



Hot Foods

● ホットフーズライン
Line

加熱調理に威力を発揮する
最新の加熱調理用機器

6	WAO フライヤー	30	蒸し器 (ガス式/ドロータイプ)
7	フライヤー (ガス式)	31	電子レンジ
8	フライヤー (電気式)		解凍器
	コンパクトオートフライヤー (卓上)		コンベクションオープン
9	卓上フライヤー (電気式)		コンベック
	電磁フライヤー	32	グリラー
	油脂濾過機	33	いぶし銀+
	フライ帝王	34	早業
10	マルチクッカー		串焼機
12	スチームボックスエボリューション		モビシェフ
13	コンパクト	35	マルチクッキングパン
	横差しスチーム&コンベクションオープン	36	回転釜
14	マイクロウェーブコンベクションオープン	38	テイルテイングパン
	アクセサリー		ロータリーシェフ
15	マルチシート		回転炒め機
	ユーログリル	39	炊飯器 (立体ガス式)
16	ハイパーケトル	40	炊飯器 (ガス式)
	ハイパーケトル (電気式)		炊飯器 (小型・電気式)
17	ハイパーパスタ	41	電子ジャー
	スーパーケトル		スープジャー
18	スーパーケトル M2 シリーズ		エバーホット
	アイテム (茹麺機)		ベンマリー
19	ハイブルエース	42	ウォーマーテーブル
	スーパーボイル		リヒートウォーマーキャビネット
20	冷凍麺解凍茹槽	43	卓上ウォーマー
	そば釜		ディッシュウォーマーテーブル
	ガスレンジ	44	遠赤外線温蔵庫
22	ガステーブル		ロールイン温蔵庫
23	ガスレンジ (ヘビーデューティー)		ホットキャビネット (温蔵庫)
	電気レンジ	45	ホットワゴン
	電気テーブル		フィッシュドライ
24	スープレンジ		コンベアートスター
25	中華レンジ (外管式)	46	ホットスナッカー
	ガスコンロ (カウンタータイプ)		パニーニクッカー
26	電磁調理器		クレープ焼機
27	電気コンロ		おでん鍋 (電気式)
	石焼ピビンパガッツ		
	餃子焼機		
28	グリドル		
	マルチグリドル		
	サラマンダー		
29	サラマンダービテッセ		
	サラマンダーグラチネマスター		
	サラマンダー (ガス式)		
30	サンキュウボイラー		
	卓上蒸し器 (電気式)		

こちらをチェック



加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

WAOフライヤー

「水」と「油」のフライヤー

独自の特許技術である特殊ろ過システムにより、油の酸価値を長時間低く保つことができます。きれいな状態の油が長持ちし、作業環境が改善され、日々のお手入れが楽になります。



