tanico

タニコー総合カタログ

2025

カタログ有効期間　改訂版

2025.10-2026.03

FOOD SERVICE SOLUTION

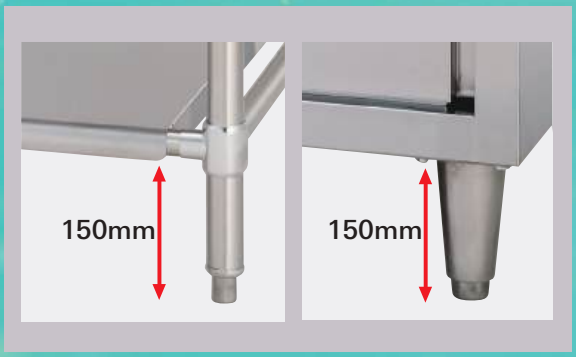
現代のニーズを反映させた高さ850mmの作業面をご提案します。

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,
スパゲティーボイラー
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50mmUP！
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

日本初※1

Free Zone IH®（ドコニデモ）

どこに置いても調理が可能

フリーゾーンIH

TSU-IC-95FZB
Free Zone IH®

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。

NEW フリーゾーンIHライト

TSU-IC-90FZL
Free Zone IH® LIGHT
基本性能そのままベーシックモデル

Slim+（スリム プラス）シリーズ

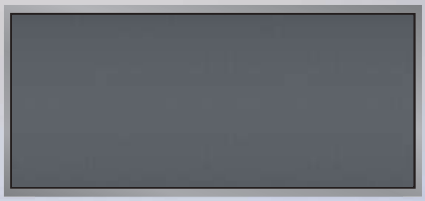
TSU-IC-35FZB

フリーゾーンIH
Slim + Free Zone IHで加熱補助

カケラをカタチにする新ブランド

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。

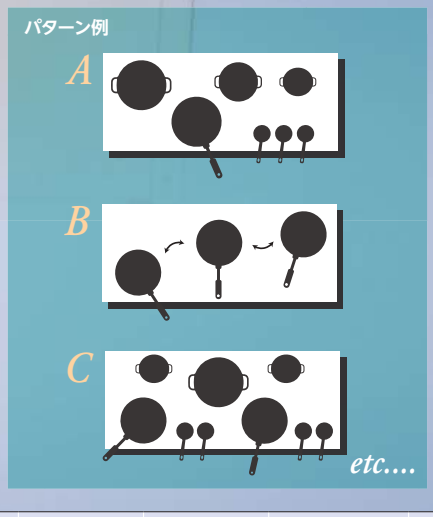


加熱可能エリア

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW
フリーゾーンIH							
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
フリーゾーンIH ライト							
TSU-IC-90FZL	900	600	300	お問合せください		3φ200V	10.4
TSU-IC-110FZL	1,100	600	300	お問合せください		3φ200V	17.0

※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。
※フリーゾーンIHライトは、フリーゾーンIHに比べ加熱エリア、対応鍋種類が異なります。

※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。

TSU-ESM-45

サラマンダー

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW
Slim+ フリーゾーンIH							
TSU-IC-35FZB	350	600	300	¥759,000	¥690,000	3φ200V	3.7
Slim+ サラマンダー							
TSU-ESM-45	450	450	540	お問合せください		3φ200V	3.0

オンデマンドフライヤー®

特許
出願済

揚げ時間を

世界初!※ 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！

いつでも揚げたて

揚げ時間を最大1/3に短縮
お客様を待たせず注文後すぐに提供できます。

食材ロスゼロ

注文分をすぐ提供でき、ピークタイムに
作り置きせず
ムダな食材を無くします。

2024年度
第54回 食品産業技術功労賞を
受賞いたしました

油のニオイを削減

オープンな場所でもしやすい
密閉式で臭気の拡散防止

■専用架台

TFLM-40CT

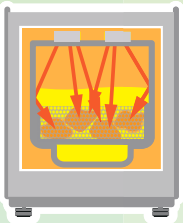
TFLM-40

※当社調べ

POINT 1 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。



POINT 2 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℃　（当社調べ）
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

POINT 3 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がります。

揚げ物を短時間でヘルシーに
仕上げます。

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	—	—	—

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

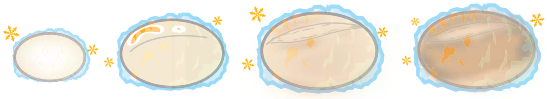
ビジネス
ホテル

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。

0からではなく100からこだわる

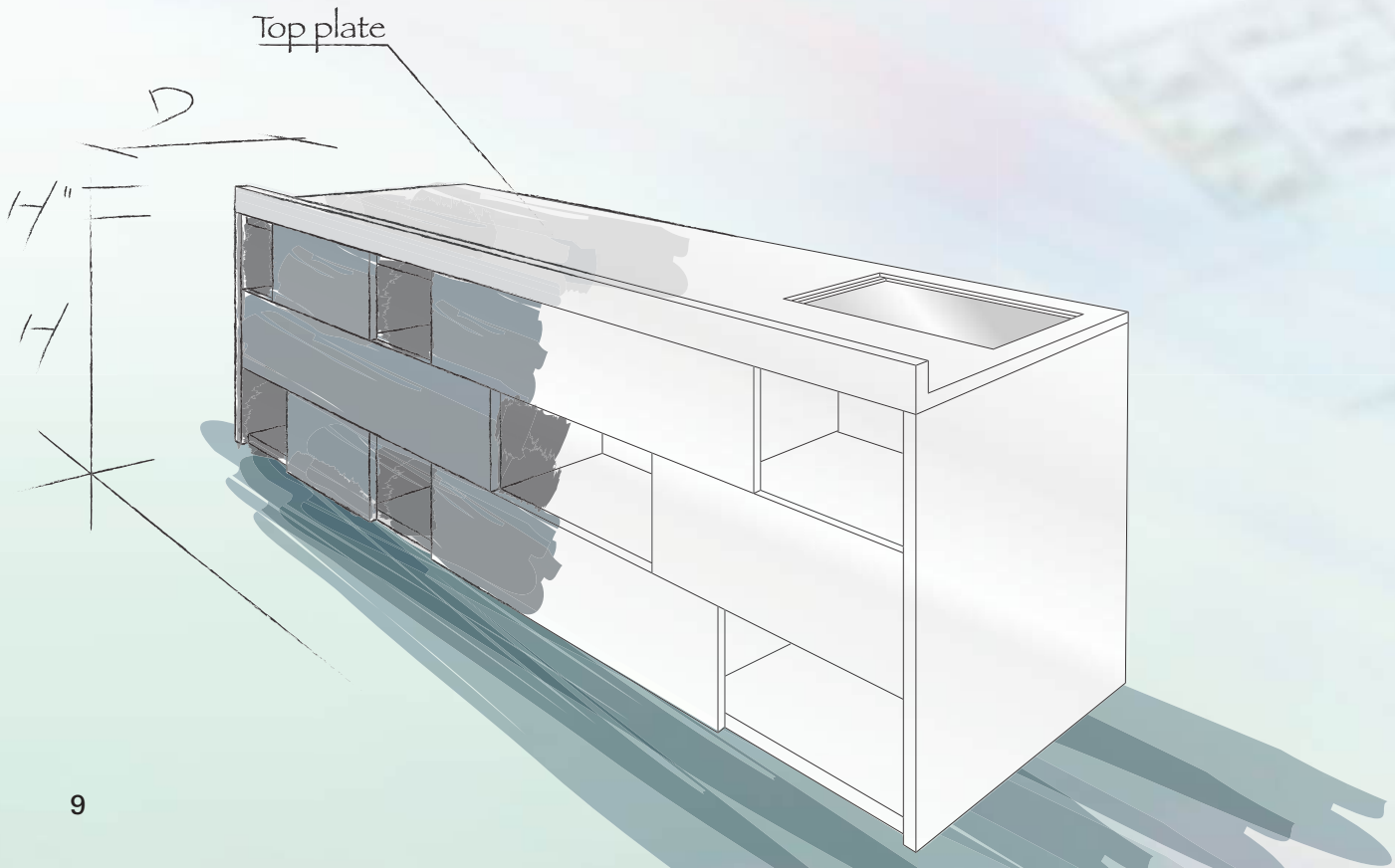
設計からの新しいご提案

洗練された最上級の空間に

Symphonique Line（シンフォニックライン）

Symphony × Technique × Chef × Customer × tanico

ホテルやブライダルの場で求められる高い衛生性、耐久性に加え
デザイン性、機能性を兼ね備えたオーダーキッチン



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

■ Free Zone IH® LIGHT …… P3
■ IHコンロ …… P32・P33
■ IH天ぷらフライヤー …… P33
■ IHコンロ …… P34
■ ガスゆで麺器 …… P54
■ 専用防熱板 …… P35・P56
■ アンダーカウンター洗浄機 …… P107

2025 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
■アルファーシリーズ
■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
■IHコンロ
■IH天ぷらフライヤー
●IHコンロ専用キャビネット
■高効率卓上ガステーブル
■卓上ガステーブル
■卓上ガストンブリレンジ
■卓上電気コンロ・電気おでん鍋
■鋳物ガスコンロ

スチームコンベクションオーブン
P37～P45

■デラックススチームコンベクションオーブン
■ベーシックスチームコンベクションオーブン
■スチームコンベクションオーブン（トロリー仕様）
■大型スチームコンベクションオーブン
■小型卓上デラックススチームコンベクションオーブン
■小型卓上スチームコンベクションオーブン
■スチームコンベクションオーブン（卓上2台重ね）
■コンベクションオーブン（ミスト機能付）

オーブン
P45～P46

■コンベクションオーブン
■コンベアコンベクションオーブン
■ピザオーブン
■卓上コンベクションオーブン
■コンベクションオーブン
■スピードオーブン

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
■中華ブロイラー
■チャーシューブロイラー
■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
■スパゲティーボイラー
■卓上スパゲティーボイラー
■ゆで麺器・フリザル専用クリーナー
■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
■ショートニング溶解ヒーター
■フライヤークリーナー
■多機能分子調理器
■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
●ビルトインタイプ
●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
■サラマンダー
■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
■蒸気回転釜
■低輻射高熱効率ガスケトル
■スープケトル
■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・蒸し器用

アクアガスオーブン
P79

■アクアガス®オーブン

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
■業務用IH炊飯ジャー
■電子ジャー
■自動洗米機/炊飯機

その他
P82

■ご飯盛付機
■すしメーカー
■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
■シンク下設置型グリース阻集器

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～P107
■アンダーカウンタータイプ洗浄機・
グラス洗浄機
■アンダーカウンター洗浄機/
アンダーカウンター
洗浄機専用架台

ドアタイプ
P108～P109
■小型ドアタイプ洗浄機
■ドアタイプ洗浄機

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
●食器篭ごと洗浄システム
●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

幼保関連 P119～P121

■おもちゃ保管庫
■歯ブラシ保管庫
■哺乳びん用UVランプ付保管庫
■自動水栓
■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
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

2025 INDEX

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

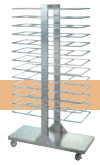
ストッカー
P129～P130

- ■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

ベーカリー P134～P143

オーブン
P135～P142

- ■アルセアベスタ
- ●アルセアベスタ専用台下ホイロ
- ■アルセアベスタミニ
- ■コンベクションオーブン
- ■台下ドウコンディショナー
- ■専用架台
- ■アルセアガット
- ■アルセアユニ
- ■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
- ■1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

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
- ■車載用フレッシュキャリー

搬送カート等
P132～P133

- ■パン&トレイ搬送カート
- ■下膳カート
- ■配膳車
- ■樹脂製シェルフ
- ■ユーティリティーカート
- ■ステンレス折りたたみワゴン

サービス機器 P144～P154

温蔵・保温・加湿等
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
- ■ランプウォーマー
- ■ヒートランプウォーマー
- ■卓上電気ヒートショーケース
- ■ホットショーケース
- ■セルフホットフードショーケース
- ■電気温蔵庫
- ■ミールウォーマー
- ■食品解凍・加温スチーマー
- ■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
- ■フローズンマシン
- ■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
- ■ワッフルベーカー
- ■ホットサンドメーカー
- ■コンベアトースター
- ■ピザオーブン
- ■高速加熱オーブン
- ■コーヒーマシン
- ■手注ぎ式コーヒーマシン
- ■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

- ■ブッフェユニット
- ■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
- ■アイスピン

機能別アイコンについて

- 圧電点火方式
- 高性能サーモスタット
- 連続スパーク点火
- 過熱防止装置付
- コンベア異常防止装置
- ★ 受注生産品
- 空焚き防止装置
- パイロット点火（点火棒使用）
- 立消え安全装置
- 電気使用製品
- JIA認証 (財) 日本ガス機器検査協会検査合格品
- 涼 涼厨
- 防 専用防熱板
- SUS 430 耐蝕性に優れたSUS-430材使用
- SUS 304 耐蝕性に特に優れたSUS-304材使用
- 1.5mm トッププレート1.5mm
- R 20 フロントトップR20加工
- JFEA JFEA業務用厨房設備機器基準適合登録機器
- plusJ JFEA仕様も製作可能 受注生産品 ※価格はお問合せください
- COOK 調理能力表
- FW2 環境にやさしいFW2ステンレス使用
- NEW 新発売の製品（モデルチェンジ含む）

商標「涼厨®」「涼®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

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
■トロロおろし機
■トリニティプロ
■カッターミキサー
■バーチカルミジン
■脱水機
■球根皮剥機ピーラー
■ハムスライサー
■ミートスライサー
■フードミキサー

■ミキサー
■フードプロセッサー
■ブレンダーミキサー
■キッチンブレンダー
■1.2Lミルブレンダー
■ホットブレンダー
■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
■ビ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
■パススルー冷蔵庫
■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

機能別アイコン

主設備方式別アイコン

ガス P65

別方式がある場合
対応方式と掲載ページを
示します。

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

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
■タニコー純正・浄水器
■タニコー純正・軟水器
■タニコー純正・ハイブリッド軟水器
■全自動軟水器
●ボイラー/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～P170

■電子レンジ
■マイクロウェーブコンベクションオーブン
■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
■グラスフィラー
■解凍機
■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
■貯湯温水ボイラー
■蒸気ボイラー
■電気貯湯式湯沸器
■厨芥処理機
■ディスポーザー
■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
■焼肉ロースター
■焼肉炭しちりん
■ガス焼肉器(卓上タイプ)
■炭火ロースター
■電気式焼いも機
■ポップコーン
■わた菓子
■ロストルクリーナー
■金属検出機
■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
■マルチオーダーシステム
■セルフオーダーシステム
■POSレジシステム
■フロアーロボット

資料

P171～P182

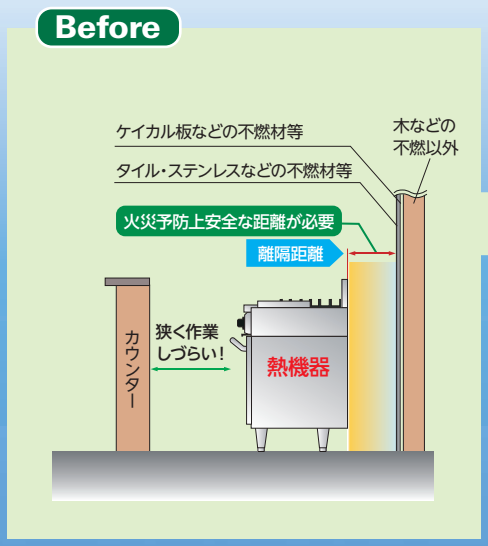
■JFEA業務用厨房設備機器基準
■調理能力表
■新調理
●スチームコンベクションオーブン
●ブラストチラー
●フリーザー
●真空冷却機
●真空包装機
■HACCP
■ドライシステム
■NSF
■ステンレスフロアシステム

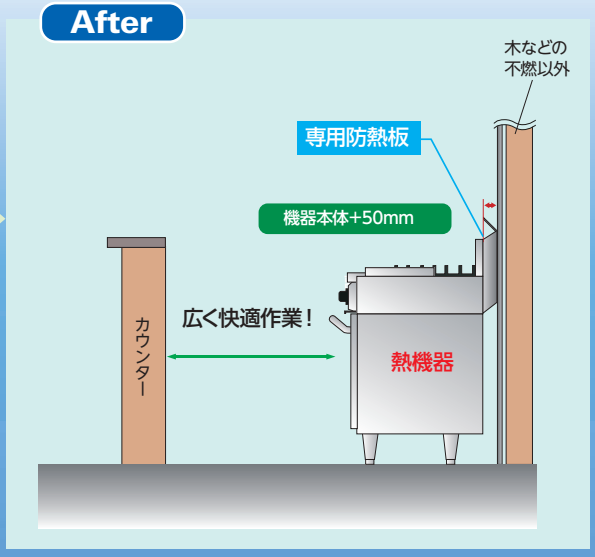
熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
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

生命（いのち）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





※「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

涼しい厨房

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
排気熱を排出箇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。

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。

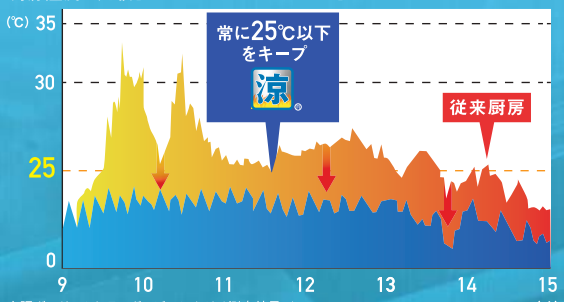
スチームコンベクションオーブン

特許取得済

サーモグラフィによる比較

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。

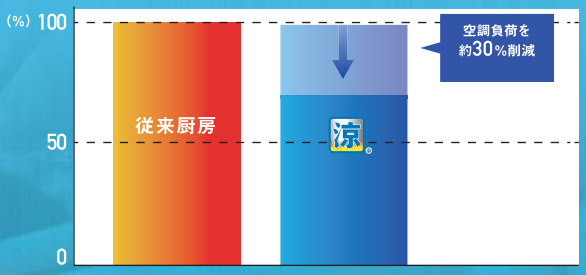
厨房温度の比較［台付コンロ（スープ用）前温度］



大阪ガスドームシティガスビルにおける測定結果／
測定日：従来厨房（2004.12.13）、涼しい厨房（2005.2.9）

空調 涼しいから空調負荷も低減
「涼厨」なら従来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、オーブン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。オーブン、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
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
アンターカウンター
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

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

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

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）

【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。

【アルファーシリーズ】P24~P25

α SERIES

火加減はトロ火から強火ま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。オーブ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。

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 SERIES

■強力な内部炎口バーナ搭載

12.8kW
11,000kcal/h

（社）日本ガス協会
'98年度
「技術大賞」
受賞

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

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

連続スパーク点火　高性能サーモスタット　立消え安全装置　plusJ JFEA仕様あり 受注品　JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品　防 専用防熱板

ガスレンジ【ウルティモシリーズ】

ultimo COOK

ガス

電気 P30

オーブン庫内高さを
従来より高く 320mm
に変更。
幅広い調理機器に対応。
●オーブン庫内寸法
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。

●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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス(13A) kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	トップバーナ φ190	φ165	φ90	使用最大鍋寸法(径)(mm) φ190	φ165	φ90	オーブン数	JIA認証
奥行600mm plusJ																	
TGRA-0920	900	600	850	¥425,700	¥387,000	36.1	31,000	32.9	20	–	2	–	–	400	–	1	○
TGRA-0921	900	600	850	¥426,800	¥388,000	40.1	34,500	36.6	20	–	2	A×1	–	400	260	1	○
★TGRA-1220	1,200	600	850	¥485,100	¥441,000	36.1	31,000	32.9	20	–	2	–	–	400	–	1	○
TGRA-1222	1,200	600	850	¥489,500	¥445,000	44.2	38,000	40.2	20	–	2	A×2	–	400	260	1	○
TGRA-1230	1,200	600	850	¥525,800	¥478,000	50.0	43,000	45.4	20	–	3	–	–	400	–	1	○
TGRA-1232	1,200	600	850	¥568,700	¥517,000	58.2	50,000	52.6	20	–	3	A×2	–	400	260	1	○
★TGRA-1530	1,500	600	850	¥732,600	¥666,000	58.2	50,000	53.5	25	–	3	–	–	400	–	2	○
TGRA-1532	1,500	600	850	¥757,900	¥689,000	66.3	57,000	60.7	25	–	3	A×2	–	400	260	2	○
★TGRA-1830	1,800	600	850	¥990,000	¥900,000	58.2	50,000	53.5	25	–	3	–	–	400	–	2	○
★TGRA-1832	1,800	600	850	¥1,081,300	¥983,000	66.3	57,000	60.7	25	–	3	A×2	–	400	260	2	○
★TGRA-1840	1,800	600	850	¥1,060,400	¥964,000	72.1	62,000	65.9	25	–	4	–	–	400	–	2	○
★TGRA-1843	1,800	600	850	¥1,131,900	¥1,029,000	84.3	72,500	76.8	25	–	4	A×3	–	400	260	2	○
奥行750mm plusJ																	
★TGRA-0920A	900	750	850	¥475,200	¥432,000	43.0	37,000	38.8	20	2	–	–	420	–	–	1	○
TGRA-0921A	900	750	850	¥511,500	¥465,000	48.3	41,500	43.4	20	2	–	B×1	420	–	280	1	○
★TGRA-1220A	1,200	750	850	¥537,900	¥489,000	43.0	37,000	38.8	20	2	–	–	420	–	–	1	○
★TGRA-1221A	1,200	750	850	¥678,700	¥617,000	48.3	41,500	43.4	20	2	–	B×1	420	–	280	1	○
TGRA-1222A	1,200	750	850	¥572,000	¥520,000	53.5	46,000	48.0	20	2	–	B×2	420	–	280	1	○
★TGRA-1230A	1,200	750	850	¥569,800	¥518,000	60.5	52,000	54.2	20	3	–	–	420	–	–	1	○
TGRA-1232A	1,200	750	850	¥614,900	¥559,000	70.9	61,000	63.4	20	3	–	B×2	420	–	280	1	○
★TGRA-1530A	1,500	750	850	¥811,800	¥738,000	68.6	59,000	62.3	25	3	–	–	420	–	–	2	○
TGRA-1532A	1,500	750	850	¥838,200	¥762,000	79.1	68,000	71.5	25	3	–	B×2	420	–	280	2	○
★TGRA-1830A	1,800	750	850	¥1,105,500	¥1,005,000	68.6	59,000	62.3	25	3	–	–	420	–	–	2	○
★TGRA-1832A	1,800	750	850	¥1,148,400	¥1,044,000	79.1	68,000	71.5	25	3	–	B×2	420	–	280	2	○
★TGRA-1840A	1,800	750	850	¥1,147,300	¥1,043,000	86.1	74,000	77.6	25	4	–	–	420	–	–	2	○
★TGRA-1843A	1,800	750	850	¥1,167,100	¥1,061,000	101.8	87,500	91.4	25	4	–	B×3	420	–	280	2	○
奥行1200mm																	
★TGRP-1560CW	1,500	1,200	850	¥1,520,200	¥1,382,000	134.9	116,000	117.3	32×2	6	–	–	400	–	–	2両面	
★TGRP-1860CW	1,800	1,200	850	¥1,591,700	¥1,447,000	134.9	116,000	117.3	32×2	6	–	–	400	–	–	2両面	
★TGRP-1880CW	1,800	1,200	850	¥1,634,600	¥1,486,000	167.5	144,000	144.1	32×2	8	–	–	400	–	–	2両面	

付属品：オーブンバット、オーブン棚網、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。
オーブン：8.2kW（7,000kcal/h）［都市ガス（13A）］

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※専用防熱板は P20 の対応表をご確認ください。

※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
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
アンターカウンター
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

ガステーブル【ウルティモシリーズ】

ultimo

ガス　防

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス(13A) kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	トップバーナ φ190	φ165	φ90	使用最大鍋寸法(径)(mm) φ190	φ165	φ90	JIA認証
奥行600mm plusJ																
TGTA-0920	900	600	850	¥213,400	¥194,000	27.9	24,000	24.8	20	–	2	–	–	400	–	○
TGTA-0921	900	600	850	¥229,900	¥209,000	32.0	27,500	28.5	20	–	2	A×1	–	400	260	○
★TGTA-1220	1,200	600	850	¥262,900	¥239,000	27.9	24,000	24.8	20	–	2	–	–	400	–	○
TGTA-1222	1,200	600	850	¥278,300	¥253,000	36.1	31,000	32.1	20	–	2	A×2	–	400	260	○
TGTA-1230	1,200	600	850	¥280,500	¥255,000	41.9	36,000	37.3	20	–	3	–	–	400	–	○
TGTA-1232	1,200	600	850	¥311,300	¥283,000	50.0	43,000	44.5	20	–	3	A×2	–	400	260	○
★TGTA-1530	1,500	600	850	¥319,000	¥290,000	41.9	36,000	37.3	25	–	3	–	–	400	–	○
TGTA-1532	1,500	600	850	¥338,800	¥308,000	50.0	43,000	44.5	25	–	3	A×2	–	400	260	○
★TGTA-1830	1,800	600	850	¥426,800	¥388,000	41.9	36,000	37.3	25	–	3	–	–	400	–	○
★TGTA-1832	1,800	600	850	¥480,700	¥437,000	50.0	43,000	44.5	25	–	3	A×2	–	400	260	○
★TGTA-1833	1,800	600	850	¥499,400	¥454,000	54.1	46,500	48.2	25	–	3	A×3	–	400	260	○
★TGTA-1840	1,800	600	850	¥465,300	¥423,000	55.8	48,000	49.7	25	–	4	–	–	400	–	○
★TGTA-1843	1,800	600	850	¥531,300	¥483,000	68.0	58,500	60.6	25	–	4	A×3	–	400	260	○
奥行750mm plusJ																
TGTA-0920A	900	750	850	¥254,100	¥231,000	34.9	30,000	30.7	20	2	–	–	420	–	–	○
TGTA-0921A	900	750	850	¥244,200	¥222,000	40.1	34,500	35.3	20	2	–	B×1	420	–	280	○
★TGTA-1220A	1,200	750	850	¥298,100	¥271,000	34.9	30,000	30.7	20	2	–	–	420	–	–	○
★TGTA-1221A	1,200	750	850	¥337,700	¥307,000	40.1	34,500	35.3	20	2	–	B×1	420	–	280	○
TGTA-1222A	1,200	750	850	¥322,300	¥293,000	45.4	39,000	39.9	20	2	–	B×2	420	–	280	○
TGTA-1230A	1,200	750	850	¥342,100	¥311,000	52.3	45,000	46.1	20	3	–	–	420	–	–	○
TGTA-1232A	1,200	750	850	¥360,800	¥328,000	62.8	54,000	55.3	20	3	–	B×2	420	–	280	○
★TGTA-1530A	1,500	750	850	¥385,000	¥350,000	52.3	45,000	46.1	25	3	–	–	420	–	–	○
TGTA-1532A	1,500	750	850	¥386,100	¥351,000	62.8	54,000	55.3	25	3	–	B×2	420	–	280	○
★TGTA-1830A	1,800	750	850	¥482,900	¥439,000	52.3	45,000	46.1	25	3	–	–	420	–	–	○
★TGTA-1832A	1,800	750	850	¥522,500	¥475,000	62.8	54,000	55.3	25	3	–	B×2	420	–	280	○
★TGTA-1840A	1,800	750	850	¥524,700	¥477,000	69.8	60,000	61.4	25	4	–	–	420	–	–	○
★TGTA-1843A	1,800	750	850	¥581,900	¥529,000	85.5	73,500	75.2	25	4	–	B×3	420	–	280	○
奥行1200mm																
★TGTP-1560CW	1,500	1,200	850	¥660,000	¥600,000	97.7	84,000	80.4	25×2	6	–	–	400	–	–	
★TGTP-1860CW	1,800	1,200	850	¥751,300	¥683,000	97.7	84,000	80.4	32×2	6	–	–	400	–	–	
★TGTP-1880CW	1,800	1,200	850	¥796,400	¥724,000	130.3	112,000	107.2	32×2	8	–	–	400	–	–	

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。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※専用防熱板は P20 の対応表をご確認ください。

連続スパーク点火　高性能サーモスタット　立消え安全装置　plusJ JFEA仕様あり 受注品　JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品　防 専用防熱板　COOK 調理能力表

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス(13A)		LPガス	ガス接続口径A (都市/LP)	トップバーナ φ90	使用最大鍋寸法	JIA認証
TGC-0604	600	600	250	¥264,000	¥240,000	18.8	16,000	18.8	20	4	φ240	○
TGC-0906	900	600	250	¥328,900	¥299,000	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

オーブンバットとして
ホテルパンが使えるため、ほかの機器との
互換性が100%（専用バット不要）
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

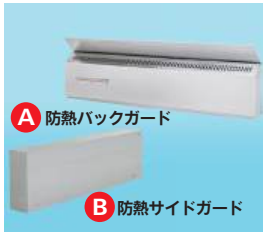
新開発コントロールパネル搭載。
正確なデジタル制御で
100～300℃調理温度設定が可能。
庫内は明るいハロゲン灯採用。
フラットパネルで
清掃性にも優れています。

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス(13A) kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	消費電力 (50/60Hz) 1Φ100V	トップバーナ φ190	φ165	φ90	使用最大鍋寸法 φ190	φ165	φ90	オーブン数	収容数	JIA認証
奥行き600mm<ホテルパン2/3サイズ>																			
TGCO-0921	900	600	850	¥628,100	¥571,000	40.1	34,500	36.6	20	110W	–	2	A×1	–	400	260	1	4	○
TGCO-1232	1,200	600	850	¥735,900	¥669,000	58.2	50,000	52.6	20	110W	–	3	A×2	–	400	260	1	4	○
TGCO-1532	1,500	600	850	¥1,171,500	¥1,065,000	66.3	57,000	60.7	25	220W	–	3	A×2	–	400	260	2	4×2	○
奥行き750mm<ホテルパン1/1サイズ>																			
★TGCO-0921A	900	750	850	¥677,600	¥616,000	48.2	41,500	43.4	20	110W	2	–	B×1	420	–	280	1	4	○
★TGCO-1232A	1,200	750	850	¥811,800	¥738,000	70.9	61,000	63.4	20	110W	3	–	B×2	420	–	280	1	4	○
★TGCO-1532A	1,500	750	850	¥1,237,500	¥1,125,000	79.1	68,000	71.5	25	220W	3	–	B×2	420	–	280	2	4×2	○

※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。
オーブン：8.2kW（7,000kcal/h）［都市ガス（13A）］

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

■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）



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
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
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
アンターカウンター
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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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)	JIA認証
マッチ点火方式												
TGL-B0610	600	600	450	¥172,700	¥157,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○
TGL-B0920	900	600	450	¥259,600	¥236,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○
TGL-B1220	1,200	600	450	¥264,000	¥240,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○
TGL-B0610A	600	750	450	¥189,200	¥172,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○
TGL-B0710A	750	750	450	¥194,700	¥177,000	17.4	15,000	15.1	25	1	600	○
★TGL-B0920A	900	750	450	¥276,100	¥251,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○
TGL-B1220A	1,200	750	450	¥281,600	¥256,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○
★TGL-B1320A	1,300	750	450	¥287,100	¥261,000	34.9	30,000	30.3	25	2	600	○
圧電点火方式												
TGL-B0610F	600	600	450	¥165,000	¥150,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○
TGL-B0920F	900	600	450	¥255,200	¥232,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○
TGL-B1220F	1,200	600	450	¥262,900	¥239,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○
TGL-B0610AF	600	750	450	¥184,800	¥168,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○
TGL-B0710AF	750	750	450	¥192,500	¥175,000	17.4	15,000	15.1	25	1	600	○
TGL-B0920AF	900	750	450	¥275,000	¥250,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○
TGL-B1220AF	1,200	750	450	¥291,500	¥265,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○
★TGL-B1320AF	1,300	750	450	¥313,500	¥285,000	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。

※専用防熱板は P28 の対応表をご確認ください。

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	トップバーナ φ180	φ115	オーブン数
										使用最大鍋寸法(径)(mm)		
										–	260	
★TGRH-0910A	900	750	850	¥918,500	¥835,000	19.8	17,000	18.1	25	1	–	1
★TGRH-1212A	1,200	750	850	¥1,056,000	¥960,000	34.9	29,000	32.1	25	1	2	1

付属品：オーブンバット、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。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

オーブン：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

V SERIES

ガスレンジ

ガステーブル

★TGRV-1222

オーブン：
高性能サーモスタット内蔵（100℃～320℃）
トップバーナφ140：12.8kW（11,000kcal/h）

電気 P30

TGTV-0921

IH P31～P33

電気 P30

（社）日本ガス協会 '98年度「技術大賞」受賞

内部炎口バーナ採用

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス(13A) kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	トップバーナ（※は内部炎口） φ190	φ140※	φ115	φ80	オーブン数
										使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	360	260	260	
ガスレンジ　奥行600mm														
TGRV-0921	900	600	850	¥531,300	¥483,000	39.0	33,500	35.0	25	–	2	–	1	1
★TGRV-0921L	900	600	850	¥534,820	¥486,200	42.4	36,500	38.4	25	1	1	–	1	1
★TGRV-0921R	900	600	850	¥534,820	¥486,200	42.4	36,500	38.4	25	1	1	–	1	1
★TGRV-1222	1,200	600	850	¥655,820	¥596,200	43.0	37,000	38.7	25	–	2	–	2	1
★TGRV-1222L	1,200	600	850	¥637,670	¥579,700	46.5	40,000	42.0	25	1	1	–	2	1
★TGRV-1222R	1,200	600	850	¥637,670	¥579,700	46.5	40,000	42.0	25	1	1	–	2	1
★TGRV-1532	1,500	600	850	¥947,430	¥861,300	65.1	56,000	58.9	32	–	3	–	2	2
★TGRV-15322N	1,500	600	850	¥918,390	¥834,900	72.1	62,000	65.6	32	2	1	–	2	2
★TGRV-1532L1	1,500	600	850	¥918,390	¥834,900	72.1	62,000	65.6	32	2	1	–	2	2
★TGRV-1532N1	1,500	600	850	¥938,960	¥853,600	68.6	59,000	62.3	32	1	2	–	2	2
★TGRV-1532R1	1,500	600	850	¥918,390	¥834,900	72.1	62,000	65.6	32	2	1	–	2	2
★TGRV-1532LN	1,500	600	850	¥938,960	¥853,600	68.6	59,000	62.3	32	1	2	–	2	2
★TGRV-1532RN	1,500	600	850	¥938,960	¥853,600	68.6	59,000	62.3	32	1	2	–	2	2
ガスレンジ　奥行750mm														
★TGRV-0921A2	900	750	850	¥589,270	¥535,700	42.4	36,500	38.4	25	–	2	1	–	1
★TGRV-0921A2L	900	750	850	¥578,380	¥525,800	45.9	39,500	41.7	25	1	1	1	–	1
★TGRV-0921A2R	900	750	850	¥578,380	¥525,800	45.9	39,500	41.7	25	1	1	1	–	1
★TGRV-1222A	1,200	750	850	¥677,600	¥616,000	50.0	43,000	45.4	25	–	2	2	–	1
★TGRV-1222AL	1,200	750	850	¥665,500	¥605,000	53.5	46,000	48.7	25	1	1	2	–	1
★TGRV-1222AR	1,200	750	850	¥665,500	¥605,000	53.5	46,000	48.7	25	1	1	2	–	1
ガステーブル　奥行600mm														
TGTV-0921	900	600	850	¥293,370	¥266,700	29.7	25,500	26.0	25	–	2	–	1	–
★TGTV-0921L	900	600	850	¥279,510	¥254,100	33.1	28,500	29.3	25	1	1	–	1	–
★TGTV-0921R	900	600	850	¥279,510	¥254,100	33.1	28,500	29.3	25	1	1	–	1	–
★TGTV-1222	1,200	600	850	¥365,420	¥332,200	33.7	29,000	29.6	25	–	2	–	2	–
★TGTV-1222L	1,200	600	850	¥335,170	¥304,700	37.2	32,000	32.9	25	1	1	–	2	–
★TGTV-1222R	1,200	600	850	¥335,170	¥304,700	37.2	32,000	32.9	25	1	1	–	2	–
★TGTV-1532	1,500	600	850	¥453,750	¥412,500	46.5	40,000	40.8	25	–	3	–	2	–
★TGTV-15322N	1,500	600	850	¥404,140	¥367,400	53.5	46,000	47.5	25	2	1	–	2	–
★TGTV-1532L1	1,500	600	850	¥404,140	¥367,400	53.5	46,000	47.5	25	2	1	–	2	–
★TGTV-1532N1	1,500	600	850	¥427,130	¥388,300	50.0	43,000	44.1	25	1	2	–	2	–
★TGTV-1532R1	1,500	600	850	¥404,140	¥367,400	53.5	46,000	47.5	25	2	1	–	2	–
★TGTV-1532LN	1,500	600	850	¥427,130	¥388,300	50.0	43,000	44.1	25	1	2	–	2	–
★TGTV-1532RN	1,500	600	850	¥427,130	¥388,300	50.0	43,000	44.1	25	1	2	–	2	–
ガステーブル　奥行750mm														
★TGTV-0921A2	900	750	850	¥346,060	¥314,600	33.1	28,500	29.3	25	–	2	1	–	–
★TGTV-0921A2L	900	750	850	¥303,710	¥276,100	33.1	28,500	29.3	25	1	1	1	–	–
★TGTV-0921A2R	900	750	850	¥303,710	¥276,100	33.1	28,500	29.3	25	1	1	1	–	–
★TGTV-1222A	1,200	750	850	¥396,880	¥360,800	40.7	35,000	36.3	25	–	2	2	–	–
★TGTV-1222AL	1,200	750	850	¥359,370	¥326,700	44.2	38,000	39.6	25	1	1	2	–	–
★TGTV-1222AR	1,200	750	850	¥359,370	¥326,700	44.2	38,000	39.6	25	1	1	2	–	–

ガスレンジ付属品：オーブンバット、オーブン棚網、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。

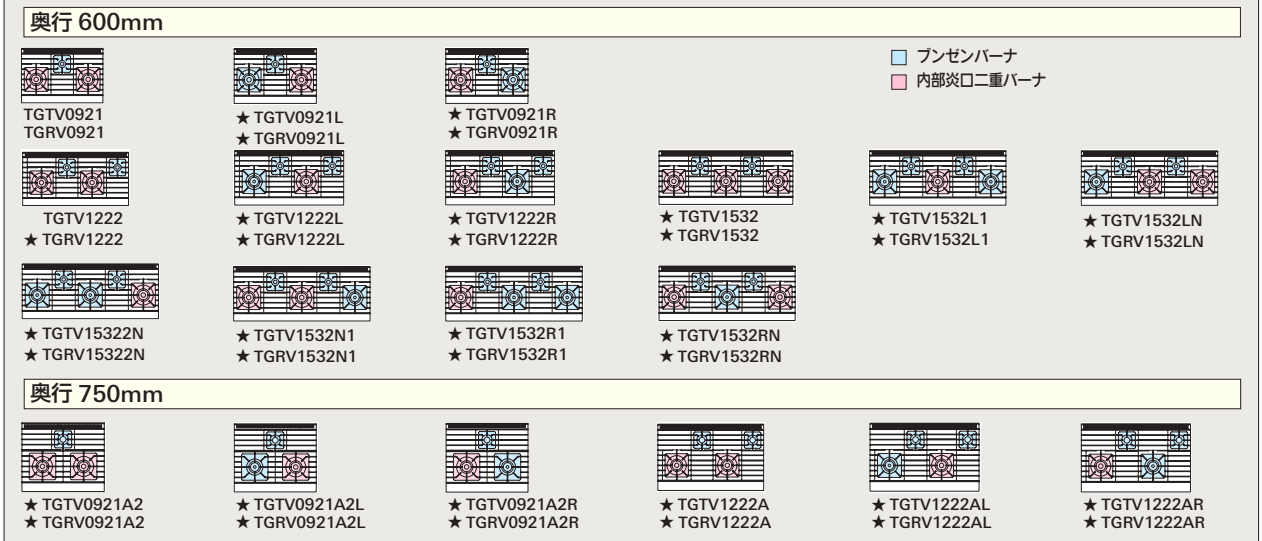
オーブン：9.3kW（8,000kcal/h）［都市ガス（13A）］

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※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
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
アンターカウンター
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

Vシリーズガスレンジ・トップバリエーション図



※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-156(156A) ¥32,000 税込¥35,200
■外形寸法：W1,500 × D60 × H150

★TAP-BG-186(186A) ¥37,000 税込¥40,700
■外形寸法：W1,800 × D60 × H150
※注：(A) タイプは奥行 750 ㎜用です。

★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

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス(13A) kW	(kcal/h)	LPガス kW	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 φ190	φ165	φ90	使用最大鍋寸法(径)(mm) φ190	φ165	φ90
★TGTM-A0921-BS	900	600	850	¥418,000	¥380,000	26.2	22,500	25.6	20	1φ100V	15	—	2	A×1	—	400	260
★TGTM-A1222-BS	1,200	600	850	¥484,000	¥440,000	30.2	26,000	29.1	20	1φ100V	15	—	2	A×2	—	400	260

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

圧電点火方式　高性能サーモスタット　連続スパーク点火　立消え安全装置　パイロット点火(点火棒使用)　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　専用防熱板

