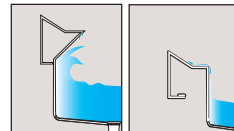
調理台は、排水栓をセットした水切構造。洗浄後の食材も床を濡らさずに移動でき、大変便利になりました。



ドライ用水跳ね防止構造



▲フロントトップ
20R 加工



▲水滴や残菜類がドライシンクから落ちにくいように水切仕様に仕上げられています。



タニコー作業機器（シンク・作業台・調理台etc.）

- トッププレート…… SUS430 No.4 仕上げ t=1.2mm~1.5mm
- フロントトップ…… 大アール加工（20R）
- バックガード…… 汚れ防止横斜付 高さ200mm×厚さ60mm
- シンク槽…… SUS430 No.4 仕上げ t=1.2mm~1.5 槽深300mm
- オーバーフロー…… 小判型オーバーフロー金具 塩ビパイプ
- オーバーフロー…… SUS430 パンチングカゴ付
- 大型排水トラップ…… 180φ（塩ビ）、ゴミカゴ付、接続口=50A（水切台=共栓40A）
- 脚部…… SUS304 パイプ脚38φ アジャスト付
- 脚部補強…… SUS304 角パイプ~1.0mm 32×16mm

| |
|------------------|
| 熱調理機器 |
| レンジ・テーブル |
| スチームコンベクション・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 |
| アクアガスオープン |
| 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 |
| 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 |
| 幼保関連 |

| |
|-----------|
| 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 |

| |
|--------|
| ベーカーリー |
| オープン |
| 関連機器 |

| |
|----------|
| サービス機器 |
| 温蔵・保温・加温 |
| 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 |

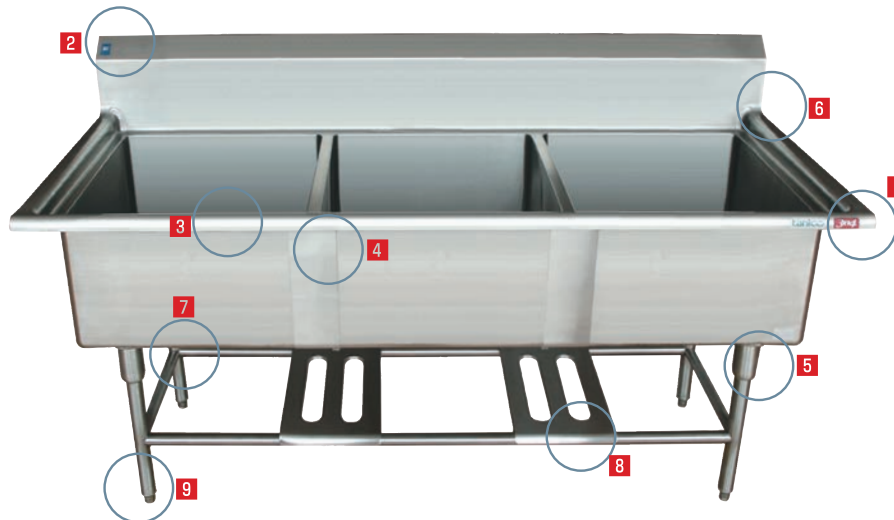
| |
|-----|
| その他 |
|-----|

| |
|-----------|
| 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 |

NSF International

格段の清掃性能。公衆衛生の最高基準！

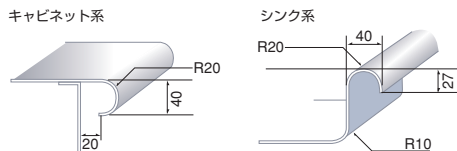
製品の各箇所に衛生を保つために必要な、“掃除のしやすい”設計を施しました。厨房の衛生環境が向上するのはもちろんの事、清掃作業者の負担も軽減いたします。



NSF認証製品の各種特長

- SUS304素材を使用**
製品にSUS304ステンレスを使用。ニッケルを含む素材を使用することにより、耐久性・耐食性能を向上させました。
- ゴミ溜まりを防ぐバグガードエッジ**
バグガードのエッジ角を45度に施しました。これによりバグガード上部のゴミ溜まりを防ぎます。
- 多彩なフロントエッジパターン**
フロントエッジに公衆衛生を保持するために必要な清掃性を追求したR加工を施しました。
- ゴミ・害虫の侵入をシャットアウト**
シンク間のすき間を完璧に覆いました。ゴミたまりをなくし、害虫の侵入を防ぐのと同時に前面の清掃性を向上させました。
- 新構造のプレートでゴミ溜まりを防ぎます**
脚部とシンク底部をつなぐ接合部にすき間をなくす新構造を採用。新構造でネジ山などに溜まるわずかなゴミもなくなりました。
- 清掃性を格段に向上させるR加工**
機器の各コーナー部にR加工を施しました。清掃性の格段の向上と水切り性能のアップによって、公衆衛生を保持します。
- 脚部の接合は全周溶接**
パイプとパイプの接合はゴミ溜まりを防ぐ全周溶接を施しました。また、パイプ脚には丸パイプを採用しました。
- アンダーシェルフは取り外し式を採用**
アンダーシェルフは取り外し式を採用し、清掃性の向上とお客様の使い勝手に対応できるように致しました。
- 脚部のアジャストにも新構造**
アジャスト部分を脚の中にねじ込む構造を採用しました。ねじ込み部のわずかなゴミ溜まりも許しません。

