

ガス生そば釜 ガス



- 釜底のフィンにより大きな対流を引き起こしそばを均一に調理します。
- 自動給水機能により作業者の負担を軽減します。



型式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径A (都市/LP)	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A	鍋容量 L	備考
				都市ガス (kW)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (kW)	LPガス (kg/h)					
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

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

※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。

[オプション]



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

※TGK-1Bについては2番釜Rタイプは使用できません。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。荷作り・運賃は別途申し受けます。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。

パイロット点火(点火棒使用) SUS 304 耐蝕性に優れたSUS304材使用 SUS 430 SUS430材使用

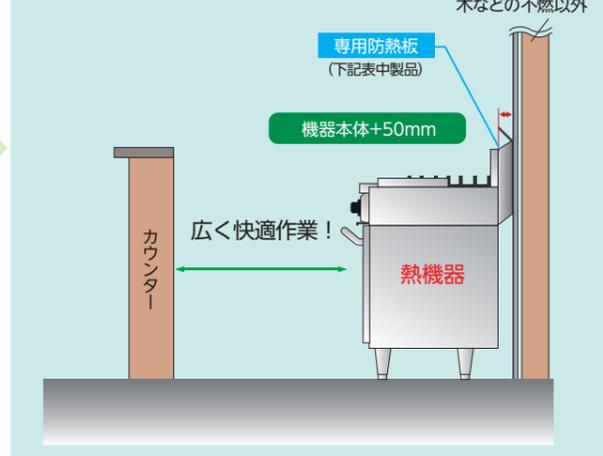
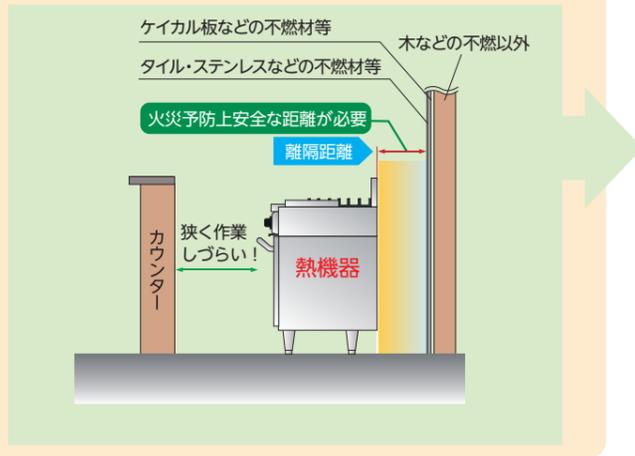


専用防熱板

不燃以外(木材等)の構造壁へ安全設置 専用防熱板

熱機器を不燃以外(木材等)の構造物に設置するには、火災予防上、安全な距離(離隔距離)が必要です。

専用防熱板を機器に取り付けることによって、不燃以外(木材等)の構造物に安全で効率の良い設置が可能です。



※「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。

※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

■テストキッチン・ショールーム / OAK STAGE(柏)、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、AVENIR(高崎)、CRAFT(名古屋)、TRAY(岩見沢)、ING(札幌)、CONNECT(静岡)、湘南台、千葉、岡山、北海道

■工場 / 北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、湘南台、福井大野第1、福井大野第2、福井丸岡、九州

※この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp>
お問い合わせは下記まで。

2503-50SE



ゆで麺器

2025.03



ゆで麺器カタログ

「蒼龍」で、コスパ

最高の厨房に!

利益&ES*アップ

空調コスト削減 & 労働環境向上

Point 1 排熱量減少

排熱温度を従来製品の1/2にまで低下させ、環境向上による作業者の疲労軽減と空調費削減により利益の拡大が見込めます。



収益アップ

回転率アップ & 茹で上がり品質向上

Point 2 給水による湯温低下防止

排熱で予熱した約60°Cのお湯を給水し、槽内温度の低下を防ぎます。これにより沸き上がりも早く、お店の回転率が上がります。また、茹で上がりの品質も向上し、お客様の満足に繋がります。



利益&ES*アップ

労務費用削減

Point 3 らくらく清掃

新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きにくい清掃が困難な場所もラクラク掃除です! 作業効率も上がり、作業者の重労働を緩和します。



利益アップ

アイドリング時のガス代削減

Point 4 無作業時のガス料金低減

アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来1/2にまで低減させます。金額に換算すると2年間使用で、なんと本製品1台分の金額に!(当社比)