ガスレンジ【アルファーシリーズ】

α SERIES アルファーシリーズ

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。
オーブンは、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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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) 400	φ125 330	オーブン数
★TGRM-0920	900	600	850	¥421,300	¥383,000	41.9	36,000	39.2	25	2	–	1
TGRM-0921	900	600	850	¥411,400	¥374,000	48.4	42,000	45.9	25	2	1	1
★TGRM-1220	1,200	600	850	¥511,500	¥465,000	41.9	36,000	39.2	25	2	–	1
★TGRM-1221	1,200	600	850	¥520,300	¥473,000	48.8	42,000	45.9	25	2	1	1
TGRM-1222	1,200	600	850	¥468,600	¥426,000	55.8	48,000	52.6	25	2	2	1
★TGRM-1230	1,200	600	850	¥535,700	¥487,000	58.2	50,000	54.3	25	3	–	1
★TGRM-1530	1,500	600	850	¥833,800	¥758,000	67.5	58,000	63.4	32	3	–	2
TGRM-1532	1,500	600	850	¥765,600	¥696,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2
★TGRM-1830	1,800	600	850	¥1,012,000	¥920,000	67.5	58,000	63.4	32	3	–	2
★TGRM-1832	1,800	600	850	¥1,028,500	¥935,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2
★TGRM-1840	1,800	600	850	¥1,037,300	¥943,000	83.7	72,000	78.5	32	4	–	2
★TGRM-0920A	900	750	850	¥473,000	¥430,000	41.9	36,000	39.2	25	2	–	1
★TGRM-0921A	900	750	850	¥480,700	¥437,000	48.4	42,000	45.9	25	2	1	1
★TGRM-1220A	1,200	750	850	¥556,600	¥506,000	41.9	36,000	39.2	25	2	–	1
★TGRM-1222A	1,200	750	850	¥541,200	¥492,000	55.8	48,000	52.6	25	2	2	1
★TGRM-1230A	1,200	750	850	¥577,500	¥525,000	58.2	50,000	54.3	25	3	–	1
★TGRM-1530A	1,500	750	850	¥860,200	¥782,000	67.5	58,000	63.4	32	3	–	2
TGRM-1532A	1,500	750	850	¥783,200	¥712,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2
★TGRM-1832A	1,800	750	850	¥943,800	¥858,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2
★TGRM-1840A	1,800	750	850	¥1,062,600	¥966,000	83.7	72,000	78.5	32	4	–	2
★TGRM-1860BW	1,800	900	850	¥1,359,600	¥1,236,000	126.8	109,000	118.4	32×2	6	–	2両面
★TGRM-2480BW	2,400	900	850	¥2,098,800	¥1,908,000	173.9	149,500	162.5	32×2	8	–	3両面
★TGRM-2480CW	2,400	1,200	850	¥2,181,300	¥1,983,000	173.9	149,500	162.5	32×2	8	–	3両面

付属品：オーブンバット、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。
オーブン：9.3kW（8,000kcal/h）［都市ガス（13A）］
※専用防熱板は P27 の対応表をご確認ください。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

アルファーシリーズ用バックガード

BG-93	BG-123	BG-153	★ BG-183
¥9,000	¥10,000	¥12,000	¥15,000
税込¥9,900	税込¥11,000	税込¥13,200	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

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
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
アンターカウンター
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

ガステーブル【アルファーシリーズ】

α SERIES アルファーシリーズ

ガス

防

TGTM-1222

TGTM-0921

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
電気 P30

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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) 400	φ125 330
★TGTM-0920	900	600	850	¥196,900	¥179,000	32.6	28,000	30.2	25	2	–
TGTM-0921	900	600	850	¥190,300	¥173,000	39.5	34,000	36.9	25	2	1
★TGTM-1220	1,200	600	850	¥203,500	¥185,000	32.6	28,000	30.2	25	2	–
★TGTM-1221	1,200	600	850	¥222,200	¥202,000	39.5	34,000	36.9	25	2	1
TGTM-1222	1,200	600	850	¥224,400	¥204,000	46.5	40,000	43.6	25	2	2
★TGTM-1230	1,200	600	850	¥227,700	¥207,000	48.8	42,000	45.2	25	3	–
★TGTM-1530	1,500	600	850	¥269,500	¥245,000	48.8	42,000	45.2	25	3	–
★TGTM-1532	1,500	600	850	¥303,600	¥276,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2
★TGTM-1830	1,800	600	850	¥295,900	¥269,000	48.8	42,000	45.2	25	3	–
★TGTM-1832	1,800	600	850	¥383,900	¥349,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2
★TGTM-1840	1,800	600	850	¥363,000	¥330,000	65.1	56,000	60.3	25	4	–
★TGTM-0920A	900	750	850	¥200,200	¥182,000	32.6	28,000	30.2	25	2	–
TGTM-0921A	900	750	850	¥201,300	¥183,000	39.5	34,000	36.9	25	2	1
★TGTM-1220A	1,200	750	850	¥211,200	¥192,000	32.6	28,000	30.2	25	2	–
★TGTM-1222A	1,200	750	850	¥247,500	¥225,000	46.5	40,000	43.6	25	2	2
★TGTM-1230A	1,200	750	850	¥242,000	¥220,000	48.8	42,000	45.2	25	3	–
★TGTM-1530A	1,500	750	850	¥286,000	¥260,000	48.8	42,000	45.2	25	3	–
TGTM-1532A	1,500	750	850	¥319,000	¥290,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2
★TGTM-1832A	1,800	750	850	¥399,300	¥363,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2
★TGTM-1840A	1,800	750	850	¥383,900	¥349,000	65.1	56,000	60.3	25	4	–
★TGTM-1860BW	1,800	900	850	¥520,300	¥473,000	97.7	84,000	90.5	25×2	6	–
★TGTM-2480BW	2,400	900	850	¥773,300	¥703,000	130.3	112,000	120.6	32×2	8	–
★TGTM-2480CW	2,400	1,200	850	¥1,040,600	¥946,000	130.3	112,000	120.6	32×2	8	–

付属品：点火棒

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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。

※専用防熱板は P27 の対応表をご確認ください。

ガスレンジ【クランスシリーズ】

CRANSE

ガス

★TGRM-1222S

★TGRM-0921S

電気 P30

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ブン。
オーブン庫内には熱効率の良い下火式を採用しています。

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	トップバーナ φ180	φ125	グリル	オーブン数
										使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	330(300※)		
★TGRM-0921S	900	600	850	¥299,200	¥272,000	40.7	35,000	32.2	25	2	1	–	1
★TGRM-1222S	1,200	600	850	¥338,800	¥308,000	47.7	41,000	37.7	25	2	2	–	1
★TGRM-1532S	1,500	600	850	¥485,100	¥441,000	68.6	59,000	53.0	32	3	2	–	2
★TGRM-1532AS	1,500	750	850	¥514,800	¥468,000	75.6	65,000	59.5	32	3	2	–	2
★TGRM-1860BWS	1,800	900	850	¥933,900	¥849,000	101.2	87,000	79.9	32×2	6	–	–	2両面

付属品：オーブンバット、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。
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。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。
オーブン：9.0kW（7,700kcal/h）［都市ガス（13A）］

※専用防熱板は P27 の対応表をご確認ください。

ガステーブル【クランスシリーズ】

CRANSE

ガス

TGTM-1532S

TGTM-0921S

IH P31～P33

電気 P30

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

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	トップバーナ φ180	φ125	グリル	JIA認証
										使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	330(300※)		
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	¥211,200	¥192,000	24.4	21,000	18.4	25	2	–	–	
★TGTM-1230E	1,200	600	850	¥277,200	¥252,000	36.6	31,500	27.6	25	3	–	–	
★TGTM-1530E	1,500	600	850	¥341,000	¥310,000	36.6	31,500	27.6	25	3	–	–	
★TGTM-1840E	1,800	600	850	¥460,900	¥419,000	48.8	42,000	37.0	25	4	–	–	
★TGTM-1222AE	1,200	750	850	¥336,600	¥306,000	39.0	33,500	29.0	25	2	2	–	
★TGTM-1860BWE	1,800	900	850	¥531,300	¥483,000	73.3	63,000	55.3	25×2	6	–	–	
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	¥130,900	¥119,000	19.8	17,000	14.7	20	1	1	–	○
TGTM-0921S	900	600	850	¥166,100	¥151,000	32.0	27,500	23.7	25	2	1	–	○
TGTM-1222S	1,200	600	850	¥204,600	¥186,000	39.0	33,500	29.0	25	2	2	–	○
TGTM-1532S	1,500	600	850	¥258,500	¥235,000	51.2	44,000	38.4	25	3	2	–	○
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	¥195,800	¥178,000	32.0	27,500	23.7	25	2	1	–	○
TGTM-1222E	1,200	600	850	¥224,400	¥204,000	39.0	33,500	29.0	25	2	2	–	○
TGTM-1532E	1,500	600	850	¥313,500	¥285,000	51.2	44,000	38.4	25	3	2	–	○
TGTM-1532AE	1,500	750	850	¥330,000	¥300,000	51.2	44,000	38.4	25	3	2	–	○

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。
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。

※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

※専用防熱板は P27 の対応表をご確認ください。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※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
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
アンターカウンター
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

ガスローレンジ【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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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)(420mm)	JIA認証
TGP-60	600	600	450	¥97,900	¥89,000	18.6	16,000	18.1	1.3	25	1	○
TGP-90	900	600	450	¥143,000	¥130,000	37.2	32,000	36.3	2.6	25	2	○
TGP-120	1,200	600	450	¥154,000	¥140,000	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 × H400

BG-96 ¥12,000
税込¥13,200
■外形寸法：W900 × D60 × H400

BG-126 ¥16,000
税込¥17,600
■外形寸法：W1,200 × D60 × H400
※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

防

IH P31～P33
電気 P30

TGTM-0921BE

TGTM-1532BE

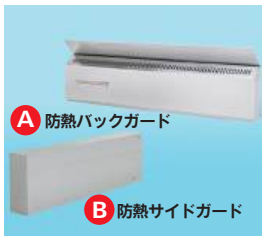
ロングセラー製品に
バックガードを標準装備した、
新シリーズ。

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 A (都市/LP)	トップバーナ φ180 使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	φ125 280	JIA認証
TGTM-0921BE	900	600	850	¥165,000	¥150,000	27.3	23,400	23.8	25	2	1	○
TGTM-1222BE	1,200	600	850	¥201,300	¥183,000	32.2	27,600	28.6	25	2	2	○
TGTM-1532BE	1,500	600	850	¥267,300	¥243,000	43.4	37,200	38.1	25	3	2	○
★TGTM-1532ABE	1,500	750	850	¥282,700	¥257,000	43.4	37,200	38.1	25	3	2	○

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。
※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

■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）



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
防熱バックガード						
OP-TGRM-HB90	900	50	270	¥66,000	¥60,000	間口900用
OP-TGRM-HB120	1,200	50	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。

圧電点火方式　立消え安全装置　パイロット点火(点火棒使用)　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼 涼厨　防 専用防熱板

ガスローレンジ【スープレンジ】

CRANSE

ガス

TGLM-A0610

TGLM-A1220

★ TGL-6510AC

IH P32～P33

電気 P30

涼

防

★ 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。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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
TGLM-A0610	600	600	450	¥126,500	¥115,000	18.0	15,500	17.5	25	1	○
TGLM-A0920	900	600	450	¥187,000	¥170,000	36.0	31,000	35.0	25	2	○
TGLM-A1220	1,200	600	450	¥206,800	¥188,000	36.0	31,000	35.0	25	2	○
涼厨仕様											
★ TGL-6510AC	650	750	450	¥470,800	¥428,000	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。

※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

■専用防熱板 ガスローレンジ（TGL-, TGLM- シリーズ対応）

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
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

※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。

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
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
アンターカウンター
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

※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。

ヘビーデューティーシリーズ

HEAVYDUTY SERIES

ガス

★ HR9702R

★ HR9704R

★ HR9701H

奥行 970mm のワイドモジュール設計

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	トップバーナ φ220 使用最大鍋寸法(径)(mm) 420	φ190 400	φ115 330	ヒートトップ	フライトップ	オーブン数
オープントップレンジ																
★HR9702R	864	970	860	¥836,000	¥760,000	51.8	44,500	50.8	3.64	32	2	–	–	–	–	1
★HR9703R	864	970	860	¥847,000	¥770,000	48.3	41,500	46.3	3.32	32	1	–	2	–	–	1
★HR9704R	864	970	860	¥878,900	¥799,000	44.8	38,500	41.9	3.00	32	–	–	4	–	–	1
★HR1204RW	900	1,200	860	¥1,156,100	¥1,051,000	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	¥1,001,000	¥910,000	32.6	28,000	28.3	2.03	32	–	–	–	–	1	1
★HR1212GW	1,040	1,200	860	¥1,203,400	¥1,094,000	65.7	56,500	62.3	4.46	32×2	–	2	–	–	1	1
ヒートトップレンジ																
★HR9701H	864	970	860	¥1,061,500	¥965,000	28.5	24,500	28.2	2.02	32	–	–	–	1	–	1
★HR9702H	864	970	860	¥1,249,600	¥1,136,000	42.4	36,500	42.4	3.04	32	–	–	–	2	–	1
★HR1212HW	1,040	1,200	860	¥1,375,000	¥1,250,000	61.6	53,000	57.5	4.12	32×2	–	2	–	1	–	1
オープントップテーブル																
★HT9702R2C	432	970	860	¥407,000	¥370,000	15.1	13,000	14.0	1.00	32	–	–	2	–	–	下部キャビネット
★HT9702R2P	432	970	860	¥391,600	¥356,000	15.1	13,000	14.0	1.00	32	–	–	2	–	–	パイプ脚スノコ
★HT1202RW2C	450	1,200	860	¥859,100	¥781,000	32.6	28,000	30.2	2.16	32	–	2	–	–	–	下部キャビネット
★HT1202RW2P	450	1,200	860	¥644,600	¥586,000	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	¥500,500	¥455,000	15.1	13,000	14.0	1.00	32	–	–	–	–	–	下部キャビネット
★HT9701G2P	432	970	860	¥485,100	¥441,000	15.1	13,000	14.0	1.00	32	–	–	–	–	–	パイプ脚スノコ
★HT1210GW2C	590	1,200	860	¥578,600	¥526,000	14.5	12,500	14.0	1.00	32×2	–	–	–	–	–	下部キャビネット
★HT1210GW2P	590	1,200	860	¥531,300	¥483,000	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	¥531,300	¥483,000	10.5	9,000	10.3	0.74	32	–	–	–	1	–	下部キャビネット
★HT9701H2P	432	970	860	¥515,900	¥469,000	10.5	9,000	10.3	0.74	32	–	–	–	1	–	パイプ脚スノコ

※パイプ脚スノコ付式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。

※オーブン付タイプ付属品：オーブンバット、棚網、バット掛け
オーブン：12.2kW（10,500kcal/h）［都市ガス（13A）］

オプション

袖甲板

★袖甲板 97　¥52,000
税込¥57,200
■外形寸法：W136 × D970

★袖甲板 120　¥62,000
税込¥68,200
■外形寸法：W140 × D1,200

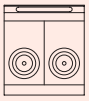
★ HR9702R

★ HR9703R

★ HR9704R

★ HR1204RW

★ HR9701H



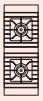
★ HR9702H

★ HR1212HW

★ HR9701G

★ HR1212GW

★ HT9702R2C
★ HT9702R2P



★ HT1202RW2C
★ HT1202RW2P

★ HT9701G2C
★ HT9701G2P

★ HT1210GW2C
★ HT1210GW2P

★ HT9701H2C
★ HT9701H2P

圧電点火方式　高性能サーモスタット　立消え安全装置

電気レンジ

電気

★ TER-90

★ TER-150

ガス P18/P22/P24/P26

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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 φ300 (4.2kW)	φ200 (2.0kW)	オーブン数
★TER-90	900	600	850	¥990,000	¥900,000	3φ200V	13.9	2	1	1
★TER-90A	900	750	850	¥1,049,400	¥954,000	3φ200V	13.9	2	1	1
★TER-120	1,200	600	850	¥1,115,400	¥1,014,000	3φ200V	15.4	2	2	1
★TER-120A	1,200	750	850	¥1,186,900	¥1,079,000	3φ200V	15.4	2	2	1
★TER-150	1,500	600	850	¥1,762,200	¥1,602,000	3φ200V	24.1	3	2	2
★TER-150A	1,500	750	850	¥1,840,300	¥1,673,000	3φ200V	24.1	3	2	2
★TER-180	1,800	600	850	¥1,939,300	¥1,763,000	3φ200V	25.6	3	3	2
★TER-180A	1,800	750	850	¥2,009,700	¥1,827,000	3φ200V	25.6	3	3	2

安全装置：漏電遮断器　　付属品：バット、バットカケ、棚網　　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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 φ300 (4.2kW)	φ200 (2.0kW)
★TET-90	900	600	850	¥546,700	¥497,000	3φ200V	8.9	2	1
★TET-90A	900	750	850	¥611,600	¥556,000	3φ200V	8.9	2	1
★TET-120	1,200	600	850	¥685,300	¥623,000	3φ200V	10.4	2	2
★TET-120A	1,200	750	850	¥759,000	¥690,000	3φ200V	10.4	2	2
★TET-150	1,500	600	850	¥950,400	¥864,000	3φ200V	14.1	3	2
★TET-150A	1,500	750	850	¥1,028,500	¥935,000	3φ200V	14.1	3	2
★TET-180	1,800	600	850	¥1,175,900	¥1,069,000	3φ200V	15.6	3	3
★TET-180A	1,800	750	850	¥1,249,600	¥1,136,000	3φ200V	15.6	3	3

安全装置：漏電遮断器　　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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) 間口	奥行	高さ	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 φ400 (5.5kW)
★TEP-S-60	600	600	450	¥458,700	¥417,000	3φ200V	5.5	1
★TEP-S-60A	600	750	450	¥487,300	¥443,000	3φ200V	5.5	1
★TEP-S-100	1,000	600	450	¥748,000	¥680,000	3φ200V	11.0	2
★TEP-S-100A	1,000	750	450	¥745,800	¥678,000	3φ200V	11.0	2
★TEP-S-120	1,200	600	450	¥757,900	¥689,000	3φ200V	11.0	2
★TEP-S-120A	1,200	750	450	¥794,200	¥722,000	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
アンターカウンター
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

IH コンロ
Induction Heating

NEW

より使いやすく よりコンパクト

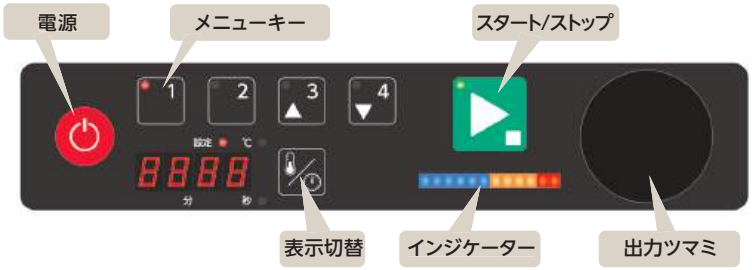
point 1 繊細な調理からオート(メニュー)調理まで標準装備

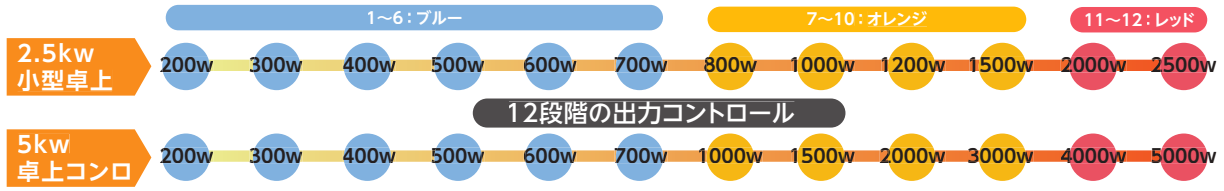
今までにない高出力
コンロタイプで業界初出力7kW

4メニュー登録
1メニュー4ステップ

理想的な火力調整
(トロ火対応)
出力調整12段階
低出力は100W刻み

分かり易い火力表示

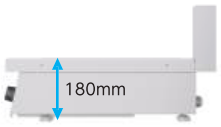




※最小小型、大型高出力ローレンジは除く

point 2 更に小さく、設置しやすくなりました

従来タイプに比べ、機器高さが低くなり
H800/850の上に設置しても調理が可能



卓上タイプ

最小型卓上タイプ(縦2連)

point 3 使いやすさを追求したトッププレート

点線円
加熱が可能な最小径

実線円
加熱(コイル)が可能エリア

出力が分かり易い
トッププレートインジケーター

※型式末尾 I

空焚き防止装置 plusJ JFEA仕様あり 受注品
COOK 調理能力表

IHコンロ

NEW

COOK

IH 最大出力7kW新登場

トッププレート
インジケーター搭載タイプ

コントロールパネル

ガス P18～P19/P22～P27
電気 P30

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	プレート寸法 間口	奥行	プレート数	加熱出力 kW
スタンドタイプ 高さ850mm plusJ											
★TIT-B3	450	600	850	¥584,100	¥531,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIT-B5	450	600	850	¥650,100	¥591,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
TIT-B7	450	600	850	¥694,100	¥631,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
TIT-B33	900	600	850	¥1,075,800	¥978,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
TIT-B55	900	600	850	¥1,207,800	¥1,098,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
TIT-B77	900	600	850	¥1,295,800	¥1,178,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★TIT-B333	1,200	600	850	¥1,574,100	¥1,431,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
TIT-B555	1,200	600	850	¥1,772,100	¥1,611,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★TIT-B777	1,200	600	850	¥1,904,100	¥1,731,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3
スタンドタイプ(インジケーター搭載)											
★TIT-B3I	450	600	850	¥611,600	¥556,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
★TIT-B5I	450	600	850	¥677,600	¥616,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
★TIT-B7I	450	600	850	¥721,600	¥656,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
★TIT-B33I	900	600	850	¥1,130,800	¥1,028,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
★TIT-B55I	900	600	850	¥1,262,800	¥1,148,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★TIT-B77I	900	600	850	¥1,350,800	¥1,228,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★TIT-B333I	1,200	600	850	¥1,656,600	¥1,506,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
★TIT-B555I	1,200	600	850	¥1,854,600	¥1,686,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★TIT-B777I	1,200	600	850	¥1,986,600	¥1,806,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3
ローレンジタイプ											
★TIL-A3	450	600	450	¥588,500	¥535,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIL-A5	450	600	450	¥654,500	¥595,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
TIL-A7	450	600	450	¥698,500	¥635,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
★TIL-A33	900	600	450	¥1,080,200	¥982,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
★TIL-A55	900	600	450	¥1,212,200	¥1,102,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★TIL-A77	900	600	450	¥1,296,900	¥1,179,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2

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℃

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

●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）
● W1500 タイプ、その他出力組合せ機種も制作可能です。お問い合わせください。

●推奨鍋サイズ（鍋の底が平らな鍋を使用してください）
3.0/5.0/7.0kWタイプ：鍋底150～330mm

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
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
アンターカウンター
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

※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。

IHコンロ NEW

COOK

IH コンパクト高性能

TIC-A3CP

TIC-A3

TIC-A55

コントロールパネル

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	プレート寸法 間口	奥行	プレート数	加熱出力 kW
小型卓上タイプ											
TIC-A2CP	300	450	125	¥163,900	¥149,000	1φ200V	2.0	247	247	1	2.0
TIC-A2.5CP	300	450	125	¥185,900	¥169,000	1φ200V	2.5	247	247	1	2.5
TIC-A3CP	300	450	125	¥220,000	¥200,000	1φ200V	3.0	247	247	1	3.0
小型卓上タイプ(インジケーター搭載)											
TIC-A2CPI	300	450	125	¥207,900	¥189,000	1φ200V	2.0	247	247	1	2.0
TIC-A2.5CPI	300	450	125	¥229,900	¥209,000	1φ200V	2.5	247	247	1	2.5
TIC-A3CPI	300	450	125	¥264,000	¥240,000	1φ200V	3.0	247	247	1	3.0
卓上タイプ											
TIC-A3	450	600	180	¥540,100	¥491,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIC-A5	450	600	180	¥606,100	¥551,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
★TIC-A7	450	600	180	¥650,100	¥591,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
TIC-A33	900	600	180	¥1,015,300	¥923,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
TIC-A55	900	600	180	¥1,147,300	¥1,043,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★TIC-A77	900	600	180	¥1,235,300	¥1,123,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★TIC-A333	1,200	600	180	¥1,509,200	¥1,372,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
★TIC-A555	1,200	600	180	¥1,707,200	¥1,552,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★TIC-A777	1,200	600	180	¥1,839,200	¥1,672,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3
卓上タイプ(インジケーター搭載)											
★TIC-A3I	450	600	180	¥567,600	¥516,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
★TIC-A5I	450	600	180	¥633,600	¥576,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
★TIC-A7I	450	600	180	¥677,600	¥616,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
★TIC-A33I	900	600	180	¥1,070,300	¥973,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
★TIC-A55I	900	600	180	¥1,202,300	¥1,093,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★TIC-A77I	900	600	180	¥1,290,300	¥1,173,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★TIC-A333I	1,200	600	180	¥1,591,700	¥1,447,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
★TIC-A555I	1,200	600	180	¥1,789,700	¥1,627,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★TIC-A777I	1,200	600	180	¥1,921,700	¥1,747,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3

安全装置：空焚き

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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）

● W1500 タイプ、その他出力組合せ機種も制作可能です。お問い合わせください。

●推奨鍋サイズ（鍋の底が平らな鍋を使用してください）

小型卓上2.0/2.5/3.0kWタイプ：鍋底120～270mm　　3.0/5.0/7.0kWタイプ：鍋底150～330mm

IH天ぷらフライヤー NEW

IH 液体温度センサー搭載

TIC-A5TF

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。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	プレート寸法 間口	奥行	プレート数	加熱出力
卓上タイプ											
★TIC-A3TF	450	600	180	¥702,900	¥639,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIC-A5TF	450	600	180	¥768,900	¥699,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0

※付属品：専用天ぷら鍋

卓上IHコンロ専用キャビネット（卓上タイプ専用）

★ TC-A90CT

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
★TC- A45CT	445	530	670	¥90,200	¥82,000
★TC-A90CT	895	530	670	¥123,200	¥112,000
★TC-A120CT	1,195	530	670	¥151,800	¥138,000

※ H620の製品は受注生産にてうけたまわります。

IHコンロ

NEW　COOK

IH 業界最小寸法

機器奥に食材用ホテルパン等がおける優れもの　　レイアウト例　　ビルトイン

ガス P20/P35～P36
電気 P30

TIC-B2FF

TIC-B2.5FFW

TIC-B2FF+ 後部ホテルパン

TIC-2BI

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	プレート寸法 間口	奥行	プレート数	加熱出力 kW
最小小型卓上タイプ(周囲に換気スペースを取らないフロント換気式)											
TIC-B2FF	300	300	135	¥178,200	¥162,000	1Φ200V	2.0	247	247	1	2.0
TIC-B2.5FF	300	300	135	¥195,800	¥178,000	1Φ200V	2.5	247	247	1	2.5
TIC-B2FFW	300	600	185	¥399,300	¥363,000	1Φ200V	2.0×2	247	247	2	2.0×2
TIC-B2.5FFW	300	600	185	¥434,500	¥395,000	1Φ200V	2.5×2	247	247	2	2.5×2
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	¥163,900	¥149,000	1φ200V	2.0	315	360	1	2.0
TIC-2.5BI	315	360	80	¥190,300	¥173,000	1φ200V	2.5	315	360	1	2.5

●推奨鍋サイズ（鍋の底が平らな鍋を使用してください）
最小小型卓上2.0/2.5kWタイプ：鍋底120～240mm　　ビルトイン2.0/2.5kWタイプ：鍋底120～270mm

IHコンロ

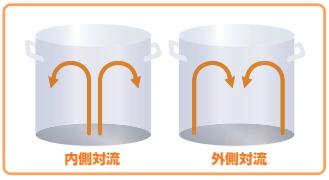
COOK

IH 大型高出力ローレンジ

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。

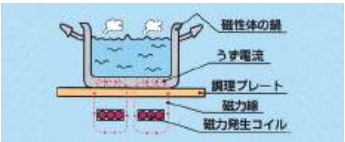
型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	プレート寸法 間口	奥行	プレート数	加熱出力 kW
内側対流タイプ											
TIL-7	450	600	450	¥950,400	¥864,000	3φ200V	7.0	410	410	1	7.0
TIL-10	600	750	450	¥1,023,000	¥930,000	3φ200V	10.2	505	505	1	10.0
外側対流タイプ											
★TIL-7FL	450	600	450	¥1,004,300	¥913,000	3φ200V	7.0	410	410	1	7.0
★TIL-10FL	600	750	450	¥1,089,000	¥990,000	3φ200V	10.2	505	505	1	10.0

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℃

●推奨鍋サイズ（鍋の底が平らな鍋を使用してください）
ローレンジ 7.0kWタイプ：鍋底330～390mm　　ローレンジ 10.0kWタイプ：鍋底330～420mm

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、鋳鉄、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　SIH　SCH・IH

SG マークが無いもので、IH 調理器にも使用できます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いますと、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　1φ200V　2.0/2.5/3.0kW：鍋底120～270mm
3.0/5.0/7.0kWタイプ：鍋底150～330mm
FFタイプ：鍋底 120～240mm

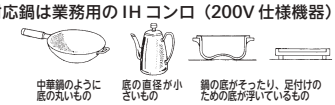
注）小さすぎる場合は、鍋なし検知が作動し加熱されない場合があります。また、大きすぎる場合は機器の温度が異常に上がることがあります。いずれも機器の寿命を縮め故障の原因となります。

※：財団法人製品安全協会
認知基準適合マーク

ステンレス鍋（18-0、18-8、18-10）　ホーロー鍋　鉄ホーロー鍋　鉄、鋳鉄鍋　鉄板　鋳鉄すきやき鍋　鉄製フライパン

（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。


中華鍋のように底の丸いもの　底の直径が小さいもの　鍋の底がそったり、足付けのための底が浮いているもの

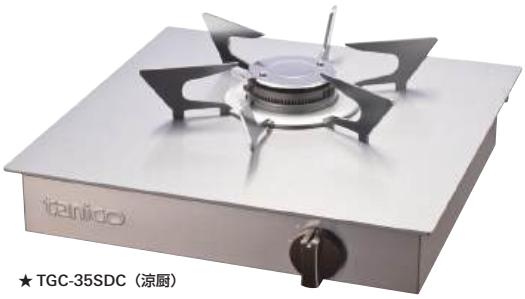
■材質　陶磁器、土器、耐熱ガラス、銅、アルミ　等磁石に吸いつかない鍋

アルミ、銅製などの鍋やかん　耐熱ガラス鍋　土鍋　アルミ鍋

※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。

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%）

ノズル加工精度を上げて炎をコントロール → ガスと空気の混合比率理想的かつ均一 → 熱のムダがない → 高熱効率の実現

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

涼しい厨房

機器表面が低温・低輻射・排熱の集中排気により厨房環境を改善できます。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	JIA認証
★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

TGU-50

TGU-90

TMS-TGU-90

TMS-TGU-4545

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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)注1
TGU-45	450	500	185	¥50,600	¥46,000	5.2	4,500	4.9	0.35	φ13/φ9.5	五徳φ280×1	300/280
TGU-50	500	500	185	¥61,600	¥56,000	8.7	7,500	7.7	0.55	φ13/φ9.5	五徳φ320×1	330
TGU-75	750	500	185	¥77,000	¥70,000	10.5	9,000	9.8	0.70	φ13/φ9.5	五徳φ280×2	300/280
TGU-90	900	500	185	¥93,500	¥85,000	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	¥114,400	¥104,000	17.5	15,000	16.8	1.20	20A	バーナφ180×2	330
TMS-TGU-1245	1,200	450	205	¥158,400	¥144,000	25.6	22,000	25.1	1.80	20A	バーナφ180×3	330
TMS-TGU-90	900	600	205	¥130,900	¥119,000	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	¥191,400	¥174,000	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。

専用防熱板 卓上ガステーブル 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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
防熱バックガード						
OP-TGU-HB45	450	50	270	¥58,300	¥53,000	間口450用
OP-TGU-HB50	500	50	270	¥60,500	¥55,000	間口500用
OP-TGU-HB75	750	50	270	¥63,800	¥58,000	間口750用
OP-TGU-HB90	900	50	270	¥66,000	¥60,000	間口900用
OP-TGU-HB120	1,200	50	270	¥71,500	¥65,000	間口1200用
防熱サイドガード						
OP-TGU-HS45(R/L)	100	500	235	¥35,200	¥32,000	奥行450用
OP-TGU-HS50(R/L)	100	550	235	¥35,200	¥32,000	奥行500用
OP-TGU-HS60(R/L)	100	650	235	¥38,500	¥35,000	奥行600用

圧電点火方式　高性能サーモスタット　立消え安全装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼 涼厨　防 専用防熱板

卓上ガスドンブリレンジ

ガス

NOX-TGD-3

「省エネバンガード21」

TGD-3

TMS-TGD-5

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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)注1
TGD-3	720	400	185	¥77,000	¥70,000	8.7	7,500	7.0	0.50	φ13/φ9.5	五徳φ180×3	220/200
TGD-5	720	600	185	¥110,000	¥100,000	14.5	12,500	11.2	0.80	φ13/φ9.5	五徳φ180×5	220/200
TMS-TGD-3	720	400	180	¥85,800	¥78,000	8.7	7,500	7.0	0.50	φ13/φ9.5	バーナφ140×3	220/200
TMS-TGD-5	720	600	180	¥133,100	¥121,000	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	¥151,800	¥138,000	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

ガス P35
IH P32/P34

N-TH-1100EK

★N-TH-3000EK

★TCH-3860E

TEO-6

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
卓上電気コンロ									
N-TH-1100EK	270	300	120	¥56,100	¥51,000	1φ 100V	1.0	1kW×1	カムスイッチ6段
N-TH-2000EK	300	340	120	¥61,600	¥56,000	1φ 200V	2.0	2.0kW×1	カムスイッチ6段
★N-TH-3000EK	450	550	220	¥139,700	¥127,000	1φ 200V	2.7	2.7kW×1	カムスイッチ3段
★N-TH-4000EK	450	550	220	¥201,300	¥183,000	1φ 200V	4.0	4.0kW×1	カムスイッチ3段
★TCH-3860E	380	600	300	¥117,700	¥107,000	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	¥111,100	¥101,000	1φ100V	1.0	–	–
TEO-8	560	390	250	¥146,300	¥133,000	1φ100V	1.0	–	–

鋳物ガスコンロ

ガス

TG-9T

TS-540

TS-210H

TS-208P

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	備考	種火	使用最大鍋寸法(径)(mm)	JIA認証
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	85	¥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	3.60	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	380	120	¥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	

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
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
アンターカウンター
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

※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。

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 DX
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。

ホーム画面
ホーム画面のアイコンの配置はユーザーが
自由な配置にカスタマイズできます。

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。

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。

UD FONT by MORISAWA

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

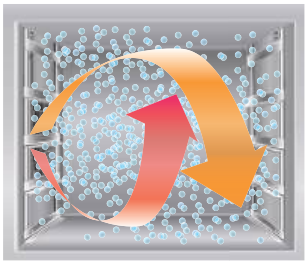
巻き取り式シャワーガンは、
本体内部にシャワーガンを収納
できるので、省スペースですっきりと
したデザインとなっています。

Basic Steam Convection Oven

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。

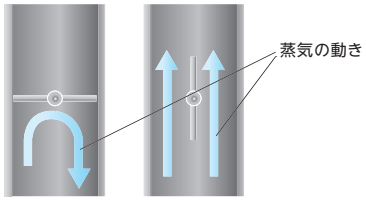
手間のかかる料理も
ムラが少なく美味しく仕上がる

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

焼き物20mm

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

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、オーブン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

★ TGSC-A6DCL

★ TGSC-A10DCR
＋
オプション
専用架台
TSCO-BC101N

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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)
ガス式　Rタイプのみ受注生産品															
★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　Rタイプのみ受注生産品															
★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ブン

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、オーブン手袋、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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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
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	¥1,419,000	¥1,290,000	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	¥1,705,000	¥1,550,000	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	¥1,375,000	¥1,250,000	–	–	–	–	–	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	¥1,648,900	¥1,499,000	–	–	–	–	–	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。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

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ブン：
　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ブン：
　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ブ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
オーブン 10 段
＋
ラック＆トロリー
組合せ例

ラック＆トロリー

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、オーブン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
ガス式																
★TGSC-A20C(R/L)	1,100	920	1,920	¥5,368,000	¥4,880,000	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

JIA認証 ガス式のみ

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

●パススルータイプ

★TGSC-A40PW（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-A40PW（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

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。

付属品
専用洗剤、スプレーガン、オーブン手袋、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) 間口	奥行	高さ	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)
TSCO-2ED	500	470	390	¥874,500	¥795,000	1φ200V	1.9	15	25	2段(1/2)

オプション：浄軟水器　TRS-4K10L
約 100℃の排水が排出されます。排水温度を約 80℃にする場合は、下記のオプションを使用してください。
オプション：排水冷却装置（OP-TSCO-DR）
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

COOK

電気

付属品
専用洗剤、スプレーガン、オーブン手袋、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) 間口	奥行	高さ	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)
TSCO-2EB	500	470	390	¥832,700	¥757,000	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
約 100℃の排水が排出されます。排水温度を約 80℃にする場合は、下記のオプションを使用してください。
オプション：排水冷却装置（OP-TSCO-DR）
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。

OPTION

交換・追加備品（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

必要備品（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
アンターカウンター
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 ×2

TESC-55L-T

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
仕上げることができます。

上台は…
スチーム
（蒸気）

下台は…
コンビ
（蒸気＋熱風）
or
ホットエアー
（熱風）

省スペース 省スペースで ローコスト！

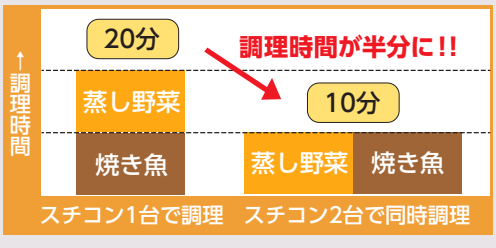
小型卓上２段タイプなら、２台重ねても設置面積は６段の
半分以下！さらに、業界最小サイズの２段タイプなら
さらに厨房の省スペース化を実現します。

6段タイプ
設置面積:約0.7㎡

2段タイプ×2
設置面積:
約0.3㎡

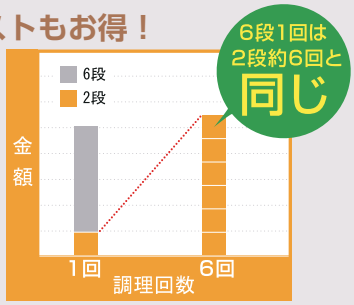
調理時間が1／2

主菜と副菜を同時に仕上げることが
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）

過熱防止装置付　電気使用製品　連続スパーク点火　立消え安全装置　空焚き防止装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

スチームコンベクションオーブン（卓上２台重ね）

ガス
電気

★ TSCO-22EDD

TESC-55L-T

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
小型卓上タイプ2台重ね																
★TSCO-22EBB	500	470	850	¥1,705,000	¥1,550,000	–	–	–	–	–	1φ200V	1.9×2	15	25×2	2段(1/2)×2	
★TSCO-22EDD	500	470	850	¥1,832,600	¥1,666,000	–	–	–	–	–	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	¥3,179,000	¥2,890,000	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	¥3,179,000	¥2,890,000	–	–	–	–	–	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	¥3,740,000	¥3,400,000	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	¥3,740,000	¥3,400,000	–	–	–	–	–	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	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	

※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、オーブン手袋×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、オーブン手袋×1組、減圧弁×1

2台重ねオーダー例（6段・10段）

ガス
電気

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

TGSC-6CL ＋ 10CL
■外形寸法：W850×D850×H1,905

２台重ね組合せ

上段	TESC-6（R/L）
	TGSC-6C（R/L）
	TESC-A6D（R/L）
	TESC-A6DW（R/L）
	TGSC-A6DC（R/L）
	TGSC-A6DWC（R/L）

＋

下段	TESC-6（R/L）
	TGSC-6C（R/L）
	TESC-10（R/L）
	TGSC-10C（R/L）
	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
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
アンターカウンター
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

※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。

コンベクションオーブン(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ブンでありながら、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
ホットエアー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。

TCO-4GT3

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、オーブン手袋
※ホテルパン別売

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
ガス式																
TCO-4GT3	750	600	540	¥907,500	¥825,000	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	¥907,500	¥825,000	–	–	–	–	–	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ブン(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ブン

★ 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、オーブン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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)
ガス式															
★TGCO-A24M	1,180	1,000	1,570	¥4,169,000	¥3,790,000	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ブン

ガス
電気

★ TGC-100

★ TEC-100

TGC-100

★ TEC-100

付属品
シートパン×4、棚網×4、オーブン手袋1組、棚網受×2(TEC-100)

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
ガス式														
★TGC-100	970	990	1,460	¥1,300,200	¥1,182,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	1φ100V	0.35	–	4段
電気式														
★TEC-100	970	1,075	1,480	¥1,403,600	¥1,276,000	–	–	–	–	–	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

高性能サーモスタット　過熱防止装置付　電気使用製品　連続スパーク点火　立消え安全装置　涼厨　COOK 調理能力表
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

コンベアコンベクションオーブン

ガス サイクロン（ガス式）

TGCO-14SC 涼

★TGCO-14SC
+
★TCO-14BC

★TGCO-14SC（2段）
+
★TCO-14BCW

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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)	JIA認証
★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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
TGCO専用架台					
★TCO-14BC	840	616	564	¥135,300	¥123,000
★TCO-14BCW(2段用)	840	778	1,573	¥289,300	¥263,000

ピザオーブン

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) 間口	奥行	高さ	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
★TPO-3E1	560	600	480	¥367,400	¥334,000	1φ200V	3.0	W440×D440×H75×2段	50～300℃
★TPO-3E3	560	600	480	¥367,400	¥334,000	3φ200V	3.0	W440×D440×H75×2段	50～300℃

卓上コンベクションオーブン

ガス

RCK-10AS　¥229,000
税込¥251,900

■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:オーブン皿、網3枚

コンベクションオーブン

ガス

RCK-20AS4　¥450,000
税込¥495,000

■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:オーブン皿、網3枚

スピードオーブン

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

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
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
アンターカウンター
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

※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。

中華レンジ

Chinese Range
CR Type
DRAGON
EMPEROR
IH Type

DRAGON ドラゴン

P48

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してあるので、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。

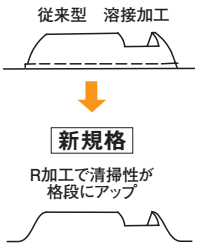
EMPEROR エンペラー

P48

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ープ寸胴（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）



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)のハイカロリ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

◀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

▶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

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

ハイカロリーバーナー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に開発されたハイカロリーバーナを採用。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・38 φを使用しています。

【IH中華レンジ】

P50

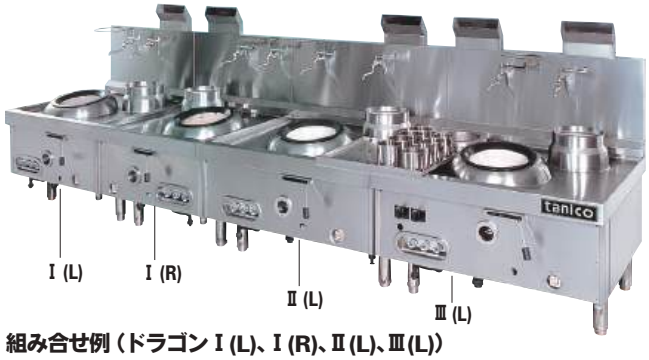
電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です。（当社比）