多彩なフロントエッジパターン



様々なシーンで活躍。充実のオプションパーツ。(別売)



※オプションパーツの取付には、各仕様ごとの加工が必要になります。
2,3,4の製品はNSF認証ではありません。
1. COMPONENT HARDWARE GROUP, INC



NSF認証

福島小高工場・福井大野工場は、カスタムシンク、カスタムワークテーブル、カスタムキャビネットが認証されました。福島鹿島工場は、カスタムシンク、カスタムワークテーブルが認証されました。福島原町工場は、カスタムクリーンディシュテーブル、カスタムソイルディシュテーブルが認証されました。

タニコーステンレスフロアシステム

サニタリー性を重視した構造デザイン

- ・ステンレス板で形成されているので、抗菌性・抗カビ性・耐摩耗性・耐熱性・耐薬品性に優れています。
- ・食品の残渣・汚物が付着しにくく、清掃しやすいR付構造を採用しました。
- ・食品工場・薬品工場・学校給食・病院などの各種厨房に適しています。
- ・対応年数が長く衛生的です。

どんなスペースにも対応可能

- ・ジョイント構造を採用しているため、自由なレイアウトが可能です。



※ボルカプレート、排水柵施工例

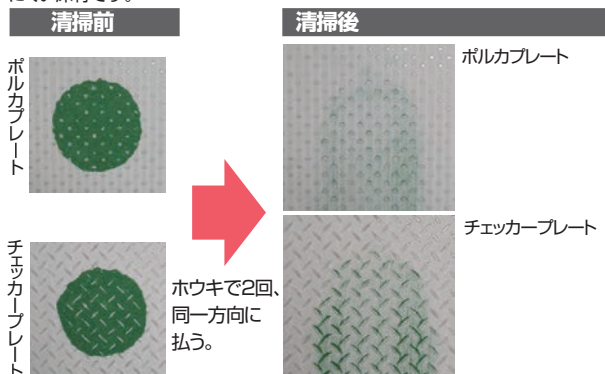
POLKA PLATE

- 現状のコンクリート床+塗り床仕上げの問題点に着目して開発。
- チェッカープレートよりも優位性のあるボルカプレートを敷設・全溶接して床材として商品化。
- 素材の特性である滑り止め効果、排水・水はけ性に優れた特性を活かしており、耐食性・耐熱性・耐久性・抗菌性・耐衝撃に富んだ床材。

ボルカプレート、チェッカープレート比較

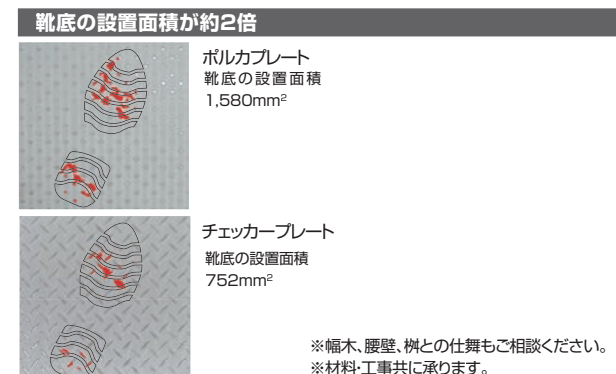
凸部分が丸い形状なので、清掃性・水はけが良く、床をきれいに保ちます。

チェッカープレートは、ホウキで掃いた場合、チェッカー模様の裾の部分にゴミが残ってしまいます。ボルカプレートは、凸部分が丸い形状をしているため、ほとんどゴミが残りません。同様に水はけも良く、排水性・乾燥性に優れているので滑りにくい床材です。



接地面積が大きく、長時間の立ち仕事でも足にかかる負担を軽減します。

写真の赤い部分は、安全靴でボルカプレートとチェッカープレートを踏んだ時の接地状態です。ボルカプレートは接地面積が大きいため、床材として使用した場合、足にかかる負担を大幅に軽減します。