WAO-450AL

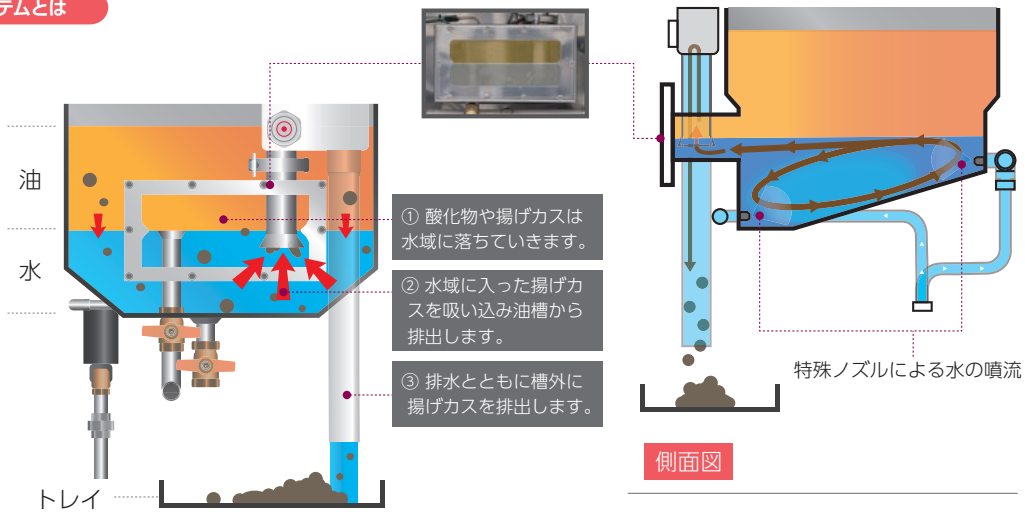


WAO-550AL



WAO-650AL

特殊水流ろ過システムとは



正面図

揚げ調理の際に生まれる酸化物や揚げカスは、水域に落ちていきます(①)。水域に入った酸化物や揚げカスは、自動で槽外へ排出されます(②)。吸い込まれた揚げカスはトレイに溜まり、吸い込んだ水は排水され(③)自動または手動により給水されます。以上の特殊水流ろ過により新鮮な油を維持することができます。

側面図

底に溜まっているカスは水の噴流によって槽外に排出されます。

詳しくは動画をチェック!



型式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (L)	使用水量 (L/分)	給水 (A)	排水 (A)	電源	消費電力 (kW)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行							
WAO-450	450	700	1550	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	6.0	980,000
WAO-450-AL	450	700	1550	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	6.1	1,265,000
WAO-550	550	700	1550	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	7.5	1,107,000
WAO-550-AL	550	700	1550	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	7.6	1,518,000
WAO-650	650	700	1550	590	400	36	12	15	40	3 φ 200V	9.0	1,247,000
WAO-650-AL	650	700	1550	590	400	36	12	15	40	3 φ 200V	9.1	1,645,000

※ALはオートリフト付きです。

HOT FOODS LINE

フライヤー (ガス式)



多彩な機能満載のエコタイプ・フライヤー

排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減する「涼厨[®]」仕様モデルもラインアップ。また、ヒートパイプの大きさや配置を最適化することで、油槽の清掃性向上を実現するとともに、大型ダイヤルの採用で操作性も向上。「立ち消え安全装置」や油温の異常上昇を感知して自動的にガスの供給を停止する「過昇防止装置」も搭載し、おいしく、素早く、経済的かつ安全な調理を可能にします。



KCFE-30N



KFE-35N



KFE-40N-S (標準)



KFE-50N-S (標準)



KFE-61N-S (標準)



KFE-62N-S (標準)



KFE-81N-S (標準)

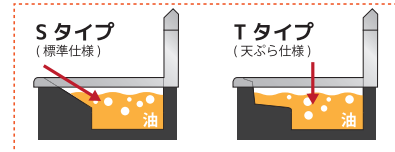


KFE-82N-S (標準)



KFE-122N-S (標準)

タイプ別油槽データ



- ・使いやすい大型ダイヤル式を採用。圧電着火方式で、温度は150℃～200℃に設定可能。
- ・調理内容によって標準仕様 (Sタイプ) と天ぷら仕様 (Tタイプ) が選べます。