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 = φ 360mm、6kW タイプ = φ 450mm）
TICR-B605 シリーズ（5kW タイプ）には、専用アダプタのご利用で φ 300mm 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



ドラゴン

DRAGON 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

エアー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。

組み合せ例（ドラゴンⅠ(L)、Ⅰ(R)、Ⅱ(L)、Ⅲ(L)）

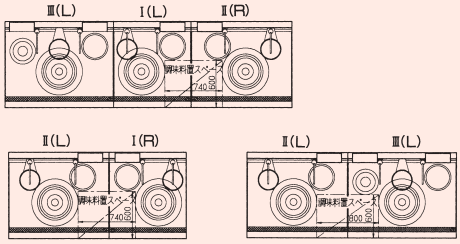
※使用バーナ火口位置により右側用(R)・左側用(L)タイプがあります。

★ドラゴンⅠ(R/L)

★ドラゴンⅡ(R/L)

★ドラゴンⅢ(R/L)

■組合せ例



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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 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	¥2,197,800	¥1,998,000	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	¥2,420,000	¥2,200,000	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	¥2,640,000	¥2,400,000	48.8	42,000	46.9	3.36	25	1φ100V	0.25	15	40	1	1	1

★本格型中華レンジ オーダー例

トップバーナの配列等を、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、仕様が一部異なる場合があります。

エンペラー

EMPEROR 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。 新規格

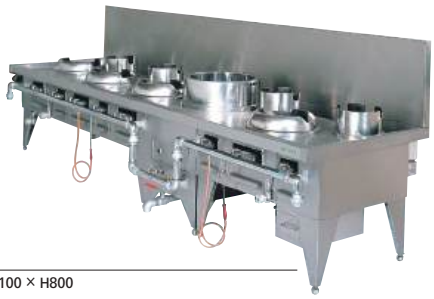
▲前面排水溝シャワー噴射装置 清掃性をアップした天板一体型

▲ステンレス製スープ寸胴とガラ入れカゴ

▲ステンレス製スープ寸胴 排水口

外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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 イタメ内径 φ300	スープ寸胴内径 φ450	煮込み内径 φ260
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

■外形寸法：W3,500 × D1,100 × H800
※甲板清掃用給水装置付


■外形寸法：W3,800 × D1,100 × H800
※甲板清掃用給水装置付

※実際の製作時には、仕様が一部異なる場合があります。

※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
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
アンターカウンター
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

中華レンジ

ガス

IH P50

型式 高さ800mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	排水接続口径A	使用火口 イタメ 内径φ300 ミツババーナ φ200	麺 内径φ420 ミツババーナ φ200	スープ 内径φ320 タコバーナ φ200	使用最大寸胴寸法(mm)	餃子 外径φ320 タコバーナ φ200	JIA認証
TGCR-A55	550	750	800	¥211,200	¥192,000	23.3	20,000	23.3	25	40	1	–	–	–	–	○
TGCR-A100	1,000	750	800	¥286,000	¥260,000	46.5	40,000	46.5	25	40	2	–	–	–	–	○
★TGCR-A12UL	1,200	750	800	¥394,900	¥359,000	38.4	33,000	38.4	25	40	–	注3	1	φ400	–	
★TGCR-A15I2L	1,500	750	800	¥474,100	¥431,000	62.8	54,000	62.8	25	40	2注2	–	1	φ400	–	
★TGCR-A16ILU	1,600	750	800	¥548,900	¥499,000	61.6	53,000	61.6	25	40	1	注3	1	φ400	–	
★TGCR-A20I3L	2,000	750	800	¥597,300	¥543,000	86.0	74,000	86.0	25	40	3	–	1	φ400		
★TGCR-A20ZILI	2,000	750	800	¥606,100	¥551,000	81.4	70,000	81.4	25	40	2注2	–	1	φ400	1注1	
★TGCR-A21ZILU	2,100	750	800	¥720,500	¥655,000	80.2	69,000	80.2	25	40	1	注3	1	φ400	1注1	

SPサイド水ハネ防止板は全てオプションとなります。　※ H750 の製品は受注生産にてうけたまわります。
使用最大寸胴および鍋寸法（径）より大きい寸胴、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

※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

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-A16ILU(-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

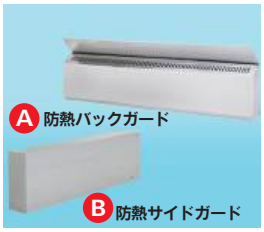
■内径寸法：φ410×H100
※鍋寸法φ390用

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

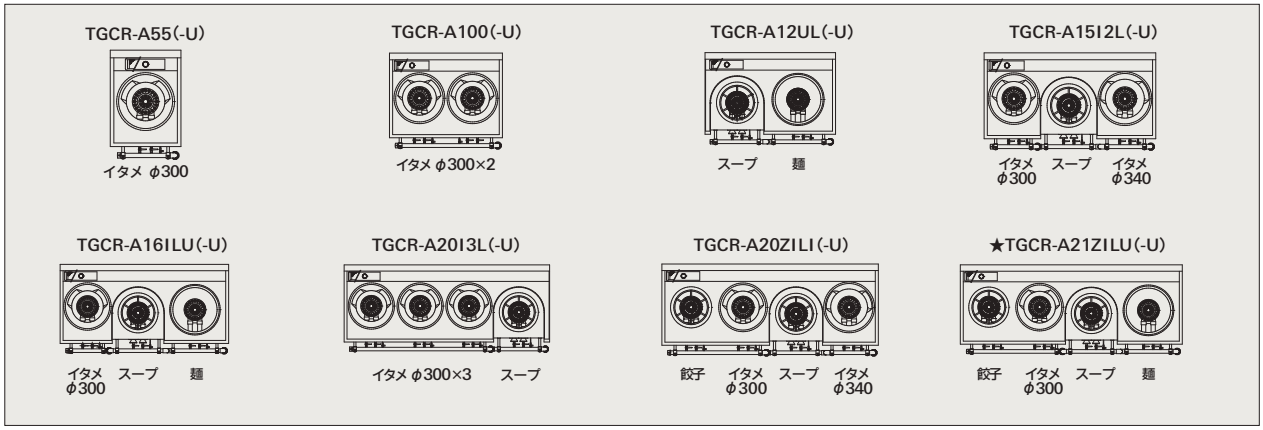
■専用防熱板 中華レンジ



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
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

TGCR-60ABH

●新開発の高火力ブ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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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
TGCR-55AB	550	750	800	¥677,600	¥616,000	29.1	25,000	29.1	2.08	20	40	1φ100V	16	φ300
TGCR-60ABH	600	750	800	¥701,800	¥638,000	34.9	30,000	34.9	2.49	20	40	1φ100V	16	φ330

IH中華レンジ

IH

★ TICR-A605T

★ TICR-B606

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）

専用アダプタは乗せるだけ

φ 300mm 片手鍋使用

電源スイッチと加熱スイッチを
独立

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) 間口	奥行	高さ	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
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-B606	600	750	800	¥914,100	¥831,000	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40	6.0

※付属品 ：TICR-B605 シリーズ（5kW タイプ）には、φ 360mm の専用両手鍋
：TICR-B606 シリーズ（6kW タイプ）には、φ 450mm 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、φ 300mm 片手鍋専用アダプタ ¥11,880（税込み）のご利用で、φ 300mm 片手鍋の使用が可能になります。

※ H750 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※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
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
アンターカウンター
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

中華レンジ

ガス 内部炎口バーナ式中華レンジ

IH P50

TGCR-55V

TGCR-100V

型式 高さ800mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	排水接続口径A	使用火口 イタメ内径	JIA認証
TGCR-55V	550	750	800	¥275,000	¥250,000	23.3	20,000	20.9	25	40	φ300×1	○
TGCR-100V	1,000	750	800	¥455,400	¥414,000	46.6	40,000	41.9	25	40	φ300×2	○

※ H750 の製品は受注生産にてうけたまわります。

卓上中華ガステーブル

ガス

CRU-1 ¥68,000
税込¥74,800

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

中華ブロイラー

ガス

★TCB-80 ¥650,000
税込¥715,000

■外形寸法:φ820×H1,580
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
18.6kW(16,000kcal/h)/19.5kW(1.4kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):φ13/φ9.5
■給/排水接続口径:15A/25A
※付属品:フック×5

チャーシューブロイラー

ガス

★PB-45 ¥192,000
税込¥211,200

■外形寸法:W400×D450×H800
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
3.5kW(3,000kcal/h)/3.5kW(0.25kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):φ13/φ9.5
※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 ¥1,059,000
税込¥1,164,900

■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GAS/LPG):
10.5kW(9,000kcal/h)/9.2kW(0.66kg/h)
■接続口径(都市GAS/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

防 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。

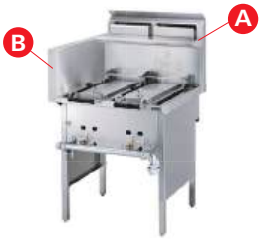
型式 高さ800mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	排水接続口径A	電源	消費電力 (50/60Hz) W	能力 (焼数/1回)
TGZ-40F	400	750	800	¥217,800	¥198,000	11.6	10,000	11.2	20	32	–	–	30
★TGZ-40FTB	400	750	800	¥254,100	¥231,000	11.6	10,000	11.2	20	32	1φ100V	5	30
★TGZ-60F	600	750	800	¥287,100	¥261,000	23.3	20,000	20.9	25	32	–	–	48
★TGZ-60FTB	600	750	800	¥301,400	¥274,000	23.3	20,000	20.9	25	32	1φ100V	5	48
TGZ-70FW	700	750	800	¥330,000	¥300,000	23.3	20,000	22.3	25	32	–	–	30×2
★TGZ-70FWTB	700	750	800	¥399,300	¥363,000	23.3	20,000	22.3	25	32	1φ100V	5×2	30×2
★TGZ-90FW	900	750	800	¥415,800	¥378,000	34.9	30,000	32.1	25	32	–	–	30+48
★TGZ-90FWTB	900	750	800	¥467,500	¥425,000	34.9	30,000	32.1	25	32	1φ100V	5×2	30+48
TGZ-A65	650	750	800	¥306,900	¥279,000	19.8	17,000	19.8	25	40	–	–	30×2

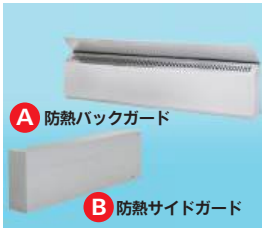
(TB) タイプ：タイマー、ブザー付
※ TGZ-A65：オプションにてタイマー、ブザー付。　付属品：ゴミカゴ× 2、TGZ-A65 はゴミカゴ× 1

※ H750 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

■専用防熱板 餃子グリラー





**※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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
防熱バックガード						
OP-TGZ-HB30	300	50	320	¥55,000	¥50,000	TZ-30GF-3
OP-TGZ-HB40	400	50	320	¥58,300	¥53,000	TGZ 間口400用
OP-TGZ-HB60	600	50	320	¥60,500	¥55,000	TGZ,TZ 間口600用
OP-TGZ-HB65	650	50	440	¥60,500	¥55,000	TGZ-A65
OP-TGZ-HB70	700	50	320	¥63,800	¥58,000	TGZ 間口700用
防熱サイドガード						
OP-TGZ-HS65(R/L)	50	700	285	¥38,500	¥35,000	TZ-30(60)GF-3
OP-TGZ-HS75(R/L)	50	800	285	¥38,500	¥35,000	TGZシリーズ用

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　連続スパーク点火　立消え安全装置　パイロット点火(点火棒使用)　COOK 調理能力表
電気使用製品　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　防 専用防熱板

ガス餃子グリラー

COOK

ガス

N-TCZ-4545G

N-TCZ-7560GW

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	能力(焼数/1回)
N-TCZ-4545G	450	450	260	¥91,300	¥83,000	3.8	3,300	3.8	0.28	φ13/φ9.5	24
★N-TCZ-6045G	600	450	260	¥108,900	¥99,000	4.8	4,100	4.8	0.34	φ13/φ9.5	30
N-TCZ-4560G	450	600	260	¥103,400	¥94,000	7.0	6,000	7.0	0.50	φ13/φ9.5	48
N-TCZ-6060G	600	600	260	¥137,500	¥125,000	9.3	8,000	9.3	0.67	φ13/φ9.5	60
N-TCZ-6060GW	600	600	260	¥161,700	¥147,000	9.4	8,000	9.4	0.66	φ13/φ9.5	24×2
N-TCZ-7560GW	750	600	260	¥179,300	¥163,000	11.7	10,000	11.7	0.83	15A	24+48

自動ガス餃子グリラー

COOK

ガス

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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
TZ-30GF-3	300	650	340	¥566,500	¥515,000	5.8	4,980	5.8	0.41	15	15	1φ100V	15	24	○
TZ-60GF-3	600	650	340	¥871,200	¥792,000	11.6	9,960	11.6	0.83	15	15	1φ100V	30	24×2	○
★TZ-75GF-3	750	650	340	¥1,041,700	¥947,000	14.5	12,500	14.5	1.04	15	15	1φ100V	30	24+36	

※専用防熱板は P51 の対応表をご確認ください。

自動電気餃子グリラー

COOK

電気

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	焼き面寸法(mm) 間口	奥行	能力(焼数/1回)
TZ-30EF-3	300	600	310	¥495,000	¥450,000	1φ200V	3.0	195	400	24
★TZ-45EF-3	450	600	310	¥532,400	¥484,000	3φ200V	4.5	295	400	36
TZ-60EF-3	600	600	310	¥749,100	¥681,000	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
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
アンターカウンター
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

※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。

角型ゆで麺器（省エネタイプ）

熱効率77％達成 COOK

ガス

TGUS-A45

TGUS-A60

TGUS-A90AW

TALC-3GA

電気 P55

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続 口径A (都市/LP)	給水 口径 A	排水 口径 A	備考	JIA認証
奥行600mmシリーズ													
TGUS-A45	450	600	850	¥495,000	¥450,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	一槽式・4テボ	○
TGUS-A60	600	600	850	¥569,800	¥518,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	一槽式・6テボ	○
TGUS-A90W	900	600	850	¥994,400	¥904,000	18.6	16,000	18.6	15×2	15	32×2	二槽式・8テボ	○
奥行750mmシリーズ													
TGUS-A45A	450	750	850	¥541,200	¥492,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	一槽式・6テボ	○
TGUS-A60A	600	750	850	¥645,700	¥587,000	17.4	15,000	17.4	15	15	32	一槽式・9テボ	○
TGUS-A90AW	900	750	850	¥1,093,400	¥994,000	27.9	24,000	27.9	15×2	15	32×2	二槽式・12テボ	○

付属品：テボ、中底板

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続 口径A (都市/LP)	給水 口径 A	排水 口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	備考
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	590	750	850	¥1,210,000	¥1,100,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	1φ100V	0.2×2	一槽式・6テボ
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	650	660	¥435,600	¥396,000	—	—	—	—	—	—	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。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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 ¥36,000 税込¥39,600
TGUS-A45 用

★ OP-TGUS-S6 ¥40,000 税込¥44,000
TGUS-A60 用

★ OP-TGUS-S9L ¥31,000 税込¥34,100
TGUS-A90W 用

★ OP-TGUS-S9R ¥31,000 税込¥34,100
TGUS-A90W 用

★ OP-TGUS-S4A ¥49,000 税込¥53,900
TGUS-A45A 用

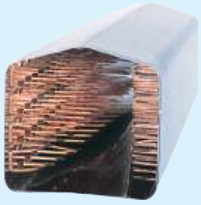
★ OP-TGUS-S6A ¥54,000 税込¥59,400
TGUS-A60A 用

★ OP-TGUS-S9AL ¥40,000 税込¥44,000
TGUS-A90AW 用

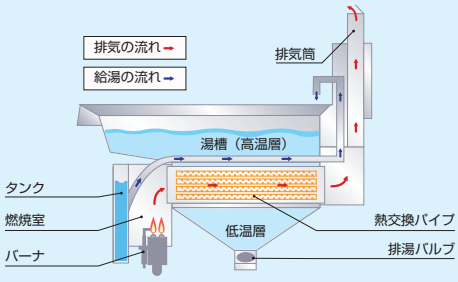
★ OP-TGUS-S9AR ¥40,000 税込¥44,000
TGUS-A90AW 用

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）



卓上ガスゆで麺器

ガス

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続 口径A (都市/LP)	排水 口径 A	備考	鍋容量	JIA認証
TCU-4445X	440	550	400	¥184,800	¥168,000	10.9	9,400	10.9	φ13/φ9.5	20	4テボ	16L	○

付属品：テボ×4、ザル受×1、中底板×1

※専用防熱板は P54 の対応表をご確認ください。

圧電点火方式　過熱防止装置付　立消え安全装置　パイロット点火（点火棒使用）　（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　涼 涼厨　防 専用防熱板　COOK 調理能力表

ハイパワー解凍ゆで麺器(冷凍麺対応)

ガス

TGUS-60H

TGUS-90AWH

新開発熱交換装置

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	給水口径A	排水口径A	備考	JIA認証
TGUS-50H	500	600	850	¥558,800	¥508,000	14.0	12,000	14.0	15	15	32	一槽式・4テボ	○
TGUS-60H	600	600	850	¥636,900	¥579,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6テボ	○
TGUS-90WH	900	600	850	¥1,041,700	¥947,000	28.0	24,000	28.0	15×2	15	32×2	二槽式・8テボ	○
TGUS-50AH	500	750	850	¥627,000	¥570,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6テボ	○
TGUS-60AH	600	750	850	¥699,600	¥636,000	28.0	24,000	28.0	15	15	32	一槽式・9テボ	
TGUS-90AWH	900	750	850	¥1,131,900	¥1,029,000	37.2	32,000	37.2	15×2	15	32×2	二槽式・12テボ	○

付属品:テボ、ザル受、中底板

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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

TGU-65

TGU-65DH

NEW

TGU-A65FD

TGU-65(H)/
TGU-65D(H)

TGU-A65FD

防

型式 高さ800mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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	JIA認証
TGU-65	650	750	800	¥260,700	¥237,000	23.3	20,000	22.3	25	—	40	6テボ	16L	
TGU-65D	650	750	800	¥393,800	¥358,000	23.3	20,000	23.2	25	20	20/40	6テボ	16L	
TGU-65H ※	650	750	800	¥347,600	¥316,000	23.3	20,000	22.3	25	—	40	6テボ	16L	
TGU-65DH ※	650	750	800	¥480,700	¥437,000	23.3	20,000	23.2	25	20	20/40	6テボ	16L	
NEW TGU-A65FD	650	750	800	¥550,000	¥500,000	23.2	20,000	23.2	20	15	40	7テボ	22L	○
TGU-A65FD専用鍋セットメニュー(OP-TGU-SLHはハイパワー仕様)														
OP-TGU-SL	φ524		170	¥44,000	¥40,000	—	—	—	—	—	—	7テボ	22L	
OP-TGU-SLH	φ524		170	¥165,000	¥150,000	—	—	—	—	—	—	7テボ	22L	
ハイパワー鍋 TGU-65H、TGU-65DH用														
OP-TGU-BFH	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
余熱タンク付・・・TGU-65D、TGU-65DH
給湯タンク付・・・TGU-A65FD

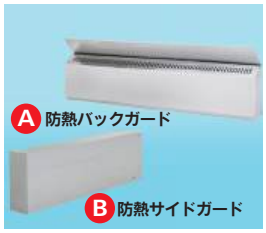
※TGU-65H、TGU-65DH ハイパワー鍋搭載

※ H750 の製品は受注生産にてうけたまわります。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

■専用防熱板 ゆで麺器



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
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。

TGU-A65FDは、鍋、テボ、ザル受けが付属されていません。専用鍋セットメニューから選んでください。

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
アンターカウンター
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

電気ゆで麺器

電気

ガス P53～P54

★TEU-A28D

TEU-A45D

★TEU-A85DW

TEU-A45D+リフトアップ(★TALC-3E)装着

・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！
(デラックスタイプにて発注時にオプション対応)

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
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	¥389,400	¥354,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ
TEU-A45	450	600	850	¥495,000	¥450,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ
★TEU-A62	620	600	850	¥605,000	¥550,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ
★TEU-A85W	850	600	850	¥910,800	¥828,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ
★TEU-A28A	280	750	850	¥413,600	¥376,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ
TEU-A45A	450	750	850	¥520,300	¥473,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ
★TEU-A62A	620	750	850	¥630,300	¥573,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ
★TEU-A85AW	850	750	850	¥935,000	¥850,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ
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	¥460,900	¥419,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ
TEU-A45D	450	600	850	¥548,900	¥499,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ
★TEU-A62D	620	600	850	¥653,400	¥594,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ
★TEU-A85DW	850	600	850	¥962,500	¥875,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ
★TEU-A28DA	280	750	850	¥484,000	¥440,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ
★TEU-A45DA	450	750	850	¥573,100	¥521,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ
★TEU-A62DA	620	750	850	¥678,700	¥617,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ
★TEU-A85DAW	850	750	850	¥986,700	¥897,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ
オートリフター(電気ゆで麺器用)										
★TALC-3E(R/L)	67	555	660	¥425,700	¥387,000	—	—	1φ100V	0.2	3テボ/奥行600用
★TALC-3EA(R/L)	67	650	660	¥435,600	¥396,000	—	—	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にて発注時オプション対応のみとなります。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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下さい。

麺水切機

電気

NMM-720 ¥380,000
税込¥418,000

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

圧電点火方式 高性能サーモスタット 過熱防止装置付 立消え安全装置 パイロット点火(点火棒使用) 耐蝕性に優れたSUS304材使用 SUS430材使用 専用防熱板

COOK 調理能力表

角型うどん釜・湯がき槽付湯煎器

COOK

ガス

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店に最適

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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
角型うどん釜												
TGKU-45	450	600	850	¥335,500	¥305,000	15.1	13,000	15.1	15	20	25	40
TGKU-60	600	600	850	¥398,200	¥362,000	22.0	19,000	22.0	15	20	25	58
TGKU-75	750	600	850	¥456,500	¥415,000	27.5	23,600	27.5	15	20	25	76
★TGKU-100W	1,000	600	850	¥655,600	¥596,000	37.2	32,000	37.2	15	20	25×2	98
湯がき槽付湯煎器												
TGKU-90YU	900	600	850	¥411,400	¥374,000	21.8	18,800	21.8	15	25	20	48.5

※付属品: フタ・敷き板
※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

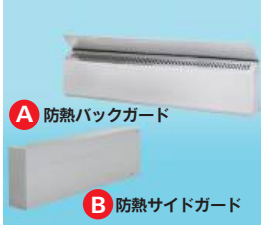
オプション

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

■専用防熱板 角型うどん釜 NEW



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
防熱バックガード						
OP-TGKU-HB45	450	50	395	¥58,300	¥53,000	TGKU-45
OP-TGKU-HB60	600	50	395	¥60,500	¥55,000	TGKU-60
OP-TGKU-HB75	750	50	395	¥63,800	¥58,000	TGKU-75
防熱サイドガード						
OP-TGKU-HS60(R/L)	50	650	330	¥33,000	¥30,000	TGKUシリーズ用

※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。

ガス生そば釜

ガス

●ゆがき専用

SUS304　SUS430

★ TGK-90-2

TGK-1

★ TGK-1B

TGK-3

★ TGK-90-2

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
TGK-1	900	1,150	780	¥842,600	¥766,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25	15	—	30	
★TGK-1B	900	1,150	780	¥1,035,100	¥941,000	29.1	25,000	29.0	2.08	20	15	—	30	1φ100V70W
TGK-3	900	1,150	780	¥759,000	¥690,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25	—	—	30	
★TGK-90-2	900	950	750	¥547,800	¥498,000	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、木ブタ、丸型ポット× 1、小判型ポット× 1、煙突（150 φ× 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
　200 φ× 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。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※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
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
アンターカウンター
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

スパゲティーボイラー

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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
TGSB-A45DH	450	600	850	¥614,900	¥559,000	9.3	8,000	9.2	15	15	25	32	一槽式・3カゴ

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

付属品

●ゆでカゴW100×D290×H150(mm)×3、 バッフル板×1

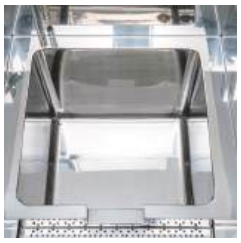
※反転カゴ式も対応可能です。お問い合わせください。

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

スマートクリーンタイプ

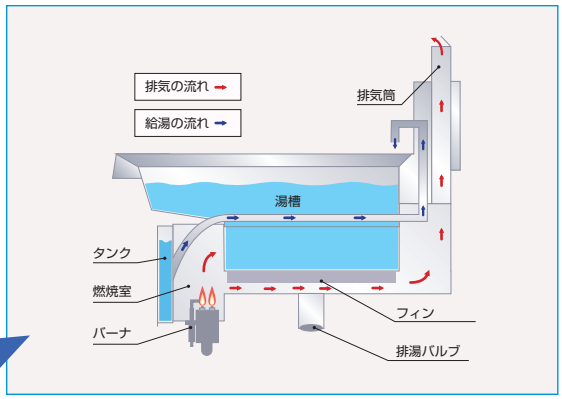


中間加熱パイプをなくし、手が届きにくい場所がなくなりました。
従来タイプにくらべ、簡単・キレイに清掃ができます。

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/min)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 ¥554,000
税込¥609,400

■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 ¥708,000
税込¥778,800

■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

①剤②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。

圧電点火方式 過熱防止装置付 立消え安全装置 電気使用製品 パイロット点火(点火棒使用) (財)日本ガス機器検査協会検査合格品 涼厨 COOK 調理能力表

スパゲティーボイラー

COOK

ガス ●角カゴ式　●反転カゴ式

TGSB-A50

★TGSB-A90W

TGSB-A50R

TGSB-A90WR

farina

farina（ファリーナ）とは、イタリア語で小麦粉の意味

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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
TGSB-A50	500	600	850	¥572,000	¥520,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	38	一槽式・3カゴ
★TGSB-A90W	900	600	850	¥1,002,100	¥911,000	18.6	16,000	18.6	15 x 2	15	32x2	38x2	二槽式・6カゴ
TGSB-A50R	500	650	850	¥649,000	¥590,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	43	一槽式・3カゴ
TGSB-A90WR	900	650	850	¥1,111,000	¥1,010,000	18.6	16,000	18.6	15 x 2	15	32x2	43x2	二槽式・6カゴ

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

付属品

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

業界トップクラスの省エネを実現！

熱効率70%達成

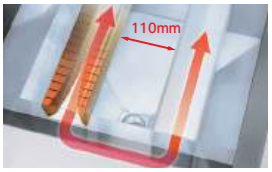
farina

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。

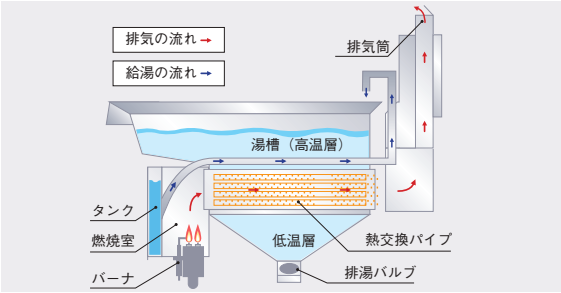


新型 5角形ヒートパイプ
SUS316製カバー/
銅製フィン採用

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/min)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

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

十割そば製麺機しこしこ（オーダー対応品）

ガス 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

※そば打技術指導も致します。

★TMK-3　¥お問合せください

■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。

●そば練り機「ふみふみ」

★TMX-5　¥お問合せください

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

●エアーコンプレッサー

AC221NS(50Hz) ¥お問合せください

■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

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
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
アンターカウンター
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

※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。

フライヤー Fryer

SD Type GAS Fryer

IH 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

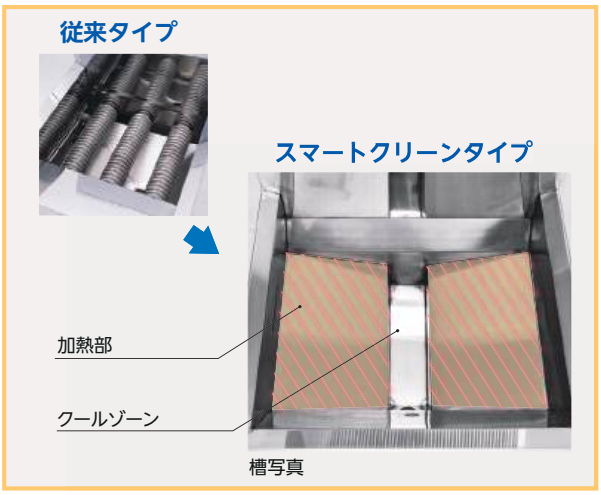
●加熱部は、油槽下部斜面に配置（右写真）することによって手が届きにくい場所がなくなりました。

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。



槽写真

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（パックタイプ）型式:TFO-P　　注意3:食材、使用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ため、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。

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　立消え安全装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼厨　JFEA 業厨機器基準

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。

業務用厨房設備機器
基準適合

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しです。

可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得

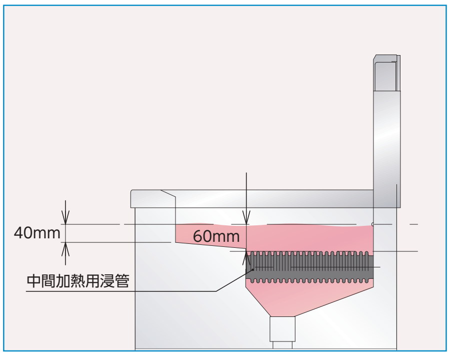
※ 1：（財）日本ガス機器検査協会・防火性能評定 A 設置取得

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

IH P64

電気 P62～P63

業界最小

卓上タイプ

JFEA
（卓上除く）

TGFL-B43C

TGFL-B4345C

TGFL-B53CW

TGFC-3845C

型式 高さ850mm (卓上タイプ除く)	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	油量 L	JIA認証
奥行 450mm シリーズ											
TGFL-B3545C	350	450	850	¥226,600	¥206,000	4.6	4,000	4.6	15	9	
TGFL-B4345C	430	450	850	¥242,000	¥220,000	7.0	6,000	7.0	15	12	
TGFL-B5345C	530	450	850	¥256,300	¥233,000	8.4	7,200	8.4	15	15	
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-B35C	350	600	850	¥226,600	¥206,000	6.0	5,200	6.0	15	15	○
TGFL-B43C	430	600	850	¥242,000	¥220,000	10.0	8,600	10.0	15	18	○
TGFL-B53C	530	600	850	¥256,300	¥233,000	10.7	9,200	10.7	15	23	○
TGFL-B65C	650	600	850	¥316,800	¥288,000	14.0	12,000	14.0	15	28	○
TGFL-B85C	850	600	850	¥345,400	¥314,000	20.0	17,200	20.0	15	38	○
TGFL-B53CW	530	600	850	¥382,800	¥348,000	9.6	8,200	9.6	15×2	10×2	○
TGFL-B65CW	650	600	850	¥382,800	¥348,000	12.0	10,400	12.0	15×2	14×2	○
TGFL-B85CW	850	600	850	¥412,500	¥375,000	20.0	17,200	20.0	15×2	18×2	○
TGFL-B103CW	1,030	600	850	¥443,300	¥403,000	21.4	18,400	21.4	15×2	22×2	○
TGFL-B128CW	1,280	600	850	¥618,200	¥562,000	28.0	24,000	28.0	15×2	28×2	○
奥行 750mm シリーズ											
TGFL-B43AC	430	750	850	¥309,100	¥281,000	11.2	9,600	11.2	15	24	
TGFL-B53AC	530	750	850	¥341,000	¥310,000	12.8	11,000	12.8	15	31	
卓上タイプ											
TGFC-3845C	380	450	400	¥192,500	¥175,000	5.1	4,400	5.1	φ13/φ9.5	10	○

※TGFC-3845Cは前カゴと油切りはオプションとなります。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

●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

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
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

ガスフライヤー（スマートクリーンタイプ）

熱効率56%達成

ガス

DH-TCFL-C4050G

TGFL-45HSDC

TGFL-55HSDC

電気 P62～P63

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 高さ850mm (卓上タイプ除く)	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L
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	¥588,500	¥535,000	10.0	8,600	10.0	15A	1φ100V	13	16
TGFL-55HSDC	550	600	850	¥676,500	¥615,000	12.8	11,000	12.8	15A	1φ100V	13	19

●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　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。
●(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

COOK

DXガスフライヤー

熱効率63%達成

ガス

JFEA

TGFL-A45DC

TGFL-A67DCW

★TGFL-A55DPC

バスケットタイプ

★TGFL-A45ADC2

IH P64
電気 P62～P63

ベローズ形浸管採用。
ハイパワーで冷凍食品に最適。
●安全オプション：運転中に排油バルブを開けてしまった場合の燃焼ストップ機能

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L
TGFL-A35DC	350	600	850	¥312,400	¥284,000	7.6	6,500	7.6	15	1φ100V	13	15
TGFL-A45DC	450	600	850	¥347,600	¥316,000	10.8	9,300	10.8	15	1φ100V	13	18
TGFL-A55DC	550	600	850	¥401,500	¥365,000	12.2	10,500	12.2	15	1φ100V	13	23
TGFL-A67DC	670	600	850	¥497,200	¥452,000	15.1	13,000	15.1	15	1φ100V	13	30
★TGFL-A87DC	870	600	850	¥553,300	¥503,000	21.6	18,600	21.6	15	1φ100V	13	36
TGFL-A67DCW	670	600	850	¥608,300	¥553,000	15.1	13,000	15.1	15×2	1φ100V	26	15×2
TGFL-A87DCW	870	600	850	¥679,800	¥618,000	21.6	18,600	21.6	15×2	1φ100V	26	18×2
★TGFL-A105DCW	1,050	600	850	¥797,500	¥725,000	24.4	21,000	24.4	15×2	1φ100V	26	23×2
★TGFL-A130DCW	1,300	600	850	¥943,800	¥858,000	30.2	26,000	30.2	15×2	1φ100V	26	30×2
★TGFL-A45ADC	450	750	850	¥424,600	¥386,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	25
★TGFL-A55ADC	550	750	850	¥456,500	¥415,000	13.4	11,500	13.4	15	1φ100V	13	31
ハイパワータイプ												
★TGFL-A35DPC	350	600	850	¥327,800	¥298,000	8.1	7,000	8.1	15	1φ100V	13	15
★TGFL-A45DPC	450	600	850	¥364,100	¥331,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	18
★TGFL-A55DPC	550	600	850	¥418,000	¥380,000	13.0	11,200	13.0	15	1φ100V	13	23
バスケットタイプ												
★TGFL-A45ADC2	450	750	850	¥459,800	¥418,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	25
★TGFL-A55ADC2	550	750	850	¥490,600	¥446,000	13.4	11,500	13.4	15	1φ100V	13	31

●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　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。
●(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

安全が最優先

誤った使用方法での火傷・火災事故を未然に防ぐ、２つの安全装置

１：空焚き（油なし）停止装置（標準装備）
槽内に適切な油量がない場合等、異常な温度を検知した場合、自動で燃焼を停止します。

２：燃焼中排油停止装置（オプション対応）
運転中に排油バルブを開けてしまった場合、自動で燃焼を停止します。

高性能サーモスタット　過熱防止装置付　連続スパーク点火　空焚き防止装置　立消え安全装置　電気使用製品　COOK 調理能力表
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼厨　JFEA 業厨機器基準

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L
TGFL-45SDC	450	600	850	¥424,600	¥386,000	9.1	7,800	9.1	15	1φ100V	13	18
TGFL-55SDC	550	600	850	¥471,900	¥429,000	10.2	8,800	10.2	15	1φ100V	13	23

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。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

●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

槽内容量：約 19L

TFO-19

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L
スマートクリーンタイプ・専用油ろ過器対応												
TGFL-50HSDF	500	600	850	¥713,900	¥649,000	10.0	8,600	10.0	15	1φ100V	13	16
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

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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。
●専用ろ過紙注意1を使用することで、油の廃棄は、最大約 1/3注意2に減少できます。
注意 1：ろ紙（パックタイプ）　注意 2・3：食材、使用法によっては効果が異なります。

消耗品

ろ紙(パックタイプ)
(TFO-19専用/プレミアム)
型式：TFO-P
税込：¥17,600
・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 値注意3

AV 値　2.58　　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

ガス P60～P61

TCFL-8B

TCFL-8T

TEFC-3545

★ TCFL-3655EAL-L

TCFL-3655EAL
TCFL-4055EAL

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L
ミニタイプ(フライ用)　油槽有効寸法：W235×D295								
TCFL-8B	265	405	190	¥123,200	¥112,000	1φ100V	1.3	4～8
ミニタイプ(天ぷら用)　油槽有効寸法：W235×D295								
TCFL-8T	265	405	190	¥118,800	¥108,000	1φ100V	1.3	4～8
ハイパワータイプ								
TEFC-3545	350	450	250	¥214,500	¥195,000	1φ200V	3.0	7.5
TCFL-4560E	450	600	300	¥308,000	¥280,000	3φ200V	6.0	12
オートリフトアップ付き								
★TCFL-3655EAL-(R/L)	360	550	235	¥473,000	¥430,000	3φ200V	3.0	7.5
★TCFL-4055EAL-(R/L)	400	550	235	¥504,900	¥459,000	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

※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
アンターカウンター
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

電気フライヤー

COOK

電気

ガス P60～P62
IH P64

TEFL-A35

TEFL-A45

TEFL-A67W

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L
一槽タイプ								
TEFL-A35	350	600	850	¥511,500	¥465,000	3φ200V	4.5	13
TEFL-A45	450	600	850	¥579,700	¥527,000	3φ200V	6.0	18
TEFL-A55	550	600	850	¥654,500	¥595,000	3φ200V	8.0	23
二槽タイプ								
TEFL-A67W	670	600	850	¥963,600	¥876,000	3φ200V	9.0	13×2
TEFL-A87W	870	600	850	¥1,116,500	¥1,015,000	3φ200V	12.0	18×2
★TEFL-A105W	1,050	600	850	¥1,287,000	¥1,170,000	3φ200V	16.0	23×2

安全装置：温度過昇防止装置

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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。

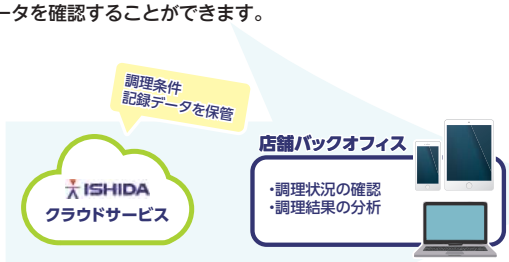
●食材の入れすぎ防止機能を搭載
- 重量センサーが感知し、入れすぎによる加熱不足をなくすことができます。

●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。

調理

オートリフト

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。



※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) 間口	奥行	高さ	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
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

plusJ

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L
一槽タイプ								
TIFL-A35	350	600	850	¥632,500	¥575,000	1φ200V	3.5	13
TIFL-A45	450	600	850	¥720,500	¥655,000	3φ200V	5.3	18
TIFL-A55	550	600	850	¥935,000	¥850,000	3φ200V	7.0	23
二槽タイプ								
TIFL-A67W	670	600	850	¥1,155,000	¥1,050,000	1φ200V	7.0	13×2
TIFL-A87W	870	600	850	¥1,360,700	¥1,237,000	3φ200V	10.6	18×2
TIFL-A105W	1,050	600	850	¥1,710,500	¥1,555,000	3φ200V	14.0	23×2

安全装置：温度過昇防止装置

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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台に付き1個付属
・油缶は各油槽毎に1個付属（一槽油量28 L 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) 幅120	長さ240	高さ130	バスケット(45) 幅150	長さ240	高さ130	バスケット(55) 幅180	長さ240	高さ130	バスケット(小) 幅140	長さ280	高さ135	バスケット(大) 幅190	長さ239	高さ145	バスケット(A2) 幅140	長さ330	高さ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					
	W850(870)										5個			4個					
奥行600mm 二槽タイプ	W650(670)・W530										1個×2			1個×2					
	W850(870)										2個×2			1個×2					
	W1030(1050)										3個×2			2個×2					
	W1280(1300)										4個×2			3個×2					
奥行750mm	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。

連続ガスフライヤー

ガス

IH P66
電気 P66

★CFL-12R

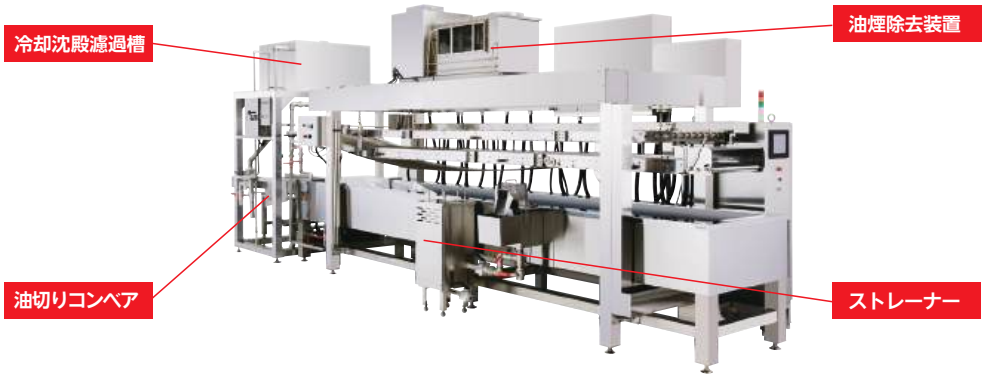
★ CFL-20N

オートリフトアップ式コンベア

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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)
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-12(R/L)	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



外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 加熱部	駆動部	昇降部	油量L 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		3 φ 200V	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。

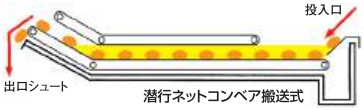
オートリフトアップ式コンベアでお手入れ簡単
ボタン一つでワンタッチでコンベアネットがアップ・ダウンするオートリフトアップを採用。簡単に油槽の掃除ができます。

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。

揚げカス自動排出装置
カス自動搬出コンベア装置を装備。揚げ物にカ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。

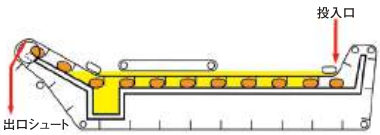
2つのタイプ別搬送式

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。

高性能サーモスタット　過熱防止装置付　コンベア異常防止装置　連続スパーク点火　立消え安全装置

低周波IH連続フライヤー

IH

ガス P65
電気 P66

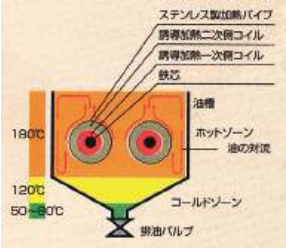
★ CFL-09EI-7

●濾過器オプションです

濾過器オプション
★ CFL-15EI-14

濾過器オプション
オーダー例

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
★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 P65