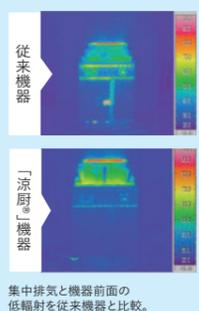


蒼龍の全てのシリーズが「涼厨®」の認定製品です。

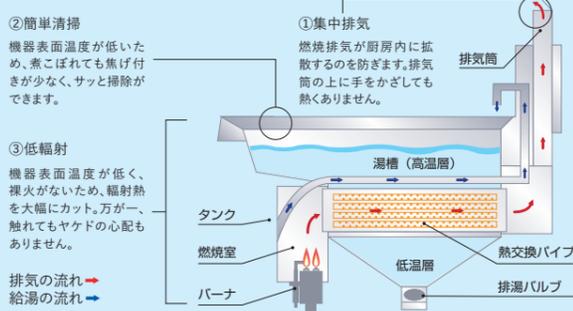
「涼厨®」のメリット

- 1 厨房の室温が快適
- 2 機器表面が低温
- 3 空調負荷の低減
- 4 導入も簡単

ゆで麺器温度比較



槽内イメージ図



人気の蒼龍シリーズにオートリフター付機種ラインナップ!

時間設定は、デジタルカウントダウン方式
詳細な時間をセットし、あと何秒で茹で上がるかが確認できます。また、途中でのリセットも可能です。

モーター駆動による6テボ完全独立制御
オートリフターはそれぞれが独立して制御できますので、その都度必要な数で使用できます。

角型ゆで麺器用シャッター ※オプション

● 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-S4	¥36,000 税込¥39,600	★OP-TGUS-S4A	¥49,000 税込¥53,900
TGUS-A45用		TGUS-A45A用	
★OP-TGUS-S6	¥40,000 税込¥44,000	★OP-TGUS-S6A	¥54,000 税込¥59,400
TGUS-A60用		TGUS-A60A用	
★OP-TGUS-S9L	¥31,000 税込¥34,100	★OP-TGUS-S9AL	¥40,000 税込¥44,000
TGUS-A90W用		TGUS-A90AW用	
★OP-TGUS-S9R	¥31,000 税込¥34,100	★OP-TGUS-S9AR	¥40,000 税込¥44,000
TGUS-A90W用		TGUS-A90AW用	

「涼厨®」とは 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削減することで、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。既設のガス機器を「涼厨®」に入替えるだけで空調費用が削減でき、さらにグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

角型ゆで麺器(省エネタイプ) ガス

熱効率77%達成



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		ガス接続 口径A (都市/LP)	給水 口径 A	排水 口径 A	備考	槽容量 L	JIS規格	
				都市ガス (kW)	LPガス (kW)							
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	33	○
TGUS-A60	600×600×850	¥569,800	¥518,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	一槽式・6テボ	45	○
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	33×2	○
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	45	○
TGUS-A60A	600×750×850	¥645,700	¥587,000	17.4	15,000	17.4	15	15	32	一槽式・9テボ	58	○
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	45×2	○

付属品 テボ、中底板 ※製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

型式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径A (都市/LP)	給水 口径 A	排水 口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	備考	
				都市ガス (kW)	LPガス (kW)							
オートリフトタイプ												
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)												
TALC-3GA(R/L)	67×650×660	¥435,600	¥396,000	-	-	-	-	-	1φ100V	0.2	-	-

※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。 ※高さ800mmの製品は受注生産にてうけたまわります。

ハイパワー解凍ゆで麺器(冷凍麺対応) ガス

- 新開発の熱交換装置で冷凍麺を効率良く調理します。
- 冷凍麺による急激な水温低下も高出力バーナーにより素早くリカバリーします。



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		ガス接続 口径A (都市/LP)	給水 口径 A	排水 口径 A	備考	槽容量 L	
				都市ガス (kW)	LPガス (kW)						
TGUS-50H	500×600×850	¥540,100	¥491,000	14.0	12,000	14.0	15	32	一槽式・4テボ	45	○
TGUS-60H	600×600×850	¥616,000	¥560,000	18.6	16,000	18.6	15	32	一槽式・6テボ	59	○
TGUS-90WH	900×600×850	¥1,002,100	¥911,000	28.0	24,000	28.0	15×2	15	32×2	45×2	○
TGUS-50AH	500×750×850	¥606,100	¥551,000	18.6	16,000	18.6	15	32	一槽式・6テボ	58	○
TGUS-60AH	600×750×850	¥682,000	¥620,000	28.0	24,000	28.0	15	32	一槽式・9テボ	75	○
TGUS-90AWH	900×750×850	¥1,100,000	¥1,000,000	37.2	32,000	37.2	15×2	15	32×2	58×2	○

