

一槽、二槽、台付

奥行450mmタイプ

シンクトップ/t=1.2mm  
バックガード寸法/高さ 90mm × 厚さ 30mm、槽深 220mm

TA304シリーズ



一槽シンク (バックガードなし)



★ TA-1S-A7545NB

二槽シンク



★ TA-2S-A1045

台付二槽シンク



★ TA-2SB-A1245R

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	排水接続 口径 A	取外し式スノコ	
	間口	奥行	高さ				W250	W350
一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付								
★TA-1S-A4545	450	450	850	¥113,300	¥103,000	50	-	-
★TA-1S-A645	600	450	850	¥119,900	¥109,000	50	-	-
★TA-1S-A7545	750	450	850	¥126,500	¥115,000	50	2	-
★TA-1S-A945	900	450	850	¥145,200	¥132,000	50	2	-
一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付								
★TA-1S-A4545NB	450	450	850	¥113,300	¥103,000	50	-	-
★TA-1S-A645NB	600	450	850	¥119,900	¥109,000	50	-	-
★TA-1S-A7545NB	750	450	850	¥126,500	¥115,000	50	2	-
★TA-1S-A945NB	900	450	850	¥145,200	¥132,000	50	2	-
台付一槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付								
★TA-1SB-A945(R/L)	900	450	850	¥134,200	¥122,000	50	2	-
★TA-1SB-A1045(R/L)	1,000	450	850	¥140,800	¥128,000	50	1	1
★TA-1SB-A1245(R/L)	1,200	450	850	¥151,800	¥138,000	50	1	1
台付一槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付								
★TA-1SB-A945NB(R/L)	900	450	850	¥134,200	¥122,000	50	2	-
二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付								
★TA-2S-A945	900	450	850	¥166,100	¥151,000	50×2	1	-
★TA-2S-A1045	1,000	450	850	¥171,600	¥156,000	50×2	-	1
★TA-2S-A1245	1,200	450	850	¥179,300	¥163,000	50×2	-	1
★TA-2S-A1545	1,500	450	850	¥209,000	¥190,000	50×2	4	-
二槽シンク(バックガードなし) ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付								
★TA-2S-A945NB	900	450	850	¥166,100	¥151,000	50×2	1	-
★TA-2S-A1045NB	1,000	450	850	¥171,600	¥156,000	50×2	-	1
★TA-2S-A1245NB	1,200	450	850	¥179,300	¥163,000	50×2	-	1
台付二槽シンク ※オーバーフロー、排水トラップ(115φ)付								
★TA-2SB-A1245(R/L)	1,200	450	850	¥183,700	¥167,000	50×2	1	1

※水切、台付タイプは右付、左付両タイプがあります。

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
- オープン
- 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
- テイルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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

ベーカリー

- 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