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。

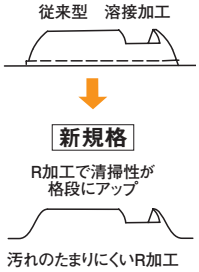
EMPEROR エンペラー

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）



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。

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

【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

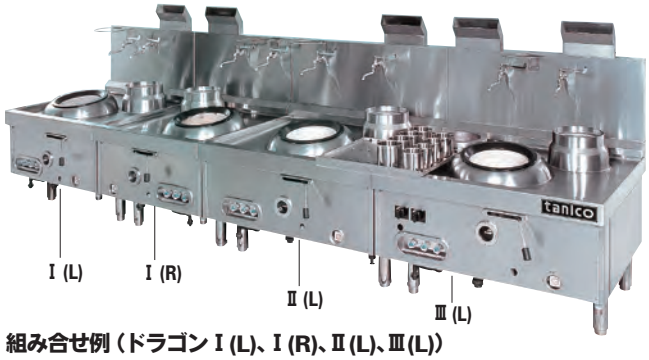
電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です。（当社比）

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)）

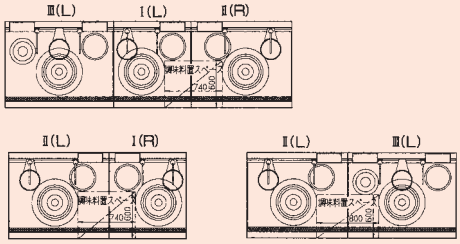
※使用バーナ火口位置により右側用(R)・左側用(L)タイプがあります。

★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

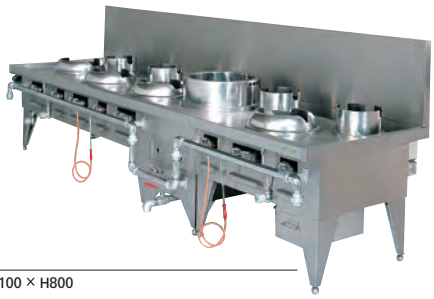
▲前面排水溝シャワー噴射装置
清掃性をアップした天板一体型

▲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

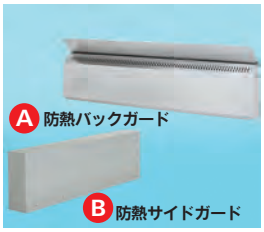
■内径寸法：φ410×H100
※鍋寸法φ390用

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 NEW

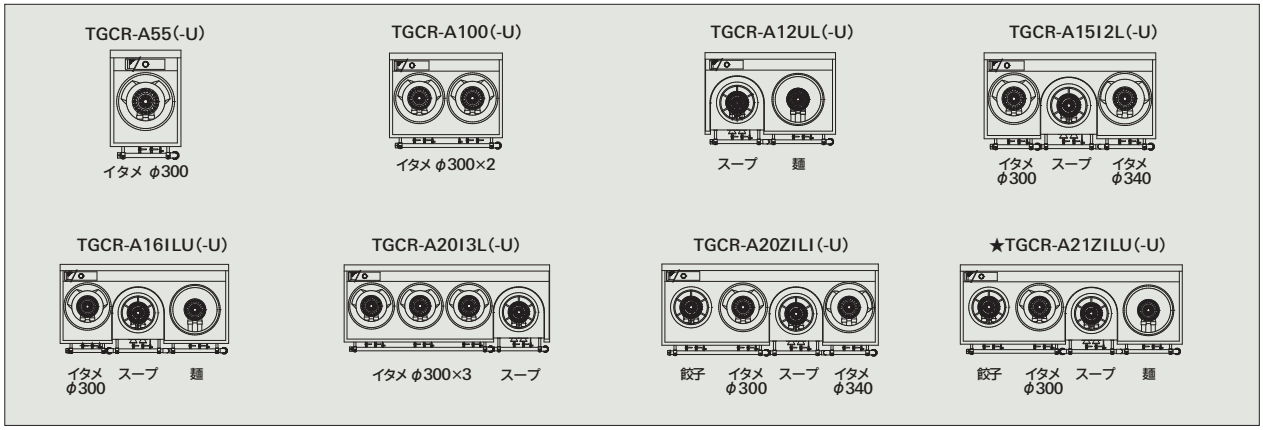


型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	適応
防熱バックガード						
OP-TGCR-HB55	550	80	420	¥60,500	¥55,000	TGCR-55(-U)用
OP-TGCR-HB100	1,000	80	420	¥69,300	¥63,000	TGCR-100(-U)用
防熱サイドガード						
OP-TGCR-HS75(R/L)	200	800	340	¥55,000	¥50,000	TGCR-55/100(-U)用

※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。

パイロット点火（点火棒使用）　空焚き防止装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　専用防熱板

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

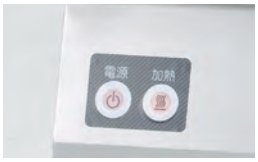
★ TICR-B606

ガス P49/P51

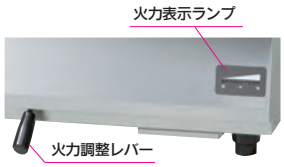
電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。
パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを
設定しました。
（鍋サイズは、5kWタイプ=φ360mm、6kWタイプ=φ450mm）

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	¥264,000	¥240,000	23.3	20,000	20.9	25	40	φ300×1	○
TGCR-100V	1,000	750	800	¥431,200	¥392,000	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。

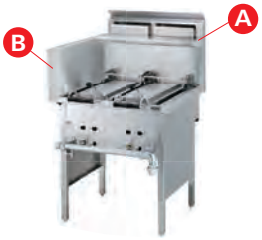
型式 高さ800mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	排水接続口径A	電源	消費電力 (50/60Hz) W	能力 (焼数/1回)
TGZ-40F	400	750	800	¥217,800	¥198,000	11.6	10,000	11.2	20	32	–	–	30
★TGZ-40FTB	400	750	800	¥254,100	¥231,000	11.6	10,000	11.2	20	32	1φ100V	5	30
★TGZ-60F	600	750	800	¥287,100	¥261,000	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

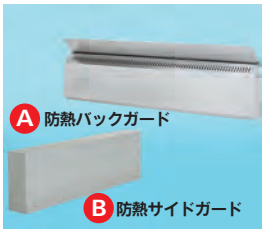
(TB) タイプ：タイマー、ブザー付
※ TGZ-A65：オプションにてタイマー、ブザー付。　付属品：ゴミカゴ× 2、TGZ-A65 はゴミカゴ× 1

※ 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 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-TGZ-HB30	300	50	320	¥55,000	¥50,000	TZ-30GF-3
OP-TGZ-HB40	400	50	320	¥58,300	¥53,000	TGZ 間□400用
OP-TGZ-HB60	600	50	320	¥60,500	¥55,000	TGZ,TZ 間□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□900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