★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　8.4kW
■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) 間口	奥行	高さ	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
★TOF-15	330	675	300	¥308,000	¥280,000	1φ100V	135	15	6.8/8.2	350
TOF-18	330	520	300	¥308,000	¥280,000	1φ100V	135	18	6.8/8.2	430・450
TOF-23	420	520	300	¥338,800	¥308,000	1φ100V	135	23	6.8/8.2	530・550
★TOF-30	540	520	300	¥367,400	¥334,000	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

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
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
アンターカウンター
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

※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。

ショートニング溶解ヒーター

電気

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。

★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

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

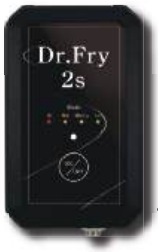
多機能分子調理器

電気

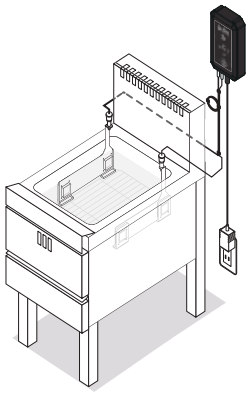
店舗の経費削減
中心温度保持力により
ロス軽減に貢献
臭い移り防止効果で
時短同時調理が可能となり
省人化を実現

維持管理フリー
メンテナンスフリーで
ランニングコスト不要
食洗機対応で
日々のお手入れも簡単

品質向上
電波の力で食材の水分量キープ
「サクッしっとりジューシー」
吸油量約50%カット
ヘルシーな揚げ物に



油コストカット
酸価抑制効果で
約30%以上油延命を実現
油使用量を削減し
利益創出へ



マルチな対応力
多種多様な機器に
1台でマルチに対応
一槽式・二槽式・連続式
フライヤーも丸鍋も◎

高い安全性
オイルミストを約50%軽減
防汚性向上と共に労災発生を抑制
安心安全な家庭用電源
100Vの低電圧仕様

Dr.Fry 2s
本物の揚げ物体験を。

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			電源	消費電力(50/60Hz) W
	間口	奥行	高さ			間口	奥行	高さ		
FO-0001SE	88	33	146	お問合せください		230	19	153	1φ 100V	3

※商品構成：Dr.Fry 2s 本体、AC アダプター、電極パネル L（左）／ R（右）各 1 枚、電極ケーブル 2 本、電磁波計測器、結束バンド、ハーネスクリップ

Dr.Fry 2s 紹介動画

分子調理器

電気

DENBA FRYER

揚げ物内の熱伝導率を上げる効果が得られます

DENBA FRYER本体1台につき放電板2枚付属。放電板1枚で油槽20Lまで対応します。

導入メリット①　油のコストを削減
設定温度を5℃程度下げて調理ができます。
低温で調理することで油の酸化を抑制し
交換サイクルを減らせます。

導入メリット②　時短で回転率アップ
通常よりも約10%程度時間短縮して揚げることができます。

導入メリット③　廃棄ロスを削減
食材への油の吸収を抑え、よりヘルシーに仕上げます。
また揚げ上がりのサクサク感が長時間継続しますので
廃棄ロスを減らせます。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	放電板外形寸法			電源	消費電力(50/60Hz) W	放電板
	間口	奥行	高さ			間口	奥行	高さ			
DENBA-10F	50	70	155	お問合せください		160	70	167	1φ 100V	1	2

※商品構成:DENBA FRYER 本体、放電板×2 枚、高圧線×2、本体壁掛けフック、検電器

DENBA FRYER 紹介動画

圧電点火方式　連続スパーク点火　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　立消え安全装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　専用防熱板

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	グリル寸法 間口	奥行	タイプ	プレート厚 (mm)
★LIH-TEG-7070-1	700	700	850	¥1,650,000	¥1,500,000	3φ200V	4.8×1	682	591	スタンド	30
★LIH-TEG-9070-1	900	700	850	¥1,760,000	¥1,600,000	3φ200V	4.8×1	882	591	スタンド	30
★LIH-TEG-12070-2	1,200	700	850	¥2,948,000	¥2,680,000	3φ200V	4.8×2	1,182	591	スタンド	30
★LIH-TEG-15070-2	1,500	700	850	¥3,146,000	¥2,860,000	3φ200V	4.8×2	1,482	591	スタンド	30
★LIH-TEG-18070-3	1,800	700	850	¥4,510,000	¥4,100,000	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

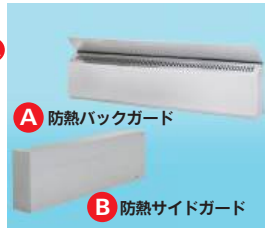
TGG-60N

型式 高さ850mm (卓上タイプ除く)	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 A (都市/LP)	グリル寸法 間口	奥行	タイプ	プレート厚 (mm)
スタンドタイプ													
★TGG-60A	600	750	850	¥418,000	¥380,000	10.5	9,000	10.5	20	550	500	スタンド	18
★TGG-90A	900	750	850	¥572,000	¥520,000	22.7	19,500	22.8	20	850	500	スタンド	18
卓上タイプ													
TGG-45N	450	600	300	¥259,600	¥236,000	8.7	7,500	8.4	20	445	410	卓上	24
TGG-60N	600	600	300	¥273,900	¥249,000	12.2	10,500	11.9	20	595	410	卓上	24
TGG-90N	900	600	300	¥427,900	¥389,000	17.4	15,000	16.8	25	895	410	卓上	24

※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

■専用防熱板 グリドル



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
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)	80	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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径A (都市/LP)	電源単相 100V W	グリル寸法 間口	奥行	タイプ	プレート厚 mm
TGGC-60UF	600	600	300	¥419,100	¥381,000	11.3	9,800	11.1	0.80	15	15	595	450	卓上	24
TGGC-90UF	900	600	300	¥697,400	¥634,000	17.0	14,600	16.6	1.19	15	30	895	450	卓上	24

※間口 1,200mm タイプも製作致します。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※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。

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

1 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。

2 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。

3 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-50A-UP ¥お問合せください

■外形寸法:W500×D750×H350
■消費電力:上面部 三相 200V 3.0kW
下面部 単相 100V 0.05kW
■ガス消費量(都市GAS):9.1kW(7,800kcal/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-A6060EN

TCG-A9060EN

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	グリル寸法 間口	奥行	タイプ	プレート厚 (mm)
TCG-A4560EN	450	600	300	¥236,500	¥215,000	3φ200V	3.0	400	470	卓上	15
TCG-A6060EN	600	600	300	¥304,700	¥277,000	3φ200V	6.0	550	470	卓上	15
TCG-A7560EN	750	600	300	¥359,700	¥327,000	3φ200V	6.0	700	470	卓上	15
TCG-A9060EN	900	600	300	¥443,300	¥403,000	3φ200V	9.0	850	470	卓上	15
TCG-A12060EN	1,200	600	300	¥536,800	¥488,000	3φ200V	12.0	1,150	470	卓上	15

電気グリドル専用キャビネット

● TCG-A9060EN と専用キャビネット TG-90CT とのセット例

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

※ H500 の製品は受注生産にてうけたまわります。

チャコールグリラー

ガス

★ TGG-80CH ¥667,000
税込¥733,700

■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)

★ TCG-80 ¥567,000
税込¥623,700

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

グリルプレート

ガス

★ TGG-40P ¥237,000
税込¥260,700

■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

ハースグリラー

ガス

N-TGH-60 ¥220,000
税込¥242,000

■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):φ13/φ9.5

圧電点火方式 高性能サーモスタット 連続スパーク点火 過熱防止装置付 立消え安全装置 パイロット点火(点火棒使用) COOK 調理能力表

(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

ガス赤外線グリラー

ガス 下火式ブラストタイプ

★ TGI-65UB

★ TGI-85UB

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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 間口	奥行	バーナ(熱板)本数	JIA認証
★TGI-65UB	650	600	300	¥667,700	¥607,000	12.6	10,800	12.6	0.90	15	1φ100V	45	15	40	450	245	8	○
★TGI-85UB	850	600	300	¥880,000	¥800,000	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

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

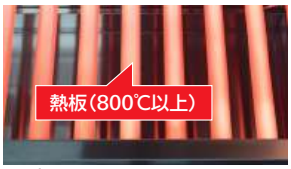
日本初、燻煙発生機能付きガス赤外線グリラー

～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

高火力のブ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もありません。
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。

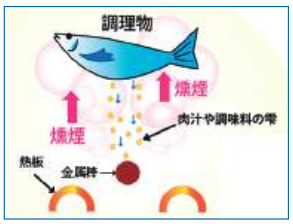


バーナの間隔

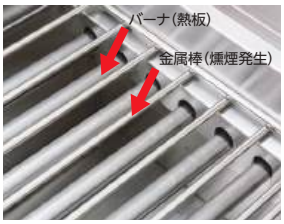
高温の熱板が油・タレを弾く

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、バーナからの輻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

COOK

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	耐熱ガラス数
TMS-TIG-4	510	515	230	¥128,700	¥117,000	7.0	6,000	7.0	0.50	φ13/φ9.5	L295×4
TMS-TIG-6	710	515	230	¥176,000	¥160,000	10.5	9,000	10.5	0.75	φ13/φ9.5	L295×6
TMS-TIG-8	910	515	230	¥225,500	¥205,000	14.0	12,000	14.0	1.00	※φ13/φ9.5	L295×8
★TMS-TIG-8W	1,000	515	230	¥255,200	¥232,000	14.0	12,000	14.0	1.00	※φ13/φ9.5	L295×8
串焼用											
TMS-TIG-1K	620	195	240	¥55,000	¥50,000	2.4	2,000	2.1	0.15	φ13/φ9.5	L430×1
TMS-TIG-2K	620	290	240	¥81,400	¥74,000	4.8	4,000	4.2	0.30	φ13/φ9.5	L430×2
TMS-TIG-4K	905	290	240	¥165,000	¥150,000	7.0	6,000	7.0	0.50	φ13/φ9.5	L295×4

付属品：　TMS-TIG シリーズ：焼網、串受ロストル、耐熱ガラス
　　TMS-TIG-K シリーズ：串受ロストル、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
アンターカウンター
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

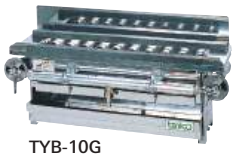
★ TGF-150

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	焼面寸法 間口	奥行	タイプ	備考
上火式													付属品:汁受(水入)皿、焼網、串受ロストル	
TIG-60	560	415	615	¥151,800	¥138,000	5.5	4,700	5.5	0.40	φ13/φ9.5	325	400	上火式	バーナ3本
TIG-70	690	415	615	¥187,000	¥170,000	9.3	8,000	9.3	0.67	φ13/φ9.5	455	400	上火式	バーナ3本
TIG-90	900	415	615	¥256,300	¥233,000	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	¥364,100	¥331,000	24.8	21,300	24.8	1.78	20A	875	550	上火式	バーナ8本
TIG-90S	850	415	615	¥201,300	¥183,000	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	¥310,200	¥282,000	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	¥364,100	¥331,000	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	¥623,700	¥567,000	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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	焼き面寸法 間口	奥行	JIA認証
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	¥82,500	¥75,000	7.0	6,000	6.3	0.45	φ9.5	460	135	○
TYB-14G	740	200	200	¥100,100	¥91,000	9.3	8,000	9.1	0.65	φ9.5	640	135	○
TYB-18G	920	200	200	¥116,600	¥106,000	11.6	10,000	11.2	0.80	φ13/φ9.5	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	¥429,000	¥390,000	11.0	9,500	10.5	0.75	20A	–	–	
★TMG-081G	850	550	300	¥547,800	¥498,000	17.4	15,000	16.0	1.15	20A	–	–	
★TMG-101G	1,050	550	300	¥567,600	¥516,000	23.3	20,000	22.3	1.60	20A	–	–	

サラマンダー

ガス
電気

TSM-90
TGSM-70

TESM-45

TMS-ESM-65

TSM-90

TGSM-70

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
電気サラマンダー														
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	¥576,400	¥524,000	–	–	–	–	–	3φ200V	3.1	–	–
★TESM-90	900	375	430	¥548,900	¥499,000	–	–	–	–	–	3φ200V	6.0	–	–
ガスサラマンダー														
TSM-90	900	400	430	¥396,000	¥360,000	10.1	8,700	10.2	0.73	15A	–	–	605	285
TGSM-70	700	400	500	¥379,500	¥345,000	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

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)　JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品　COOK 調理能力表

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

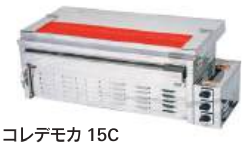
■外形寸法：W1,200×D750×H650
■消費電力：三相 200V 9.6kW
■庫内寸法：W850×D374
※付属品：焼き網6枚
※オプション：専用架台

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) 間口	奥行	高さ	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
万能タイプ卓上型								※付属品=ゲタバキ鉄灸3ケ
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ケ
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ケ
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ケ
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ケ
3P-204KC	610	410	390	¥546,700	¥497,000	3φ200V	4.5	450×110

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
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
アンターカウンター
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

※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。

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

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
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
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
洋卓組み込みタイプ	黒皮鉄板					付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下			
★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					付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下			
★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					付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下			
★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					付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下			
★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

※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

COOK

ガス
電気

★TGRO-48T-42

オプション（別売）

セットホッパー

ダストバット

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-TERO-32（32個用）¥37,840（税込）
OP-TERO-48（48個用）¥46,420（税込）
ダストバット
OP-TERO-D32（32個用）¥18,370（税込）
OP-TERO-D48（48個用）¥19,580（税込）
テフロンコート仕様予備プレート（交換用焼板）
32個用　¥63,800（税込）
48個用　¥74,800（税込）

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続ホース口径(都市/LP)	電源	消費電力(50/60Hz) kW	能力
テフロンコート仕様（標準コート）													
★TGRO-32T-42	420	600	482	¥875,600	¥796,000	4.5	3,870	4.5	0.33	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-32T-45	420	600	482	¥875,600	¥796,000	4.5	3,870	4.5	0.33	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-48T-42	470	600	482	¥1,167,100	¥1,061,000	6.3	5,400	6.3	0.45	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	48個/回
★TGRO-48T-45	470	600	482	¥1,167,100	¥1,061,000	6.3	5,400	6.3	0.45	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	48個/回
★TERO-32T-42	420	600	482	¥854,700	¥777,000	–	–	–	–	–	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-32T-45	420	600	482	¥854,700	¥777,000	–	–	–	–	–	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-48T-42	470	600	482	¥1,146,200	¥1,042,000	–	–	–	–	–	3φ200V	4.5	48個/回
★TERO-48T-45	470	600	482	¥1,146,200	¥1,042,000	–	–	–	–	–	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	¥908,600	¥826,000	4.5	3,870	4.5	0.33	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-32R-45	420	600	482	¥908,600	¥826,000	4.5	3,870	4.5	0.33	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-48R-42	470	600	482	¥1,200,100	¥1,091,000	6.3	5,400	6.3	0.45	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	48個/回
★TGRO-48R-45	470	600	482	¥1,200,100	¥1,091,000	6.3	5,400	6.3	0.45	φ13/φ9.5	1φ100V	0.2	48個/回
★TERO-32R-42	420	600	482	¥887,700	¥807,000	–	–	–	–	–	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-32R-45	420	600	482	¥887,700	¥807,000	–	–	–	–	–	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-48R-42	470	600	482	¥1,179,200	¥1,072,000	–	–	–	–	–	3φ200V	4.5	48個/回
★TERO-48R-45	470	600	482	¥1,179,200	¥1,072,000	–	–	–	–	–	3φ200V	4.5	48個/回
半自動（半自動回転機能に特化したエントリーモデル）										※たこ焼玉径45mmのみ			
★TKE-42N-(50/60)H	500	600	600	¥715,000	¥650,000	–	–	–	–	–	3φ200V	4.0	42個/回

※たこ焼き玉径 42mm と 45mm があります。

回転式炒め機

ガス　Chao　Chao　i-Chao
IH

RG-350HG2C

釜温度表示
★ TIRT-233T

★ TIRT-305

ガス式
IH 式

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	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
ガス式													
★RG-350HG2	460	600	775	¥580,800	¥528,000	14.0	12,000	14.0	10A	1φ100V	0.07	1.5(6~8)	
RG-350HG2C	460	600	775	¥656,700	¥597,000	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	623	634	¥1,098,900	¥999,000	–	–	–	–	3φ200V	3.4	0.6(2~3)	○
★TIRT-305T	470	703	699	¥1,166,000	¥1,060,000	–	–	–	–	3φ200V	5.1	1.1(5~6)	○
IH式													
★TIRT-233	390	623	634	¥988,900	¥899,000	–	–	–	–	3φ200V	3.4	0.6(2~3)	○
★TIRT-305	470	703	699	¥1,079,100	¥981,000	–	–	–	–	3φ200V	5.1	1.1(5~6)	○

付属品：★ RG-350HG2、RG-350HG2C：炒め用撹拌羽根（万能用）
付属品：★ TIRT-233T、★ TIRT-233：撹拌羽根× 2
付属品：★ TIRT-305T、★ TIRT-305：撹拌羽根× 3
オプション：★ RG-350HG2、RG-350HG2C：炒め用撹拌羽根（焼きそば用）、炒め用撹拌羽根（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

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
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
アンターカウンター
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

※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／電気ティルティングパン

COOK

ガス
電気

ガス式
電気式 JFEA

GFC-100TP

★TE-100TP

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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) 間口	奥行	槽容量 L
ガス式															
GFC-70TP	1,060	930	945	¥1,414,600	¥1,286,000	27.9	24,000	26.5	1.9	20A	1φ100V	0.02	625	625	70
GFC-100TP	1,360	930	945	¥1,642,300	¥1,493,000	39.5	34,000	36.3	2.6	20A	1φ100V	0.02	925	625	100
電気式															
★TE-70TP	1,060	930	945	¥1,294,700	¥1,177,000	–	–	–	–	–	3φ200V	8	625	625	70
★TE-100TP	1,360	930	945	¥1,549,900	¥1,409,000	–	–	–	–	–	3φ200V	12	925	625	100

ガス回転釜

COOK

ガス ステンレス製

★TRK-055F

TRK-110DF

TRK-080DF

金属フレキホース

水栓取付台取付図

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A(都市/LP)	つば元水量 L	満水量 L	備考
★TRK-036DF	1,210	860	850	¥608,300	¥553,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	36	60	自動点火
TRK-055DF	1,255	900	890	¥621,500	¥565,000	23.3	20,000	23.3	1.67	20	55	80	自動点火
TRK-080DF	1,340	980	880	¥655,600	¥596,000	32.6	28,000	32.6	2.33	20	80	110	自動点火
TRK-110DF	1,390	1,035	900	¥690,800	¥628,000	37.2	32,000	37.2	2.67	20	110	140	自動点火
★TRK-150DF	1,465	1,110	1,030	¥731,500	¥665,000	41.9	36,000	41.9	3.00	20	150	185	自動点火
★TRK-190DF	1,555	1,160	1,020	¥898,700	¥817,000	46.5	40,000	46.5	3.33	20	190	220	自動点火
★TRK-036F	1,210	860	850	¥558,800	¥508,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	36	60	マッチ点火
★TRK-055F	1,255	900	890	¥568,700	¥517,000	23.3	20,000	23.3	1.67	20	55	80	マッチ点火
★TRK-080F	1,340	980	880	¥621,500	¥565,000	32.6	28,000	32.6	2.33	20	80	110	マッチ点火
★TRK-110F	1,390	1,035	900	¥651,200	¥592,000	37.2	32,000	37.2	2.67	20	110	140	マッチ点火
★TRK-150F	1,465	1,110	1,030	¥719,400	¥654,000	41.9	36,000	41.9	3.00	20	150	185	マッチ点火
★TRK-190F	1,555	1,160	1,020	¥865,700	¥787,000	46.5	40,000	46.5	3.33	20	190	220	マッチ点火

※内釜鋳鉄製（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

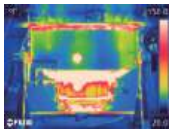
圧電点火方式　高性能サーモスタット　連続スパーク点火　過熱防止装置付　パイロット点火（点火棒使用）　立消え安全装置　電気使用製品　COOK 調理能力表
涼 涼厨　JFEA 業厨機器基準

ガス回転釜

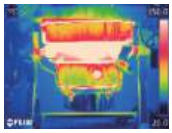
ガス

KGR-30

●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)

KGR-15　¥お問い合せください

■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)

KGR-30　¥お問い合せください

■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　¥1,350,000
税込¥1,485,000

■外形寸法:W1,281×D636×H1,600(70L)

低輻射高熱効率ガスケトル

ガス　涼

HTK-140　¥2,770,000
税込¥3,047,000

■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

スープケトル

スチーム 蒸気式

SHT-60　¥1,515,000
税込¥1,666,500

■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

緊急災害用煮炊釜(屋外用)

COOK

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) 間口	外形寸法(mm) 高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 LPガス kW	ガス消費量 LPガス (kg/h)	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
★TKS-36K	φ755	575	¥277,200	¥252,000	14.0	1.00	φ9.5ホースエンド	36	47	805×805×555	70~80
TKS-55K	φ855	645	¥317,900	¥289,000	23.3	1.67	φ9.5ホースエンド	55	59	915×915×560	110~130
★TKS-80K	φ885	660	¥352,000	¥320,000	30.2	2.17	φ9.5ホースエンド	80	68	915×915×560	160~180
★TKS-110K	φ935	720	¥388,300	¥353,000	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

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
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
アンターカウンター
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

※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。

ガス式蒸し器

COOK

ガス

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。

TGMH-A60

TSB-65

TSB-132

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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	JIA認証
TGMH-A60	600	600	1,760	¥676,500	¥615,000	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	φ13/φ9.5	15	25	
TSB-132	1,320	600	1,800	¥1,375,000	¥1,250,000	27.9	24,000	27.9	2.0	485×445/8×2	φ13/φ9.5×2	15	25	
★TSB-198	1,980	600	1,800	¥2,200,000	¥2,000,000	41.8	36,000	41.8	3.0	485×445/8×3	φ13/φ9.5×3	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。

ガス式蒸し器(ラッキーボイラー)

COOK

ガス 自動給水装置付

TLB-1G

※セイロは２段積みまで。

TLB-2G

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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
TLB-1G	600	700	700	¥291,500	¥265,000	18.6	16,000	17.5	1.25	13	15	15	20
TLB-2G	660	720	800	¥531,300	¥483,000	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) 間口	奥行	高さ	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
THM-1500E	350	370	330	¥124,300	¥113,000	1φ100V	1.5	8	–	丸セイロ用
THM-2000E	350	370	330	¥128,700	¥117,000	1φ200V	2.0	8	–	丸セイロ用
THM-4000E	470	490	410	¥256,300	¥233,000	3φ200V	4.0	16	–	丸セイロ用
★THM-3400E	350	600	225	¥237,600	¥216,000	1φ200V	3.4	–	5	丸セイロ用
★THM-5100E	350	600	225	¥309,100	¥281,000	3φ200V	5.1	–	8	丸セイロ用
★THM-3400ET	350	600	225	¥260,700	¥237,000	1φ200V	3.4	–	5	丸セイロ用

※セイロ(別売り)
※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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
TGMS-3	740	750	890	¥486,200	¥442,000	12.8	11,000	10.9	0.78	420×535×80×3段	15	15	20
TGMS-4	740	750	1,010	¥536,800	¥488,000	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) 間口	奥行	高さ	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
★EM-3S(引出3ケ)	785	750	900	¥829,400	¥754,000	3φ200V	5.2	15	20
★EM-4S(引出4ケ)	785	750	1,020	¥886,600	¥806,000	3φ200V	6.1	15	20
★EM-6W(引出3ケ×2)	1,520	750	900	¥1,524,600	¥1,386,000	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:クリトルディS

クリトルディ S

クリトルディ 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
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
アンターカウンター
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

※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。

アクアガス®オーブン

ガス 電気

新世代加熱蒸気

次亜塩素酸を使わないで **安心・安全**

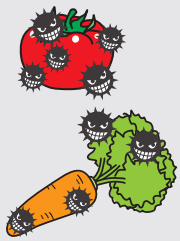
3つのメリット
- 薬剤不要
- 加熱調理の短縮
- 短時間殺菌

TAQGE-6
+
オプション：専用架台 TAQ-BB6
組合せ例

付属品

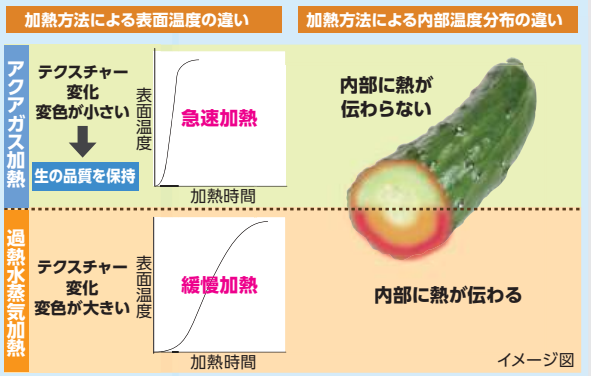
専用洗剤、スプレーガン、オーブン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

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ブン。さらに殺菌だけでなくオーブン調理も可能です。



食材の表面には
食中毒の原因となる
微生物がたくさんいます。

食品表面を短時間加熱殺菌できる



食材の表面を効率的に加熱するため、
野菜・果物の生の品質（食感・外観）を
保持したまま、安全に美味しい物を
提供する事ができます。

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、アクアガスオーブ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なため、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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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)
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															
★TAQE-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	¥198,000	¥180,000	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

※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。

高性能サーモスタット　連続スパーク点火　過熱防止装置付　立消え安全装置　空焚き防止装置　電気使用製品　涼 涼厨　COOK 調理能力表
（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　JFEA 業厨機器基準

ガス式立体炊飯器

ガス　●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

JFEA（2段のみ）

TGRC-A2T

TGRC-A2DT

TGRC-A3D

★TGRC-A2DTC

TGRC-A3DTC

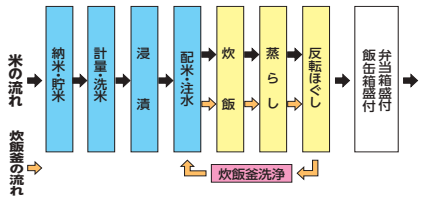
型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	炊飯能力 kg×段数	備考
★TGRC-A2	785	702	1,115	¥522,500	¥475,000	22.0	19,000	22.0	1.58	25	1φ100V	0.05	1.4～7×2	
TGRC-A2T	785	702	1,115	¥658,900	¥599,000	22.0	19,000	22.0	1.58	25	1φ100V	0.05	1.4～7×2	予約タイマー付
TGRC-A3	785	702	1,305	¥723,800	¥658,000	33.1	28,500	33.1	2.37	25	1φ100V	0.07	1.4～7×3	
TGRC-A3T	785	702	1,305	¥856,900	¥779,000	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	¥576,400	¥524,000	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	¥807,400	¥734,000	33.1	28,500	33.1	2.37	25	1φ100V	0.07	1.4～7×3	
TGRC-A3DT	785	702	1,305	¥933,900	¥849,000	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	1.4～7x2	予約タイマー付
TGRC-A3DTC	815	760	1,468	¥1,069,200	¥972,000	33.1	28,500	33.1	2.37	25	1φ100V	0.07	1.4～7x3	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) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	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	立体
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。

●圧力蓋には、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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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
★TGKR-10N	1,000	600	350	¥1,439,900	¥1,309,000	23.26	20,000	20.93	1.50	1.50	1φ100V	0.27	10釜炊	10～13分/回

※釜は別途

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
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
アンターカウンター
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

※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。

貯米庫

●台下型

TRS-60

TRS-60 ¥192,000
税込¥211,200
■外形寸法:W600×D600×H1,000
■能力(容量):60kg

TRS-120

TRS-120 ¥215,000
税込¥236,500
■外形寸法:W600×D600×H1,300
■能力(容量):120kg

TRS-180 ¥235,000
税込¥258,500
■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

RR-550C

RR-300C ¥69,000
税込￥75,900
■外形寸法:W492×D423×H426(2.0～6.0L)
※( )炊飯量

RR-550C ¥84,800
税込¥93,280
■外形寸法:W569×D485×H447(4.0～10.0L)
※( )炊飯量

RR-S300CF ¥100,000
税込￥110,000
■外形寸法:W490×D435×H442(6L・3升)
※( )炊飯量
※表面温度従来比1/3

RR-S500CF ¥115,000
税込￥126,500
■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 ¥75,400
税込¥82,940
■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-GE54

NH-GE54 ¥オープン価格
■外形寸法:W430×D500×H410(1.8～5.4L)
■消費電力:単相200V 4.57kW
※( )炊飯量

NH-GEA54 ¥オープン価格
■外形寸法:W430×D500×H410(1.8～5.4L)
■消費電力:三相200V 4.57kW
※( )炊飯量

NH-YG18 ¥オープン価格
■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)

JKH-P181

NW-VG18(XA) ¥オープン価格
■外形寸法:W280xD405xH245
(0.18～1.8L)
■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

電子ジャー

電気

JHA-A40P

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

TH-GS60

TH-GS60 ¥オープン価格
■外形寸法:W460×D380×H320(容量6.0L)

TH-GS80 ¥オープン価格
■外形寸法:W460×D380×H390(容量8.0L)

商標「涼厨®」「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

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

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

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

すしメーカー

電気

ASM440　¥1,080,000
税込¥1,188,000

■外形寸法:W358×D531×H583
■消費電力:単相100V 25W
■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

のりまきメーカー

電気

ASM895　¥1,400,000
税込¥1,540,000

■外形寸法:W358×D456×H515
■消費電力:単相100V 60W
■ホッパー容量:約6.6kg(約2升)
■成形能力:最大900～1,300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
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
アンターカウンター
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

※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。

作業機器

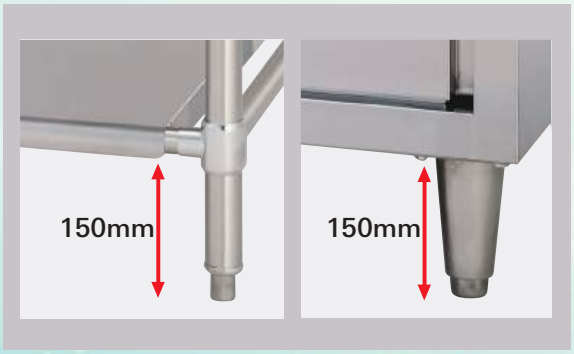
TREシリーズ(SUS430)
TAシリーズ(SUS304)

作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
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。

※移動台を除く

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。

SUS430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。 SUS304 耐食性に特に優れた SUS304 ステンレス鋼を使用しています。 R20 フロントトップ R20 加工
plusJ JFEA仕様あり 受注品 JFEA 業厨機器基準

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

○：腐食なし
×：腐食発生

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。

■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	靭性
SUS304	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
SUS430	○	○	○	○	○	○	○

■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	○	×

TRE430 シリーズ

plusJ　SUS430

シンク

❶ステンレスはSUS430を使用
❷取り外し式スノコ
❸シンプルなR加工
❹使いやすい高さ850mm仕様
❺クロムメッキオーバーフロー

調理台

❶シンプルなR加工
❷使いやすい高さ850mm仕様
❸甲板厚1.2mm採用
❹外装ステン厚0.8mm採用
❺折り取手

TA304 シリーズ

JFEA　SUS304　R20

シンク

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

調理台

❶清掃性が向上した大Rデザイン
❷使いやすいグローバルサイズ
❸甲板厚1.5mm採用
❹外装ステン厚1mm採用
❺ステンレス製取手
❻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
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
アンターカウンター
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

作業台、調理台

奥行450mmタイプ

plusJ SUS430

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	引出数（個）	取外し式スノコ W250	W350
作業台								
TRE-WT-A4545	450	450	850	¥46,200	¥42,000	–	1	–
TRE-WT-A645	600	450	850	¥48,180	¥43,800	–	–	1
TRE-WT-A7545	750	450	850	¥50,380	¥45,800	–	2	–
TRE-WT-A945	900	450	850	¥54,780	¥49,800	–	–	2
TRE-WT-A1245	1,200	450	850	¥59,400	¥54,000	–	4	–
TRE-WT-A1545	1,500	450	850	¥70,180	¥63,800	–	1	3
作業台（バックガードなし）								
TRE-WT-A4545NB	450	450	850	¥43,230	¥39,300	–	1	–
TRE-WT-A645NB	600	450	850	¥45,430	¥41,300	–	–	1
TRE-WT-A7545NB	750	450	850	¥46,200	¥42,000	–	2	–
TRE-WT-A945NB	900	450	850	¥49,500	¥45,000	–	–	2
TRE-WT-A1245NB	1,200	450	850	¥54,780	¥49,800	–	4	–
TRE-WT-A1545NB	1,500	450	850	¥65,450	¥59,500	–	1	3
引出付作業台								
★TRE-WT-A645D	600	450	850	¥74,800	¥68,000	1	–	1
★TRE-WT-A7545D	750	450	850	¥81,400	¥74,000	1	2	–
★TRE-WT-A945D	900	450	850	¥85,250	¥77,500	2	–	2
TRE-WT-A1245D	1,200	450	850	¥100,100	¥91,000	2	4	–
★TRE-WT-A1545D	1,500	450	850	¥136,400	¥124,000	3	1	3
引出付作業台（バックガードなし）								
TRE-WT-A645DNB	600	450	850	¥73,700	¥67,000	1	–	1
★TRE-WT-A7545DNB	750	450	850	¥80,300	¥73,000	1	2	–
★TRE-WT-A945DNB	900	450	850	¥84,150	¥76,500	2	–	2
調理台						※自在中棚一段付		
★TRE-WCT-A645	600	450	850	¥85,030	¥77,300	–	–	–
★TRE-WCT-A7545	750	450	850	¥90,750	¥82,500	–	–	–
TRE-WCT-A945	900	450	850	¥92,950	¥84,500	–	–	–
TRE-WCT-A1045	1,000	450	850	¥100,430	¥91,300	–	–	–
TRE-WCT-A1245	1,200	450	850	¥105,050	¥95,500	–	–	–
★TRE-WCT-A1545	1,500	450	850	¥127,930	¥116,300	–	–	–
調理台（バックガードなし）						※自在中棚一段付		
TRE-WCT-A645NB	600	450	850	¥75,680	¥68,800	–	–	–
TRE-WCT-A7545NB	750	450	850	¥86,900	¥79,000	–	–	–
TRE-WCT-A945NB	900	450	850	¥88,880	¥80,800	–	–	–
TRE-WCT-A1045NB	1,000	450	850	¥97,680	¥88,800	–	–	–
TRE-WCT-A1245NB	1,200	450	850	¥101,200	¥92,000	–	–	–
引出付調理台								
★TRE-WCT-A645D	600	450	850	¥89,100	¥81,000	1	–	–
★TRE-WCT-A7545D	750	450	850	¥91,850	¥83,500	1	–	–
TRE-WCT-A945D	900	450	850	¥101,750	¥92,500	2	–	–
★TRE-WCT-A1045D	1,000	450	850	¥114,950	¥104,500	2	–	–
★TRE-WCT-A1245D	1,200	450	850	¥125,400	¥114,000	2	–	–
★TRE-WCT-A1545D	1,500	450	850	¥169,400	¥154,000	3	–	–
引出付調理台（バックガードなし）								
★TRE-WCT-A7545DNB	750	450	850	¥98,780	¥89,800	1	–	–
TRE-WCT-A945DNB	900	450	850	¥103,180	¥93,800	2	–	–
★TRE-WCT-A1045DNB	1,000	450	850	¥114,950	¥104,500	2	–	–
TRE-WCT-A1245DNB	1,200	450	850	¥121,550	¥110,500	2	–	–

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

SUS430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。 plusJ JFEA仕様あり 受注品

コンロ台

TRE430シリーズ

奥行450mmタイプ

plusJ　SUS430

テーブルトップ /t=1.2mm
バックガード寸法 / 高さ 240mm ×厚さ 15mm

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	
高さ700mm	間口	奥行	高さ			W250	W350
コンロ台							
TRE-GT-A645	600	450	700	¥47,850	¥43,500	–	1
TRE-GT-A7545	750	450	700	¥51,700	¥47,000	2	–
TRE-GT-A945	900	450	700	¥55,550	¥50,500	–	2
TRE-GT-A1245	1,200	450	700	¥60,280	¥54,800	4	–
コンロ台(バックガードなし)							
TRE-GT-A645NB	600	450	700	¥42,900	¥39,000	–	1
TRE-GT-A945NB	900	450	700	¥49,830	¥45,300	–	2
TRE-GT-A1245NB	1,200	450	700	¥56,650	¥51,500	4	–
TRE-GT-A1545NB	1,500	450	700	¥72,930	¥66,300	1	3

※ H650 の製品は受注生産にてうけたまわります。

コンロ台（バックガードなし）

TRE-GT-A1245NB

炊飯台

TRE430シリーズ

SUS430

TRE-R-45

TRE-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
	間口	奥行	高さ			
炊飯台						
TRE-R-45	450	450	95	¥35,750	¥32,500	固定 50 φ× 4
TRE-R-43S	430	590	240	¥42,900	¥39,000	32 φ× 1
高さ850mm						
TRE-R-60T	600	600	850	¥69,850	¥63,500	自在 50 φ× 1
TRE-R-75T	750	600	850	¥81,950	¥74,500	自在 50 φ× 1
TRE-R-120T	1,200	600	850	¥102,850	¥93,500	自在 50 φ× 2

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※TRE-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
※ TRE-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
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
アンターカウンター
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

一槽、二槽、三槽シンク

TRE430シリーズ

奥行450mmタイプ

plusJ SUS430

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径 A	取外し式スノコ W250	W350
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	¥69,300	¥63,000	50	–	–
TRE-1S-A645	600	450	850	¥71,500	¥65,000	50	–	–
TRE-1S-A7545	750	450	850	¥76,450	¥69,500	50	2	–
TRE-1S-A945	900	450	850	¥86,900	¥79,000	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							
TRE-1S-A4545NB	450	450	850	¥69,300	¥63,000	50	–	–
TRE-1S-A645NB	600	450	850	¥71,500	¥65,000	50	–	–
TRE-1S-A7545NB	750	450	850	¥74,800	¥68,000	50	2	–
TRE-1S-A945NB	900	450	850	¥85,800	¥78,000	50	2	–
台付一槽シンク	※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付							
TRE-1SB-A945(R/L)	900	450	850	¥85,800	¥78,000	50	2	–
TRE-1SB-A1045(R/L)	1,000	450	850	¥88,000	¥80,000	50	1	1
TRE-1SB-A1245(R/L)	1,200	450	850	¥96,030	¥87,300	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							
TRE-1SB-A945NB(R/L)	900	450	850	¥85,800	¥78,000	50	2	–
★TRE-1SB-A1045NB(R/L)	1,000	450	850	¥87,780	¥79,800	50	2	–
★TRE-1SB-A1245NB(R/L)	1,200	450	850	¥93,830	¥85,300	50	1	1
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	–
TRE-2S-A1045	1,000	450	850	¥101,200	¥92,000	50×2	–	1
TRE-2S-A1245	1,200	450	850	¥108,900	¥99,000	50×2	–	1
TRE-2S-A1545	1,500	450	850	¥127,600	¥116,000	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							
TRE-2S-A945NB	900	450	850	¥99,000	¥90,000	50×2	1	–
TRE-2S-A1045NB	1,000	450	850	¥101,200	¥92,000	50×2	–	1
TRE-2S-A1245NB	1,200	450	850	¥106,700	¥97,000	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							
TRE-2SB-A1245(R/L)	1,200	450	850	¥113,850	¥103,500	50×2	1	1
★TRE-2SB-A1545(R/L)	1,500	450	850	¥127,600	¥116,000	50×2	2	1
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
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	–
★TRE-3S-A1545	1,500	450	850	¥147,180	¥133,800	50×3	–	2
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	–

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※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	575	200	¥11,000	¥10,000