付属品 テボ、テボ受け、中底板

注)本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。
※高さ800mmの製品は受注生産にてうけたまわります。

中華ゆで麺器 ガス

- 釜の中に大きな対流を引き起こし麺を均一に調理します。
- 余熱タンク内蔵モデルのご使用により連続調理時の沸き上がりを早くします。



TGU-65



TGU-65DH
(余熱タンク付)



ハイパワー鍋

熱湯吹上機構で
抜群の沸騰力



TGU-65FD
(余熱タンク付)



TGU-65FHD
(余熱タンク付)



★TGU-65DD
(給湯タンク付)

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		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 L	
				都市ガス (kW)	LPガス (kW)						
TGU-65	650×750×800	¥260,700	¥237,000	23.3	20,000	22.3	25	—	40	16	
TGU-65D	650×750×800	¥393,800	¥358,000	23.3	20,000	23.2	25	20	20/40	16	余熱タンク付
TGU-65H	650×750×800	¥347,600	¥316,000	23.3	20,000	22.3	25	—	40	16	
TGU-65DH	650×750×800	¥480,700	¥437,000	23.3	20,000	23.2	25	20	20/40	16	余熱タンク付
★TGU-65DD	650×750×800	¥709,500	¥645,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	22	給湯タンク付
TGU-65FD	650×750×800	¥518,100	¥471,000	20.9	18,000	19.2	20	15	40	16	余熱タンク付
TGU-65FHD	650×750×800	¥556,600	¥506,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	22	余熱タンク付
ハイパワー鍋											
OP-TGU-BF	φ490×186	¥132,000	¥120,000	—	—	—	—	—	—	6テボ	16

付属品

- TGU-65 付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、テボ×6、テボ受け×1、ゴミカゴ×1
 - TGU-65D 付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、テボ×6、テボ受け×1、ゴミカゴ×1
 - TGU-65H 付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、テボ×6、テボ受け×1、ゴミカゴ×1
 - TGU-65DH 付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、テボ×6、テボ受け×1、ゴミカゴ×1
 - ★TGU-65DD 付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(22ℓ)×1、テボ×7、テボ受け×1、ゴミカゴ×1
 - TGU-65FD 付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、テボ×7、テボ受け×1、ゴミカゴ×1
 - TGU-65FHD 付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(22ℓ)×1、テボ×7、テボ受け×1、ゴミカゴ×1
- ※高さ750mmの製品は受注生産にてうけたまわります。

※TGU-65H、TGU-65DH:ハイパワー鍋搭載

専用防熱板 ゆで麺器 防

NEW



A 防熱バックガード

B 防熱サイドガード

※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-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

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

電気ゆで麺器 電気

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



★TEU-A28D



TEU-A45D



★TEU-A85DW

★TEU-A45D+リフトアップ(★TALC-3E)装着

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	槽水量 L	備考
スタンダードタイプ(サーモスタット仕様)									
TEU-A28	280×600×850	¥389,400	¥354,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3テボ
TEU-A45	450×600×850	¥495,000	¥450,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6テボ
★TEU-A62	620×600×850	¥605,000	¥550,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9テボ
★TEU-A85W	850×600×850	¥910,800	¥828,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12テボ
★TEU-A28A	280×750×850	¥413,600	¥376,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3テボ
TEU-A45A	450×750×850	¥520,300	¥473,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6テボ
★TEU-A62A	620×750×850	¥630,300	¥573,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9テボ
★TEU-A85AW	850×750×850	¥935,000	¥850,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	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)									
★TEU-A28D	280×600×850	¥460,900	¥419,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3テボ
TEU-A45D	450×600×850	¥548,900	¥499,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6テボ
★TEU-A62D	620×600×850	¥653,400	¥594,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9テボ
★TEU-A85DW	850×600×850	¥962,500	¥875,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12テボ
★TEU-A28DA	280×750×850	¥484,000	¥440,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3テボ
★TEU-A45DA	450×750×850	¥573,100	¥521,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6テボ
★TEU-A62DA	620×750×850	¥678,700	¥617,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9テボ
★TEU-A85DAW	850×750×850	¥986,700	¥897,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	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のみとなります。
※高さ800mm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・保温切換機構により、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)