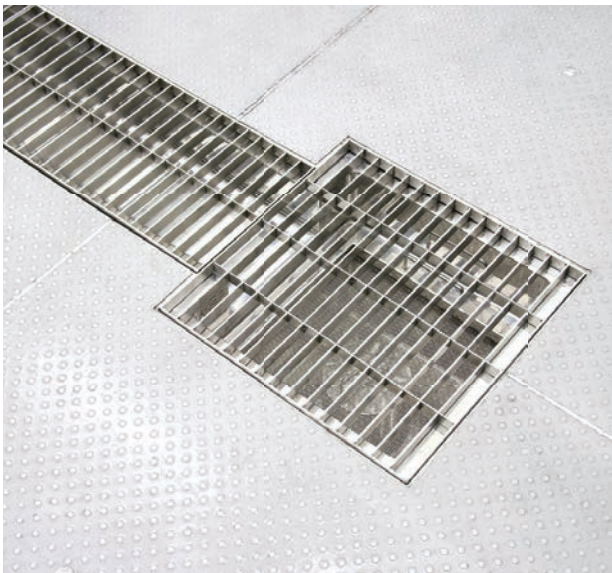


※幅木、腰壁、柱との仕舞もご相談ください。
※材料・工事共に承ります。

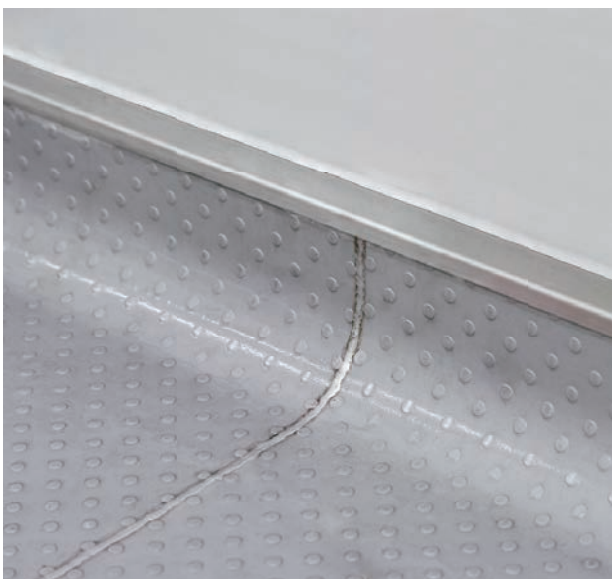
STAINLESS
FLOOR
SYSTEM

ステンレス床の
特長

耐久性(剥離・磨耗)に優れる
耐熱・耐食に優れる
衛生的(雑菌の繁殖を抑え、清掃しやすい)
耐衝撃性に優れる



※ポルカプレート、排水柵設置例



端部を20Rに折曲げした幅木を採用。
ゴミ溜まりが無く、洗浄が大変容易です。

ステンレス
側溝・排水柵の
特長

材料は全てSUS304
サニタリー性を重視した構造
(コーナーR加工)
脱着可能なトラップを採用
本体と蓋受を一体とし、衛生的な構造

グレーチング蓋



バスケット

粗ゴミを取り除きます。



置くだけトラップ

臭気を防止し、トラップ管を
外すことにより
排水が可能。



側溝付排水柵本体

槽内はR加工で清掃性に優れています。
本体と蓋受枠が一体構造。

ドライオープンタイプ側溝

ドライシステムなど、水をあまり使わない
環境に適しています。



熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- 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
- テイルテイングパン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- 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

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- 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

施工事例



フレンチレストラン



調理学校



ホテル/中華



本格中国レストラン



結婚式場



オーダーキッチン



オーダーキッチン



オーダーキッチン

OUTLET

タニコー製

タニコー製品 アウトレット

板金製品のアウトレット品を
多数取り扱いたいたします。



〒343-0851 埼玉県越谷市七左町6-16-1

TEL : 048-963-1118

FAX : 048-963-1136

まずは
お問い合わせ
ください!



ホームページ <https://cyubo-ichiba.com>

アウトレット品は入金確認後の発送となります。
板金製品以外でもタニコーの営業所にお問い合わせください。

Kitchen Equipment

道具専門カタログ

DOUGU

道具工房

色々な道具を一箇所で注文!!

探す手間が
なくなります。



飲食店に必要な道具を
豊富にラインアップ!
欲しいものがこの一冊で見つかります!

厨房機器だけではなく、
調理道具・食器・販促用品など
総合的にプロデュースさせていただきます。

84,000アイテムを掲載!

2,000ページを超える大ボリューム!!

カタログのご請求は最寄のタニコー営業所まで!!

安全に関するご注意

- このカタログに掲載の製品は、屋内専用です。風雨の影響を受けない所でご使用ください。(P76 緊急災害用煮炊釜は除く。)
- このカタログに掲載の製品は、日本国内仕様です。海外での使用におけるサポート及び保証は行っていません。
- 製品ご購入の際は「取扱説明書」を必ず受取り、ご使用前によくお読みのうえ正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的用途以外での使用は絶対に行わないでください。一酸化炭素中毒や火災、やけどなどの事故や、機器の故障の原因となります。
- ガス・電気製品をご購入の際は、機器本体に表示してあるガス種、電源以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の分解、改造は絶対に行わないでください。事故や故障の原因となります。

ご購入に際しましては「設置上のご注意」「使用上のご注意」の内容を、必ず事前にご確認のうえご購入ください。

設置上のご注意

- 熱機器を設置する際は「取扱説明書」をよく読み、最寄りの消防署の指導を受け、消防法、火災予防条例、「ガス機器の設置基準及び実務指針」(財団法人日本ガス機器検査協会)等に従い、お買上げの販売店、最寄りの営業所または専門の設備業者に依頼し、正しく安全に設置をしてください。
- 熱機器を設置する際は、機器本体の周囲(側方・後方)、上方周囲(側方・後方・上方)、床面、天井の仕上げ及び下地(仕上げの内側)は不燃材料で造ってください。不燃材料以外(可燃材料・難燃材料・準不燃材料)で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離隔距離をとって設置してください。正しく設置されませんと火災の原因となります。詳しくは「取扱説明書」の「設置工事説明」に記載されています。
- 熱機器には必ず耐食・耐熱・不燃性を有する排気フード及び排気ダクトを設置してください。油煙を含む蒸気を発生する機器は、排気フードにグリズ除去装置を設けてください。また機器設置室には給気口を設け、ご使用時には必ず排気ファンを起動させてください。
- ガスを使用する機器の排気筒は、絶対にふさいだり延長したりしないでください。機器本来の性能が発揮できず、一酸化炭素中毒や火災、やけどなどの事故や機器の故障の原因となります。
- ガスを使用する機器は、空調などによる風の影響によって炎が消えたり、あおられて機器本来の性能が発揮できず、火災や事故の原因となります。風の影響を直接受けないように設置してください。
- 電気を使用する機器は、正しい電源で専用コンセントまたはブレーカーを単独で接続し、電源コードの途中接続やタコ足配線は行わないでください。また漏電による感電防止の為にアース工事を行ってください。アース工事はお買上げの販売店、最寄りの営業所または専門の設備業者に依頼してください。
- ここに掲載の製品は、業務用・営業用です。家庭用としてご使用の場合は、お買上げの販売店、最寄りの営業所または専門の設備業者とご相談のうえ、定められた設置基準に従い正しく設置しお使いください。