型式	外形寸法 (mm)			槽数	油槽寸法 (mm)		油量 (L)	能力 (※1) (個/h)	温度調節範囲 (℃)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		間口	奥行							
KCFE-30N	360	470	830(1205)	1	300	170	7.4	200	150～200	15	6.5	30	184,000
KFE-35N	360	600	830(1205)	1	300	300	12.0	250	150～200	15	6.5	34	186,000
KFE-40N-S (標準)	450	600	830(1205)	1	390	300	17.0	350	150～200	15	8.5	39	200,000
KFE-40N-T (天ぷら)	450	600	830(1205)	1	390	450	18.0	350	150～200	15	8.5	39	200,000
KFE-50N-S (標準)	500	600	830(1205)	1	440	300	18.7	450	150～200	15	8.5	41	213,000
KFE-50N-T (天ぷら)	500	600	830(1205)	1	440	450	19.9	450	150～200	15	8.5	41	213,000
KFE-61N-S (標準)	650	600	830(1205)	1	590	300	24.5	550	150～200	15	13.2	51	294,000
KFE-61N-T (天ぷら)	650	600	830(1205)	1	590	450	26.0	550	150～200	15	13.2	51	294,000
KFE-62N-S (標準)	690	600	830(1205)	2	300	300	11.0 × 2	500	150～200	15	13.2	56	318,000
KFE-62N-T (天ぷら)	690	600	830(1205)	2	300	450	12.0 × 2	500	150～200	15	13.2	56	318,000
KFE-81N-S (標準)	830	600	830(1205)	1	770	300	33.3	750	150～200	15	16.4	58	330,000
KFE-81N-T (天ぷら)	830	600	830(1205)	1	770	450	35.3	750	150～200	15	16.4	58	330,000
KFE-82N-S (標準)	870	600	830(1205)	2	390	300	17.0 × 2	700	150～200	15	16.4	62	359,000
KFE-82N-T (天ぷら)	870	600	830(1205)	2	390	450	18.0 × 2	700	150～200	15	16.4	62	359,000
KFE-121N-S (標準) (※2)	1230	600	830(1205)	1	1170	300	51.0	1100	150～200	20	25.5	100	634,000
KFE-121N-T (天ぷら) (※2)	1230	600	830(1205)	1	1170	450	55.0	1100	150～200	20	25.5	100	634,000
KFE-122N-S (標準) (※2)	1270	600	830(1205)	2	1210	300	23.0 × 2	1050	150～200	20	27.0	113	634,000
KFE-122N-T (天ぷら) (※2)	1270	600	830(1205)	2	1210	450	26.0 × 2	1050	150～200	20	27.0	113	634,000
KFE-161N-S (標準) (※2)	1600	600	830(1205)	1	1540	300	65.0	1500	150～200	20	36.4	121	871,000
KFE-161N-T (天ぷら) (※2)	1600	600	830(1205)	1	1540	450	69.0	1500	150～200	20	36.4	121	871,000
KFE-162N-S (標準) (※2)	1630	600	830(1205)	2	1570	300	34.3 × 2	1450	150～200	20	36.4	130	899,000
KFE-162N-T (天ぷら) (※2)	1630	600	830(1205)	2	1570	450	36.3 × 2	1450	150～200	20	36.4	130	899,000

(※1) 能力:生コロッケ60gの1時間当たりの個数の目安です。(※2) 受注生産になります。
 ※揚げカゴと油切りを使用することによって、パン用としてご利用いただけます。(揚げカゴ、油切りはオプションになります。)
 ※油切セットはオプションです。※KFE-161N-S/T・KFE-162N-S/Tは作業環境向上ガス機器「涼厨[®]」仕様ではありません。
 ※KCFE-30N、KFE-35Nは、付属のすべり板を装着することで標準仕様になります。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サンタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

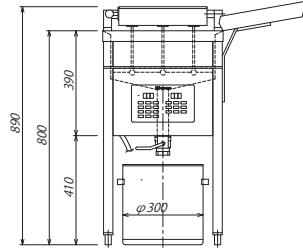
フライヤー(電気式)

実温が見やすく、使いやすい電気式フライヤー

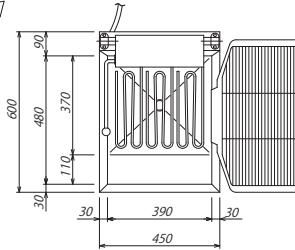
実温をデジタル表示する、見やすく使いやすい操作パネルや表面温度を低く抑える遠赤外線コーティングヒーターを搭載で、提供品質の安定・向上に貢献します。また、ヒーターカバーの取り外しが可能なので、ヒーターパイプの清掃も簡単です。



KEF-18N



KEF-18N



KEF-18NW

型式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (L)	能力※ (個/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行						
KEF-13N	350	600	800	290	370	13	200	3 φ 200V	4.0	30	398,000
KEF-18N	450	600	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.0	40	435,000
KEF-23N	550	600	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.0	45	530,000
KEF-27N	650	600	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.0	50	598,000
KEF-18NW	900	600	800	390	370	18 × 2	640	3 φ 200V	6.0 × 2	70	870,000
KEF-18ND	450	660	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.0	40	514,000
KEF-23ND	550	660	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.0	50	620,000
KEF-27ND	650	660	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.0	50	736,000
KEF-18NWD	900	660	800	390	370	18 × 2	640	3 φ 200V	6.0 × 2	70	1,030,000
KEF-18NL (バスケットオートリフト)	450	680	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.1	45	702,000
KEF-23NL (バスケットオートリフト)	550	680	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.1	50	806,000
KEF-27NL (バスケットオートリフト)	650	680	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.1	55	924,000
KEF-18NLD (オートリフトセーフダウン)	450	680	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.1	45	788,000
KEF-23NLD (オートリフトセーフダウン)	550	680	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.1	50	892,000
KEF-27NLD (オートリフトセーフダウン)	650	680	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.1	55	1,008,000