SUS430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。 plusJ JFEA仕様あり 受注品

作業台

TRE430シリーズ

奥行600mm/750mm/900mmタイプ

plusJ　SUS430

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	引出数（個）	取外し式スノコ W250	W350
作業台								
TRE-WT-30	300	600	850	¥44,330	¥40,300	–	–	–
TRE-WT-45	450	600	850	¥49,830	¥45,300	–	1	–
TRE-WT-60	600	600	850	¥53,350	¥48,500	–	–	1
TRE-WT-75	750	600	850	¥59,400	¥54,000	–	2	–
TRE-WT-90	900	600	850	¥63,250	¥57,500	–	–	2
TRE-WT-100	1,000	600	850	¥73,150	¥66,500	–	3	–
TRE-WT-120	1,200	600	850	¥75,350	¥68,500	–	4	–
TRE-WT-150	1,500	600	850	¥87,780	¥79,800	–	1	3
TRE-WT-180	1,800	600	850	¥108,130	¥98,300	–	2	3
TRE-WT-60A	600	750	850	¥64,130	¥58,300	–	–	1
TRE-WT-90A	900	750	850	¥72,380	¥65,800	–	–	2
TRE-WT-120A	1,200	750	850	¥86,900	¥79,000	–	4	–
TRE-WT-150A	1,500	750	850	¥102,850	¥93,500	–	1	3
TRE-WT-180A	1,800	750	850	¥119,130	¥108,300	–	2	3
作業台（バックガードなし）								
TRE-WT-30NB	300	600	850	¥42,130	¥38,300	–	–	–
TRE-WT-45NB	450	600	850	¥47,630	¥43,300	–	1	–
TRE-WT-60NB	600	600	850	¥50,380	¥45,800	–	–	1
TRE-WT-75NB	750	600	850	¥56,430	¥51,300	–	2	–
TRE-WT-90NB	900	600	850	¥58,300	¥53,000	–	–	2
TRE-WT-100NB	1,000	600	850	¥64,900	¥59,000	–	3	–
TRE-WT-120NB	1,200	600	850	¥70,180	¥63,800	–	4	–
TRE-WT-150NB	1,500	600	850	¥82,280	¥74,800	–	1	3
TRE-WT-180NB	1,800	600	850	¥99,330	¥90,300	–	2	3
TRE-WT-60ANB	600	750	850	¥60,830	¥55,300	–	–	1
TRE-WT-90ANB	900	750	850	¥67,100	¥61,000	–	–	2
TRE-WT-120ANB	1,200	750	850	¥82,280	¥74,800	–	4	–
TRE-WT-150ANB	1,500	750	850	¥96,800	¥88,000	–	1	3
TRE-WT-180ANB	1,800	750	850	¥111,650	¥101,500	–	2	3
TRE-WT-150BW	1,500	900	850	¥113,300	¥103,000	–	1	3
TRE-WT-180BW	1,800	900	850	¥125,180	¥113,800	–	2	3
引出付作業台								
TRE-WT-60D	600	600	850	¥84,700	¥77,000	1	–	1
TRE-WT-75D	750	600	850	¥92,400	¥84,000	1	2	–
TRE-WT-90D	900	600	850	¥108,130	¥98,300	2	–	2
★TRE-WT-100D	1,000	600	850	¥113,630	¥103,300	2	3	–
TRE-WT-120D	1,200	600	850	¥117,700	¥107,000	2	4	–
TRE-WT-150D	1,500	600	850	¥149,930	¥136,300	3	1	3
★TRE-WT-180D	1,800	600	850	¥183,700	¥167,000	3	2	3
★TRE-WT-90AD	900	750	850	¥138,050	¥125,500	2	–	2
★TRE-WT-120AD	1,200	750	850	¥141,900	¥129,000	2	4	–
★TRE-WT-150AD	1,500	750	850	¥159,830	¥145,300	3	1	3
★TRE-WT-180AD	1,800	750	850	¥203,830	¥185,300	3	2	3
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
★TRE-WT-75DNB	750	600	850	¥92,180	¥83,800	1	2	–
TRE-WT-90DNB	900	600	850	¥108,350	¥98,500	2	–	2
TRE-WT-100DNB	1,000	600	850	¥114,730	¥104,300	2	3	–
TRE-WT-120DNB	1,200	600	850	¥117,700	¥107,000	2	4	–
TRE-WT-150DNB	1,500	600	850	¥149,600	¥136,000	3	1	3
TRE-WT-180DNB	1,800	600	850	¥179,300	¥163,000	3	2	3
★TRE-WT-90ADNB	900	750	850	¥136,400	¥124,000	2	–	2
TRE-WT-120ADNB	1,200	750	850	¥147,950	¥134,500	2	4	–
TRE-WT-150ADNB	1,500	750	850	¥154,550	¥140,500	3	1	3
TRE-WT-180ADNB	1,800	750	850	¥191,400	¥174,000	3	2	3
★TRE-WT-120BDW	1,200	900	850	¥177,430	¥161,300	2×2	4	–
TRE-WT-150BDW	1,500	900	850	¥199,100	¥181,000	3×2	1	3
TRE-WT-180BDW	1,800	900	850	¥221,980	¥201,800	3×2	2	3

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※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
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
アンターカウンター
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

調理台

奥行600mm/750mm/900mmタイプ

plusJ SUS430

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	引出数（個）
調理台					※自在中棚一段付	
TRE-WCT-75	750	600	850	¥99,000	¥90,000	–
TRE-WCT-90	900	600	850	¥111,100	¥101,000	–
TRE-WCT-120	1,200	600	850	¥125,950	¥114,500	–
TRE-WCT-150	1,500	600	850	¥154,000	¥140,000	–
TRE-WCT-180	1,800	600	850	¥167,200	¥152,000	–
TRE-WCT-120A	1,200	750	850	¥144,100	¥131,000	–
TRE-WCT-150A	1,500	750	850	¥163,900	¥149,000	–
調理台/アクリル戸式					※自在中棚一段付	
★TRE-WCT-90G	900	600	850	¥124,300	¥113,000	–
★TRE-WCT-120G	1,200	600	850	¥140,800	¥128,000	–
★TRE-WCT-150G	1,500	600	850	¥172,700	¥157,000	–
調理台（バックガードなし）					※自在中棚一段付	
TRE-WCT-90NB	900	600	850	¥108,900	¥99,000	–
TRE-WCT-120NB	1,200	600	850	¥122,100	¥111,000	–
TRE-WCT-150NB	1,500	600	850	¥150,700	¥137,000	–
TRE-WCT-180NB	1,800	600	850	¥162,800	¥148,000	–
TRE-WCT-90ANB	900	750	850	¥132,000	¥120,000	–
TRE-WCT-120ANB	1,200	750	850	¥140,800	¥128,000	–
TRE-WCT-150ANB	1,500	750	850	¥160,600	¥146,000	–
TRE-WCT-180ANB	1,800	750	850	¥195,800	¥178,000	–
TRE-WCT-150AW	1,500	750	850	¥187,000	¥170,000	–
TRE-WCT-120BW	1,200	900	850	¥183,700	¥167,000	–
TRE-WCT-150BW	1,500	900	850	¥213,400	¥194,000	–
TRE-WCT-180BW	1,800	900	850	¥227,700	¥207,000	–
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	¥122,100	¥111,000	–
★TRE-WCT-120GNB	1,200	600	850	¥137,500	¥125,000	–
★TRE-WCT-150GNB	1,500	600	850	¥169,400	¥154,000	–
★TRE-WCT-120GANB	1,200	750	850	¥163,900	¥149,000	–
★TRE-WCT-150GANB	1,500	750	850	¥184,800	¥168,000	–
★TRE-WCT-150GAW	1,500	750	850	¥206,800	¥188,000	–
★TRE-WCT-180GBW	1,800	900	850	¥253,330	¥230,300	–
引出付調理台						
★TRE-WCT-75D	750	600	850	¥126,830	¥115,300	1
TRE-WCT-90D	900	600	850	¥135,300	¥123,000	2
TRE-WCT-120D	1,200	600	850	¥154,550	¥140,500	2
★TRE-WCT-150D	1,500	600	850	¥185,900	¥169,000	3
TRE-WCT-180D	1,800	600	850	¥217,800	¥198,000	3
★TRE-WCT-90AD	900	750	850	¥156,200	¥142,000	2
★TRE-WCT-120AD	1,200	750	850	¥194,700	¥177,000	2
★TRE-WCT-150AD	1,500	750	850	¥210,430	¥191,300	3
引出付調理台（バックガードなし）						
TRE-WCT-90DNB	900	600	850	¥133,100	¥121,000	2
TRE-WCT-120DNB	1,200	600	850	¥150,700	¥137,000	2
TRE-WCT-150DNB	1,500	600	850	¥182,600	¥166,000	3
TRE-WCT-180DNB	1,800	600	850	¥213,400	¥194,000	3
TRE-WCT-90ADNB	900	750	850	¥154,000	¥140,000	2
★TRE-WCT-120ADNB	1,200	750	850	¥191,400	¥174,000	2
TRE-WCT-150ADNB	1,500	750	850	¥205,700	¥187,000	3
TRE-WCT-180ADNB	1,800	750	850	¥244,200	¥222,000	3
TRE-WCT-120BDW	1,200	900	850	¥244,200	¥222,000	2×2
★TRE-WCT-150BDW	1,500	900	850	¥284,680	¥258,800	3×2
TRE-WCT-180BDW	1,800	900	850	¥306,900	¥279,000	3×2

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※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

SUS430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。 plusJ JFEA仕様あり 受注品

コンロ台、移動台

TRE430シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ

plusJ　SUS430

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

コンロ台

TRE-GT-60

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径A	取外し式スノコ W250	W350
コンロ台　高さ700mm								
TRE-GT-60	600	600	700	¥58,300	¥53,000	–	–	1
TRE-GT-75	750	600	700	¥64,130	¥58,300	–	2	–
TRE-GT-90	900	600	700	¥70,400	¥64,000	–	–	2
TRE-GT-120	1,200	600	700	¥86,350	¥78,500	–	4	–
TRE-GT-150	1,500	600	700	¥96,030	¥87,300	–	1	3
TRE-GT-60A	600	750	700	¥73,700	¥67,000	–	–	1
TRE-GT-90A	900	750	700	¥89,100	¥81,000	–	–	2
TRE-GT-120A	1,200	750	700	¥105,600	¥96,000	–	4	–
コンロ台(バックガードなし)　高さ700mm								
TRE-GT-60NB	600	600	700	¥48,950	¥44,500	–	–	1
TRE-GT-90NB	900	600	700	¥54,230	¥49,300	–	–	2
TRE-GT-120NB	1,200	600	700	¥64,900	¥59,000	–	4	–
TRE-GT-150NB	1,500	600	700	¥76,230	¥69,300	–	1	3
TRE-GT-60ANB	600	750	700	¥66,330	¥60,300	–	–	1
TRE-GT-90ANB	900	750	700	¥81,180	¥73,800	–	–	2
★TRE-GT-120ANB	1,200	750	700	¥95,700	¥87,000	–	4	–

※ H650 の製品は受注生産にてうけたまわります。

移動台

TRE-MT-120

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径A	取外し式スノコ W250	W350
移動台　高さ850mm								
TRE-MT-90	900	600	850	¥70,400	¥64,000	–	–	–
TRE-MT-120	1,200	600	850	¥76,780	¥69,800	–	–	–

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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
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
アンターカウンター
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

※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

plusJ SUS430

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

二槽シンク両面用（バックガードなし）

★ TRE-2S-150AW

台付二槽シンク

★ TRE-2SB-150L

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径 A	取外し式スノコ W250	W350
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	–	–
TRE-1S-60	600	600	850	¥82,500	¥75,000	50	–	–
TRE-1S-75	750	600	850	¥92,180	¥83,800	50	2	–
TRE-1S-90	900	600	850	¥99,000	¥90,000	50	2	–
TRE-1S-100	1,000	600	850	¥110,330	¥100,300	50	–	2
TRE-1S-120	1,200	600	850	¥120,780	¥109,800	50	–	2
TRE-1S-60A	600	750	850	¥99,000	¥90,000	50	–	–
TRE-1S-75A	750	750	850	¥110,880	¥100,800	50	2	–
TRE-1S-90A	900	750	850	¥118,800	¥108,000	50	2	–
TRE-1S-120A	1,200	750	850	¥144,650	¥131,500	50	–	2
TRE-1S-150A	1,500	750	850	¥175,450	¥159,500	50	2	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(180φ)付				
TRE-1S-45NB	450	600	850	¥79,750	¥72,500	50	–	–
TRE-1S-60NB	600	600	850	¥84,480	¥76,800	50	–	–
TRE-1S-75NB	750	600	850	¥92,180	¥83,800	50	2	–
TRE-1S-90NB	900	600	850	¥99,880	¥90,800	50	2	–
TRE-1S-120NB	1,200	600	850	¥120,230	¥109,300	50	–	2
★TRE-1S-60ANB	600	750	850	¥98,230	¥89,300	50	–	–
★TRE-1S-75ANB	750	750	850	¥110,550	¥100,500	50	2	–
★TRE-1S-90ANB	900	750	850	¥118,580	¥107,800	50	2	–
★TRE-1S-100ANB	1,000	750	850	¥127,600	¥116,000	50	–	2
★TRE-1S-120ANB	1,200	750	850	¥144,100	¥131,000	50	–	2
★TRE-1S-150ANB	1,500	750	850	¥176,330	¥160,300	50	2	2
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	–
TRE-2S-100	1,000	600	850	¥125,400	¥114,000	50×2	–	1
TRE-2S-120	1,200	600	850	¥129,030	¥117,300	50×2	–	1
TRE-2S-150	1,500	600	850	¥143,880	¥130,800	50×2	4	–
★TRE-2S-180	1,800	600	850	¥170,500	¥155,000	50×2	2	2
TRE-2S-120A	1,200	750	850	¥154,880	¥140,800	50×2	–	1
★TRE-2S-130A	1,300	750	850	¥171,380	¥155,800	50×2	2	–
TRE-2S-150A	1,500	750	850	¥188,100	¥171,000	50×2	4	–
★TRE-2S-180A	1,800	750	850	¥219,780	¥199,800	50×2	2	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				
TRE-2S-90NB	900	600	850	¥119,680	¥108,800	50×2	1	–
TRE-2S-120NB	1,200	600	850	¥127,600	¥116,000	50×2	–	1
★TRE-2S-150NB	1,500	600	850	¥141,350	¥128,500	50×2	4	–
★TRE-2S-120ANB	1,200	750	850	¥153,230	¥139,300	50×2	–	1
★TRE-2S-130ANB	1,300	750	850	¥170,830	¥155,300	50×2	2	–
★TRE-2S-150ANB	1,500	750	850	¥187,550	¥170,500	50×2	4	–
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	–
★TRE-2S-150AW	1,500	750	850	¥197,230	¥179,300	50×2	–	2
★TRE-2S-180AW	1,800	750	850	¥216,480	¥196,800	50×2	4	–
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
★TRE-2SB-180(R/L)	1,800	600	850	¥165,330	¥150,300	50×2	2	2

※台付タイプは右付、左付両タイプがあります。※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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	425	250	¥11,000	¥10,000
一槽シンク W600×D600mm用	OP-S6060	575	250	¥12,100	¥11,000
一槽シンク W600×D750mm用	OP-S6075	575	400	¥13,200	¥12,000

SUS430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。 plusJ JFEA仕様あり 受注品

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

plus J　SUS 430

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

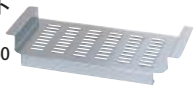
水切台

★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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径 A	取外し式スノコ W250	W350
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	–
★TRE-3S-130	1,300	600	850	¥164,780	¥149,800	50×3	2	–
★TRE-3S-150	1,500	600	850	¥168,300	¥153,000	50×3	–	2
★TRE-3S-180	1,800	600	850	¥177,100	¥161,000	50×3	–	2
★TRE-3S-150A	1,500	750	850	¥205,150	¥186,500	50×3	–	2
★TRE-3S-180A	1,800	750	850	¥209,550	¥190,500	50×3	–	2
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
★TRE-3S-180ANB	1,800	750	850	¥218,680	¥198,800	50×3	–	2
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	–
TRE-1SL-120(R/L)	1,200	600	850	¥117,150	¥106,500	50	–	2
★TRE-1SL-120A(R/L)	1,200	750	850	¥140,800	¥128,000	50	–	2
★TRE-1SL-150A(R/L)	1,500	750	850	¥154,330	¥140,300	50	1	2
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
★TRE-2SL-150(R/L)	1,500	600	850	¥153,780	¥139,800	50×2	2	1
★TRE-2SL-180(R/L)	1,800	600	850	¥162,580	¥147,800	50×2	2	2
★TRE-2SL-150A(R/L)	1,500	750	850	¥199,430	¥181,300	50×2	1	2
★TRE-2SL-180A(R/L)	1,800	750	850	¥216,480	¥196,800	50×2	2	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				
★TRE-2SD-120(R/L)	1,200	600	850	¥181,500	¥165,000	50×3	–	1
★TRE-2SD-150(R/L)	1,500	600	850	¥197,780	¥179,800	50×3	3	–
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
★TRE-2SDL-210(R/L)	2,100	600	850	¥271,700	¥247,000	50×3	3	2
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	–
TRE-F-100	1,000	600	850	¥123,750	¥112,500	50	–	2
TRE-F-120	1,200	600	850	¥127,600	¥116,000	50	–	2
TRE-F-150	1,500	600	850	¥140,250	¥127,500	50	2	2
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	–
TRE-F-100NB	1,000	600	850	¥122,980	¥111,800	50	–	2
TRE-F-120NB	1,200	600	850	¥127,050	¥115,500	50	–	2
TRE-F-150NB	1,500	600	850	¥142,230	¥129,300	50	2	2
TRE-F-120ANB	1,200	750	850	¥141,680	¥128,800	50	–	2
★TRE-F-150ANB	1,500	750	850	¥154,330	¥140,300	50	2	2
★TRE-F-180ANB	1,800	750	850	¥174,680	¥158,800	50	–	4
水切台								
★TRE-CL-60	600	600	850	¥69,080	¥62,800	40	–	1
★TRE-CL-90	900	600	850	¥80,080	¥72,800	40	1	1
★TRE-CL-120	1,200	600	850	¥95,150	¥86,500	40	2	1
★TRE-CL-60A	600	750	850	¥79,200	¥72,000	40	–	1
★TRE-CL-75A	750	750	850	¥80,850	¥73,500	40	2	–
★TRE-CL-90A	900	750	850	¥101,200	¥92,000	40	1	1
水切台(バックガードなし)								
★TRE-CL-60ANB	600	750	850	¥78,650	¥71,500	40	–	1
★TRE-CL-90ANB	900	750	850	¥96,580	¥87,800	40	1	1
ダストテーブル								
★TRE-DT-60	600	600	850	¥76,450	¥69,500	–	–	–
★TRE-DT-90	900	600	850	¥88,000	¥80,000	–	–	–
★TRE-DT-120	1,200	600	850	¥107,580	¥97,800	–	–	–
★TRE-DT-60A	600	750	850	¥82,280	¥74,800	–	–	–
★TRE-DT-75A	750	750	850	¥90,530	¥82,300	–	–	–

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※水切、ダスト付タイプは右付、左付両タイプがあります。

※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。

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
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
アンターカウンター
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

作業台・調理台

TA304シリーズ

奥行450mmタイプ

JFEA SUS 304

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	引出数（個）	取外し式スノコ 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	–	–

SUS 304 耐食性に特に優れた SUS304 ステンレス鋼を使用しています。 トッププレート 1.5mm JFEA 業厨機器基準

一槽、二槽、台付

TA304シリーズ

奥行450mmタイプ

JFEA SUS 304

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径 A	取外し式スノコ 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
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
アンターカウンター
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

※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。

作業台

TA304シリーズ

奥行600mm/750mm/900mmタイプ

JFEA SUS304 R20 1.5mm

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	引出数（個）	取外し式スノコ
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。

SUS304 耐食性に特に優れた SUS304 ステンレス鋼を使用しています。 R20 フロントトップ R20 加工 1.5mm トッププレート 1.5mm JFEA 業厨機器基準

調理台

TA304シリーズ

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

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	引出数（個）
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

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
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
アンターカウンター
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

※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、台付、三槽シンク

TA304シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ

JFEA SUS304 R20

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径 A	取外し式スノコ
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。

SUS304 耐食性に特に優れた SUS304 ステンレス鋼を使用しています。 R20 フロントトップ R20 加工 JFEA 業厨機器基準

水切、ダスト付、舟型シンク 他

TA304シリーズ

奥行600mm/750mmタイプ

JFEA SUS 304 R20

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径 A	取外し式スノコ
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)				※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
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
アンターカウンター
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

※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。

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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	¥89,100	¥81,000
TRE-HCB-90SH	900	300	900	¥99,000	¥90,000
TRE-HCB-100SH	1,000	300	900	¥107,800	¥98,000
TRE-HCB-120SH	1,200	300	900	¥113,300	¥103,000
★TRE-HCB-150SH	1,500	300	900	¥123,200	¥112,000
★TRE-HCB-180SH	1,800	300	900	¥139,700	¥127,000
TRE-HCB-90H	900	350	900	¥101,200	¥92,000
TRE-HCB-120H	1,200	350	900	¥115,500	¥105,000
TRE-HCB-150H	1,500	350	900	¥128,700	¥117,000
TRE-HCB-180H	1,800	350	900	¥143,000	¥130,000
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	¥102,300	¥93,000
★TRE-HCB-100SHG	1,000	300	900	¥108,350	¥98,500
TRE-HCB-120SHG	1,200	300	900	¥121,000	¥110,000
★TRE-HCB-150SHG	1,500	300	900	¥137,500	¥125,000
★TRE-HCB-180SHG	1,800	300	900	¥155,100	¥141,000
TRE-HCB-90HG	900	350	900	¥110,550	¥100,500
TRE-HCB-120HG	1,200	350	900	¥124,300	¥113,000
TRE-HCB-150HG	1,500	350	900	¥137,500	¥125,000
★TRE-HCB-180HG	1,800	350	900	¥157,300	¥143,000

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
吊戸棚（H600mm）					※自在中棚一段付
TRE-HCB-90S	900	300	600	¥81,400	¥74,000
TRE-HCB-120S	1,200	300	600	¥89,100	¥81,000
TRE-HCB-150S	1,500	300	600	¥99,000	¥90,000
TRE-HCB-180S	1,800	300	600	¥115,500	¥105,000
TRE-HCB-60	600	350	600	¥74,800	¥68,000
TRE-HCB-75	750	350	600	¥79,200	¥72,000
TRE-HCB-90	900	350	600	¥82,500	¥75,000
TRE-HCB-100	1,000	350	600	¥89,100	¥81,000
TRE-HCB-120	1,200	350	600	¥94,600	¥86,000
TRE-HCB-150	1,500	350	600	¥106,700	¥97,000
TRE-HCB-180	1,800	350	600	¥124,300	¥113,000
アクリル戸タイプ（H600mm）					
TRE-HCB-60SG	600	300	600	¥74,030	¥67,300
★TRE-HCB-75SG	750	300	600	¥77,000	¥70,000
★TRE-HCB-90SG	900	300	600	¥84,700	¥77,000
★TRE-HCB-100SG	1,000	300	600	¥87,230	¥79,300
TRE-HCB-120SG	1,200	300	600	¥97,900	¥89,000
TRE-HCB-150SG	1,500	300	600	¥108,900	¥99,000
★TRE-HCB-180SG	1,800	300	600	¥123,200	¥112,000
★TRE-HCB-60G	600	350	600	¥77,330	¥70,300
★TRE-HCB-75G	750	350	600	¥81,730	¥74,300
TRE-HCB-90G	900	350	600	¥86,900	¥79,000
★TRE-HCB-100G	1,000	350	600	¥90,530	¥82,300
TRE-HCB-120G	1,200	350	600	¥100,100	¥91,000
★TRE-HCB-150G	1,500	350	600	¥108,900	¥99,000
★TRE-HCB-180G	1,800	350	600	¥127,600	¥116,000
吊戸棚（ケンドン式）					
★TRE-HCB-90K	900	350	600	¥91,300	¥83,000
★TRE-HCB-120K	1,200	350	600	¥105,600	¥96,000
★TRE-HCB-150K	1,500	350	600	¥108,900	¥99,000
★TRE-HCB-180K	1,800	350	600	¥127,600	¥116,000

※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。

SUS430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。　plusJ JFEA仕様あり 受注品

棚

TRE430シリーズ

plusJ　SUS 430

パイプ棚

TRE-P-90

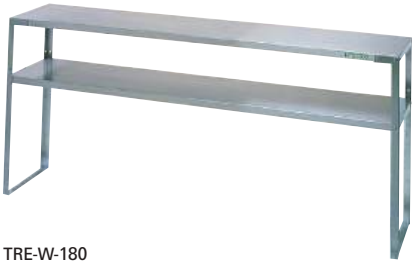
平棚

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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	¥24,750	¥22,500
TRE-P-150S	1,500	250	一段	¥33,550	¥30,500
TRE-P-180S	1,800	250	一段	¥36,850	¥33,500
TRE-P-60	600	300	一段	¥24,200	¥22,000
TRE-P-75	750	300	一段	¥24,750	¥22,500
TRE-P-90	900	300	一段	¥28,050	¥25,500
TRE-P-120	1,200	300	一段	¥30,250	¥27,500
TRE-P-150	1,500	300	一段	¥33,330	¥30,300
TRE-P-180	1,800	300	一段	¥37,950	¥34,500
TRE-P-90L	900	350	一段	¥30,250	¥27,500
TRE-P-120L	1,200	350	一段	¥31,900	¥29,000
TRE-P-150L	1,500	350	一段	¥39,600	¥36,000
TRE-P-180L	1,800	350	一段	¥46,750	¥42,500
平棚				※受けスライド式	
TRE-H-90S	900	250	一段	¥25,300	¥23,000
TRE-H-120S	1,200	250	一段	¥27,500	¥25,000
TRE-H-150S	1,500	250	一段	¥31,900	¥29,000
TRE-H-180S	1,800	250	一段	¥39,050	¥35,500
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	¥70,400	¥64,000
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）					
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

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
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
アンターカウンター
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

※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

TRE430シリーズ

plusJ SUS430

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	¥261,800	¥238,000
TRE-CB-180	1,800	600	1,850	¥292,600	¥266,000
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	¥292,600	¥266,000
TRE-CB-180A	1,800	750	1,850	¥324,500	¥295,000
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

パンラック

TRE430シリーズ

plusJ SUS430

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	¥112,200	¥102,000
TRE-PR-120	1,200	600	1,850	¥130,900	¥119,000
TRE-PR-150	1,500	600	1,850	¥146,300	¥133,000
TRE-PR-180	1,800	600	1,850	¥163,900	¥149,000
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

L 型運搬車

SUS430

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ		
TRE-LW-90	900	600	850	¥77,550	¥70,500

※キャスター100φ、ストッパー付

シンク下設置型グリース阻集器

TC-GT20M

・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）

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	流入･出口径 A	実容量 L
	間口	奥行	高さ				
TC-GT20M	555	375	347	¥212,300	¥193,000	50 片ニップル	20
TC-GT20	555	375	285	¥191,400	¥174,000	50 片ニップル	20

TC-GT20M: ※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
TC-GT20: ※固定金具タイプ

SUS430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。　SUS304 耐食性に特に優れた SUS304 ステンレス鋼を使用しています。　plusJ JFEA仕様あり 受注品

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	排水接続口径 A
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
丼戸棚					※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

★T-MS-105

そばシンク（槽深 150mm）

★T-SS-90

丼戸棚

★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
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
アンターカウンター
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

※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）

SUS 304

N-TES-19-6115S

〈ステムキャスターカート付〉

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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。

エレファントシェルフ（クローム仕様）

JFEA

N-TES-19-6115C

〈ステムキャスターカート付〉

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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

※ポールは 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
ステムキャスター

1 台用セット　¥ お問合せください

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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

SUS 430

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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

※ポールは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。
※ステムキャスター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下さい。

SUS 304 耐食性に特に優れた SUS304 ステンレス鋼を使用しています。　SUS 430 耐食性に優れた SUS430 ステンレス鋼を使用しています。　JFEA 業厨機器基準

エレファント U カート

EU3-A6112S

S2U3-A6112

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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（SUS304 仕様）

SUS 304

N-TES-19-R4691S

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
棚板四方レッジ加工タイプ(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。

エレファントアップガードシェルフ（クローム仕様）

●棚板四方のレッジ加工により収納物の落下を防止するタイプです。（四方レッジ高さ約 30mm）

N-TES-19-R4691C

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
棚板四方レッジ加工タイプ(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
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
アンターカウンター
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

※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。

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

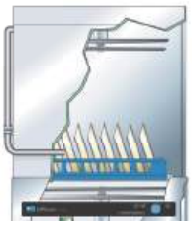
Air Concept

コスト削減効果 15%以上

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。

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

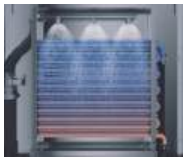
ドア部・本体2重構造

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

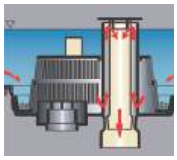


熱交換を行うラジエーター部分のフィンへのほこりの付着と、かびの発生を防ぐため、洗浄機の排水に合わせて、ラジエーター部分を自動的に洗浄する機能が搭載されており、熱交換器を常に衛生的に保ちます。

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、沈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、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) 間口	奥行	高さ	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
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

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)

運転状況が一目でわかるカラーイルミネーション

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 KPRO Commercial 1000

●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) 間口	奥行	高さ	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
アンダーカウンタータイプ洗浄機										
M-iClean UM-TM	600	600	710	¥1,727,000	¥1,570,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
グラス洗浄用ユニット										
GiO KPRO Commercial 1000	155	456	401	¥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 の天板まで洗浄可能。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
アンダーカウンタータイプ洗浄機										
M-iClean US	460	600	710	¥1,606,000	¥1,460,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
M-iClean UM+	600	600	830	¥1,892,000	¥1,720,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
M-iClean UL	600	680	830	¥2,200,000	¥2,000,000	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	830	¥2,233,000	¥2,030,000	最大40	3φ200V	6.7	20	40
M-iClean UM GiO	600	600	830	¥2,354,000	¥2,140,000	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

アンダーカウンター洗浄機 NEW

電気 洗浄機だからこそ衛生にこだわりました

使いやすく衛生的な環境のもとで、高いすすぎ能力を実現
コンパクトでも妥協しない洗浄空間と清潔さを提供します

ブースター内臓

TDWE-4C3

POINT1 より洗浄しやすく衛生的に

庫内は、オールプレス加工。
最小限の繋ぎ目、凹凸で、
より清掃性が向上・衛生的です。

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）

より使いやすいシンプル操作パネル

洗浄コースは、［短］、［標準］、［長］ 汚れ具合で選択、
プラス［高温すすぎ］コースはお皿の温めにも使えます。
運転準備時間、運転時間は
スタート / ストップボタンの色で感覚的にわかります。

専用架台

TDW-4

★ TDW-4RC

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
TDWE-4C1	600	600	850	¥1,210,000	¥1,100,000	標準40	1φ100V	1.3	15	25	–
TDWE-4C3	600	600	850	¥1,309,000	¥1,190,000	標準40	3φ200V	5.0	15	25	–
アンダーカウンター洗浄機専用架台											
TDW-4	600	600	495	¥104,500	¥95,000	–	–	–	–	–	スノコタイプ
★TDW-4RC	600	600	495	¥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 800 mm、900 mm変更可能です。お問い合わせください。

小型ドアタイプ洗浄機

ガス
電気

●ボックスタイプ　●正面タイプ　●リターンタイプ　●パススルータイプ

TDWD-4E

★ TDWG-A4DF

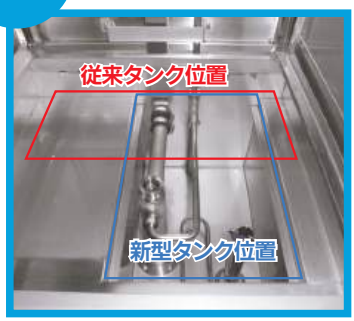
★ TDWG-A4DB

★ TDWE-A4DW

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	洗浄能力 ラック/h	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)	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
ボックスタイプ															
TDWD-4E(R/L)	598	620	1,420	¥1,427,800	¥1,298,000	標準40	—	—	—	—	—	3φ200V	4.8	15	40/25
正面タイプ															
★TDWG-A4DF1	600	660	1,390	¥1,342,000	¥1,220,000	標準40	9.3	8,000	9.3	0.66	15	1φ100V	1.2	15	40/25
★TDWG-A4DF3	600	660	1,390	¥1,397,000	¥1,270,000	標準40	9.3	8,000	9.3	0.66	15	3φ200V	1.7	15	40/25
★TDWE-A4DF1	600	600	1,390	¥1,230,900	¥1,119,000	標準40	—	—	—	—	—	1φ100V	1.2×2	15	40/25
TDWE-A4DF3	600	600	1,390	¥1,265,000	¥1,150,000	標準40	—	—	—	—	—	3φ200V	4.7	15	40/25
リターンタイプ															
★TDWG-A4DB1(R/L)	660	600	1,390	¥1,342,000	¥1,220,000	標準40	9.3	8,000	9.3	0.66	15	1φ100V	1.2	15	40/25
★TDWG-A4DB3(R/L)	660	600	1,390	¥1,397,000	¥1,270,000	標準40	9.3	8,000	9.3	0.66	15	3φ200V	1.7	15	40/25
TDWE-A4DB1(R/L)	600	600	1,390	¥1,232,000	¥1,120,000	標準40	—	—	—	—	—	1φ100V	1.2×2	15	40/25
TDWE-A4DB3(R/L)	600	600	1,390	¥1,265,000	¥1,150,000	標準40	—	—	—	—	—	3φ200V	4.7	15	40/25
パススルータイプ															
★TDWG-A4DW1(R/L)	598	680	1,390	¥1,452,000	¥1,320,000	標準40	9.3	8,000	9.3	0.66	15	1φ100V	1.2	15	40/25
★TDWG-A4DW3(R/L)	598	680	1,390	¥1,507,000	¥1,370,000	標準40	9.3	8,000	9.3	0.66	15	3φ200V	1.7	15	40/25
★TDWE-A4DW1(R/L)	598	620	1,390	¥1,287,000	¥1,170,000	標準40	—	—	—	—	—	1φ100V	1.2×2	15	40/25
TDWE-A4DW3(R/L)	598	620	1,390	¥1,309,000	¥1,190,000	標準40	—	—	—	—	—	3φ200V	4.7	15	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



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
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

※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。

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	洗浄能力 ラック/h	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	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	JIA認証
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	¥1,749,000	¥1,590,000	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	¥1,705,000	¥1,550,000	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	—
ブースター別タイプ																
★TDW-6D(R/L)	650	650	1,448	¥1,353,000	¥1,230,000	短60	—	—	—	—	—	3φ200V	4.7	25	40	—
★TDWD-120(R/L)	1,132	672	1,468	¥2,037,200	¥1,852,000	標準120	—	—	—	—	—	3φ200V	3.1	—	50	—

※ブースター取付位置、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。
※ブ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。

60ラック 新型 TDWG-6D 旧型 TDWD-605/606G16 比較 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！

新型 TDWG-6D
1,730円/5時間稼働
年間 631,450円

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

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

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)

ラック・フライト・ネットコンベアタイプ洗浄機

電気

ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア

TDWR-12
※組立工事費別途

★TDWF-27
レール幅 585mm
型式末尾　R= 右入口、L= 左入口

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

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
ラックコンベアタイプ洗浄機												
TDWR-12(R/L)	1,180	860	1,450	¥2,596,000	¥2,360,000	165	3φ200	4.95	20×2	50/40	1タンク	
★TDWR-20(R/L)	1,960	860	1,450	¥4,015,000	¥3,650,000	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	¥3,707,000	¥3,370,000	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	¥4,070,000	¥3,700,000	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	¥6,050,000	¥5,500,000	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	¥2,464,000	¥2,240,000	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	¥3,509,000	¥3,190,000	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	¥4,257,000	¥3,870,000	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	¥6,116,000	¥5,560,000	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。

コンベア異常防止装置　過熱防止装置付　JFEA 業厨機器基準　涼 涼厨　JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品

コンベアタイプ専用ブースター

ガス

TB-56（R/L）　¥831,000
税込¥914,100

■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）　¥771,000
税込¥848,100

■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　¥210,000
税込¥231,000

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

スチーム

★TBS-100

★TBS-100　¥748,000
税込¥822,800

■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　¥998,000
税込¥1,097,800

■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

※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。

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

リターンコンベア

オーダー例

容器洗浄機

電気

TPWD-70E　¥1,935,000
税込¥2,128,500

■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　¥1,990,000
税込¥2,189,000

■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**

大阪ガス Daigas Group 共同開発品

●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。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
★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。

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
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
アンターカウンター
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

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が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

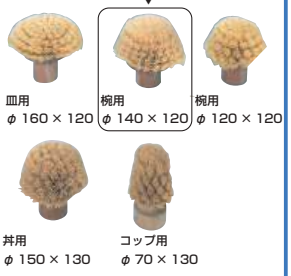
電気 コンベア幅 614mm

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 140 φブラシです。



▲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

★ 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ディをご使用ください。

コンベア用

★ 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デ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）

23100-440 ¥203,000
税込¥223,300

■外形寸法:W305×D300×H630

●壁取付タイプ

横型
2 穴出

22100-400 ¥203,000
税込¥223,300

■外形寸法:W305×D350×H800
※H800タイプ

●デッキ取付タイプ

縦型
2 穴出

23100 ¥203,000
税込 ¥223,300

■外形寸法:W305×D350×H940

●壁取付タイプ

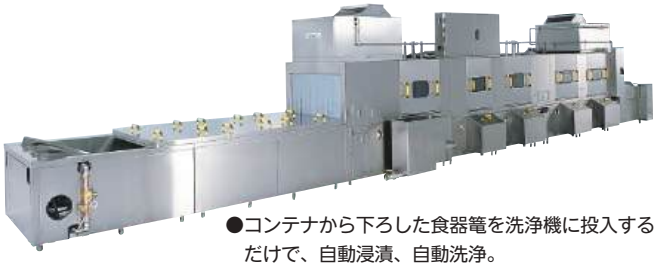
横型
2 穴出
（カラン付）

22290 ¥248,000
税込¥272,800

■外形寸法:W305×D350×H920

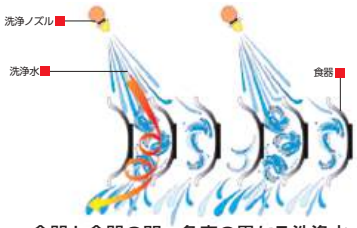
学校給食調理施設向け洗浄機器

食器篭ごと洗浄システム



●コンテナから下ろした食器篭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・トレー篭



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。

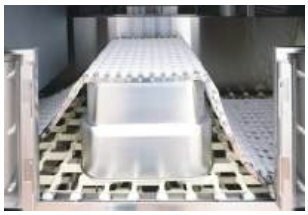
整理装置

●安全に取り出しやすい高さに食器が持ち上がります。
●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、標準のブロア仕様に加え、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（蒸気式のみ）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。）

フライトコンベアタイプ洗浄機

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・ケミカル剤含む）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！

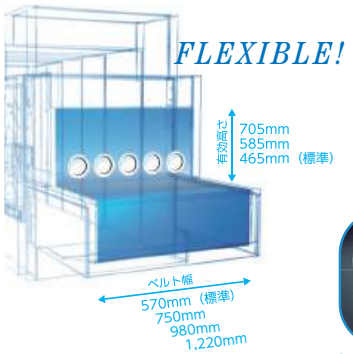
お客様のニーズに合わせたフレキシブルなカスタマイズ性

- ●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



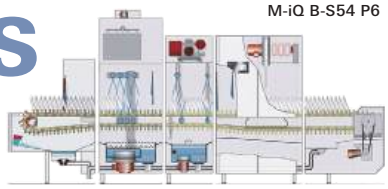
●GreenEye-Technology®

●コンベアシステムとの連携

2 選べるオプション

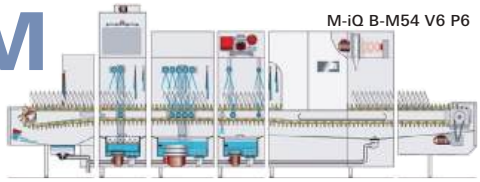
用途に応じて様々なオプションを選択可能。
- ●内蔵型逆浸透膜純水装置 GiO TECH
- ●推奨投入位置をグリーンの光で知らせるエコ機能 GreenEye - Technology ®。
- ●外部搬送コンベアとのフレキシブルな組み合わせ

S



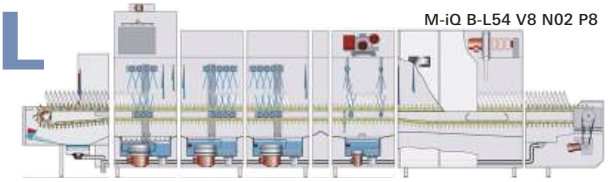
M-iQ B-S54 P6

M



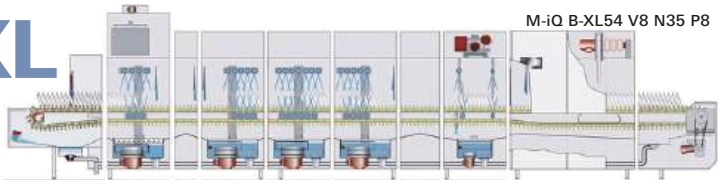
M-iQ B-M54 V6 P6

L



M-iQ B-L54 V8 N02 P8

XL



M-iQ B-XL54 V8 N35 P8

電気 電気式

サイズ	型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
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) 間口	奥行	高さ	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
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

winterhalter
tanico

病院・福祉・介護施設に最適
早く・きれいな洗浄結果を！

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。

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。
●問題が起きたときもピクトグラムでエラーの内容を表示します。

2 3層の洗浄タンクフィルター

●フラットフィルターで洗浄水を一か所に集めて大きなごみはバスケットフィルターに集まります。
●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。

3 直感的で簡単な操作性

●TDWE-A6DHを使うのに説明や経験は必要ありません、直感的に操作が可能です。
●言語に依存しないピクトグラムとカラー表示ディスプレイによって洗浄機の状態は一目瞭然です。

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ことが出来ます。
●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) 間口	奥行	高さ	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
電気式											
TDWE-A6DH	635	750	1,480	¥1,925,000	¥1,750,000	最大60	3φ200V	9.0	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。
※噛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。

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
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
アンターカウンター
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

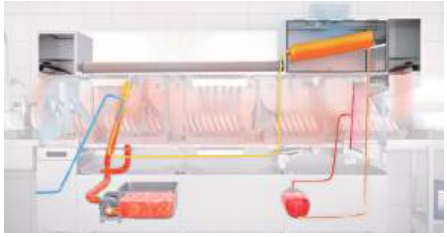
フライトコンベアタイプ洗浄機

電気

衛生的で快適な作業と
少ないランニングコスト！

特長

●ヒートリカバリーシステム



無駄に排出される排水熱と排気熱のエネルギーを再利用し給水を加温しエネルギーを削減します。また、断熱性、遮音性に優れ、厨房内への放熱が少なく、洗浄に必要なエネルギーを削減し消費電力やランニングコストを低減することができます。

●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

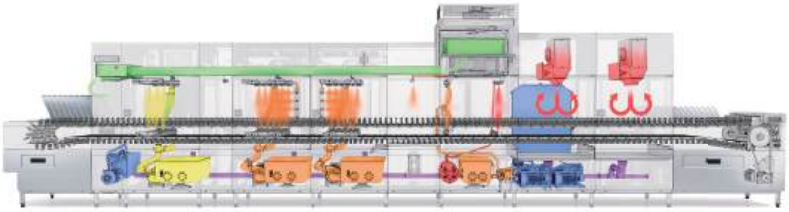
ワンタッチで取り外す事ができる洗浄アームユニット。

●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198L/h～
最新モデルではすすぎ湯消費量がわずか198L/h。ランニングコストを抑えることができます。
また、すすぎ湯の温度に応じて搬送速度を変動させ衛生的に洗浄します。

システムの流れ



投入 → 前洗浄 → 本洗浄 → 本洗浄 → すすぎ → 乾燥 → 乾燥 → 取出

1 前洗浄ゾーン
残留吻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。
ニュートラルゾーンを追加することでサイドウォッシュアームや内蔵ホースリールを追加できます。

