

Hot Foods Line

ティルティングパン

使いやすい機能が充実、プロ仕様の大量調理機

煮る・炒める・焼く・揚げるの多彩な調理が1台のできるプロユースの調理機。ホテルやレストラン、学校、病院などでの大量調理用として最適です。サーモスタットによる自動温度制御、強力な火力に対応する12mmの特殊鋼板の鍋底など機能性も充実。ガス式、電気式から選べます。

ガス式

型式	外形寸法(mm)			容量(L)	ガス接続口径(A)		ガス消費量(kW)		電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ		都市G	LPG	都市G	LPG			
CSP3-70F	1240	940	880	70	20	15	27.9	27.9	1φ100V	0.02	185
CSP3-100F	1540	940	880	100	20	15	38.4	38.4	1φ100V	0.025	220



CSP3-70F

電気式

型式	外形寸法(mm)			容量(L)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ				
CSPE-70F	1240	890	880	70	3φ200V	12	190
CSPE-100F	1540	890	880	100	3φ200V	16	225
BSK-12	1300	1015	850	100	3φ200V	12	200
BSK-18	1650	1015	850	160	3φ200V	18	220



BSK-12

ロータリーシェフ

大量調理も、回転釜でムラなく仕上がる

煮物、炒め物などを大量かつスピーディーに調理。回転式なので、加熱ムラのないおいしい仕上がりが得られます。給食センターや惣菜工場などに最適です。

型式	外形寸法(mm)			ガス接続口径(A)		ガス消費量(kW)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ	都市G	LPG				
RC-1	450	600	1220	20	15	14	1φ100V	0.25	50
RC-2	900	600	1220	20	15	26.3	1φ100V	0.5	95
RC-3	1200	600	1220	20	15	39.3	1φ100V	0.75	122
RCD-N50S	1200	810	1280	20	20	31.4	3φ200V	0.1	195
RCD-N60S	1340	900	1330	20	20	44.8	3φ200V	0.2	275
RCD-N75S	1540	1040	1530	25	25	70.9	3φ200V	0.2	380
RCD-N90S	1700	1280	1830	25	25	83.7	3φ200V	0.4	520



RC-3

回転炒め機

大量食材を一気に炒める

給食センターや惣菜工場など大量調理のニーズに対応。料理の仕上がり温度を80℃以上にするハイカロリータイプもあります。

型式	外形寸法(mm)			容量(L)	ガス接続口径(A)		ガス消費量(kW)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ		都市G	LPG				
CHAO-50	1415	1252	1449	10	20	25	34.9	3φ200V	0.4	400
CHAO-100	1565	1321	1626	20	20	25	46.5	3φ200V	0.4	500
CHAO-150	1715	1433	1827	30	20	25	58.1	3φ200V	0.4	590



CHAO-150