※能力:冷凍コロッケ60gの1時間当たりの個数の目安です。

コンパクトオートフライヤー(卓上)

長年のノウハウと最新のテクノロジーで、おいしく均一な揚げ上がりを再現

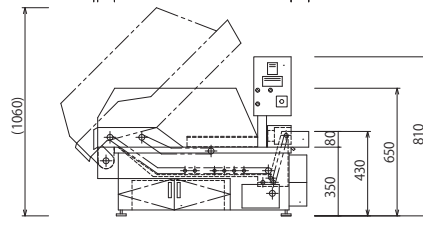
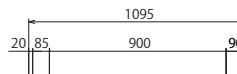
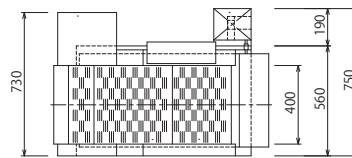
油温と揚げ時間の自動調整が可能のため、最小限の労力で高い効果を発揮。省スペース化に貢献するコンパクト設計で、作業台やドローコールドテーブルなどの上で使用できます。



KCAF-123GR-T(ガス式)



KCAF-094ER-K-T(電気式)



KCAF-094ER-K-T(電気式)

型式	外形寸法 (mm)			油量 (L)	ガス消費量 (kW)	ガス接続口径 (A)	能力※ (個/h)	揚げ時間 (分)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KCAF-094ER-K-T	1105	750	350	36	-	-	300	1 ~ 13	3 φ 200V	12.07	95	1,655,000
KCAF-123GR-T	1200	600	350	24	14.5	15	260	1 ~ 13	1 φ 100V	0.03	100	1,280,000
KCAF-094E-K (スタンド式)	1105	750	850	36	-	-	300	1 ~ 13	3 φ 200V	12.07	95	1,655,000

※能力:電気式は生とんかつ(120g)、ガス式は冷凍コロッケ(60g)を3分揚げた場合の目安です。

卓上フライヤー (電気式)

特殊形状のヒーターが油の対流を均一化

油温のムラが少なく効率的なので、料理をカラッと揚げることができます。

型式	外形寸法 (mm)			油量 (L)	温度調節範囲 (°C)	電源	消費電力 (kW)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
EF-3	300	420	220	3	50 ~ 200	1 φ 100V	1.3	160,000
EF-5	300	470	220	5	50 ~ 200	1 φ 100V	1.6	169,000
OFT-140	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 100V	1.4	95,000
OFT-140B	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 100V	1.4	100,000
OFT-140S	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 100V	1.4	99,000
OFT-200	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 200V	2.0	135,000
OFT-200B	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 200V	2.0	150,000
OFT-200S	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 200V	2.0	150,000
OFT-300	345	480	336	10	60 ~ 200	1 φ 200V	3.0	295,000



EF-3



OFT-140B

ホットフーズライン

コールドフーズライン

電磁フライヤー

常に最適な調理油温で、おいしいフライを大量調理

デジタル温度コントローラーによる油温調節で、調理に最適な油温を保ちます。温度復帰が早いので、カラッとおいしいフライ料理を大量調理するのに最適。中間加熱方式によって油の劣化を抑えるほか、油煙が出にくく清掃性にも配慮した設計で、厨房の衛生管理にも貢献します。

型式	外形寸法 (mm)			油量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
NSF-035P	400	600	800	16	1 φ 200V	3.5	35	465,000
NSF-053P	450	600	800	22	3 φ 200V	5.3	40	499,000
NSF-070P	550	600	800	26	3 φ 200V	7.0	50	620,000
NSF-110P	600	650	800	33	3 φ 200V	11.0	70	760,000



