

日本そば関連機器

304シリーズ

SUS 304

生そば釜とのセット例



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

※角丸シンク用循環式冷水機

角丸シンク



★ T-MS-105

そばシンク (槽深 150mm)



★ T-SS-90

并戸棚



★ T-SCB-90

麺棚 (右用、左用あり)



★ T-M-105

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- オーブン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラー/グリドル
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 炊飯
- その他

作業機器

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

洗浄機器

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

衛生機器

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

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ペーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加湿
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

- 備品・消耗品
- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

その他

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

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