使用上のご注意

- 機器のご使用中は、必ず換気扇を回すなど十分な換気を行ってください。換気が不十分な場合、不完全燃焼による一酸化炭素中毒など事故の原因となります。
- 機器のご使用中は、危険ですので機器のそばを絶対離れないでください。使用中機器のそばから離れる場合は、必ず消火し、ガスの元栓を閉じ、電源スイッチをお切りください。火災の原因となります。
- ご使用中及びご使用直後は、機器本体と機器周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。また排気口に手や顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- ご使用前、ご使用後は点検及び清掃等、お手入れをこまめに行ってください。機器本体の周りにゴミや脂がたまると燃えて火災の原因となる恐れがあります。
- ステンレスは、錆びないのではなく錆びにくい材質です。塩素系洗剤・漂白剤に含まれる成分が、水や湿気に反応して発生するガスによって、ステンレス等の金属を錆びさせたり劣化させたりします。洗剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んで保管場所や使用方法に十分注意してください。
- 機器本体に直接水をかけて清掃しないでください。故障の原因となります。
- 地震、火災、ガス漏れ等の緊急の場合はあわてずに、ガスの元栓を閉め、ブレーカーを切って使用を中止してください。
- 機器の上や周囲に薬品または危険性の高い揮発性引火物を置かない(近づけない)でください。事故や火災の原因となります。
- 心臓ペースメーカー等の医療用電子機器をご使用の方は、IH 機器をご購入、ご使用の際は専門医師とご相談のうえお使いください。

保守点検のお願い

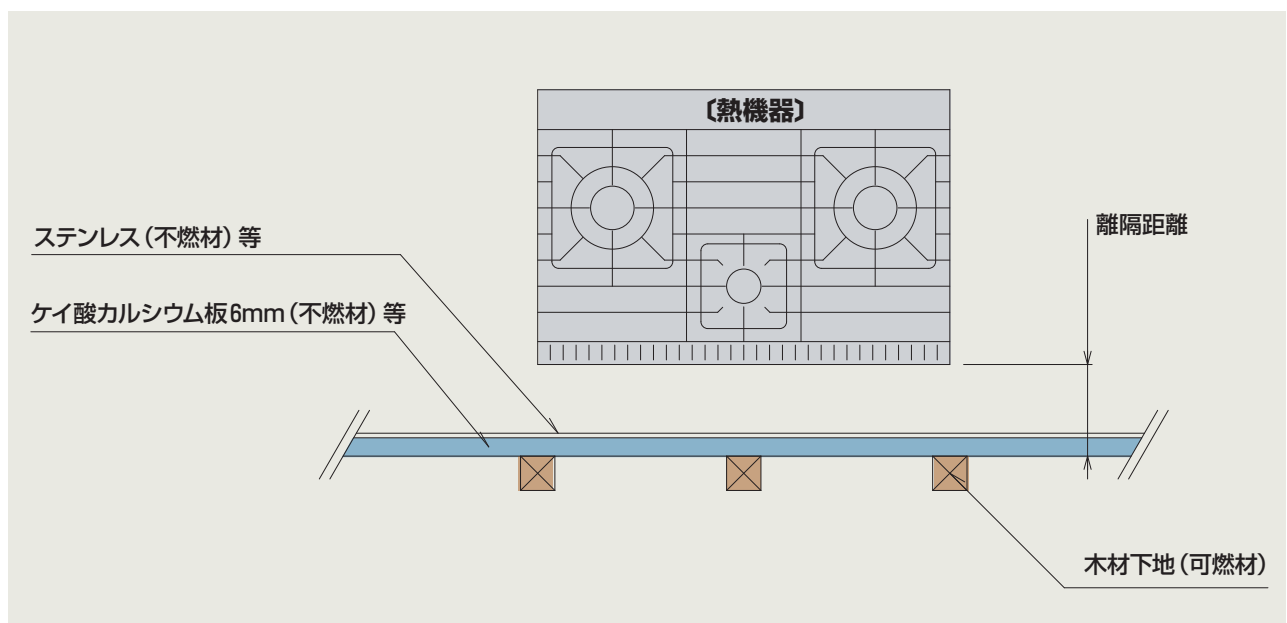
厨房機器は長期間使用の間に、ほこりや油煙等が付着し、製品性能が低下し、不完全燃焼をおこし一酸化炭素を発生したり、長年にわたって付着した脂による火災の恐れがあります。また、部品の経年劣化やシール材の劣化によってガス漏れする恐れもあります。これらの事故を未然に防止するため、また製品を末永く安全にご使用いただくためにも、年に1回以上の定期的な保守点検をお願いいたします。便利でお得な保守点検を各種ご用意しておりますので、保守契約をご利用いただくことをお勧めいたします。