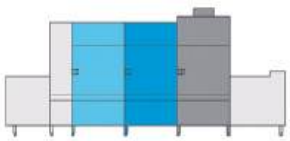
3 本洗浄ゾーン2
洗浄量に応じてタンクを追加することができます。

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。

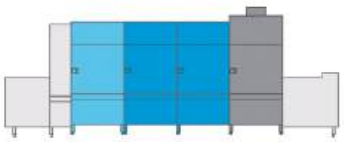
5 フレッシュエアー乾燥ゾーン
外から乾燥した空気を取り込み、庫内の湿った空気を排出し、乾燥効率をアップ。
最大70℃の温風で、洗浄物を乾燥させます。またドライゾーンとエアナイフゾーンの選択が可能となり、最大3台まで乾燥ユニットを組み合わせることができます。

CONNECTED WASHをネットワークに接続することで、洗浄機のデータをどこからでも確認することができます。
エラー発生時にメール通知することで、衛生安全性・効率性を実現します。

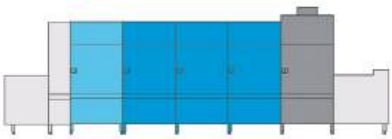
システム構成例



3タンク



4タンク



5タンク

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
MTF M Energy Plus	4,490	830	2,035	オープン価格		最大4,950	3φ200V	43.7	20×2	50	3タンク
MTF L Energy Plus	5,330	830	2,035	オープン価格		最大6,800	3φ200V	54.3	20×2	50	4タンク
MTF XL Energy Plus	6,170	830	2,035	オープン価格		最大8,500	3φ200V	61.1	20×2	50	5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、仕様が変更されます

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

手洗器

アラット
aratto

●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。

THW-50

★ THW-50WM

施工事例

肘まで洗いやすい曲線的なデザイン

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。

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
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
アンターカウンター
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

※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）

●文部科学省の手洗いマニュアルを実践

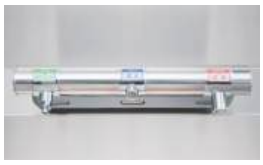
1．ご要望に合わせ設計製造できます。
2．タッチフリー式なので手を触れずに「石鹸」「温水」「消毒液」が排出
3．「混合水洗」「瞬間湯沸かし器」を取り付け可能。（オプション）
4．大型ゴミ箱を付属し、容易にペーパータオルを捨てられます。
5．使用人数に合わせた「爪ブラシ」と「使用済み爪ブラシ入れ」が付属。
　２次汚染を防止します。
6．身だしなみチェック用の割れないステンレス鏡も標準装備。
7．オールステンレス製で清掃も簡単。

ご要望で「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てすむ集中管理5L タンク使用

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バー
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肘まで洗いやすい。

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　¥14,230
税込¥15,653

■外形寸法:W147×D101×H268
■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　¥298,140
液体タイプ　税込¥327,954
※止水栓・排水トラップは、オプションです。

WS-3000F　¥311,700
泡タイプ　税込¥342,870
※ペーパーホルダーはオプションです。

WS-3000SL　¥393,010
税込¥432,311
■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

Water Agency tanico

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。

UNIZONE

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 原料は水だけ
す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

設置例

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。

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

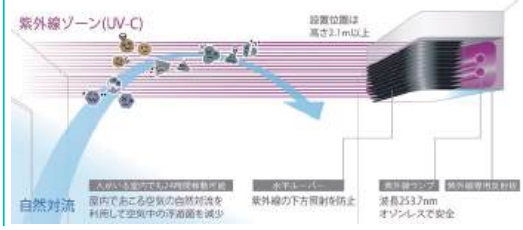
電気

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

エアロシールド株式会社

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。

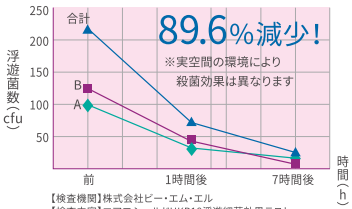
自然対流を用いた照射

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

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。

●臨床実験施設での浮遊菌減少試験



【検査機関】株式会社ビー・エム・エル
【検査内容】エアロシールドUKP18浮遊細菌効果テスト
【検査報告書発行日】平成22年6月11日
＊報告書書類2頁:エアロシールドUKP18(BML総合研究所ビジターズルーム2)浮遊菌数検査結果　平成22年5月31日の数値に基づく値/数値は1m³中に換算した浮遊菌数(cfu)

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	20～50m³	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	50～120m³	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
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
アンターカウンター
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

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」をたのしむカラーステンレス

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

★TNTB-85

★TNTB-59

自由に選べる3カラー

薄い水色(-B)　薄い桜色(-P)　ステンレス

カギは「扉施錠用」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) 間口	奥行	高さ	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
★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

薄い水色(-B)　薄い桜色(-P)　ステンレス

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) 間口	奥行	高さ	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
★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

哺乳びん用UVランプ付保管庫

電気

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　¥119,260
税込¥131,186

- 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　¥101,640
税込¥111,804

- 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

ニコパン

電気 多機能同時調理器【NICOパン®】

「おいしい」の秘密は圧倒的な蓄熱力

1台で5役

TEFG-95WL

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15㎜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) 間口	奥行	高さ	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
TEFG-95WL(ライト)	950	750	850	¥1,647,800	¥1,498,000	3φ200V	9.0(4.5×2)	15	50×2	385×450×150×2	26×2
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

※ニコパンLIGHTは、取り外し式蓋が1枚(1槽分)となります。
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)

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

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マミ取手
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
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
アンターカウンター
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

※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。

冷却機能付給茶機

ガス
電気

冷却機能付給茶機 お茶当番

ガス式のみ

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あがります。

OCHA-40ET

OCHA-60G

OCHA-60ET

●専用洗剤

タンクリーン	¥12,200 税込¥13,420

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	容量 L	ガス消費量 kW	kcal/h	電気容量 W	JIA認証
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

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

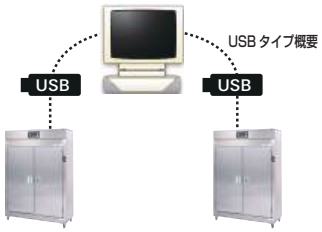
●コントロールパネル

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。

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）



●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

サイドコントロールパネルを装備。

TNHE-10（電気式）

TNHE-15（電気式）

- ●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シーズ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、運転状況はランプがお知らせします。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ケ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、すぐに温かい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。

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。

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) 間口	奥行	高さ	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
奥行き1列タイプ										
★THDE-5AS	580	550	1,900	¥746,900	¥679,000	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	¥1,535,600	¥1,396,000	3φ200V	8.6	25	20	
★THDE-25AS	2,220	550	1,900	¥1,687,400	¥1,534,000	3φ200V	10.7	25	25	
★THDE-30AS	2,600	550	1,900	¥1,879,900	¥1,709,000	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	¥1,804,000	¥1,640,000	3φ200V	12.9	25	40	
★THDE-50BS	2,220	950	1,900	¥2,027,300	¥1,843,000	3φ200V	16.0	25	50	
★THDE-60BS	2,600	950	1,900	¥2,203,300	¥2,003,000	3φ200V	19.1	25	60	

●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

電気 両面式

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
奥行き1列タイプ										
★THDE-5AW	580	550	1,900	¥794,200	¥722,000	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	¥1,698,400	¥1,544,000	3φ200V	8.6	25	20	
★THDE-25AW	2,220	550	1,900	¥1,837,000	¥1,670,000	3φ200V	10.7	25	25	
★THDE-30AW	2,600	550	1,900	¥2,019,600	¥1,836,000	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	¥1,951,400	¥1,774,000	3φ200V	12.9	25	40	
★THDE-50BW	2,220	950	1,900	¥2,180,200	¥1,982,000	3φ200V	16.0	25	50	
★THDE-60BW	2,600	950	1,900	¥2,354,000	¥2,140,000	3φ200V	19.1	25	60	

●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

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) 間口	奥行	高さ	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
★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	¥657,800	¥598,000	3φ200V	3.1	25	5	
TNHE-10	900	550	1,900	¥801,900	¥729,000	3φ200V	4.3	25	10	
TNHE-15	1,280	550	1,900	¥905,300	¥823,000	3φ200V	6.5	25	15	
NHE-20AS	1,840	550	1,900	¥1,349,700	¥1,227,000	3φ200V	8.8	25×2	20	
★NHE-25AS	2,220	550	1,900	¥1,449,800	¥1,318,000	3φ200V	10.8	25×2	25	
★NHE-30AS	2,600	550	1,900	¥1,606,000	¥1,460,000	3φ200V	12.8	25×2	30	
★TNHE-10B	520	950	1,900	¥830,500	¥755,000	3φ200V	4.3	25	10	
TNHE-20B	900	950	1,900	¥1,014,200	¥922,000	3φ200V	6.5	25	20	
NHE-30BS	1,340	950	1,900	¥1,225,400	¥1,114,000	3φ200V	10.5	25	30	
NHE-40BS	1,840	950	1,900	¥1,661,000	¥1,510,000	3φ200V	12.8	25×2	40	
★NHE-50BS	2,220	950	1,900	¥1,884,300	¥1,713,000	3φ200V	16.9	25×2	50	
★NHE-60BS	2,600	950	1,900	¥2,109,800	¥1,918,000	3φ200V	21.0	25×2	60	
★NHE-70BS	3,100	950	1,900	¥2,565,200	¥2,332,000	3φ200V	23.3	25×3	70	
★NHE-80BS	3,480	950	1,900	¥3,080,000	¥2,800,000	3φ200V	27.4	25×3	80	
★NHE-90BS	3,860	950	1,900	¥3,349,500	¥3,045,000	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

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) 間口	奥行	高さ	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
★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	¥730,400	¥664,000	3φ200V	3.1	25	5	
TNHE-10W	900	550	1,900	¥869,000	¥790,000	3φ200V	4.3	25	10	
TNHE-15W	1,280	550	1,900	¥1,003,200	¥912,000	3φ200V	6.5	25	15	
NHE-20AW	1,840	550	1,900	¥1,490,500	¥1,355,000	3φ200V	8.8	25×2	20	
★NHE-25AW	2,220	550	1,900	¥1,643,400	¥1,494,000	3φ200V	10.8	25×2	25	
★NHE-30AW	2,600	550	1,900	¥1,714,900	¥1,559,000	3φ200V	12.8	25×2	30	
★TNHE-10BW	520	950	1,900	¥887,700	¥807,000	3φ200V	4.3	25	10	
TNHE-20BW	900	950	1,900	¥1,082,400	¥984,000	3φ200V	6.5	25	20	
NHE-30BW	1,340	950	1,900	¥1,303,500	¥1,185,000	3φ200V	10.5	25	30	
NHE-40BW	1,840	950	1,900	¥1,769,900	¥1,609,000	3φ200V	12.8	25×2	40	
★NHE-50BW	2,220	950	1,900	¥1,978,900	¥1,799,000	3φ200V	16.9	25×2	50	
★NHE-60BW	2,600	950	1,900	¥2,241,800	¥2,038,000	3φ200V	21.0	25×2	60	
★NHE-70BW	3,100	950	1,900	¥2,808,300	¥2,553,000	3φ200V	23.3	25×3	70	
★NHE-80BW	3,480	950	1,900	¥3,228,500	¥2,935,000	3φ200V	27.4	25×3	80	
★NHE-90BW	3,860	950	1,900	¥3,553,000	¥3,230,000	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
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
アンターカウンター
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

※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。

食器消毒保管庫

スチーム 蒸気式 食器消毒保管庫(片面式)

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	蒸気接続口径 入口	出口	蒸気消費量 (kg/h)	排水接続口径 A	収容カゴ数	備考
★H202S-5AS	580	550	1,900	¥935,000	¥850,000	3φ200V	0.23	20	20	9	25	5	
★H202S-10AS	960	550	1,900	¥1,122,000	¥1,020,000	3φ200V	0.4	20	20	12	25	10	
★H202S-15AS	1,340	550	1,900	¥1,381,600	¥1,256,000	3φ200V	0.5	20	20	18	25	15	
★H202S-20AS	1,840	550	1,900	¥1,829,300	¥1,663,000	3φ200V	0.6	20	20	21	25×2	20	
★H202S-25AS	2,220	550	1,900	¥2,066,900	¥1,879,000	3φ200V	0.9	20	20	24	25×2	25	
★H202S-30AS	2,600	550	1,900	¥2,192,300	¥1,993,000	3φ200V	0.9	20	20	27	25×2	30	
★H202S-35AS	3,100	550	1,900	¥2,564,100	¥2,331,000	3φ200V	1.1	20	20	27	25×3	35	
★H202S-40AS	3,480	550	1,900	¥2,849,000	¥2,590,000	3φ200V	1.3	20	20	30	25×3	40	
★H202S-45AS	3,860	550	1,900	¥3,234,000	¥2,940,000	3φ200V	1.4	20	20	36	25×3	45	
★H202S-50AS	4,440	550	1,900	¥3,592,600	¥3,266,000	3φ200V	1.7	20×2	20×2	41	25×4	50	
★H202S-10BS	580	950	1,900	¥1,251,800	¥1,138,000	3φ200V	0.4	20	20	12	25	10	
★H202S-20BS	960	950	1,900	¥1,400,300	¥1,273,000	3φ200V	0.5	20	20	18	25	20	
★H202S-30BS	1,340	950	1,900	¥1,636,800	¥1,488,000	3φ200V	0.5	20	20	24	25	30	
★H202S-40BS	1,840	950	1,900	¥2,211,000	¥2,010,000	3φ200V	0.9	20	20	30	25×2	40	
★H202S-50BS	2,220	950	1,900	¥2,471,700	¥2,247,000	3φ200V	0.9	20	20	33	25×2	50	
★H202S-60BS	2,600	950	1,900	¥2,842,400	¥2,584,000	3φ200V	0.9	20	20	36	25×2	60	
★H202S-70BS	3,100	950	1,900	¥3,329,700	¥3,027,000	3φ200V	1.4	20	20	45	25×3	70	
★H202S-80BS	3,480	950	1,900	¥3,536,500	¥3,215,000	3φ200V	1.4	20	20	48	25×3	80	
★H202S-90BS	3,860	950	1,900	¥3,710,300	¥3,373,000	3φ200V	1.4	20	20	48	25×3	90	
★H202S-100BS	4,440	950	1,900	¥4,688,200	¥4,262,000	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）

スチーム 蒸気式 食器消毒保管庫(両面式)

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	蒸気接続口径 入口	出口	蒸気消費量 (kg/h)	排水接続口径 A	収容カゴ数	備考
★H202S-5AW	580	550	1,900	¥961,400	¥874,000	3φ200V	0.23	20	20	9	25	5	
★H202S-10AW	960	550	1,900	¥1,184,700	¥1,077,000	3φ200V	0.4	20	20	12	25	10	
★H202S-15AW	1,340	550	1,900	¥1,444,300	¥1,313,000	3φ200V	0.5	20	20	18	25	15	
★H202S-20AW	1,840	550	1,900	¥1,895,300	¥1,723,000	3φ200V	0.6	20	20	21	25×2	20	
★H202S-25AW	2,220	550	1,900	¥2,218,700	¥2,017,000	3φ200V	0.9	20	20	24	25×2	25	
★H202S-30AW	2,600	550	1,900	¥2,426,600	¥2,206,000	3φ200V	0.9	20	20	27	25×2	30	
★H202S-35AW	3,100	550	1,900	¥2,890,800	¥2,628,000	3φ200V	1.1	20	20	27	25×3	35	
★H202S-40AW	3,480	550	1,900	¥3,180,100	¥2,891,000	3φ200V	1.3	20	20	30	25×3	40	
★H202S-45AW	3,860	550	1,900	¥3,516,700	¥3,197,000	3φ200V	1.4	20	20	36	25×3	45	
★H202S-50AW	4,440	550	1,900	¥3,883,000	¥3,530,000	3φ200V	1.7	20×2	20×2	41	25×4	50	
★H202S-10BW	580	950	1,900	¥1,310,100	¥1,191,000	3φ200V	0.4	20	20	12	25	10	
★H202S-20BW	960	950	1,900	¥1,476,200	¥1,342,000	3φ200V	0.5	20	20	18	25	20	
★H202S-30BW	1,340	950	1,900	¥1,883,200	¥1,712,000	3φ200V	0.5	20	20	24	25	30	
★H202S-40BW	1,840	950	1,900	¥2,324,300	¥2,113,000	3φ200V	0.9	20	20	30	25×2	40	
★H202S-50BW	2,220	950	1,900	¥2,665,300	¥2,423,000	3φ200V	0.9	20	20	33	25×2	50	
★H202S-60BW	2,600	950	1,900	¥3,000,800	¥2,728,000	3φ200V	0.9	20	20	36	25×2	60	
★H202S-70BW	3,100	950	1,900	¥3,382,500	¥3,075,000	3φ200V	1.4	20	20	45	25×3	70	
★H202S-80BW	3,480	950	1,900	¥3,692,700	¥3,357,000	3φ200V	1.4	20	20	48	25×3	80	
★H202S-90BW	3,860	950	1,900	¥3,865,400	¥3,514,000	3φ200V	1.4	20	20	48	25×3	90	
★H202S-100BW	4,440	950	1,900	¥4,849,900	¥4,409,000	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) 間口	奥行	高さ	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
★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	¥4,108,500	¥3,735,000	3φ200V	14.0	25×2	40	片面式
★H202E-AL-50S	2,360	950	1,950	¥4,259,200	¥3,872,000	3φ200V	17.9	25×2	50	片面式
★H202E-AL-60S	2,740	950	1,950	¥4,372,500	¥3,975,000	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	¥2,281,400	¥2,074,000	3φ200V	7.0	25	20	両面式
★H202E-AL-30W	1,370	950	1,950	¥2,549,800	¥2,318,000	3φ200V	10.9	25	30	両面式
★H202E-AL-40W	1,980	950	1,950	¥4,302,100	¥3,911,000	3φ200V	14.0	25×2	40	両面式
★H202E-AL-50W	2,360	950	1,950	¥4,367,000	¥3,970,000	3φ200V	17.9	25×2	50	両面式
★H202E-AL-60W	2,740	950	1,950	¥4,519,900	¥4,109,000	3φ200V	21.8	25×2	60	両面式
★H202EH-AL-32W	1,090	1,150	2,970	¥3,201,000	¥2,910,000	3φ200V	11.9	25	32	両面式
★H202EH-AL-48W	1,470	1,150	2,970	¥3,328,600	¥3,026,000	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) 間口	奥行	高さ	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
★H202S-AL-20S	990	950	1,950	¥2,569,600	¥2,336,000	3φ200V	1.0	20/20	18	25	20	片面式
★H202S-AL-30S	1,370	950	1,950	¥2,770,900	¥2,519,000	3φ200V	1.0	20/20	22	25	30	片面式
★H202S-AL-40S	1,980	950	1,950	¥5,062,200	¥4,602,000	3φ200V	2.0	20×2/20×2	36	25×2	40	片面式
★H202S-AL-50S	2,360	950	1,950	¥5,248,100	¥4,771,000	3φ200V	2.0	20×2/20×2	40	25×2	50	片面式
★H202S-AL-60S	2,740	950	1,950	¥5,637,500	¥5,125,000	3φ200V	2.0	20×2/20×2	44	25×2	60	片面式
★H202SH-AL-32S	1,090	1,150	2,970	¥3,328,600	¥3,026,000	3φ200V	2.0	20/20	22	25	32	片面式
★H202SH-AL-48S	1,470	1,150	2,970	¥4,466,000	¥4,060,000	3φ200V	2.0	20/20	28	25	48	片面式
★H202S-AL-20W	990	950	1,950	¥2,586,100	¥2,351,000	3φ200V	1.0	20/20	18	25	20	両面式
★H202S-AL-30W	1,370	950	1,950	¥2,891,900	¥2,629,000	3φ200V	1.0	20/20	22	25	30	両面式
★H202S-AL-40W	1,980	950	1,950	¥5,142,500	¥4,675,000	3φ200V	2.0	20×2/20×2	36	25×2	40	両面式
★H202S-AL-50W	2,360	950	1,950	¥5,430,700	¥4,937,000	3φ200V	2.0	20×2/20×2	40	25×2	50	両面式
★H202S-AL-60W	2,740	950	1,950	¥5,735,400	¥5,214,000	3φ200V	2.0	20×2/20×2	44	25×2	60	両面式
★H202SH-AL-32W	1,090	1,150	2,970	¥3,419,900	¥3,109,000	3φ200V	2.0	20/20	22	25	32	両面式
★H202SH-AL-48W	1,470	1,150	2,970	¥4,568,300	¥4,153,000	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

★ H202S-20C　¥お問合せください

■外形寸法:W1,540×D1,000×H2,100
■消費電力:3φ200V　1.50kW(50/60Hz)
■蒸気接続口径:20A
■収納カート数/カゴ数:2/20

●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　¥195,000
税込¥214,500

■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

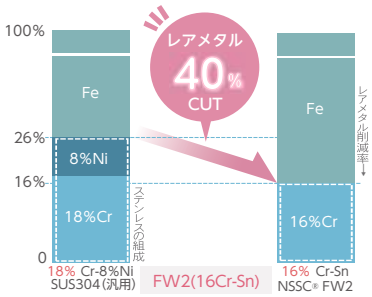
熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
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

※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。

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



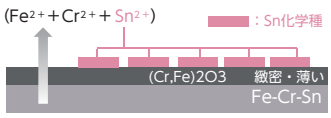
Q. なぜ環境にやさしいの？

FW2は、ス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、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



微量のス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です。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?

ECO ステンレス

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

●殺菌灯交換お知らせ機能搭載

TNS-A60TF

TNS-A75TF

TNS-A90TF

TNS-A120TF

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) W	包丁収納能力 (柄150・刃300) (mm)	マナ板収納能力 (幅550×奥行455×厚さ55) (mm)
TNS-A60T	600	600	850	¥251,900	¥229,000	1φ100V	18	8本	3枚
TNS-A75T	750	600	850	¥264,000	¥240,000	1φ100V	26	8本	5枚
★TNS-A90T	900	600	850	¥291,500	¥265,000	1φ100V	38	16本	6枚
★TNS-A120T	1,200	600	850	¥358,600	¥326,000	1φ100V	52	16本	10枚
乾燥機付									
TNS-A60TF	600	600	850	¥321,200	¥292,000	1φ100V	255	8本	3枚
TNS-A75TF	750	600	850	¥338,800	¥308,000	1φ100V	272	8本	5枚
TNS-A90TF	900	600	850	¥366,300	¥333,000	1φ100V	284	16本	6枚
TNS-A120TF	1,200	600	850	¥444,400	¥404,000	1φ100V	298	16本	10枚

※ SUS430・304 仕様についてはお問い合わせ下さい。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

包丁殺菌庫(紫外線殺菌)

FW2

電気

●壁掛けタイプ

TNS-A5S

TNS-10

TNS-15S

●卓上タイプ

★ TNS-20S

★ TNS-20F

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
壁掛けタイプ									
TNS-A5S	300	150	630	¥70,400	¥64,000	1φ100V	9	5本(柄170・刃340)	
TNS-10S	500	150	630	¥84,700	¥77,000	1φ100V	13	10本(柄170・刃340)	
TNS-15S	650	150	630	¥99,000	¥90,000	1φ100V	13	15本(柄170・刃340)	
壁掛けタイプ(鍵付き)									
TNS-10	500	200	630	¥108,900	¥99,000	1φ100V	23	10本(柄170・刃340)	包丁受け取外式
★TNS-15	750	200	630	¥145,200	¥132,000	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	¥125,400	¥114,000	1φ100V	19	20本(柄150・刃300)	
★TNS-20	600	500	580	¥169,400	¥154,000	1φ100V	19	20本(柄150・刃300)	タイマー付き
卓上タイプ(乾燥機付き)									
★TNS-20F	600	500	580	¥262,900	¥239,000	1φ100V	265	20本(柄150・刃300)	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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) W	収納能力(mm) 包丁	マナ板	しゃもじ	FW2
スタンドタイプ											
TNS-3045W	300	450	1,600	¥242,000	¥220,000	1φ100V	27	8本(柄150・刃260)	4枚(800x320x30)	—	○
TNS-4550W	450	500	1,600	¥297,000	¥270,000	1φ100V	39	14本(柄150・刃310)	7枚(800x370x30)	—	○
★TNS-60W	600	600	1,600	¥322,300	¥293,000	1φ100V	57	20本(柄150・刃380)	7枚(845x450x50)	—	○
★TNS-85W	850	600	1,600	¥393,800	¥358,000	1φ100V	60	30本(柄150・刃380)	10枚(845x450x50)	—	○
TNS-6050S	600	500	1,200	¥265,100	¥241,000	1φ100V	38	20本(柄150・刃280)	5枚(750x360x50)	—	○
TNS-60	600	600	1,600	¥337,700	¥307,000	1φ100V	57	15本(柄150・刃380)	6枚(1,000x450x50)	—	○
★TNS-60H1	600	600	1,800	¥393,800	¥358,000	1φ100V	76	20本(柄150・刃380)	5枚(1,200x450x50)	10本(1,200)	○
★TNS-60H2	600	600	1,800	¥434,500	¥395,000	1φ100V	76	20本(柄150・刃380)	10枚(600x450x50)	20本(600)	○
★TNS-85	850	600	1,600	¥358,600	¥326,000	1φ100V	57	30本(柄150・刃380)	8枚(1,000x450x50)	—	○
★TNS-85H1	850	600	1,800	¥423,500	¥385,000	1φ100V	76	20本(柄150・刃380)	8枚(1,200x450x50)	10本(1,200)	○
★TNS-85H2	850	600	1,800	¥471,900	¥429,000	1φ100V	76	20本(柄150・刃380)	16枚(600x450x50)	20本(600)	○
乾燥機能付スタンドタイプ											
TNS-3045WF	300	450	1,600	¥326,700	¥297,000	1φ100V	273	8本(柄150・刃260)	4枚(800x320x30)	—	○
TNS-4550WF	450	500	1,600	¥366,300	¥333,000	1φ100V	285	14本(柄150・刃310)	7枚(800x370x30)	—	○
TNS-60WF	600	600	1,600	¥390,500	¥355,000	1φ100V	303	20本(柄150・刃380)	7枚(845x450x50)	—	○
TNS-85WF	850	600	1,600	¥465,300	¥423,000	1φ100V	303	30本(柄150・刃380)	10枚(845x450x50)	—	○
TNS-6050SF	600	500	1,200	¥350,900	¥319,000	1φ100V	284	20本(柄150・刃280)	5枚(750x360x50)	—	○
TNS-60F	600	600	1,600	¥448,800	¥408,000	1φ100V	303	15本(柄150・刃380)	6枚(1,000x450x50)	—	○
TNS-60HF1	600	600	1,800	¥488,400	¥444,000	1φ100V	322	20本(柄150・刃380)	5枚(1,200x450x50)	10本(1,200)	○
TNS-60HF2	600	600	1,800	¥529,100	¥481,000	1φ100V	322	20本(柄150・刃380)	10枚(600x450x50)	20本(600)	○
TNS-85F	850	600	1,600	¥458,700	¥417,000	1φ100V	303	30本(柄150・刃380)	8枚(1,000x450x50)	—	○
★TNS-85HF1	850	600	1,800	¥515,900	¥469,000	1φ100V	322	20本(柄150・刃380)	8枚(1,200x450x50)	10本(1,200)	○
TNS-85HF2	850	600	1,800	¥564,300	¥513,000	1φ100V	322	20本(柄150・刃380)	16枚(600x450x50)	20本(600)	○

※ 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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) W	収納能力(mm) 包丁	マナ板	備考
学校家庭科仕様(鍵付き)										
★N-TNS-6060HE	600	600	1,530	¥409,200	¥372,000	1Φ100V	60	20本(柄150・刃180)	20枚(460x260x20)	包丁カゴ:小1付
★N-TNS-8560HE	850	600	1,530	¥529,100	¥481,000	1Φ100V	82	32本(柄150・刃180)	32枚(460x260x20)	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	¥491,700	¥447,000	1Φ100V	295	20本(柄150・刃180)	20枚(460x260x20)	包丁カゴ:小1付
N-TNS-8560HEF	850	600	1,530	¥610,500	¥555,000	1Φ100V	310	32本(柄150・刃180)	32枚(460x260x20)	包丁カゴ:大1付
スタンドタイプ(熱風式)										
TNSE-58	580	550	1,900	¥646,800	¥588,000	3φ200V	3,250	16本(柄180・刃280)	5枚(1,000x400x35)	

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
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
アンターカウンター
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

※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。

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) W	容量
クリーンロッカー(白衣用)								
TNCB-60	600	600	1,900	¥750,200	¥682,000	1Φ100V	473	白衣8着、帽子8個
TNCB-85	850	600	1,900	¥960,300	¥873,000	1Φ100V	812	白衣12着、帽子12個
TNCB-110	1,100	600	1,900	¥1,015,300	¥923,000	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	¥781,000	¥710,000	1Φ100V	473	短靴16足または、長靴6足
★TNSB-85	850	450	1,900	¥986,700	¥897,000	1Φ100V	812	短靴24足または、長靴9足
TNSB-110	1,100	450	1,900	¥1,049,400	¥954,000	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

■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

★ 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　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下さい。

シルバーストッカー

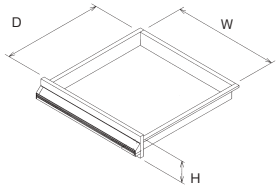
SUS 430

★TSC60-100G

★TSC75-100G

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ドロワー種/数
TSC60-70シリーズ・モデルプラン						
★TSC60-70A	600	600	800	¥289,300	¥263,000	TD60-10/1段、TD60-30/2段
★TSC60-70B	600	600	800	¥292,600	¥266,000	TD60-20/2段、TD60-30/1段
★TSC60-70C	600	600	800	¥337,700	¥307,000	TD60-10/1段、TD60-12/1段、TD60-24/2段
★TSC60-70D	600	600	800	¥383,900	¥349,000	TD60-10/3段、TD60-20/2段
★TSC60-70E	600	600	800	¥386,100	¥351,000	TD60-10/1段、TD60-12/1段、TD60-16/3段
★TSC60-70F	600	600	800	¥429,000	¥390,000	TD60-10/1段、TD60-12/5段
★TSC60-70G	600	600	800	¥473,000	¥430,000	TD60-10/7段
TSC60-100シリーズ・モデルプラン						
★TSC60-100A	600	600	1,100	¥354,200	¥322,000	TD60-20/2段、TD60-30/2段
★TSC60-100B	600	600	1,100	¥401,500	¥365,000	TD60-12/1段、TD60-16/1段、TD60-24/3段
★TSC60-100C	600	600	1,100	¥404,800	¥368,000	TD60-20/5段
★TSC60-100D	600	600	1,100	¥490,600	¥446,000	TD60-10/5段、TD60-20/1段、TD60-30/1段
★TSC60-100E	600	600	1,100	¥496,100	¥451,000	TD60-10/2段、TD60-16/5段
★TSC60-100F	600	600	1,100	¥583,000	¥530,000	TD60-10/4段、TD60-12/5段
★TSC60-100G	600	600	1,100	¥625,900	¥569,000	TD60-10/10段
TSC60-130シリーズ・モデルプラン						
★TSC60-130A	600	600	1,400	¥412,500	¥375,000	TD60-10/1段、TD60-30/4段
★TSC60-130B	600	600	1,400	¥487,300	¥443,000	TD60-10/1段、TD60-24/5段
★TSC60-130C	600	600	1,400	¥523,600	¥476,000	TD60-10/1段、TD60-20/6段
★TSC60-130D	600	600	1,400	¥650,100	¥591,000	TD60-10/5段、TD60-16/5段
★TSC60-130E	600	600	1,400	¥701,800	¥638,000	TD60-10/1段、TD60-12/10段
★TSC60-130F	600	600	1,400	¥737,000	¥670,000	TD60-10/7段、TD60-12/5段
★TSC60-130G	600	600	1,400	¥779,900	¥709,000	TD60-10/13段
TSC75-70シリーズ・モデルプラン						
★TSC75-70A	750	750	800	¥306,900	¥279,000	TD75-10/1段、TD75-30/2段
★TSC75-70B	750	750	800	¥311,300	¥283,000	TD75-20/2段、TD75-30/1段
★TSC75-70C	750	750	800	¥360,800	¥328,000	TD75-10/1段、TD75-12/1段、TD75-24/2段
★TSC75-70D	750	750	800	¥411,400	¥374,000	TD75-10/3段、TD75-20/2段
★TSC75-70E	750	750	800	¥414,700	¥377,000	TD75-10/1段、TD75-12/1段、TD75-16/3段
★TSC75-70F	750	750	800	¥462,000	¥420,000	TD75-10/1段、TD75-12/5段
★TSC75-70G	750	750	800	¥508,200	¥462,000	TD75-10/7段
TSC75-100シリーズ・モデルプラン						
★TSC75-100A	750	750	1,100	¥381,700	¥347,000	TD75-20/2段、TD75-30/2段
★TSC75-100B	750	750	1,100	¥434,500	¥395,000	TD75-12/1段、TD75-16/1段、TD75-24/3段
★TSC75-100C	750	750	1,100	¥438,900	¥399,000	TD75-20/5段
★TSC75-100D	750	750	1,100	¥530,200	¥482,000	TD75-10/5段、TD75-20/1段、TD75-30/1段
★TSC75-100E	750	750	1,100	¥539,000	¥490,000	TD75-10/2段、TD75-16/5段
★TSC75-100F	750	750	1,100	¥632,500	¥575,000	TD75-10/4段、TD75-12/5段
★TSC75-100G	750	750	1,100	¥679,800	¥618,000	TD75-10/10段
TSC75-130シリーズ・モデルプラン						
★TSC75-130A	750	750	1,400	¥458,700	¥417,000	TD75-10/1段、TD75-30/4段
★TSC75-130B	750	750	1,400	¥515,900	¥469,000	TD75-10/1段、TD75-24/5段
★TSC75-130C	750	750	1,400	¥572,000	¥520,000	TD75-10/1段、TD75-20/6段
★TSC75-130D	750	750	1,400	¥721,600	¥656,000	TD75-10/5段、TD75-16/5段
★TSC75-130E	750	750	1,400	¥767,800	¥698,000	TD75-10/1段、TD75-12/10段
★TSC75-130F	750	750	1,400	¥815,100	¥741,000	TD75-10/7段、TD75-12/5段
★TSC75-130G	750	750	1,400	¥861,300	¥783,000	TD75-10/13段

シルバーストッカー用ドロワー



★TD60-10　¥54,600
税込¥60,060
■外形寸法:W483×D483×H85

★TD60-12　¥55,500
税込¥61,050
■外形寸法:W483×D483×H105

★TD60-16　¥57,300
税込¥63,030
■外形寸法:W483×D483×H145

★TD60-20　¥58,500
税込¥64,350
■外形寸法:W483×D483×H185

★TD60-24　¥58,700
税込¥64,570
■外形寸法:W483×D483×H225

★TD60-30　¥59,100
税込¥65,010
■外形寸法:W483×D483×H285

★TD75-10　¥85,300
税込¥93,830
■外形寸法:W633×D633×H85

★TD75-12　¥86,600
税込¥95,260
■外形寸法:W633×D633×H105

★TD75-16　¥89,000
税込¥97,900
■外形寸法:W633×D633×H145

★TD75-20　¥89,800
税込¥98,780
■外形寸法:W633×D633×H185

★TD75-24　¥90,000
税込¥99,000
■外形寸法:W633×D633×H225

★TD75-30　¥90,700
税込¥99,770
■外形寸法:W633×D633×H285

※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。

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

手動式　電動式

アイエス
tanico

電気

●手動式

●電動式

●ダムウェーター

型式　フラットトレイ	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	トレイ 収納数
手動式タイプ(ダブルトレー)					※シングルトレー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) 間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60HZ) kW	トレイ 収納数
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。

RHW-7205

RHW-720

RHW-1400

RHC-24SRB

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) 間口	奥行	高さ	棚ピッチ(mm)	段数	税込み価格	本体価格	定格消費電力(50/60Hz) 加熱時	冷蔵時	食数
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-10AH

★THFC-5AH

★THFC-5GAH

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	収容数
THFC-10A	600	850	1,800	¥731,500	¥665,000	1φ100V	1.36	シートパン用13段
THFC-10GA	600	850	1,800	¥768,900	¥699,000	1φ100V	1.36	シートパン用13段
THFC-10AH	670	850	1,800	¥740,300	¥673,000	1φ100V	1.36	ホテルパン1/1用2列13段
THFC-10GAH	670	850	1,800	¥767,800	¥698,000	1φ100V	1.36	ホテルパン1/1用2列13段
★THFC-5A	600	850	1,160	¥584,100	¥531,000	1φ100V	1.05	シートパン用5段
★THFC-5GA	600	850	1,160	¥601,700	¥547,000	1φ100V	1.05	シートパン用5段
★THFC-5AH	670	850	1,160	¥588,500	¥535,000	1φ100V	1.05	ホテルパン1/1用2列5段
★THFC-5GAH	670	850	1,160	¥605,000	¥550,000	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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	収容数
TCFC-10A	600	850	1,800	¥1,155,000	¥1,050,000	1φ100V	0.45/0.48	シートパン用13段
TCFC-10GA	600	850	1,800	¥1,188,000	¥1,080,000	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枚扉

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

●ネスティングトレイカート 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

※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
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
アンターカウンター
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

配膳車

ロールカーテン付

★TH67-42

★TH46-24

★TH36-18

※ロールカーテン閉時

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	能力
幅1,180奥行525タイプ　トレイ寸法:W340×D420						
TH35-15	1,180	525	1,165	¥376,200	¥342,000	15膳収納
★TH35-15S	1,180	525	1,165	¥414,700	¥377,000	15膳収納
★TH36-18	1,180	525	1,340	¥388,300	¥353,000	18膳収納
★TH36-18S	1,180	525	1,340	¥441,100	¥401,000	18膳収納
TH37-21	1,180	525	1,510	¥413,600	¥376,000	21膳収納
TH37-21S	1,180	525	1,510	¥462,000	¥420,000	21膳収納
TH38-24	1,180	525	1,405	¥413,600	¥376,000	24膳収納
★TH38-24S	1,180	525	1,405	¥474,100	¥431,000	24膳収納
TH39-27	1,180	525	1,540	¥441,100	¥401,000	27膳収納
TH39-27S	1,180	525	1,540	¥495,000	¥450,000	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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	能力
幅840奥行785タイプ　トレイ寸法:W350×D340						
★TH45-20	840	785	1,165	¥390,500	¥355,000	20膳収納
★TH45-20S	840	785	1,165	¥432,300	¥393,000	20膳収納
★TH46-24	840	785	1,125	¥400,400	¥364,000	24膳収納
TH46-24S	840	785	1,125	¥448,800	¥408,000	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	¥447,700	¥407,000	30膳収納
★TH65-30S	1,180	785	1,190	¥488,400	¥444,000	30膳収納
★TH66-36	1,180	785	1,365	¥471,900	¥429,000	36膳収納
TH66-36S	1,180	785	1,365	¥520,300	¥473,000	36膳収納
★TH67-42	1,180	785	1,535	¥488,400	¥444,000	42膳収納
★TH67-42S	1,180	785	1,535	¥547,800	¥498,000	42膳収納
★TH68-48	1,180	785	1,430	¥497,200	¥452,000	48膳収納
★TH68-48S	1,180	785	1,430	¥566,500	¥515,000	48膳収納
★TH69-54	1,180	785	1,565	¥519,200	¥472,000	54膳収納
★TH69-54S	1,180	785	1,565	¥591,800	¥538,000	54膳収納

樹脂製シェルフ

メトロマックスQ

■ 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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格
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

ESW-T3　**¥78,000**
税込¥85,800

■外形寸法：W830 × D500 × H817
※キャスターφ100mm ゴム車・4 輪自在
（対角ストッパー付）

ステンレス折りたたみワゴン

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
※本体 SUS304（18-8 ステンレス）

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

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
オーブンやホイロなど、周辺機器を含めた
総合ベーカリー機器

オーブン
関連機器

BAKERY OVEN LINEUP

ARTHEA Vesta

**それぞれのお店に合わせて
組み合わせが自由に選べる**

デッキオーブンの機能はもちろん、
炉床板の材質や段数、天板枚数など、
ARTHEA Vestaでは
さまざまな組み合わせの中から
用途に合わせた製品を選べます。

ARTHEA GUT

**国内最小間口
1,550mmの
コンパクトオーブン**

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ブンです。

ARTHEA Uni

**動力、給排水工事不要！
いつでもどこでも
焼きたてパンを！**

「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
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
アンターカウンター
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

電気 2枚/4枚/6枚差しタイプ

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
- デッキオーブンの機能
- 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:デッキオーブン(蒸気発生装置付)
石質炉床板
N:デッキオーブン(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枚差しで、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ブン、2段目は通常のデッキオーブンの2段積みに、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、生地のボリュームが圧倒的に違います。

設定最高温度:300℃

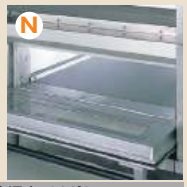
石質炉床板

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

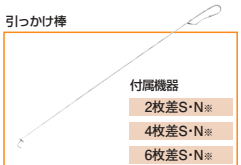
スリップピール

付属機器
2枚差S
4枚差S
6枚差S

★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
★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	

引っかけ棒



付属機器
2枚差S・N※
4枚差S・N※
6枚差S・N※

¥お問合せください

※印の製品は付属品が引っかけ棒のみとなります。

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

■組み合わせ仕様表

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	庫内有効寸法(mm) 幅	奥	段数	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
縦2枚差し組み合わせ														
★ TVO2R(L)-S	1,320	1,060	1,350	¥1,366,200	¥1,242,000	800	600	1 段	3φ200V	5.0	15	25	2 枚	540kg
★ TVO2R(L)-N	1,320	1,060	1,350	¥1,169,300	¥1,063,000	800	600	1 段	3φ200V	4.5	–	25	2 枚	510kg
★ TVO2R(L)-SS	1,320	1,060	1,800	¥2,357,300	¥2,143,000	800	600	2 段	3φ200V	10.0	15	25	2 枚×2 段	880kg
★ TVO2R(L)-SN	1,320	1,060	1,800	¥2,268,200	¥2,062,000	800	600	2 段	3φ200V	9.5	15	25	2 枚×2 段	850kg
★ TVO2R(L)-NN	1,320	1,060	1,800	¥2,065,800	¥1,878,000	800	600	2 段	3φ200V	9.0	–	25	2 枚×2 段	820kg
★ TVO2R(L)-SSS	1,320	1,060	1,800	¥3,249,400	¥2,954,000	800	600	3 段	3φ200V	15.0	15	25	2 枚×3 段	1,120kg
★ TVO2R(L)-SSN	1,320	1,060	1,800	¥3,104,200	¥2,822,000	800	600	3 段	3φ200V	14.5	15	25	2 枚×3 段	1,090kg
★ TVO2R(L)-SNN	1,320	1,060	1,800	¥3,011,800	¥2,738,000	800	600	3 段	3φ200V	14.0	15	25	2 枚×3 段	1,060kg
★ TVO2R(L)-NNN	1,320	1,060	1,800	¥2,800,600	¥2,546,000	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	¥1,569,700	¥1,427,000	800	1,200	1 段	3φ200V	8.0	15	25	4 枚	730kg
★ TVO4R(L)-N	1,320	1,660	1,350	¥1,271,600	¥1,156,000	800	1,200	1 段	3φ200V	7.0	–	25	4 枚	680kg
★ TVO4R(L)-SS	1,320	1,660	1,800	¥2,652,100	¥2,411,000	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	¥2,579,500	¥2,345,000	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	¥2,204,400	¥2,004,000	800	1,200	2 段	3φ200V	14.0	–	25	4 枚×2 段	1,090kg
★ TVO4R(L)-SSS	1,320	1,660	1,800	¥3,624,500	¥3,295,000	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	¥3,452,900	¥3,139,000	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	¥3,338,500	¥3,035,000	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	¥3,118,500	¥2,835,000	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。

