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	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (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	¥1,372,800	¥1,248,000	27.9	24,000	26.5	1.9	20A	1φ100V	0.02	625	625	70
GFC-100TP	1,360	930	945	¥1,596,100	¥1,451,000	39.5	34,000	36.3	2.6	20A	1φ100V	0.02	925	625	100
電気式															
★TE-70TP	1,060	930	945	¥1,280,400	¥1,164,000	–	–	–	–	–	3φ200V	8	625	625	70
★TE-100TP	1,360	930	945	¥1,533,400	¥1,394,000	–	–	–	–	–	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	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)	つば元水量 L	満水量 L	備考
★TRK-036DF	1,210	860	850	¥566,500	¥515,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	36	60	自動点火
TRK-055DF	1,255	900	890	¥578,600	¥526,000	23.3	20,000	23.3	1.67	20	55	80	自動点火
TRK-080DF	1,340	980	880	¥636,900	¥579,000	32.6	28,000	32.6	2.33	20	80	110	自動点火
TRK-110DF	1,390	1,035	900	¥669,900	¥609,000	37.2	32,000	37.2	2.67	20	110	140	自動点火
★TRK-150DF	1,465	1,110	1,030	¥696,300	¥633,000	41.9	36,000	41.9	3.00	20	150	185	自動点火
★TRK-190DF	1,555	1,160	1,020	¥851,400	¥774,000	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	¥847,000	¥770,000	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

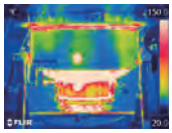
圧電点火方式　高性能サーモスタット　連続スパーク点火　過熱防止装置付　パイロット点火（点火棒使用）　立消え安全装置　電気使用製品　COOK 調理能力表
涼 涼厨　JFEA 業厨機器基準

ガス回転釜

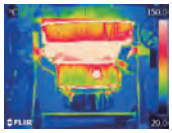
ガス

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	KGR-15	KGR-20	KGR-30
¥お問い合せください	¥お問い合せください	¥お問い合せください	¥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)	■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)	■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)	■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	¥275,000	¥250,000	14.0	1.00	φ9.5ホースエンド	36	47	805×805×555	70~80
TKS-55K	φ855	645	¥313,500	¥285,000	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	¥385,000	¥350,000	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。