不燃材料とは

不燃材料とは、国土交通省告示第 1178 号（平成 16 年）「不燃材料を定める件」により定められた、コンクリート・れんが・瓦・陶磁器質タイル・繊維強化セメント板・厚さが 3 ミリメートル以上のガラス繊維混入セメント板・厚さが 5 ミリメートル以上の繊維混入ケイ酸カルシウム板・鉄鋼・アルミニウム・金属板・ガラス・モルタル・しっくい・石・厚さが 12 ミリメートル以上のせっこうボード（ボード用原紙の厚さが 0.6 ミリメートル以下のものに限る）・ロックウール・グラスウール板。

上記の材料を仕上げと下地材の両方に用いて造られた壁を、不燃の構造壁といいます。不燃材料以外を用いて造られた壁は不燃以外の構造壁となり、熱機器を設置する場合は、機器に定められた離隔距離をとる必要があります。仕上げ（表面）は不燃材料でも、下地材が可燃材料であれば不燃以外の構造壁となり、下地材が不明な場合も不燃以外の構造壁とみなします。

不燃以外の構造壁の例



※ **仕上げが不燃材**であっても、**下地が可燃材**であれば**不燃以外の構造壁**になります。

可燃材表面から、機器ごとに定められた離隔距離が必要となります。

※ 「不燃以外」とは、「不燃材料以外の材料による仕上げ若しくは不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分、または、可燃性の物品」のことを指す。例えば木材等。

※ 「不燃の構造壁」とは、「不燃材料で造られた建築物等の部分」のことを指す。

熱機器の離隔距離は機種により異なります。電気熱機器につきましても離隔距離をおとりください。

詳しくは各機器の「取扱説明書」をお読みください。

わずかな経費で最新鋭設備機器の導入が可能になる!

タニコーリース&クレジット

お客様それぞれのご都合にあったプランを親身になってご提案いたします。

簡単に
Easily

便利に
Usefully

迅速に
Quickly

選べる二つのプラン

リース・プラン

クレジット・プラン
(分割払い)

両プラン共通

資金の有効活用

月々一定額で、最新設備導入が可能!
一度に多額の資金を必要とせず、金融機関の借入れ枠が温存できます。

動産総合保険付保!

動産総合保険を付保しているため、火災、風水害、盗難等にも安心です!

リース・プラン

経費処理
が可能!

全額経費として処理ができるので、
コストが容易に把握できます。(※1)

事務負担
を
軽減!

導入される設備の資産計上、減価償却、
固定資産税の申告、保険の付保等の
管理の手間がなくなります。(※1)

クレジット・プラン (分割払い)

お客様
の
所有に

分割払い完済後、
お客様の所有物になります。
お支払回数を選択できます!

12・24・36・48・60・72回

ご利用をご検討中のお客様へ

ご相談・お問い合わせは、最寄りの営業所へ
お気軽にご連絡下さい。
詳しくご案内いたします。

※1 リース会計基準の変更により、固定資産へ計上する場合もあります。

※ タニコーリース&クレジットでは、ご契約に際しまして、弊社提携信販会社の審査が必要です。審査の結果、ご契約いただけない場合がございますのであらかじめご了承ください。

※ 金額は500万円迄で、対象機器(タニコー製品)をご採用いただき、かつタニコー(株)にてご購入いただくお客様を対象にしております。

※リースプランおよびクレジットプランは、契約中の途中解約は原則できません。

タニコーリース&クレジットでは、
登録販売店の募集をしております。
最寄りの営業所へ
お気軽にお問い合わせください。

全国営業所一覧

北海道事業部

| | | | |
|-------------|-----------|-------------------------|--------------|
| 札幌営業所 | 〒003-0028 | 北海道札幌市白石区平和通り17-南3-11 | 011(862)3000 |
| 札幌営業所サービス課 | 〒003-0028 | 北海道札幌市白石区平和通り17-南3-11 | 011(862)3002 |
| 札幌営業所岩見沢出張所 | 〒068-0111 | 北海道岩見沢市栗沢町由良2-12 | 0126(45)3123 |
| 函館営業所 | 〒041-0808 | 北海道函館市栢根2-19-14 | 0138(47)5377 |
| 苫小牧営業所 | 〒053-0005 | 北海道苫小牧市元中野町3-6-27 2号室 | 0144(37)2700 |
| 旭川営業所 | 〒071-8137 | 北海道旭川市末広町7条1-3-6 | 0166(51)4600 |
| 帯広営業所 | 〒080-0010 | 北海道帯広市大通南18-11 | 0155(24)8612 |
| 釧路営業所 | 〒085-0035 | 北海道釧路市共栄大通4-2-1 | 0154(25)1341 |
| 北見営業所 | 〒099-0878 | 北海道北見市東相内町23-3サザンクロス105 | 0157(66)1123 |

東北事業部

| | | | |
|--------|-----------|--------------------|--------------|
| 青森営業所 | 〒030-0845 | 青森県青森市緑2-6-5 | 017(721)3771 |
| 八戸営業所 | 〒039-1168 | 青森県八戸市八太郎2-9-72 | 0178(20)1171 |
| 盛岡営業所 | 〒020-0866 | 岩手県盛岡市本宮4-22-6 | 019(636)2951 |
| 水沢営業所 | 〒023-0827 | 岩手県奥州市水沢太田通り1-4-9 | 0197(51)1715 |
| 秋田営業所 | 〒011-0945 | 秋田県秋田市土崎港西5-10-26 | 018(846)5401 |
| 仙台営業所 | 〒983-0039 | 宮城県仙台市宮城野区新田東1-3-5 | 022(236)3607 |
| 山形営業所 | 〒990-0023 | 山形県山形市松波1-11-15 | 023(635)0237 |
| 酒田営業所 | 〒998-0853 | 山形県酒田市みずほ2-19-5 | 0234(23)7378 |
| 郡山営業所 | 〒963-0201 | 福島県郡山市大槻町字柏山35-5 | 024(952)5558 |
| いわき営業所 | 〒970-1144 | 福島県いわき市市町間工業団地5-1 | 0246(36)7342 |
| 福島営業所 | 〒960-8003 | 福島県福島市森合字高野23-25 | 024(555)1161 |
| 東福島営業所 | 〒979-2131 | 福島県南相馬市小高区福岡字白山311 | 0244(44)1170 |