アルセア ベスタ専用台下ホイロ

ARTHEA Vesta

電気 2枚/4枚差し 2段/台下ホイロタイプ

★TVO2R-SNH

■組み合わせ仕様表

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	庫内有効寸法(mm) 幅	奥	段数	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
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	お問合せください		800	600	1 段	3φ200V	5.8	15	25×2	2 枚	590kg
★ TVO2R(L)-NH	1,320	1,060	1,430	お問合せください		800	600	1 段	3φ200V	5.3	15	25×2	2 枚	560kg
★ TVO2R(L)-SSH	1,320	1,060	1,880	お問合せください		800	600	2 段	3φ200V	10.8	15	25×2	2 枚×2 段	930kg
★ TVO2R(L)-SNH	1,320	1,060	1,880	お問合せください		800	600	2 段	3φ200V	10.3	15	25×2	2 枚×2 段	900kg
★ TVO2R(L)-NSH	1,320	1,060	1,880	お問合せください		800	600	2 段	3φ200V	10.3	15	25×2	2 枚×2 段	900kg
★ TVO2R(L)-NNH	1,320	1,060	1,880	お問合せください		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	お問合せください		800	1,200	1 段	3φ200V	9.2	15	25×2	4 枚	790kg
★ TVO4R(L)-NH	1,320	1,660	1,430	お問合せください		800	1,200	1 段	3φ200V	8.2	15	25×2	4 枚	740kg
★ TVO4R(L)-SSH	1,320	1,660	1,880	お問合せください		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	お問合せください		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	お問合せください		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	お問合せください		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。

デッキオーブ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。

アルセア ベスタ ロゴをお店のロゴに

標準仕様のアルセア ベスタ 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応じた、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、見せるデッキオーブン。

ベーカリーオーブン【アルセア ミニ】 ARTHEA 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
デッキオーブンシステムです

TVO1R-S

★TVO1R-SN

★TVO1R-SSS

専用架台

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:常湿～90%

■組み合わせ仕様表

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	庫内有効寸法(mm) 幅	奥	段数	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
縦1 枚差し組み合わせ														
★TVO1R-S-1P	825	885	445	¥731,500	¥665,000	425	625	1 段	1φ200V	3.5	15	ホース16φ	1 枚	150kg
★TVO1R-N-1P	825	885	445	¥671,000	¥610,000	425	625	1 段	1φ200V	2.9	–	ホース12φ	1 枚	130kg
TVO1R-S	825	885	445	¥731,500	¥665,000	425	625	1 段	3φ200V	3.5	15	ホース16φ	1 枚	150kg
★TVO1R-N	825	885	445	¥640,200	¥582,000	425	625	1 段	3φ200V	2.9	–	ホース12φ	1 枚	130kg
★TVO1R-SS	825	885	865	¥1,533,400	¥1,394,000	425	625	2 段	3φ200V	7.0	15	ホース16φ	1 枚×2 段	290kg
★TVO1R-SN	825	885	865	¥1,441,000	¥1,310,000	425	625	2 段	3φ200V	6.4	15	ホース16φ	1 枚×2 段	270kg
★TVO1R-NS	825	885	865	¥1,439,900	¥1,309,000	425	625	2 段	3φ200V	6.4	15	ホース16φ	1 枚×2 段	270kg
★TVO1R-NN	825	885	865	¥1,326,600	¥1,206,000	425	625	2 段	3φ200V	5.8	–	ホース12φ	1 枚×2 段	250kg
★TVO1R-SSS	825	885	1,285	¥2,291,300	¥2,083,000	425	625	3 段	3φ200V	10.5	15	ホース16φ	1 枚×3 段	430kg
★TVO1R-SSN	825	885	1,285	¥2,195,600	¥1,996,000	425	625	3 段	3φ200V	9.9	15	ホース16φ	1 枚×3 段	410kg
★TVO1R-SNS	825	885	1,285	¥2,195,600	¥1,996,000	425	625	3 段	3φ200V	9.9	15	ホース16φ	1 枚×3 段	410kg
★TVO1R-NSS	825	885	1,285	¥2,195,600	¥1,996,000	425	625	3 段	3φ200V	9.9	15	ホース16φ	1 枚×3 段	410kg
★TVO1R-SNN	825	885	1,285	¥2,090,000	¥1,900,000	425	625	3 段	3φ200V	9.3	15	ホース16φ	1 枚×3 段	390kg
★TVO1R-NSN	825	885	1,285	¥2,088,900	¥1,899,000	425	625	3 段	3φ200V	9.3	15	ホース16φ	1 枚×3 段	390kg
★TVO1R-NNS	825	885	1,285	¥2,088,900	¥1,899,000	425	625	3 段	3φ200V	9.3	15	ホース16φ	1 枚×3 段	390kg
★TVO1R-NNN	825	885	1,285	¥1,973,400	¥1,794,000	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	¥594,000	¥540,000	–	–	–	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ブン

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) 間口	奥行	高さ	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
TBO-4E	825	980	540	¥902,000	¥820,000	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	¥196,900	¥179,000		–	–	–	縦差し8枚	70kg
組み合わせ例											
TBO-4E ＋ TDC-12S5	900	980	1,600	¥2,373,800	¥2,158,000	3φ200V＋1φ100V	10.1＋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	¥1,098,900	¥999,000	3φ200V	10.1	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。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※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。

電気

ARTHEA 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1,550mm
- スチームを逃さない内開き扉
- 独自技術でミ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）。

■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						
★TBC4R(L)-N	1,550	1,340	1,320	¥1,232,000	¥1,120,000	1,200	850	1段	3φ200V	8.0	–	25	4枚	610kg
★TBC4R(L)-S	1,550	1,340	1,320	¥1,361,800	¥1,238,000	1,200	850	1段	3φ200V	8.0	15	25	4枚	650kg
★TBC4R(L)-T	1,550	1,340	1,320	¥1,459,700	¥1,327,000	1,200	850	1段	3φ200V	8.0	15	25	4枚	660kg
★TBC4R(L)-NN	1,550	1,340	1,770	¥2,086,700	¥1,897,000	1,200	850	2段	3φ200V	16.0	–	25	4枚×2段	950kg
★TBC4R(L)-SS	1,550	1,340	1,770	¥2,316,600	¥2,106,000	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	¥2,516,800	¥2,288,000	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	¥2,884,200	¥2,622,000	1,200	850	3段	3φ200V	24.0	–	25	4枚×3段	1,180kg
★TBC4R(L)-SSS	1,550	1,340	1,770	¥3,217,500	¥2,925,000	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	¥3,517,800	¥3,198,000	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	¥3,733,400	¥3,394,000	1,200	850	4段	3φ200V	32.0	–	25	4枚×4段	1,510kg
★TBC4R(L)-SSSS	1,550	1,340	2,000	¥4,174,500	¥3,795,000	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	¥4,572,700	¥4,157,000	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、スリップピール、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

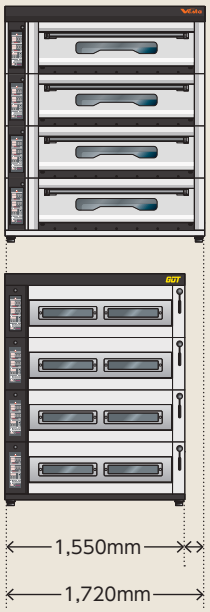
焼き上げのイメージに合わせた微妙な調整を
可能にするタニコー独自のコントローラー。
フラットなパネルデザインは耐久性と日々の清掃の
しやすさも魅力です。

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。



詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

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
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
アンターカウンター
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

※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。

ベイクオフオーブン【アルセア ユニ】 ARTHEA Uni

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ブンユニット

デッキオーブンユニット

コンベクション
オーブン
★TBCO-4EMY-S
＋
ドウコンディショナー
（2室）
★QBD-208DCLS5-TU

デッキオーブン
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

■ ARTHEA Uni 仕様表

デッキオーブンユニット	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	概略重量(kg)	総電力 単相100V	単相200V	適応ブレーカー容量 単相100V	単相200V
デッキオーブン＋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）
	デッキオーブン　★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ブンユニット	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	概略重量(kg)	総電力 単相100V	単相200V	適応ブレーカー容量 単相100V	単相200V
コンベクションオーブン＋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ブン　★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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	収納能力(380×265展板)
★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 常温～95%

TFP-30

リターダー

電気

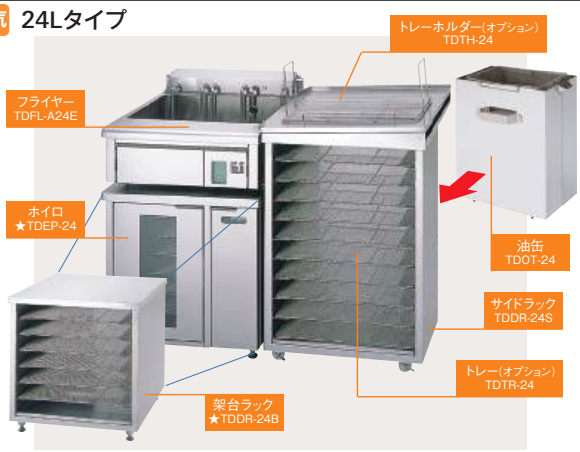
冷却能力 -5～10℃

TRD-32-6(EU)

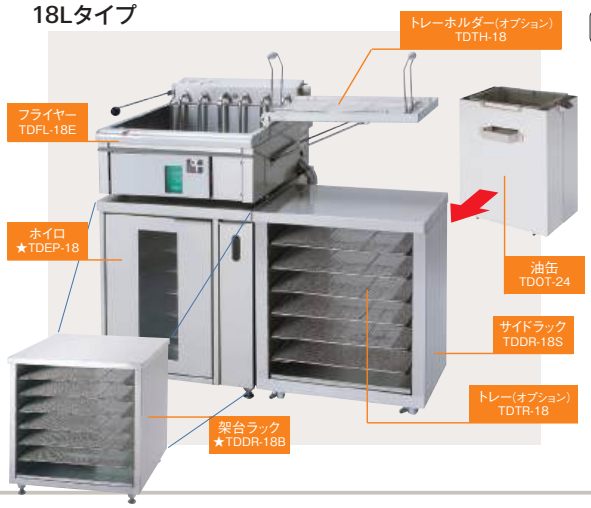
型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収納展板枚数	製品重量 kg
TDC-36W5	900	1,014	1,904	¥2,095,500	¥1,905,000	3φ200V	1.198	15	25	横2枚差×9段×2室(全36枚)	210
TDC-36S5	770	1,209	1,904	¥2,211,000	¥2,010,000	3φ200V	1.205	15	25	横2枚差×9段×2室(全36枚)	210
TDC-18W5	620	1,014	1,904	¥1,859,000	¥1,690,000	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

ドーナッツフライヤー

電気 24Lタイプ



18Lタイプ



- ●常温から 190℃までを調節するデジタル温度器付。揚がり時間をブザーで通知
- ●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

■電気ドーナッツフライヤー 24L タイプ仕様表

名称	型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	収納能力	能力
フライヤー	TDFL-A24E	650	680	250	¥462,000	¥420,000	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	¥117,700	¥107,000	–	–	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	¥37,400	¥34,000	–	–	–	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	–	–	–	–

■電気ドーナッツフライヤー 18L タイプ仕様表

名称	型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	収納能力	能力
フライヤー	TDFL-18E	550	670	250	¥407,000	¥370,000	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	¥110,000	¥100,000	–	–	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	¥37,400	¥34,000	–	–	–	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）

電磁ドーナッツフライヤー

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

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

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

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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) ℃
★TDFL-55EI-A	550	600	820	¥1,071,400	¥974,000	1φ200V	4.3/3.5	約21L	190

※オプションのホイロ（TDEP-18）があります

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※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
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
アンターカウンター
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

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

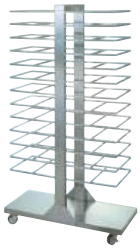
6 取・600 × 400 兼用型

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

ミニモルダー

電気

MM-230SC ¥798,000
税込¥877,800

■外形寸法:W500×D985×H1,039
■消費電力:三相 200V 0.085kW
■ローラー:φ90×230mm
■ベルト幅:300mm

1段モルダー

電気

KYS301 ¥920,000
税込¥1,012,000

■外形寸法:W522×D766×H1,070.5
■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 ¥1,320,000
税込¥1,452,000

■外形寸法:W2,320×D910×H1,100
■消費電力:三相 200V 1.2/0.7kW(50/60Hz)
■ローラー寸法:φ60×500mm
■テーブル長さ:950mm
■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 ¥1,600,000
税込¥1,760,000

■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　KSM7WH

KPL9000S　SK-10

KSM5.5WH ¥147,600
税込¥162,360

■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

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:ステンレスボウル、ホイッパー、アルミビーター、スパテラ、ホイッパー線

KSM7WH ¥218,400
税込¥240,240

■外形寸法:W300×D370×H420
■消費電力:単相100V 400W
■回転数:40～200rpm(無負荷時)
■容量:6.9L
※カラー:ホワイトのみ

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:ステンレスボウル、アルミフック、ホイッパー、バタービーター

標準型・マイコンミキサー

電気

●外装ステンレス

SK-20　DTM-60　MS-60

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:ステンレスボウル、アルミフック、ホイッパー、バタービーター

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:ステンレスボウル、ホイッパー、ビーター、アルミフック

DTM-60 ¥1,900,000
税込¥2,090,000

■外形寸法:W761×D885×H1,509
■消費電力:三相200V 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:ステンレスボウル、ドゥフック、ホイッパー、バタービーター、ボウルトラック

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:ステンレスボウル、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:W590xD1,050xH1,218
■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 ¥3,400,000
税込¥3,740,000

■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

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

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・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
パイプ脚タイプ										
★TEW-A60P	600	600	850	¥283,800	¥258,000	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-A90P	900	600	850	¥313,500	¥285,000	3φ200V	2.25	15	25	2/3サイズホテルパン×2
★TEW-A120P	1,200	600	850	¥368,500	¥335,000	3φ200V	2.25	15	25	1/2サイズホテルパン×4
★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-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-A210P	2,100	600	850	¥529,100	¥481,000	3φ200V	4.50	15	25	1/2サイズホテルパン×7
★TEW-A60AP	600	750	850	¥300,300	¥273,000	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-A90AP	900	750	850	¥333,300	¥303,000	3φ200V	2.25	15	25	1/1サイズホテルパン×2
★TEW-A120AP	1,200	750	850	¥366,300	¥333,000	3φ200V	2.25	15	25	1/1サイズホテルパン×3
★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-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-A210AP	2,100	750	850	¥568,700	¥517,000	3φ200V	4.50	15	25	1/1サイズホテルパン×6
キャビネットタイプ										
★TEW-A60	600	600	850	¥332,200	¥302,000	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-A90	900	600	850	¥343,200	¥312,000	3φ200V	2.25	15	25	2/3サイズホテルパン×2
★TEW-A120	1,200	600	850	¥403,700	¥367,000	3φ200V	2.25	15	25	1/2サイズホテルパン×4
★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-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-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-A60A	600	750	850	¥353,100	¥321,000	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-A90A	900	750	850	¥368,500	¥335,000	3φ200V	2.25	15	25	1/1サイズホテルパン×2
★TEW-A120A	1,200	750	850	¥423,500	¥385,000	3φ200V	2.25	15	25	1/1サイズホテルパン×3
★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-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-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

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

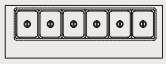
ホテルパン標準付属配置図

★TEW-A60P/★TEW-A60
1/2(9.6L) × 1,1/3(6.0L) × 1
W600 × D600 × H850

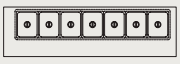
★TEW-A90P/★TEW-A90
2/3(13.2L) × 2
W900 × D600 × H850

★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



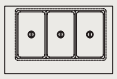
★TEW-A180P/★TEW-A180
1/2(9.6L) × 6
W1,800 × D600 × H850



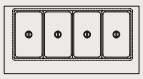
★TEW-A210P/★TEW-A210
1/2(9.6L) × 7
W2,100 × D600 × H850

★TEW-A60AP/★TEW-A60A
1/2(9.6L) × 1,1/3(6.0L) × 1
W600 × D750 × H850

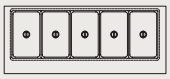
★TEW-A90AP/★TEW-A90A
1/1(20.0L) × 2
W900 × D750 × H850



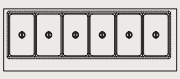
★TEW-A120AP/★TEW-A120A
1/1(20.0L) × 3
W1,200 × D750 × H850



★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

N-TCW-3555E-1

N-TCW-3555E-3

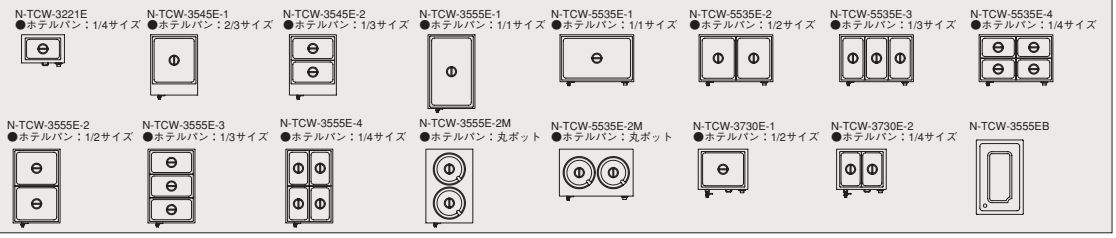
N-TCW-5535E-3

N-TCW-5535E-2M

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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) サイズ	収容数	排水接続 口径
縦置タイプ										
N-TCW-3221E	320	210	280	¥70,400	¥64,000	1φ100V	600	1/4(4.5L)	1	—
N-TCW-3545E-1	350	450	280	¥107,800	¥98,000	1φ100V	850	2/3(13.2L)	1	ホース接続φ14
N-TCW-3545E-2	350	450	280	¥112,200	¥102,000	1φ100V	850	1/3(6.0L)	2	ホース接続φ14
N-TCW-3555E-1	350	550	280	¥113,300	¥103,000	1φ100V	900	1/1(20.0L)	1	ホース接続φ14
N-TCW-3555E-2	350	550	280	¥122,100	¥111,000	1φ100V	900	1/2(9.6L)	2	ホース接続φ14
N-TCW-3555E-3	350	550	280	¥129,800	¥118,000	1φ100V	900	1/3(6.0L)	3	ホース接続φ14
N-TCW-3555E-4	350	550	280	¥133,100	¥121,000	1φ100V	900	1/4(4.5L)	4	ホース接続φ14
N-TCW-3555E-2M	350	550	280	¥127,600	¥116,000	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	¥113,300	¥103,000	1φ100V	900	1/1(20.0L)	1	ホース接続φ14
N-TCW-5535E-2	550	350	280	¥122,100	¥111,000	1φ100V	900	1/2(9.6L)	2	ホース接続φ14
N-TCW-5535E-3	550	350	280	¥129,800	¥118,000	1φ100V	900	1/3(6.0L)	3	ホース接続φ14
N-TCW-5535E-4	550	350	280	¥136,400	¥124,000	1φ100V	900	1/4(4.5L)	4	ホース接続φ14
N-TCW-5535E-2M	550	350	280	¥128,700	¥117,000	1φ100V	900	丸型ポット(6.5L)	2	ホース接続φ14
★N-TCW-3730E-1	370	300	280	¥96,800	¥88,000	1φ100V	600	1/2(9.6L)	1	ホース接続φ14
N-TCW-3730E-2	370	300	280	¥102,300	¥93,000	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

ホテルパン
標準付属配置図



ガス式ウォーマー

ガス

TGW-A35

TGW-A60T

★ TGW-A90T

★ TGW-A120T

型式 高さ850mm (卓上タイプ除く)	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ポット種	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続 口径 (都市/LP)	排水接続 口径A
TGW-A35	350	600	850	¥173,800	¥158,000	丸ポット4L×2	4.88	4,200	4.88	15A	25
TGW-A60	600	600	850	¥218,900	¥199,000	丸ポット4L×4	6.40	5,500	6.40	15A	25
サーモスタット内蔵型											
TGW-A60T	600	600	850	¥265,100	¥241,000	丸ポット4L×4	6.40	5,500	6.40	20A	25
★TGW-A90T	900	600	850	¥332,200	¥302,000	ホテルパン1/3×3、1/6×2	10.50	9,000	10.50	20A	40
★TGW-A120T	1,200	600	850	¥419,100	¥381,000	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

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

電気温蔵庫

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

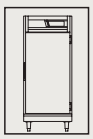
★ TEHC-S-120G

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気温蔵庫です。
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) 間口	奥行	高さ	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
ステンレス扉タイプ											
★TEHC-S-75	750	750	1,800	¥996,600	¥906,000	1	580×660×1,185	3φ200V	4.1	15	25
★TEHC-S-120	1,200	750	1,800	¥1,251,800	¥1,138,000	2	1,030×660×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-S-150	1,500	750	1,800	¥1,437,700	¥1,307,000	2	1,330×660×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-S-180	1,800	750	1,800	¥1,718,200	¥1,562,000	3	1,630×660×1,185	3φ200V	8.1	15	25
★TEHC-S-75T	750	750	1,800	¥1,038,400	¥944,000	2	580×660×1,185	3φ200V	4.1	15	25
★TEHC-S-120T	1,200	750	1,800	¥1,334,300	¥1,213,000	4	1,030×660×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-S-150T	1,500	750	1,800	¥1,523,500	¥1,385,000	4	1,330×660×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-S-180T	1,800	750	1,800	¥1,844,700	¥1,677,000	6	1,630×660×1,185	3φ200V	8.1	15	25
★TEHC-W-75	750	750	1,800	¥1,057,100	¥961,000	1(両面)	580×630×1,185	3φ200V	4.1	15	25
★TEHC-W-120	1,200	750	1,800	¥1,366,200	¥1,242,000	2(両面)	1,030×630×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-W-150	1,500	750	1,800	¥1,569,700	¥1,427,000	2(両面)	1,330×630×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-W-180	1,800	750	1,800	¥1,879,900	¥1,709,000	3(両面)	1,630×630×1,185	3φ200V	8.1	15	25
★TEHC-W-75T	750	750	1,800	¥1,142,900	¥1,039,000	2(両面)	580×630×1,185	3φ200V	4.1	15	25
★TEHC-W-120T	1,200	750	1,800	¥1,540,000	¥1,400,000	4(両面)	1,030×630×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-W-150T	1,500	750	1,800	¥1,744,600	¥1,586,000	4(両面)	1,330×630×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-W-180T	1,800	750	1,800	¥2,141,700	¥1,947,000	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	¥1,045,000	¥950,000	1	580×660×1,185	3φ200V	4.1	15	25
★TEHC-S-120G	1,200	750	1,800	¥1,346,400	¥1,224,000	2	1,030×660×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-S-150G	1,500	750	1,800	¥1,534,500	¥1,395,000	2	1,330×660×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-S-180G	1,800	750	1,800	¥1,859,000	¥1,690,000	3	1,630×660×1,185	3φ200V	8.1	15	25
TEHC-S-75TG	750	750	1,800	¥1,086,800	¥988,000	2	580×660×1,185	3φ200V	4.1	15	25
TEHC-S-120TG	1,200	750	1,800	¥1,469,600	¥1,336,000	4	1,030×660×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-S-150TG	1,500	750	1,800	¥1,662,100	¥1,511,000	4	1,330×660×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-S-180TG	1,800	750	1,800	¥1,982,200	¥1,802,000	6	1,630×660×1,185	3φ200V	8.1	15	25
★TEHC-W-75G	750	750	1,800	¥1,142,900	¥1,039,000	1(両面)	580×630×1,185	3φ200V	4.1	15	25
★TEHC-W-120G	1,200	750	1,800	¥1,554,300	¥1,413,000	2(両面)	1,030×630×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-W-150G	1,500	750	1,800	¥1,763,300	¥1,603,000	2(両面)	1,330×630×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-W-180G	1,800	750	1,800	¥2,159,300	¥1,963,000	3(両面)	1,630×630×1,185	3φ200V	8.1	15	25
★TEHC-W-75TG	750	750	1,800	¥1,276,000	¥1,160,000	2(両面)	580×630×1,185	3φ200V	4.1	15	25
★TEHC-W-120TG	1,200	750	1,800	¥1,813,900	¥1,649,000	4(両面)	1,030×630×1,185	3φ200V	5.1	15	25
★TEHC-W-150TG	1,500	750	1,800	¥2,021,800	¥1,838,000	4(両面)	1,330×630×1,185	3φ200V	7.1	15	25
★TEHC-W-180TG	1,800	750	1,800	¥2,421,100	¥2,201,000	6(両面)	1,630×630×1,185	3φ200V	8.1	15	25

扉仕様

■一段扉

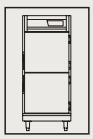


W750

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

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
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
アンターカウンター
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

※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。

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。照明灯はコーツ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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	ガラス 前面(客側)	後面	棚数
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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	ヒーター数
直列配置								
TLWS-S1	550	152	81	¥58,300	¥53,000	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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	ヒーター数
TLWC-S1	605	152	81	¥92,400	¥84,000	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:バット付

★ 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
※バット別売

★ TCHW-3560ES ¥84,000
税込¥92,400
■外形寸法:W350×D600×H440
■消費電力:単相100V 500W
※バット別売

TCHW-500EPA ¥82,000
税込¥90,200
■外形寸法:W330×D570×H385
■消費電力:単相100V 500W
※バット別売

TCHW-500EPB ¥84,000
税込¥92,400
■外形寸法:W500×D350×H400
■消費電力:単相100V 500W
※バット別売

ランプウォーマー

電気

SL-25(BA) ¥160,000
税込¥176,000
■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-B ¥85,000
税込¥93,500
■外形寸法:φ150×H230
■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 ¥35,000
税込¥38,500
■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)(S)(K) ¥70,000
税込¥77,000
■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 ¥216,000
税込¥237,600
■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 ¥210,000
税込¥231,000
■外形寸法:W600×D350×H465
■消費電力:単相100V 580W
※付属品:棚網2枚、加湿バット
※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、
キセノンボーランプ28W)

セルフホットフードショーケース

電気 保温型

SCS62H-2 ¥367,000
税込¥403,700
■外形寸法: W620×D537×H530
■消費電力:単相100V 360W
※付属品:バット(10インチ)6枚、アミ6枚、
バットストッパー6枚、変換プラグ1個

電気温蔵庫

電気 卓上

NB-11FG ¥335,000
税込¥368,500
■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 ¥310,000
税込¥341,000
■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

ミールウォーマー

電気 保温型

MW-100 ¥600,000
税込¥660,000
■外形寸法:W620×D600×H550
■消費電力:単相100V 900W(50/60Hz)
■温度範囲:60～110℃
■収容能力:冷凍弁当20～30個

食品解凍・加温スチーマー

電気 保温型

MJ45B-7N ¥250,000
税込¥275,000
■外形寸法:W400×D500×H743
■消費電力:単相100V 950W
■棚板枚数:7段(トレイ寸法:縦335、横315)
■収容能力:中型弁当21個、小型弁当28個
※収容個数は目安です
※付属品:清掃用スポイト1個、変換プラグ1個

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
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
アンターカウンター
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

※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。

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 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
奥行600mmタイプ									
TEDW-A90	900	600	850	¥357,500	¥325,000	3φ200V	1.1	25	片面
TEDW-A120	1,200	600	850	¥409,200	¥372,000	3φ200V	1.1	25	片面
★TEDW-A150	1,500	600	850	¥451,000	¥410,000	3φ200V	1.5	25	片面
★TEDW-A180	1,800	600	850	¥477,400	¥434,000	3φ200V	1.5	25	片面
★TEDW-A210	2,100	600	850	¥542,300	¥493,000	3φ200V	1.5	25	片面
★TEDW-A90W	900	600	850	¥412,500	¥375,000	3φ200V	1.1	25	両面
★TEDW-A120W	1,200	600	850	¥456,500	¥415,000	3φ200V	1.1	25	両面
★TEDW-A150W	1,500	600	850	¥511,500	¥465,000	3φ200V	1.5	25	両面
★TEDW-A180W	1,800	600	850	¥543,400	¥494,000	3φ200V	1.5	25	両面
★TEDW-A210W	2,100	600	850	¥608,300	¥553,000	3φ200V	1.5	25	両面
奥行750mmタイプ									
★TEDW-A90A	900	750	850	¥377,300	¥343,000	3φ200V	1.1	25	片面
★TEDW-A120A	1,200	750	850	¥422,400	¥384,000	3φ200V	1.1	25	片面
★TEDW-A150A	1,500	750	850	¥465,300	¥423,000	3φ200V	1.5	25	片面
★TEDW-A180A	1,800	750	850	¥504,900	¥459,000	3φ200V	1.5	25	片面
★TEDW-A210A	2,100	750	850	¥580,800	¥528,000	3φ200V	1.5	25	片面
★TEDW-A90AW	900	750	850	¥432,300	¥393,000	3φ200V	1.1	25	両面
★TEDW-A120AW	1,200	750	850	¥487,300	¥443,000	3φ200V	1.1	25	両面
★TEDW-A150AW	1,500	750	850	¥536,800	¥488,000	3φ200V	1.5	25	両面
★TEDW-A180AW	1,800	750	850	¥559,900	¥509,000	3φ200V	1.5	25	両面
★TEDW-A210AW	2,100	750	850	¥640,200	¥582,000	3φ200V	1.5	25	両面

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※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

●トレー&シルバースタンド

★ BSS-90TS

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
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	ブレーカー単相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

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	テーブル寸法 W×D(mm)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	ライト消費電力 (1φ100V) W	備考
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	–
トレー&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。

電気グリドル
IH コンロ

- 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）

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) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 kW (50/60Hz)	備考
集塵ワゴン								
★SBW-700	700	700	1,000	¥1,606,000	¥1,460,000	3φ200V	0.15	
★SBW-1000	1,000	700	1,000	¥1,925,000	¥1,750,000	3φ200V	0.15	
電気グリドル組み込みタイプ							グリル寸法：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 x 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。

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
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
アンターカウンター
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

※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。

食器ディスペンサー

電気

トレータイプ

TMC-T4838N

ラックタイプ

★ TMC-HR5227HN

TMC-FR5252N

キャビネットタイプ

★ TMCG-4242N

キャビネットタイプ(重荷重用)

★ TMCG-FR5252HN

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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) 間口	奥行	高さ	収容能力
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	¥242,000	¥220,000	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	¥231,000	¥210,000	1φ100V	0.45	255	505	535	ハーフラック(250x500x105)5段
TMC-FR5252N	562	592	850	¥204,600	¥186,000	—	—	505	505	535	フルラック(500x500x105)5段
★TMC-FR5252HN	562	592	850	¥272,800	¥248,000	1φ100V	0.45	505	505	535	フルラック(500x500x105)5段
キャビネットタイプ											
★TMCG-4242N	457	537	865	¥203,500	¥185,000	—	—	405	405	580	食器φ200x4列 φ135x9列
★TMCG-4242HN	457	537	865	¥316,800	¥288,000	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)											
★TMCG-FR5252N	560	640	865	¥218,900	¥199,000	—	—	505	505	580	フルラック(500x500x105)5段
★TMCG-FR5252HN	560	640	865	¥330,000	¥300,000	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 ¥192,000
税込¥211,200
■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×H 1,350
■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 ¥310,000
税込¥341,000
■外形寸法:W880×D620×H 1,350
■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×H 1,350
■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×H 1,350
■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

アイスビン

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:ジャバラホース×1
※アクリル扉使用

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
※粉砕茶は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

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-369LD　¥644,000
税込¥708,400

■外形寸法:W450×D515×H780
■消費電力:単相100V 1.160/1.165kW(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　PTE-100H2WB-WH

PTE-100H2WB-BK　¥765,000
税込¥841,500

■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　¥269,000
税込¥295,900

■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-D51P3　¥189,000
税込¥207,900

■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
■撹拌機用電源コード: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　¥140,000
税込¥154,000

■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　¥220,000
税込¥242,000

■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
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
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
アンターカウンター
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

※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。

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)

フローズンマシン

電気

NG6-1　NG6-2

NG6-1 ¥360,000
税込¥396,000
- 外形寸法:W200×D490×H620
- 消費電力:単相 100V 210/215W(50/60Hz)
- 容量:6L×1

NG6-2 ¥570,000
税込¥627,000
- 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 ¥150,000
税込¥165,000
- 外形寸法:W426×D286×H261
- 消費電力:単相100V 180W
- ボウル容量:2.0L(最大仕込み容量1.0L)

※付属品:予備ボウル(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

SSF-M220P

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

冷凍粉砕調理器

電気

EG-1 ¥874,000
税込¥961,400
- 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

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-2

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℃

ワッフルベーカー

電気

SBW-200 4/4

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

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)

ピザオーブン

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)

高速加熱オーブン

電気

e2S ¥1,900,000
税込¥2,090,000
- 外形寸法:W356xD633xH644
- 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　¥650,000
税込¥715,000

■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　¥102,600
税込¥112,860

■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

X10　¥794,000
税込¥873,400

■外形寸法：W373×D461×H470
■消費電力：単相100V 1.4kW
■抽出能力：80杯/日
※タンク式
※豆1種類
※生乳使用（ミルククーラー要）

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　¥1,020,000
税込¥1,122,000

■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

ENEARE(OD)　¥370,000
税込¥407,000

■外形寸法：W200×D411×H511
■消費電力：単相100V 180/230W(50/60Hz)
■ホッパー容量：1kg

カップウォーマー

電気

NW-200　¥127,000
税込¥139,700

■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）　¥340,000
税込¥374,000

■外形寸法：W315×D466×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
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
アンターカウンター
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

※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。

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　¥オープン価格

■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　¥オープン価格

■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
ごぼうのささがき20本/5分
※投入口32φ(変形)
※ごぼうを手で回す必要があります

トロロおろし機

電気

M-2D　¥オープン価格

■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

トリニティプロ

電気 コンビ 2.6L

602326　¥280,000
税込¥308,000

■外形寸法:W247×D328×H456
カッターミキサー
■外形寸法:W348×D315×H527
野菜スライサー
■消費電力:単相100V 550W
■1台でカッターミキサー(2.6L)、
野菜スライサーとしても使用可
■本体(モーター)は全て共用(2.6L, 3.6L, 野菜)
■食洗機完全対応。(90℃対応)
■定格時間40分の耐久
※型式 602327 3.6Lタイプもございます。

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　¥オープン価格

■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

ミートスライサー

電気

EDGE12 ¥554,000
税込¥609,400

■外形寸法:W588×D669×H556
■消費電力:単相 100V 0.375kW
※手動式、ライトデューティーモデル

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

ミキサー

電気

HL200 ¥1,182,000
税込¥1,300,200

■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

フードプロセッサー

電気 小型多機能タイプ

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、ドゥブレード、1mmスライサー、おろし金

単機能タイプ

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、ドゥブレード、1mmスライサー、おろし金

多機能タイプ

RM-5200F ¥179,000
税込¥196,900

■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、インナーボール、スライス盤、大根おろし金、千切り盤

ブレンダーミキサー

電気

Blixer-5G ¥668,000
税込¥734,800

■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 ¥350,000
税込¥385,000

■外形寸法:W225×D305×H450
■消費電力:単相 100V 750W
■機能:ペースト状、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 ¥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・ギヤ、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 ¥546,000
税込¥600,600

■外形寸法:W275×D290×H660
■消費電力:単相 100V 1.4kW
■処理容量:4.0L

1.2Lミルブレンダー

電気

MC-125DMBL ¥56,000
税込¥61,600

■外形寸法:W210×D250×H430
■消費電力:単相100V 540W(ブレンダー)/440W(ミル)
■容量:1.2L
※個食・少量加工ができるスモールミルカップ付き、冷たいものから80℃までの食材に対応可
※無料貸出機あります。

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

スムージーブレンダー

電気

STEALTH885 ¥360,000
税込¥396,000

■外形寸法:W220×D235×H440
■消費電力:単相100V 1.2kW
■容量:2.2L

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
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
アンターカウンター
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

※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。

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-SZ47 ¥131,000
税込¥144,100

■外形寸法:W531×D318(+20)×H865
■庫内寸法:W390×D210×H515
■有効内容積量:43L(5Lバルク×4個)
■消費電力:単相100V 60/58W(50/60Hz)

PF-057W

PF-070W

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¥187,000

■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

MA-6171A

MS-062G ¥164,000
税込¥180,400

■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

SH-700XE

SCR-RH36VA ¥473,000
税込¥520,300

■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

DF-500e

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)
■有効内容量: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×D768×H891
■消費電力:単相 100V 364/433W (50/60Hz)
■有効内容量: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-K120W ¥209,000
税込¥229,900

■外形寸法:W460×D585×H1,110
■消費電力:単相100V 62/57W (50/60Hz)
■内容量:6.8L×7段
■引出数:7段
※除霜時:75/75W

●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)
■有効内容量: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 -NMc-1500L ¥460,000
税込¥506,000

■外形寸法:W1,500×D300×H260
■消費電力:単相 100V 151/163W(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 150/162W(50/60Hz)
■有効内容積:43L
■庫内温度:5℃～10℃

●恒温高湿ネタケース

FNC-120BS-L ¥602,000
税込¥662,200

■外形寸法:W1,200×D345×H280
■消費電力:単相 100V 152/162W(50/60Hz)
■有効容積: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-61GTHO3S ¥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℃

高湿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-RVZ319 ¥1,044,000
税込¥1,148,400
■外形寸法:W900×D650×H1,900
■消費電力:単相 100V 191/201W(50/60Hz)
■有効内容積:536L
■庫内温度:2〜10℃
※ビール中ビン334本、大ビン232本
※白塗装

MSU-120GHWSRX ¥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-Z281A ¥482,000
税込¥530,200
■外形寸法:W510×D535+(23)×H1,770
■消費電力:単相 100V 156/174W (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195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℃

●機械上付タイプ

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）

OHTe-900 ¥880,000
税込¥968,000
■外形寸法:W900×D500×H1,085
■消費電力:単相 100V
電動機292/324W (50/60Hz) 照明29W
■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
電動機172/190W (50/60Hz) 照明22W
■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

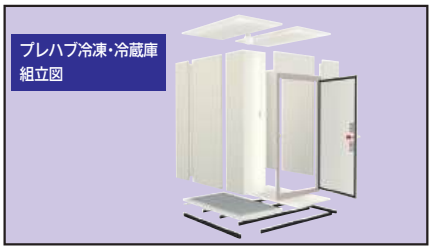
SMR-VZ1241 ¥435,000
税込¥478,500
■外形寸法:W1,200×D450×H800
■消費電力:単相 100V 106/113W (50/60Hz)
■有効内容積:187L
■庫内温度:2〜10℃
※ビール中ビン 118本、大ビン102本

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
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
アンターカウンター
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

※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。

プレハブ冷凍・冷蔵庫

電気 抗菌仕様



スリムセパレートタイプ

型式		外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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)
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-LV1261S

GRD-124FDX-F

GRN-121PX

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
冷蔵庫												
SRR-LV961S	900	650	1,950	¥1,313,400	¥1,194,000	1P100V	289/289	621	-6〜12	−	4	センターピラーレス
SRR-LV1261S	1,200	650	1,950	¥1,314,500	¥1,195,000	1P100V	300/300	859	-6〜12	−	4	センターピラーレス
SRR-LV1883	1,785	800	1,950	¥1,674,200	¥1,522,000	3P200V	458/458	1,669	-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	−	センターピラーレス
GRD-154FDX-F	1,490	800	1,950	¥1,989,900	¥1,809,000	3P200V	574/574	1,373	-20以下	4	−	センターピラーレス
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-150RX-F

FT-120SNJ

LRC-151PX

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
冷蔵コールドテーブル												
LRC-120RX-F	1,200	600	800	¥918,500	¥835,000	1P100V	257/257	241	-5〜10	−	2	センターピラーレス
LRC-150RX-F	1,500	600	800	¥1,012,000	¥920,000	1P100V	262/262	329	-5〜10	−	2	センターピラーレス
LRC-180RX-F	1,800	600	800	¥1,210,000	¥1,100,000	1P100V	276/276	414	-5〜10	−	3	センターピラーレス
LRW-120RX-F	1,200	750	800	¥1,080,200	¥982,000	1P100V	257/257	316	-5〜10	−	2	センターピラーレス
冷凍コールドテーブル												
FT-120SNJ	1,200	600	800	¥1,384,900	¥1,259,000	1P100V	238/238	243	-20以下	2	−	
FT-150SNJ	1,500	600	800	¥1,425,600	¥1,296,000	1P100V	242/242	333	-20以下	2	−	
FT-180SDJ	1,800	750	800	¥1,838,100	¥1,671,000	1P100V	260/260	549	-20以下	3	−	
冷凍冷蔵コールドテーブル												
LRC-121PX	1,200	600	800	¥1,224,300	¥1,113,000	1P100V	348/348	110/106	-5〜10/-20	1	1	
LRC-151PX	1,500	600	800	¥1,265,000	¥1,150,000	1P100V	352/352	153/150	-5〜10/-20	1	1	
LRC-181PX	1,800	600	800	¥1,439,900	¥1,309,000	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) 間口	奥行	高さ	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
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-120BT-4G

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
RS-90BT-4G	900	650	1,910	¥1,390,400	¥1,264,000	1P100V	395/395	409	0～16	4
RS-120BT-4G	1,200	650	1,910	¥1,563,100	¥1,421,000	1P100V	354/354	581	0～16	4
RS-150B-4G	1,500	800	1,910	¥1,786,400	¥1,624,000	1P100V	407/407	1,019	0～16	4
RS-180B3-6G	1,800	800	1,910	¥2,035,000	¥1,850,000	3P200V	418/418	1,238	0～16	6

