

作業機器

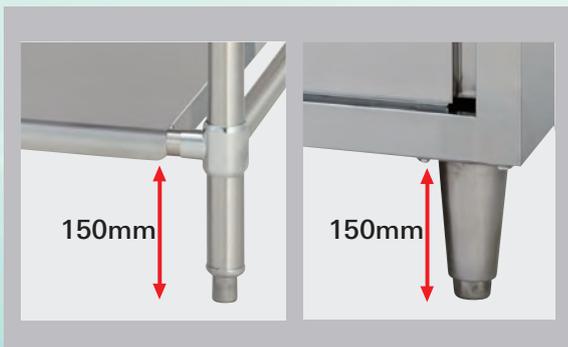
TREシリーズ(SUS430)
TAシリーズ(SUS304)

作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
ハンラック
日本そば
エレファントシェルフ

高さ850mm板金製品の特長

機器下部の清掃性アップ

機器下方高さを150mm確保し、清掃性を向上しました。



※奥行450mmカウンタータイプは除く

取り外しスノコで清掃性アップ

従来の固定式から取り外し可能なスノコを採用。清掃性を高め清潔な環境を保つことが可能です。



※移動台を除く

折り取っ手でらくらく清掃

扉と取っ手が一体化する事で耐久性が向上。またゴミや汚れに対し清掃しやすい構造になっています。



戸当たりパッキンの劣化を解消

剥がれて異物混入の危険がある従来の戸当たりパッキンを廃止、専用樹脂部品を採用しました。



耐食性に優れ、寿命の向上とメンテナンスの簡素化を実現

ステンレス鋼とは、13%以上のクロムを含んだ鋼のことで、大別してSUS430系（18%Cr）とSUS304系（18%Cr+8%Ni）があります。SUS304ステンレスは、SUS430ステンレスよりさらに耐食性を向上させるために、Ni（ニッケル）を8%添加した高級ステンレスです。

SUS304とSUS430の特性比較

◎：より優れている ○：優れている

鋼種	特性	耐食性	耐久性	清潔性	メンテナンス性	強度	耐熱性	靱性
SUS304		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
SUS430		○	○	○	○	○	○	○

各種食品に対する耐食性試験結果、25℃ 150h

食品	鋼種	SUS304	SUS430
しょうゆ		×	×
ソース		○	×
トマトケチャップ		○	○
マヨネーズ		×	×
野菜ジュース		○	○
食酢（酸度4.2%）		○	○
食酢+1%NaCl		○	×

○：腐食なし
×：腐食発生

TRE430 シリーズ

plusJ SUS 430

シンク



- ① ステンレスはSUS430を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ シンプルなR加工
- ④ 使いやすい高さ850mm仕様
- ⑤ クロムメッキオーバーフロー

調理台



- ① シンプルなR加工
- ② 使いやすい高さ850mm仕様
- ③ 甲板厚1.2mm採用
- ④ 外装ステン厚0.8mm採用
- ⑤ 折り取手

TA304 シリーズ

JFEA SUS 304 R 20

シンク



- ① ステンレスはSUS304を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ 清掃性が向上した大Rデザイン
- ④ 使いやすいグローバルサイズ
- ⑤ ステンレス小判型オーバーフロー
- ⑥ 清掃性を向上させた高脚

調理台



- ① 清掃性が向上した大Rデザイン
- ② 使いやすいグローバルサイズ
- ③ 甲板厚1.5mm採用
- ④ 外装ステン厚1mm採用
- ⑤ ステンレス製取手
- ⑥ 清掃性を向上させた高脚

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
- テルテンゲン/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
- バンラック
- 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

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

ペーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- 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