北関東事業部

| | | | |
|-------|-----------|-----------------------|--------------|
| 高崎営業所 | 〒370-0852 | 群馬県高崎市中居町1-9-3 | 027(395)6041 |
| 大宮営業所 | 〒331-0061 | 埼玉県さいたま市西区大字西遊馬1270-1 | 048(871)8081 |
| 川口営業所 | 〒343-0851 | 埼玉県越谷市七左町6-16-1 | 048(290)2150 |
| 熊谷営業所 | 〒360-0841 | 埼玉県熊谷市新堀902-5 | 048(532)1141 |

東関東事業部

| | | | |
|--------|-----------|---------------------|--------------|
| 宇都宮営業所 | 〒320-0851 | 栃木県宇都宮市鶴田町1611-1 | 028(647)1431 |
| 水戸営業所 | 〒310-0844 | 茨城県水戸市住吉町125-1 双葉ビル | 029(248)3038 |
| つくば営業所 | 〒305-0044 | 茨城県つくば市並木4-17-3 | 029(851)8613 |
| 千葉営業所 | 〒261-0005 | 千葉県千葉市美浜区稲毛海岸2-1-28 | 043(248)0791 |
| 柏営業所 | 〒277-0872 | 千葉県柏市十余2538-5 | 04(7197)2662 |

東京事業部

| | | | |
|------------|-----------|---------------------------|--------------|
| 東京営業所一課 | 〒154-0002 | 東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス | 03(3715)3121 |
| 東京営業所二課 | 〒154-0002 | 東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス | 03(3711)7381 |
| 東京営業所三課 | 〒154-0002 | 東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス | 03(5773)9123 |
| 東京営業所サービス課 | 〒154-0002 | 東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス | 03(5723)8851 |
| 城東営業所 | 〒130-0026 | 東京都墨田区両国3-19-5シュタム两国ビル5F | 03(6659)9581 |
| 城北営業所 | 〒123-0872 | 東京都足立区江北6-5-2 | 03(3854)3261 |
| 品川営業所 | 〒142-0041 | 東京都品川区戸越1-7-20 | 03(5962)5192 |

南関東事業部

| | | | |
|------------|-----------|------------------------------|--------------|
| 川崎営業所 | 〒213-0029 | 神奈川県川崎市高津区東野川11-6-31 | 044(755)8081 |
| 川崎営業所サービス課 | 〒213-0029 | 神奈川県川崎市高津区東野川11-6-31 | 044(755)8081 |
| 横浜営業所 | 〒220-0053 | 神奈川県横浜市西区藤原町2-178-77ガーン藤原 | 045(260)4530 |
| 湘南営業所 | 〒251-0861 | 神奈川県藤沢市大庭5254-8辰巳ビル102 | 0466(89)3704 |
| 厚木営業所 | 〒243-0012 | 神奈川県厚木市幸町8-3 | 046(226)9031 |
| 立川営業所 | 〒196-0033 | 東京都昭島市東町5-1-43井上ビル | 042(546)6011 |
| 甲府営業所 | 〒409-3867 | 山梨県中巨摩郡昭和町清水新居1638オキタパークビル1F | 055(235)5201 |

東海事業部

| | | | |
|------------|-----------|-----------------------|--------------|
| 名古屋営業所 | 〒462-0011 | 愛知県名古屋市中区五反田町1-1 | 052(325)4811 |
| 名古屋南営業所 | 〒457-0841 | 愛知県名古屋市中区豊田1-11-18 | 052(691)7220 |
| 三河営業所 | 〒444-0905 | 愛知県岡崎市宇頭町字福荷18-1 | 056(44)3377 |
| 浜松営業所 | 〒435-0054 | 静岡県浜松市中央区早出町224-12 | 053(460)0811 |
| 岐阜営業所 | 〒500-8465 | 岐阜県岐阜市加納寿町4-1 加納寿ビル2F | 058(274)6201 |
| 三重営業所 | 〒514-0819 | 三重県津市高茶屋5-1-37 | 059(235)6761 |
| 三島営業所 | 〒411-0907 | 静岡県駿東郡清水町伏見18-1 | 055(973)3000 |
| 三島営業所伊東出張所 | 〒414-0021 | 静岡県伊東市松原本町16-10 | 0557(35)3811 |
| 静岡営業所 | 〒422-8076 | 静岡県静岡市駿河区八幡1-3-16 | 054(204)0318 |

本社



本社営業部 03(5498)7900
設計室 03(5498)7913
官商部 03(5498)7904
IBC事業部 03(5498)7912
機器事業部 03(5498)7908
ペーカリー事業部 03(5498)7968
MEISDEL室 03(5498)7112

〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL: 03-5498-7111(代)