舟形コールドテーブル

電気

4461CDSF

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
4461CDSF	1,200	600	850	お問合せください		1P100V	210/215	173	-5～10	–	2	
5461CDSF	1,500	600	850	お問合せください		1P100V	220/230	237	-5～10	–	2	

ドロワーテーブル

電気

LBC-120RX

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	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
LBC-090RX	900	600	550	お問合せください		1P100V	193/193	–/65	-5～10	–	2	2段ドロワー
LBC-120RX	1,200	600	550	お問合せください		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-55P

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) W	製氷能力 kg/日	貯氷量 kg	仕様
IM-25P	395	450	770	¥540,100	¥491,000	1P100V	145/165	24/26	14	
IM-35P	500	450	800	¥720,500	¥655,000	1P100V	175/195	36/38	18	
IM-55P	630	525	800	¥1,087,900	¥989,000	1P100V	230/250	53/58	27	
IM-95TP	1,000	600	800	¥1,367,300	¥1,243,000	1P100V	380/440	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
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
アンターカウンター
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

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

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。

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

ニューウェアー ¥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。

洗浄機用洗剤

顆粒・固形型・カプセル洗剤

無リンタイプ

デ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

デ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

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

フラットウェアーラック

フラット -85 ¥6,000
税込¥6,600

■外形寸法:W500×D500×H115

厨房器具洗浄剤

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

スチコン庫内の油汚れ落とし

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

オーブンクリーナー

オーブンクリーナー 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

PFAS（PFOS・PFOA）除去タイプ

AS-05PFL ¥76,000 税込¥83,600
■外形寸法:W155×φ102×H335
■能力:ろ過流量5L/min
※1年または150,000Lで交換

AS-05PFLC ¥24,000 税込¥26,400
※AS-05PFL専用カートリッジ

タニコー純正・浄水器

TC-05 ¥50,000 税込¥55,000
■外形寸法:W307×φ91×H90
■能力:ろ過流量5L/min
※1年または50,000Lで交換

TC-05C ¥20,000 税込¥22,000
※TC-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
※MP02-4専用カートリッジ
※雑菌・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

コンベック・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 ¥76,300 税込¥83,930
■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 ¥26,600
ハイブリッドカートリッジ 税込¥29,260
※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
ハイブリッドカートリッジ 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　クリトルディ S

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:クリトルディS

クリトルディ S ¥8,400 税込¥9,240
■容量:5kg×4袋

MSX-10　メイクリーン S

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-S60B ¥ オープン価格
■外形寸法:W202×D128×H275
■消費電力:単相100V 130W
■性質:電解次亜水(食品添加物殺菌料対応)
■生成水能力:50ppm-6L、100ppm-3L、
200ppm-1.5L/分
※蛇口1ヶ所、水道水との切替可
※次亜塩素酸ナトリウムと同等で、食品衛生のほか感染症対策にも使用できます。

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。

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
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
アンターカウンター
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

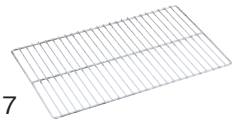
※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。

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

1

2

5


7

9

10

11

13

14

15

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	¥3,850	¥3,500
			25	2.5	G-THP-1/1-25	¥7,480	¥6,800	S-THP-1/1-25	¥3,850	¥3,500
			40	5.2				S-THP-1/1-40	¥4,400	¥4,000
			65	7.9	G-THP-1/1-65	¥8,910	¥8,100	S-THP-1/1-65	¥5,005	¥4,550
			100	13.3	G-THP-1/1-100	¥10,780	¥9,800	S-THP-1/1-100	¥6,490	¥5,900
2	2/3	354×324	20	1.35	G-THP-2/3-20	¥5,500	¥5,000	S-THP-2/3-20	¥2,915	¥2,650
			65	5.3	G-THP-2/3-65	¥7,040	¥6,400	S-THP-2/3-65	¥3,795	¥3,450
3	1/6	174×160	100	1.7	G-THP-1/6-100	¥3,630	¥3,300	S-THP-1/6-100	¥2,365	¥2,150
			150	2.5	G-THP-1/6-150	¥4,620	¥4,200	S-THP-1/6-150	¥3,850	¥3,500
4	1/9	174×108	100	1	G-THP-1/9-100	¥3,960	¥3,600	S-THP-1/9-100	¥2,310	¥2,100
穴あきホテルパン										
5	1/1	530×327	25	3.0				S-THP-1/1-25P	¥4,290	¥3,900
			40	5.2				S-THP-1/1-40P	¥5,830	¥5,300
			65	7.9	G-THP-1/1-65P	¥11,000	¥10,000	S-THP-1/1-65P	¥6,380	¥5,800
6	2/3	354×324	20	1.9				S-THP-2/3-20P	¥4,290	¥3,900
			65	5.3	G-THP-2/3-65P	¥9,020	¥8,200	S-THP-2/3-65P	¥5,500	¥5,000
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	¥4,180	¥3,800
	2/3	354×326			G-THP-2/3-C	¥5,940	¥5,400	S-THP-2/3C	¥3,080	¥2,800
	1/6	174×160			G-THP-1/6-C	¥1,980	¥1,800	S-THP-1/6C	¥1,155	¥1,050
	1/9	174×108			G-THP-1/9-C	¥1,650	¥1,500	S-THP-1/9C	¥1,045	¥950
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	¥7,920	¥7,200
			25		G-THP-1/1-25TS(ステン)	¥14,080	¥12,800	S-THP-1/1-25TS	¥7,920	¥7,200
			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	¥10,120	¥9,200
	2/3	354×324	20		G-THP-2/3-20TS(ステン)	¥11,550	¥10,500	S-THP-2/3-20TS	¥6,710	¥6,100
アルミテフロン波型トレー(焼網が不要の魚・肉焼き用専用トレー)										
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	¥9,350	¥8,500
	2/3	354×325	25		G-THP-2/3-25EAN	¥8,140	¥7,400	S-THP-2/3-25EAN	¥7,590	¥6,900
アルミテフロンエッグパン(目玉焼用専用トレー)										
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	¥9,350	¥8,500
アルミシートパン(コンベクションオーブン/TGC-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。

■アルマイトホテルパン(軽量・省エネ)

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ブラストチラーにも。
※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

マイクロウエーブコンベクションオーブン

電気 高速オーブン

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 HS-1

PS-1 ¥150,000
税込¥165,000

■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(ペルチェ素子搭載)

HS-1 ¥105,000
税込¥115,500

■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

DSJ-3-1A

DSK-20-3

DSK-30-3

DSJ-mini ¥85,000
税込¥93,500

■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 ¥180,000
税込¥198,000

■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℃
■乾燥トレー:3枚

DSK-20-3 ¥811,000
税込¥892,100

■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)
■乾燥トレー:20枚

DSK-30-3 ¥1,192,000
税込¥1,311,200

■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)
■乾燥トレー:30枚

タオルウォーマー

電気

HC-6(K)
HC-6(SUS)

HC-6(K)(SUS)(M) ¥48,000
税込¥52,800

■外形寸法:W300×D307×H230
■消費電力:単相 100V 120W
■庫内容量:6L(おしぼり32本)
※カラー:ステンレス、ブラック、木目

HC-18S(横開き) ¥58,000
税込¥63,800

■外形寸法:W450×D275×H355
■消費電力:単相100V 165W
■庫内容量:18L(おしぼり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 ¥1,589,000
税込¥1,747,900

■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)

グラスフィラー

TO-1238-S

TO-1239

TO-1238-S ¥59,000
税込¥64,900

■外形寸法:W46×D127×H290

TO-1239 ¥49,000
税込¥53,900

解凍機

電気

727721 ¥1,506,000
税込¥1,656,600

■外形寸法:W710×D835×H 2,114
■消費電力:単相100V 1.73kW
■3段階の解凍プログラムで、旨味を逃しません!
■解凍完了後は自動で冷蔵保存。
■食中毒リスクを低減、安全解凍
■最大容量670L。棚・ドリップパンは食洗機対応可
■冷蔵庫としても使用可能

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
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
アンターカウンター
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

※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。

電気瞬間湯沸器

電気

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

EIZ-3200A0 ¥880,000
税込¥968,000

■外形寸法:W400×D116×H551
■消費電力:三相200V 20.0kW
●号数換算:11.5

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 ¥118,000
税込¥129,800

■外形寸法:W240×D320×H419
■消費電力:単相100V 1.1kW(貯湯量12L)

飲物・洗い物用電気給湯器

電気

ESD20BRX220E0

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 無圧温水ヒーター

HOH-15

HWN-13ZR

HOH-15 ¥3,410,000
(無圧開放型) 税込¥3,751,000

■外形寸法:W700×D1,520×H1,765

HWN-13ZR ¥3,076,000
(屋内貯湯式型) 税込¥3,383,600

■外形寸法:W1,160×D1,300×H2,035

蒸気ボイラー

スチーム

RV-160ZH ¥2,544,000
税込¥2,798,400

■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 ¥276,000
税込¥303,600

■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

HDEN-20M ¥263,000
税込¥289,300

■外形寸法:W415×D261×H615(貯湯量18L)

EWR20BNN115C0 ¥211,000
税込¥232,100

■外形寸法:W360×D250×H599
■消費電力:単相100V 1.5kW(貯湯量20L)

厨芥処理機

電気

YS-700L-PSL-08 ¥5,119,000
税込¥5,630,900

■外形寸法:W1,510×D500×H900
■処理能力:10kg/分

ディスポーザー

電気

YS-8100 ¥120,000
税込¥132,000

■外形寸法:W233×D196×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 ¥6,020
税込¥6,622

■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:W1,100xH85

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-AD5-03（GF付）　¥85,000
税込¥93,500

■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、排気用送風機別途

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・1　¥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 あり
(外形寸法:Φ298×H144)
詳細はお問合せください。

ガス 小型卓上ガスロースター（3～4名用）

BT-6SR・1　¥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):
1.59kW/1.59kW
■ガス接続:φ9.5mmホースエンド
■点火方式:圧電点火方式
※重量:2.0kg（鉄プレアミ使用時:2.9kg）
※小型サイズ(焼面215×155)あり
詳細はお問合せください。

焼肉炭しちりん

炭 炭コンロ(ステンレス製)（3～4名用）

NK-1SR・1(五彩コンロ)　¥36,000
税込¥39,600

■外形寸法:φ298×H153
■重量:2.8kg
■炭収容量:推奨500g
■灰受け水量:推奨500cc(最大600cc)
※灰受けに水を入れてご使用ください。
※炭収容量は炭の種類により異なります。

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(PT)
■点火方法:連続放電点火方式(AC100V)
※UVセンサー・過熱センサー・漏電ブレーカー・エラーチェック搭載　ガス/ダクト遮断システム
※ダクト工事、排気用送風機別途
※価格は6台以上一括注文時
台数、メラミン種類、天板の大きさ等は、別途ご相談要

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ガス用ゴム管
■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ガス用ゴム管
■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　¥400,000
税込¥440,000

■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　¥140,000
税込¥154,000

■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　¥220,000
税込¥242,000

■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-55D　¥1,048,000
税込¥1,152,800

■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390x300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:W800xD550xH1,262
■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
- 7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

電気 防塵・防水　IP66 準拠

AD-4976-H3517　¥1,240,000
税込¥1,364,000

■外形寸法:W800×D730×H1,235
■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:10.0～50.0m/min
■登録製品数:1000
■電源:単相 AC100～240 V(+10%、-15%)
約100 VA（50/60Hz）

- マルチ周波数で最適な周波数を自動設定
- 見やすく進化したタッチパネルで直感的に操作
- ノイズ可視化機能ですばやく容易にノイズ調整
- 脱酸素剤の欠品検査と異物検査を両立（オプション）
- コンベア等の部品は工具レスで交換可能
- 多言語対応で作業性の向上
- 管理者レベルによる操作制限と履歴機能
- 操作・検査履歴をUSBに保存してデータ管理
- 冷凍食品・ジビエの検査に最適

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
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
アンターカウンター
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

※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 ¥21,800
税込¥23,980

■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

CT-2000DS ¥9,100
税込¥10,010

■外形寸法:W39×H145×D75
■温度測定範囲:-50～+580℃

デジタル防水卓上はかり

電気 防塵・防水型

UDS-211W-20K ¥35,000
税込¥38,500

■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 ¥115,000
税込¥126,500

■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:W600xD280xH1,570
■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
(オーブン電子レンジ)
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
(オーブン電子レンジ)
単相200V 3kW
(クッキングヒーター)

施工事例

フレンチレストラン

調理学校

結婚式場

ホテル/中華

オーダーキッチン

オーダーキッチン

tanico .Shop

全国の美味しい逸品が集まる
タニコーの通販サイト

“食のプロ”が全国を巡って集めた
“贈りたくなる逸品”をご用意

大切な人への贈りものに

お中元・お歳暮のご挨拶に

あなたへのご褒美に

贈る人も受けとる人も笑顔に！

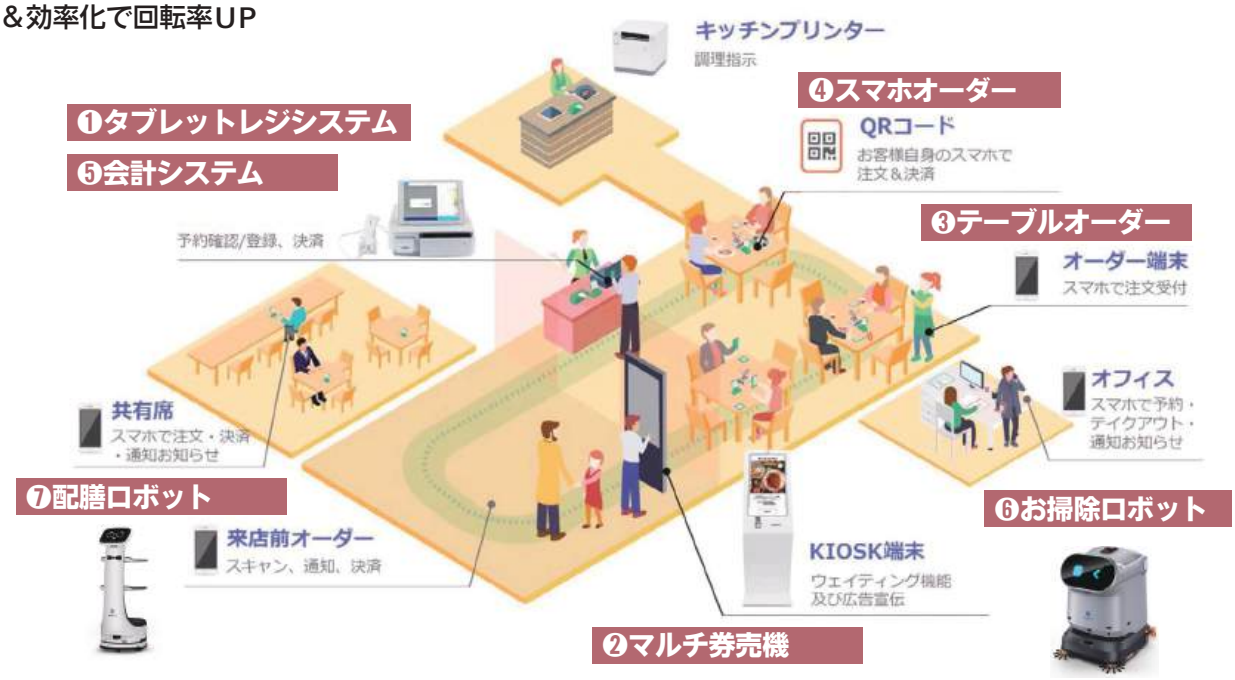
全商品送料込み価格
ご購入はこちらから ▶▶▶

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
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
アンターカウンター
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

※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。

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



マルチオーダーシステム

❶タブレットレジシステム

- ●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

❷マルチ券売機

Smooder mini	¥680,000	税込¥748,000
Smooder	¥920,000	税込¥1,012,000
還流式自動釣銭機	¥1,050,000	税込¥1,155,000
非還流式自動釣銭機	¥650,000	税込¥715,000

※要サーバー使用料・保守契約

- 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
- Point 02 スマホ感覚のシンプル画面
- Point 03 地域マネー・ハウスマネー対応
- Point 04 低価格でも機能は充実
- Point 05 自動釣銭機と連結で現金にも対応

セルフオーダーシステム

❸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	¥3,500,000
	税込¥3,850,000

■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

❹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	¥2,000,000
	税込¥2,200,000

■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

❺会計システム

【セミセルフレジ】
●内容の登録までは
スタッフさんが行い、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	¥2,300,000
	税込¥2,530,000

■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/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
● SEMOOR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	¥2,500,000
	税込¥2,750,000

■外形寸法：W450×D600×H753

フロアーロボット

❻お掃除ロボット

C30 ¥1,700,000
税込¥1,870,000

■外形寸法:W520×D490×H766
■掃き掃除、吸塵、モップ掛け清掃
■清掃能力:600m²/h
※要保守契約

C40 ¥お問合せください

■外形寸法:W500×D578×H690
■掃き掃除、吸塵、水拭き掃除、モップ掛け
■清掃能力:1,100m²/h
※要保守契約

ファンタス ¥3,220,000
税込¥3,542,000

■外形寸法:W440×D540×H617
■掃き掃除、吸塵、水拭き掃除、モップ掛け
■清掃能力:350〜700m²/h
※要保守契約

❼配膳ロボット

T8 ¥1,700,000
税込¥1,870,000

■外形寸法:W384×D468×H1,111
■最小通路幅:55cm
■最大稼動時間:15時間
※要保守契約

T11 ¥2,100,000
税込¥2,310,000

■外形寸法:W384×D463×H1,123
■最小通路幅:49cm
■最大稼動時間:9時間
※要保守契約

T9 Pro ¥2,100,000
税込¥2,310,000

■外形寸法:W500×D527×H1,266
■最小通路幅:70cm
■最大稼動時間:15時間
※要保守契約

T10 ¥2,700,000
税込¥2,970,000

■外形寸法:W486×D555×H1,399
■最小通路幅:59cm
■最大稼動時間:12.5時間
※要保守契約

KettyBot Pro ¥1,900,000
税込¥2,090,000

■外形寸法:W435×D450×H1,120
■最小通路幅:52cm
■最大稼動時間:12.5時間
※要保守契約

BellaBot ¥3,050,000
税込¥3,355,000

■外形寸法:W565×D537×H1,290
■最小通路幅:70cm
■最大稼動時間:13時間
※要保守契約

BellaBot Pro ¥3,200,000
税込¥3,520,000

■外形寸法:W570×D550×H1,290
■最小通路幅:65cm
■最大稼動時間:11時間
※要保守契約

※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。

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

業務用厨房設備機器基準適合

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）

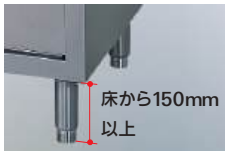
5 **業務用厨房サービス機器基準**

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
機器を平たんな床上においたとき、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

1 機器下方高さを150mm以上確保、さらに機器高さの調整を行ってもネジ等の露出はありません。

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。

DXガスフライヤー
TGFL-A35DC

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、末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

業務用厨房設備機器基準適合

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)
P109 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

JFEA仕様も製作可能

plusJ

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
P32 熱調理機器

TRE430シリーズ
P85 作業機器

IHフライヤー
P64 熱調理機器

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。

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
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
アンターカウンター
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

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）	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楕円）	1皿（下段調理）	250℃	20分

P20

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（ガスコンベクションレンジ）	TGCOシリーズ：コンベクションレンジ（TGCO-0921・0921A）	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・12枚（2段調理）	160℃	18分・20分
		スポンジケーキ	ケーキ型（18cm）	4個（4段・2段調理）	160℃	30分
		ポテトグラタン	グラタン皿（26cm×16cm）	4皿（4段調理）	200℃	25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
IHコンロ/スタンドタイプ、スタンドタイプ（インジケーター搭載）、ローレンジタイプ	TIT・TILシリーズ	3.0kW	22分	44分※	—	—	—	—
		5.0kW	13分	26分	—	—	—	—

P33

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
IHコンロ/小型卓上タイプ、小型卓上タイプ（インジケーター搭載）、卓上タイプ、卓上タイプ（インジケーター搭載）	TICシリーズ	2.0kW	33分	—	—	—	—	—
		2.5kW	26分	—	—	—	—	—
		3.0kW	22分	44分※	—	—	—	—
		5.0kW	13分	26分	—	—	—	—

※小型卓上タイプは最大10Lまでとなります。

P34

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
IHコンロ/最小小型卓上タイプ、ビルトインタイプ	TICシリーズ	2.0kW	33分	—	—	—	—	—
		2.5kW	26分	—	—	—	—	—

P34

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
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

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ブン（6・10段）	★TGSC-A6DC,A10DC ★TESC-A6D,A10D	鮭の切り身焼き	60g/切れ	14切れ	ホットエアーモード 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下さい。

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ブン	TGSC-5C TESC-5	鮭の切り身焼き	60g/切れ	10切れ	ホットエアーモード 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下さい。

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ブン（2段）	TSCO-2EB	鮭の切り身焼き	60g/切れ	6切れ	ホットエアーモード 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
ピザオーブン	★TPO-3E1(3)	ピザ	半焼成チルド生地 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	冷凍餃子 25g/個	30個	強火	5分
	★TGZ-40FTB		30個		
	★TGZ-60F		48個		
	★TGZ-60FTB		48個		
	TGZ-70FW		30×2個		
	★TGZ-70FWTB		30×2個		
	★TGZ-90FW		30+48個		
	★TGZ-90FWTB		30+48個		
	TGZ-A65		30×2個	強火	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	冷凍餃子 25g/個	24個	強火	5分
	★N-TCZ-6045G		30個		
	N-TCZ-4560G		48個		
	N-TCZ-6060G		60個		
	N-TCZ-6060GW		24×2個		
	N-TCZ-7560GW		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
自動ガス餃子グリラー	TZ-30GF-3	冷凍餃子 25g/個	24個	210℃	4分30秒～5分
	TZ-60GF-3		24×2個		
	★TZ-75GF-3		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	冷凍餃子 25g/個	24個	210℃	4分30秒～5分
	★TZ-45EF-3		36個		
	TZ-60EF-3		24×2個		
	★TZ-75EF-3		24+36個		
	★TZ-85EF-3		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	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分
		乾麺100g/束	10束	15分
		冷凍麺250g/玉	10玉	3分
	TGKU-60	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-75	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-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	食材形状	1回調理量	調理時間
スパゲティーボイラー（farina）	TGSB-A50R TGSB-A50	乾麺100g/束	3束	7分
		冷凍麺200g/玉	3玉	1分
	TGSB-A90WR ★TGSB-A90W	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

P70	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	棚位置	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
		TMS-TIG-6	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
			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
		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

棚位置は、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	棚位置	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

棚位置とは、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	棚位置	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
		TIG-120S	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
			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

棚位置とは、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	棚位置	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
		★TGF-150	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
			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

棚位置は、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（レゾナコート仕様）	★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
	ティルティングパン	★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			
		TKS-55K	煮物	300～350cc/食	110～130食	
			汁物			
		★TKS-80K	煮物	300～350cc/食	160～180食	
			汁物			
		★TKS-110K	煮物	300～350cc/食	220～250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）	茶碗蒸し	150cc/碗	60碗	25～30分
		TGMS-4（四段式）			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

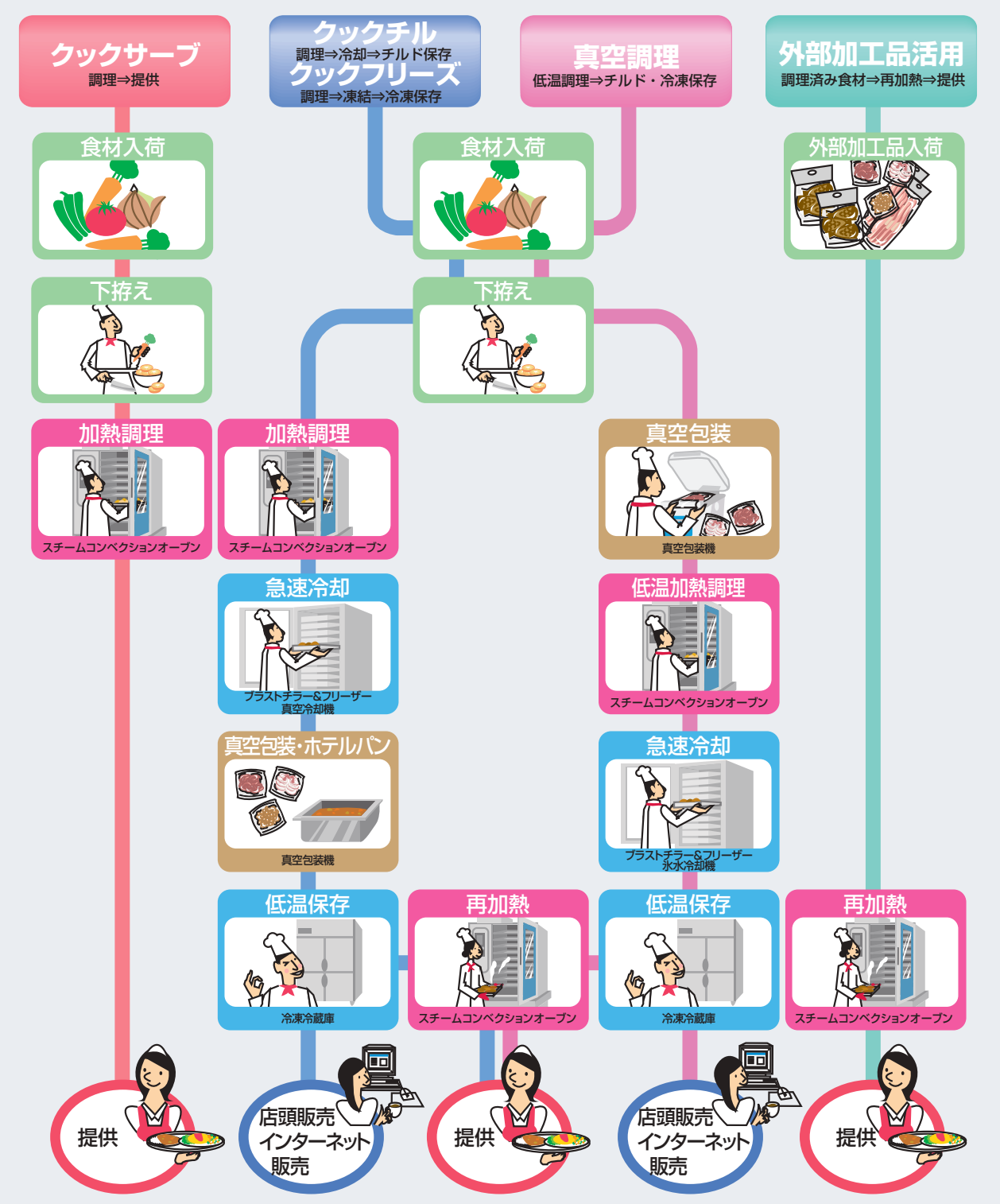
P135	製品名	型式	調理名	1回あたりの調理量
	アルセア ペスタ	★TVO2(2枚差し)	フランスパン	8本
			食パン	18斤
			デニッシュ・菓子パン	24個
		★TVO4(4枚差し)	フランスパン	16本
			食パン	36斤
			デニッシュ・菓子パン	48個
		★TVO6(6枚差し)	フランスパン	24本
			食パン	45斤
			デニッシュ・菓子パン	72個

≪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。

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
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
アンターカウンター
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

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。

スチームコンベクションオーブン

TGSC-5C 涼

TESC-5L

TGSC-5C(R/L)　¥1,290,000
税込¥1,419,000
■外形寸法：W700 × D590 × H660

TESC-5(R/L)　¥1,250,000
税込¥1,375,000
■外形寸法：W700 × D590 × H660

涼

TGSC-6CL

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 涼

TGSC-A10DCR
＋
オプション
専用架台
TSCO-BC101N

★TGSC-A10DC(R/L)　¥2,600,000
税込¥2,860,000
■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 涼

★TGSC-A20CL

★TGSC-A20C(R/L)　¥4,880,000
税込¥5,368,000
■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

ブラストチラー＆フリーザー

大量冷気による急速冷却・凍結機

FCS-BCU06N2　¥2,058,000
税込¥2,263,800
■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

EF NEXT S　¥2,200,000
税込¥2,420,000
■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

QXF-006SFLT2　¥1,980,000
税込¥2,178,000
■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

HBC-12B3-2　¥4,116,000
税込¥4,527,600
■外形寸法：W840 × D880 × H1,855
■消費電力：三相 200V 1,840/2,055W（50/60Hz）
■収納数：1/1 ホテルパン（深さ65mm）×12 枚

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

V-282　¥534,000
税込¥587,400
■外形寸法：W318 × D478 × H375
■消費電力：単相 100V 1.2/1.25kW（50/60Hz）
■チャンバー内寸法：W255 × D320 × H100
■シール有効寸法：220

V-393　¥790,000
税込¥869,000
■外形寸法：W428 × D625 × H380
■消費電力：単相 100V 1.1kW
■チャンバー内寸法：W352 × D452 × H135
■シール有効寸法：310

HVP-382N　¥989,000
税込¥1,087,900
■外形寸法：W418 × D641 × H468
■消費電力：単相 100V 1.1kW
■チャンバー内寸法：W350 × D453 × H60
■シール有効寸法：310
※高温食材パック可能（60～95℃）

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
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
アンターカウンター
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

※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❶

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
2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
3. 交差汚染・二次汚染の防止
4. 器具などの洗浄・消毒・殺菌
5. トイレの洗浄・消毒
6. 従業員の健康管理、衛生的作業着の着用など
7. 衛生的な手洗いの実施
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

トイレ使用後／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。
少なくても**1年間分の記録を、わかりやすく保管**しておきましょう。

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　A B
- 冷蔵庫の温度など

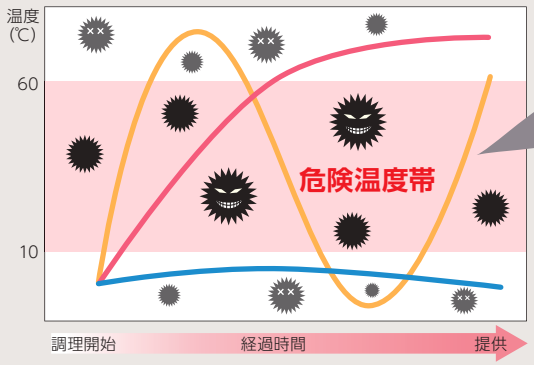
第2グループ　加熱してすぐ提供　加熱後保温して提供

チェックポイント例　A B C
- 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

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　A B C
- 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）

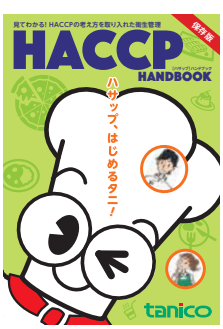
■グループ別の温度変化パターン



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。

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
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
アンターカウンター
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

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。

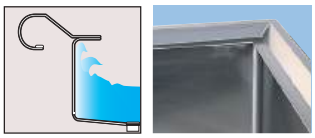
■使い勝手の良い、人に優しい設計コンセプト。製品の高さ、シンク槽深などは人間工学に基づいた寸法を設定。自然な動線で快適な作業空間を実現できるよう、前面大アール加工、化粧板裏面樹脂カバーを取り付けるなど、細かなところまで配慮した製品です。

■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。

DRY SYSTEM

ドライシンク水跳ね防止構造

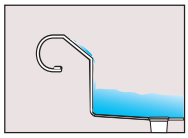
シンクの内側は、水跳ねを防止する「水返し構造」。溢れ出ようとする水や、水跳ねを遮断します。周囲は水切がスムーズな斜面構造になっています。シンク内に大型のオーバーフローをセットし、水が床に落ちるのを防止しました。



ドライシンク水跳ね防止構造

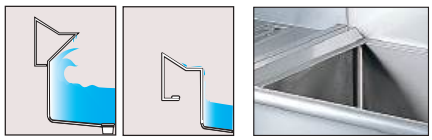
ドライ調理台水切構造

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。

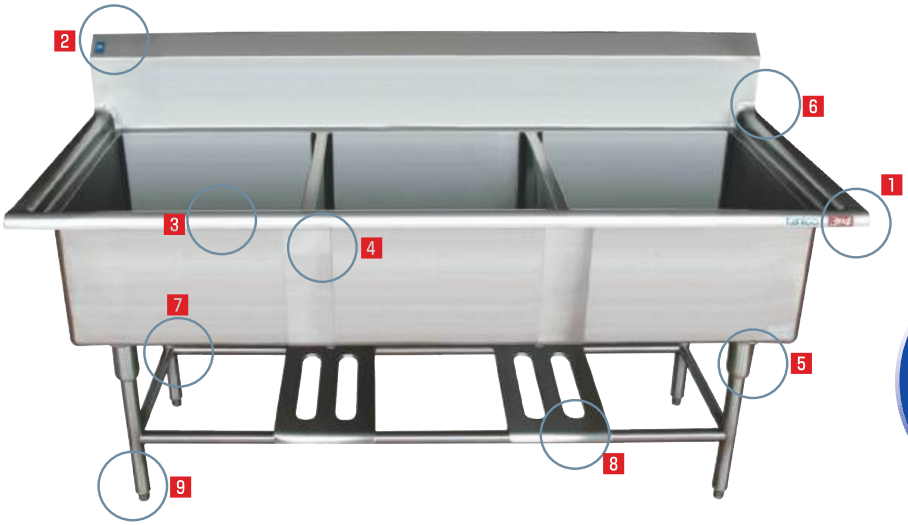
タニコー作業機器（シンク・作業台・調理台etc.）

- ■**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**……汚れ防止傾斜付　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

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

1 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ッグガードエッジ

2 バッグガードのエッジ角を45度に施しました。これによりバッ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

3 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

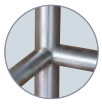
4 シンク間のすき間を完璧に覆いました。ゴミたまりをなくし、害虫の侵入を防ぐのと同時に前面の清掃性を向上させました。

新構造のプレートでゴミ溜まりを防ぎます

5 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

6 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。

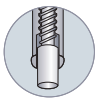


脚部の接合は全周溶接

7 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

8 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。

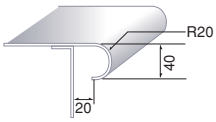


脚部のアジャストにも新構造

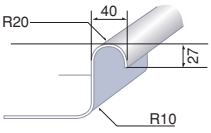
9 アジャスト部分を脚の中にねじ込む構造を採用しました。ねじ込み部のわずかなゴミ溜まりも許しません。

多彩なフロントエッジパターン

キャビネット系



シンク系



様々なシーンで活躍。充実のオプショナルパーツ。(別売)

ハンドルコック
ドレン排水

トラップ(エンビ)

排水トラップ
(ステンレス)

オーバーフロー
排水

※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、カスタムソイルドディシュテーブルが認証されました。

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
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
アンターカウンター
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

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・耐磨耗性・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、清掃し易い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。

※ポルカプレート®、排水桝施工例

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ポルカプレート®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。

※ポルカプレート®は日本治金工業(株)の登録商標です。

ポルカプレート®、チェッカープレート比較

凸部が丸い形状なので、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。ポルカプレート®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。

清掃前

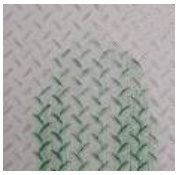
ポルカプレート®

チェッカープレート

ホウキで2回、同一方向に払う。

清掃後

ポルカプレート®

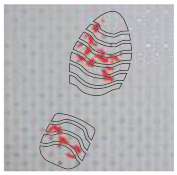


チェッカープレート

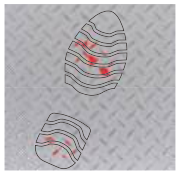
接地面積が大きく、長時間の立ち仕事でも足にかかる負担を軽減します。

写真の赤い部分は、安全靴でポルカプレート®とチェッカープレートを踏んだ時の接地状態です。ポルカプレート®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。

靴底の設置面積が約2倍



ポルカプレート®
靴底の設置面積
1,580mm²



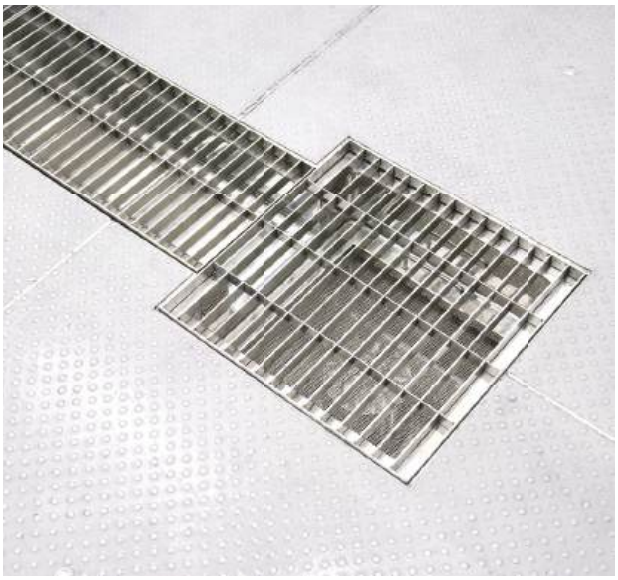
チェッカープレート
靴底の設置面積
752mm²

※幅木、腰壁、桝との仕舞もご相談ください。
※材料・工事共に承ります。

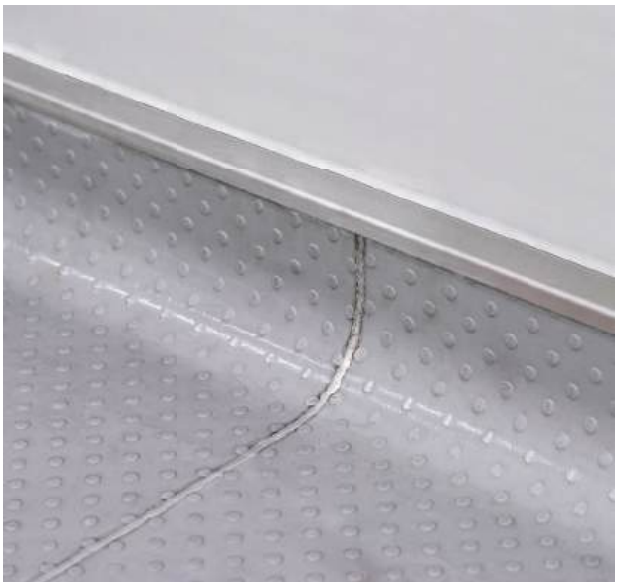
STAINLESS FLOOR SYSTEM

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®、排水桝設置例



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・排水枡の特長

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。

側溝付排水桝本体

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
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
アンターカウンター
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

⚠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おりません。
- 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、改造は絶対にしないでください。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、排気フードにグリス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作動させてください。
- 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。塩素系洗浄剤・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。洗浄剤・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。
- 心臓用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

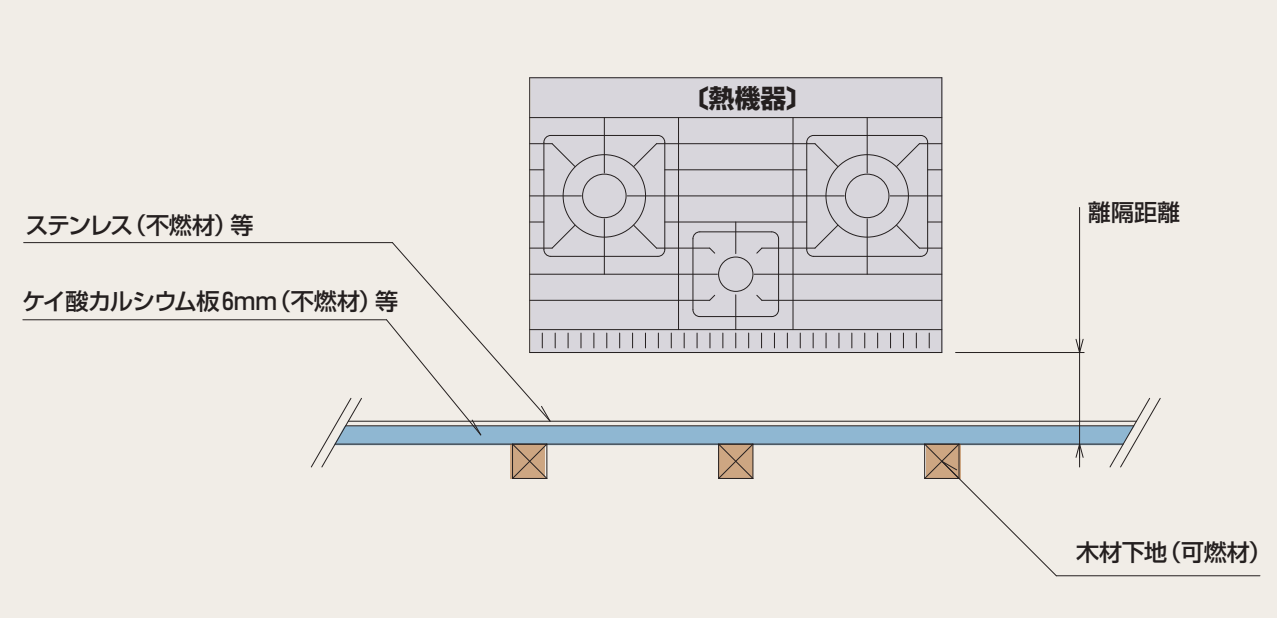
厨房機器は長期間使用の間に、ほこりや油煙等が付着し、製品性能が低下し、不完全燃焼をおこし一酸化炭素を発生したり、長年にわたって付着した脂による火災の恐れがあります。また、部品の経年劣化やシール材の劣化によってガス漏れする恐れもあります。これらの事故を未然に防止するため、また製品を末永く安全にご使用いただくためにも、年に 1 回以上の定期的な保守点検をお願いいたします。便利でお得な保守点検を各種ご用意しておりますので、保守契約をご利用いただくことをお勧めいたします。

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。

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 多数取り扱いいたします。

株式会社
厨房市場

〒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。

道具専門カタログ

Kitchen Equipment
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頂きます。

90,000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!!

月々一定額のお支払い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

お客様の経営にあったプランをご提案いたします。

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ので、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。
※ リースプランおよびクレジットプランは、契約期間中の移設、廃棄はできません。

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

タニコー全国ネットワークは
tanico.co.jp/network/から

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。

※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。

2509-470MG