ゆげ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。

卓上ガスゆで麺器 ガス

- コンパクトな厨房にも設置が可能です。

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		ガス接続 口径 (都市/LP)	排水 口径 A	槽水量 L		
				都市ガス (kW)	LPガス (kW)					
TCU-4445X	440×550×400	¥184,800	¥168,000	10.9	9,400	10.9	0.78	φ13/φ9.5	20	16

付属品 テボ×4、テボ受け×1、中底板×1



TCU-4445X

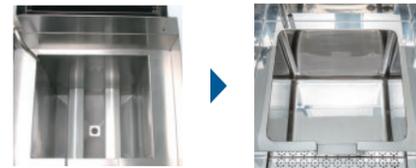
スパゲティーボイラー



70%の熱効率で茹で上げる。パスタの新常識。



- 業界トップクラスの省エネを実現し、ランニングコストや、空調費用を削減します。
- 反転カゴ式により作業効率アップ。
- 給水を予熱する事により、連続調理時の茹で上がりをより良くしました。(TGSB)
- 平底形状により清掃性が大幅アップ。清掃時の負担を軽減いたします。(スマートクリーンタイプのみ)



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。

- 冷凍麺の調理に適したバスケットを搭載。(TCEU)
- 省スペースでコンパクトな厨房にも推奨です。(TCEU)



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		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	
				都市ガス (kW)	LPガス (kW)						
角カゴ式											
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	15×2	15	32×2	38×2	二槽式・6カゴ
角カゴ式スマートクリーンタイプ											
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
反転カゴ式											
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	15×2	15	32×2	43×2	二槽式・6カゴ

※高さ800mmの製品は受注生産にてうけたまわります。

型式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	給水 口径 A	排水 口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	槽水量 L	備考
卓上型電気式スパゲティーボイラー(オートリフトアップ式/冷凍麺専用)									
★TCEU-2AL	400×650×290	¥609,400	¥554,000	15	20	3φ200V	4.9	11.0	一槽式・2ゆでカゴ
★TCEU-4AL	695×650×290	¥778,800	¥708,000	15	20	3φ200V	7.5	20.5	一槽式・4ゆでカゴ

付属品	
■TGSB-A50	ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×3、パッフル板×1
■TGSB-A90W	ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×6、パッフル板×2
■TGSB-A45DH	ゆでカゴW100×D290×H150(mm)×3、パッフル板×1
■TGSB-A50R	ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×3、受けカゴ×1、パッフル板×1
■TGSB-A90WR	ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×6、受けカゴ×2、パッフル板×2
■TCEU-2AL	ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×2、パッフル板×1
■TCEU-4AL	ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×4、パッフル板×1

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

角型うどん釜・ゆがき槽付湯煎器



麺の旨味をひきだす沸騰力と保温力

- たっぶりの湯量と沸騰力がつくりだす理想的な噴流により麺が踊るように回転し、驚くほど麺の旨味をひきだします。
- 生麺から乾麺まで、コシのある茹で上がりも思いのまま。
- 特殊構造による保温力と復帰力でお店の回転率もグーンとアップ!連続オーダーに対応できます。

アイドリング機能でコストを削減

- 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軽減します。(TGKU-45を除く)

掃除しやすいクリーン設計

- 湯槽には耐食性に優れたSUS316ステンレス、そして天板には高級ステンレスを使用。塩分の多い「うどん」麺茹ではおまかせください。
- 天板に水を張れば、麺茹で時のうどんのこびり付きや、温度上昇を軽減します。

角型うどん釜



ゆがき槽付湯煎器



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

型式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径A (都市/LP)	ドレン排水 口径 A	排水 口径 A	水量 L	
				都市ガス (kW)	LPガス (kW)					
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
※高さ800mmの製品は受注生産にてうけたまわります。

[オプション]

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

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

※TKU-60TBL, TKU-75TBRは標準在庫品。



反転カゴ

専用防熱板 角型うどん釜



型式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	適用
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。