URL <https://www.tanico.co.jp>

北信越事業部

| | | | |
|-------|-----------|--------------------|--------------|
| 金沢営業所 | 〒920-0370 | 石川県金沢市上原1-1-14 | 076(269)2081 |
| 福井営業所 | 〒910-0842 | 福井県福井市開発3-3401-1 | 0776(53)3071 |
| 越前営業所 | 〒915-0082 | 福井県越前市国高1-2-1Aビル1F | 0778(22)9696 |
| 富山営業所 | 〒939-8205 | 富山県富山市新根塚町3-4-7 | 076(422)8686 |
| 高岡営業所 | 〒933-0807 | 富山県高岡市井口本3-644-1 | 0766(29)2333 |
| 新潟営業所 | 〒950-0952 | 新潟県新潟市中央区親山1206-3 | 025(283)4020 |
| 長野営業所 | 〒381-0014 | 長野県長野市北尾張部147 | 026(259)3471 |
| 松本営業所 | 〒399-0034 | 長野県松本市野溝東1-18-10 | 0263(26)3340 |

関西事業部

| | | | |
|------------|-----------|-----------------------------|--------------|
| 大阪営業所一課 | 〒532-0002 | 大阪府大阪市淀川区東三国2-38-7タニコー新大阪ビル | 06(6399)9277 |
| 大阪営業所二課 | 〒532-0002 | 大阪府大阪市淀川区東三国2-38-7タニコー新大阪ビル | 06(6399)9377 |
| 大阪営業所三課 | 〒532-0002 | 大阪府大阪市淀川区東三国2-38-7タニコー新大阪ビル | 06(6399)9477 |
| 大阪営業所サービス課 | 〒532-0001 | 大阪府大阪市淀川区十八条2-2-18 | 06(6399)9922 |
| 堺営業所 | 〒590-0013 | 大阪府堺市堺区東雲西町4-2-2 | 072(227)7828 |
| 和歌山営業所 | 〒640-8341 | 和歌山県和歌山市黒田2-3-9第一平田パークビル102 | 073(473)3211 |
| 神戸営業所 | 〒658-0046 | 兵庫県神戸市東灘区御影本町2-4-5 | 078(821)8620 |
| 姫路営業所 | 〒670-0965 | 兵庫県姫路市東延末5-20 | 079(286)5121 |
| 京都営業所 | 〒612-8429 | 京都府京都市伏見区竹田西段川原町102 | 075(642)8056 |
| 福知山営業所 | 〒620-0874 | 京都府福知山市宇堀小学今岡2719-17 | 0773(25)2434 |
| 滋賀営業所 | 〒525-0059 | 滋賀県草津市野路9-7-38 | 077(566)2070 |
| 奈良営業所 | 〒630-8115 | 奈良県奈良市大宮町5-2-11奈良大宮ビル1F | 0742(81)7988 |

中国事業部

| | | | |
|-------|-----------|----------------------|--------------|
| 広島営業所 | 〒731-0111 | 広島県広島市安佐南区東野1-4-16-4 | 082(870)7701 |
| 山口営業所 | 〒754-0894 | 山口県山口市佐山1113-1 | 083(989)6425 |
| 福山営業所 | 〒721-0907 | 広島県福山市春日町5-6-37 | 084(941)4045 |
| 松江営業所 | 〒690-0015 | 島根県松江市上乃木9-11-27 | 0852(27)1442 |
| 鳥取営業所 | 〒680-0862 | 鳥取県鳥取市雲山52-7 | 0857(25)6011 |
| 岡山営業所 | 〒700-0936 | 岡山県岡山市北区富田505-5 | 086(221)5632 |

四国事業部

| | | | |
|-------|-----------|---------------------|--------------|
| 高松営業所 | 〒761-8053 | 香川県高松市西八ヶ野町字土居114-1 | 087(869)3111 |
| 徳島営業所 | 〒771-0144 | 徳島県徳島市川内町榎瀬757-22 | 088(665)7474 |
| 松山営業所 | 〒791-8013 | 愛媛県松山市山越5-5-1 | 089(926)1818 |
| 高知営業所 | 〒781-0085 | 高知県高知市札幌16-20 | 088(880)4581 |

九州事業部

| | | | |
|-------------|-----------|----------------------------------|--------------|
| 福岡営業所 | 〒816-0912 | 福岡県大野城市御笠川4-11-15 | 092(504)3321 |
| 西福岡営業所 | 〒814-0165 | 福岡県福岡市早良区次郎3-28-6 | 092(407)1235 |
| 北九州営業所 | 〒802-0831 | 福岡県北九州市小倉南区八重洲町7-64 | 093(963)7051 |
| 久留米営業所 | 〒830-0055 | 福岡県久留米市上津1-6-16 | 0942(22)8001 |
| 佐賀営業所 | 〒849-0933 | 佐賀県佐賀市本町4-2-3クエア佐賀ビル1F | 0952(23)9065 |
| 長崎営業所 | 〒852-8022 | 長崎県長崎市富士見町14-14 | 095(862)5334 |
| 佐世保営業所 | 〒857-1151 | 長崎県佐世保市日守町2744-1 | 0956(31)3822 |
| 鹿児島営業所 | 〒892-0877 | 鹿児島県鹿児島市吉野3-29-5 | 099(243)2900 |
| 熊本営業所 | 〒862-0968 | 熊本県熊本市区馬渡2-9-1 | 096(379)2222 |
| 宮崎営業所 | 〒880-0854 | 宮崎県宮崎市一の宮町74-3 | 0985(28)3090 |
| 宮崎営業所延岡出張所 | 〒882-0856 | 宮崎県延岡市出北4-2439 | 0982(34)0061 |
| 大分営業所 | 〒870-0954 | 大分県大分市町中中央3-6-2 | 097(554)8110 |
| 沖縄営業所 | 〒902-0069 | 沖縄県那覇市松島1-3-13 アビタシオン松島202号 | 098(835)5022 |
| 沖縄営業所八重山出張所 | 〒907-0003 | 沖縄県石垣市平得85-1コーポビル11F | 0980(84)1883 |
| 沖縄営業所宮古島出張所 | 〒906-0000 | 沖縄県宮古島市平良東中宗徳8921アラサキマンションII 101 | 0980(79)5520 |

