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
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。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

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

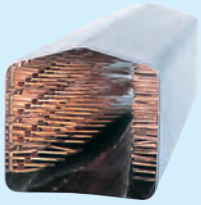
★ OP-TGUS-S6A ¥54,000 税込¥59,400
TGUS-A60A 用

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

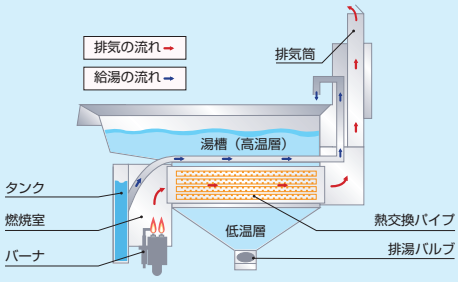
★ OP-TGUS-S9AR ¥40,000 税込¥44,000
TGUS-A90AW 用

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。

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	¥540,100	¥491,000	14.0	12,000	14.0	15	15	32	一槽式・4テボ	○
TGUS-60H	600	600	850	¥616,000	¥560,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6テボ	○
TGUS-90WH	900	600	850	¥1,002,100	¥911,000	28.0	24,000	28.0	15×2	15	32×2	二槽式・8テボ	○
TGUS-50AH	500	750	850	¥606,100	¥551,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6テボ	○
TGUS-60AH	600	750	850	¥682,000	¥620,000	28.0	24,000	28.0	15	15	32	一槽式・9テボ	
TGUS-90AWH	900	750	850	¥1,100,000	¥1,000,000	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

TGU-65FD

TGU-65FHD

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

TGU-65DD/TGU-65FHD

TGU-65FD

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	
★TGU-65DD	650	750	800	¥709,500	¥645,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	7テボ	22L	
TGU-65FD	650	750	800	¥518,100	¥471,000	20.9	18,000	19.2	20	15	40	7テボ	16L	○
TGU-65FHD	650	750	800	¥556,600	¥506,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	7テボ	22L	
ハイパワー鍋														
OP-TGU-BF	φ490		186	¥132,000	¥120,000	—	—	—	—	—	—	6テボ	16L	

付属品:ゆで麺用ステンレス鍋、テボ、ザル受、ゴミカゴ　※TGU-65H、TGU-65DH ハイパワー鍋搭載

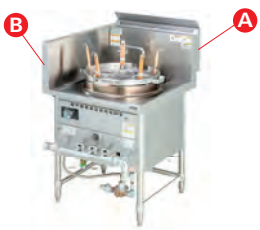
※ H750 の製品は受注生産にてうけたまわります。

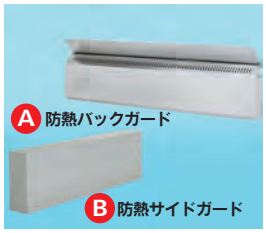
余熱タンク付・・・TGU-65D、TGU-65FD、TGU-65FHD、TGU-65DH、TGU-65DH-U、TU-1ND、TU-2N、TU-3
給湯タンク付・・・TGU-65DD、N-TU-1

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※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 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-TGU-HB65	650	50	395	¥60,500	¥55,000	TGU-65(D/H/DH)用
OP-TCU-HB44	440	50	275	¥58,300	¥53,000	TCU-4445X用
防熱サイドガード						
OP-TGU-HS75(R/L)	50	800	330	¥38,500	¥35,000	TGU-65(D/H/DH)用

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

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/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。

電気ゆで麺器

電気

★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)

ガス P53～P54

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。

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) 調理能力表
耐蝕性に優れたSUS304材使用 SUS430材使用 専用防熱板

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。

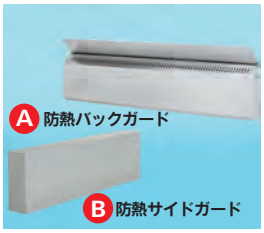
オプション

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

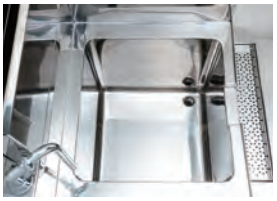
スパゲティーボイラー

COOK

ガス ●角カゴ式

TGSB-A45DH

パイプがない「スマートクリーンタイプ」



新登場！

型式 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

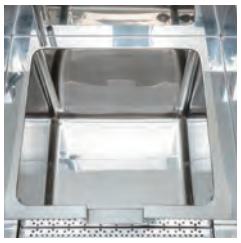
※反転カゴ式も対応可能です。お問い合わせください。

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

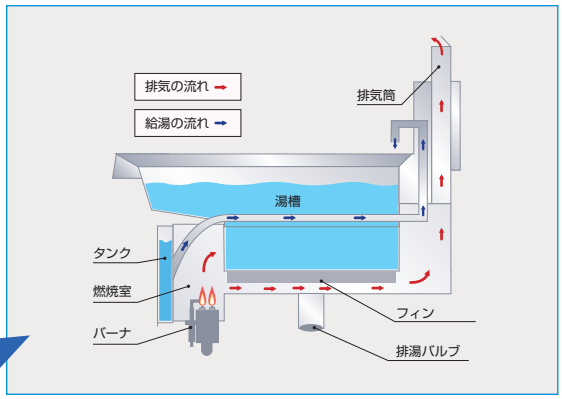
スマートクリーンタイプ



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

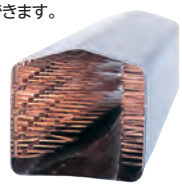
farina

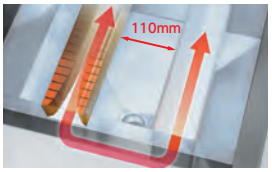
手をかざしても大丈夫

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。



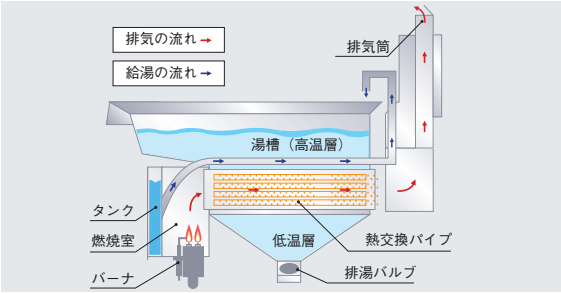


新型 5角形ヒートパイプ
SUS316製カバー/
銅製フィン採用

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

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。