メンテナンス部

| | | | |
|------------|-----------|----------------------|--------------|
| メンテナンスセンター | 〒213-0029 | 神奈川県川崎市高津区東野川11-6-31 | 044(751)6318 |
|------------|-----------|----------------------|--------------|

テストキッチン

| | | | |
|------------------|-----------|-----------------------|--------------|
| 千葉 | 〒261-0005 | 千葉県千葉市美浜区稲毛海岸2-1-28 | 043(248)0791 |
| OAK STAGE | 〒277-0872 | 千葉県柏市十余2538-5 | 04(7197)2662 |
| NEXT | 〒123-0872 | 東京都足立区江北6-5-2 | 03(3854)3261 |
| ACTIVE | 〒320-0851 | 栃木県宇都宮市鶴田町1611-1 | 028(647)1431 |
| AVENIR | 〒370-0852 | 群馬県高崎市中居町1-9-3 | 027(395)6041 |
| CRAFT | 〒462-0011 | 愛知県名古屋市中区五反田町1-1 | 052(325)4811 |
| TRY | 〒068-0111 | 北海道岩見沢市栗沢町由良2-9 | 0126(45)3123 |
| ING | 〒003-0028 | 北海道札幌市白石区平和通り17-南3-11 | 011(862)3000 |
| CONNECT | 〒422-8076 | 静岡県静岡市駿河区八幡1-3-16 | 054(204)0318 |
| CHALLENGE(ペーカリー) | 〒213-0029 | 神奈川県川崎市高津区東野川11-6-31 | 03(5498)7968 |

ショールーム

| | | | |
|------|-----------|----------------------|--------------|
| 東名川崎 | 〒213-0029 | 神奈川県川崎市高津区東野川11-6-31 | 044(755)8081 |
| 岡山 | 〒700-0936 | 岡山県岡山市北区富田505-5 | 086(221)5632 |

オーダーキッチンショールーム

| | | | |
|------------------|-----------|-----------------------|--------------|
| MEISDELキッチンギャラリー | 〒142-0041 | 東京都品川区戸越1-7-20 | 03(5498)7112 |
| ING | 〒003-0028 | 北海道札幌市白石区平和通り17-南3-11 | 011(862)3000 |

工場

| | | | |
|---------|-----------|----------------------|--------------|
| ISO 北海道 | 〒068-0111 | 北海道岩見沢市栗沢町由良2-9 | 0126(45)3100 |
| ISO 福島県 | 〒979-2453 | 福島県南相馬市鹿島区小池字原畑125 | 0244(46)5811 |
| 福島県第二 | 〒979-2453 | 福島県南相馬市鹿島区小池字原畑232 | 0244(46)5997 |
| ISO 福島県 | 〒975-0037 | 福島県南相馬市原町区北原前山142 | 0244(22)3121 |
| ISO 福島県 | 〒979-2131 | 福島県南相馬市小高区福岡字白山311 | 0244(44)6161 |
| ISO いわき | 〒970-1144 | 福島県いわき市市町間工業団地5-1 | 0246(36)7012 |
| 川崎野川 | 〒213-0029 | 神奈川県川崎市高津区東野川11-6-31 | 044(766)3878 |

関連会社

| | | | |
|-----------------|-----------|-----------------------|--------------|
| 株式会社タニコーテック | | | |
| ISO 本社・福井大野第1工場 | 〒912-0095 | 福井県大野市下丁(シモヨウウチ)8-1-1 | 0779(65)1111 |
| ISO 福井大野第2工場 | 〒912-0092 | 福井県大野市清瀬130-30 | 0779(69)7017 |
| ISO 福井丸岡工場 | 〒910-0314 | 福井県坂井市丸岡町畑田4-100-1 | 0776(67)1111 |
| ISO 九州福岡工場 | 〒823-0016 | 福岡県宮若市四郎丸602 | 0949(32)1001 |
| タニコーテック&Dセンター | 〒910-0315 | 福井県坂井市丸岡町小黒64-8 | 0776(67)2888 |

タニコー総合カタログ

※税込価格については税率10%で表示しています。

タニコー株式会社

本社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03(5498)7111(代) FAX.03(5498)7927



■ショールーム(テストキッチン) / 東名川崎、千葉、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、岡山、北海道、AVENIR(高崎)、OAK STAGE(柏)、CRAFT(名古屋)、TRY(岩見沢)、ING(札幌)、CONNECT(静岡)、CHALLENGE(川崎)

■工場 / 北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、大野第1、大野第2、丸岡、九州

※この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp>

お問い合わせは下記まで。