NSF-053P

ベーカリーライン

サービスライン

油脂濾過機

油の寿命を延ばし、濾過時間を短縮

油の劣化を遅らせ、つねに新油で揚げたようなおいしさを提供。環境に優しく、ランニングコスト削減・食のクオリティ維持にも貢献します。

型式	外形寸法 (mm)			タンク容量 (L)	吐出量 (L/分)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
R-3	310	670	360	25	10	1 φ 100V	0.2	32	350,000
Y-3	310	660	357	25	10	1 φ 100V	0.2	32	290,000



R-3

サニタリーライン

マスフーズライン

フライ帝王

コスト削減と厨房環境も改善

油分子を溶媒とした安定した電子を直接油と食材に供給することで、食用油の酸化を抑制し、食材の酸化を還元するシステムです。長持ちし、廃棄回数が減るのでコスト削減できます。設置はイオンユニットをフライヤーの中に入れるだけなので簡単です。

型式	電源ボックス				イオンユニット				使用電圧	消費電力	本体価格 (円)	
	外形寸法 (mm)			コード長	本体重量 (g)	外形寸法 (mm)						コード長
	間口	奥行	高さ			間口	奥行	高さ				
GSP-30 (1槽式)	110	35	50	AC1.7m, DC1.5m	153	120	13	20	2m	AC100 ~ 240	1W MAX25mA	オープン価格
GSP-30 (2槽式)	110	35	50	AC1.7m, DC1.5m	218	120	13	20	2m	AC100 ~ 240	1W MAX25mA	オープン価格



電源ボックス



イオンユニット

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

マルチクッカー

簡単操作で、最高レベルのプロの味を引き出す

「焼く」と「蒸す」を様々な組み合わせ、調理のバリエーションを多彩に上げます。操作は全てワンタッチ、プロの調理には欠かせない細やかな温度設定も簡単にでき、メニューの幅が一段と広がります。

KEMTシリーズ

「高機能、高性能、高効率」全てを兼ね備えたハイエンドモデル。

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン



KEMT-611



KEMT-1221



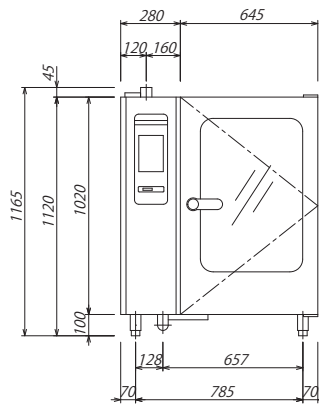
KEMT-2011



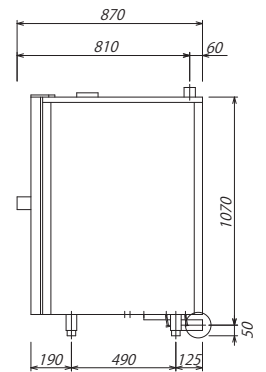
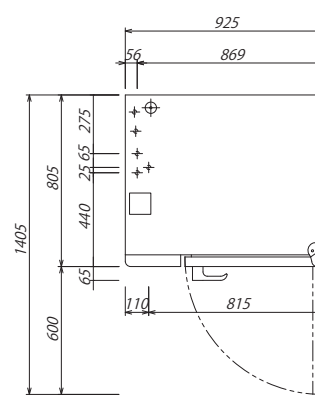
KEMT-2021



KEMT-1011



KEMT-1011



型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	棚ピッチ (mm)	電源	消費電力 (kW)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ										
KEMT-611	925	805	840	6+1	67	3 φ 200V	8.6	-	-	20 × 2	40	130	2,150,000
KEMT-611G	925	805	840	6+1	67	1 φ 200V	1.0	15	12.1	20 × 2	40	140	2,571,000
KEMT-1011	925	805	1120	10+1	67	3 φ 200V	17.0	-	-	20 × 2	40	167	2,870,000
KEMT-1011G	925	805	1120	10+1	67	1 φ 200V	1.0	15	20.0	20 × 2	40	177	3,208,000
KEMT-2011	1030	875	1940	20+1	67	3 φ 200V	34.0	-	-	20 × 2	40	295	4,870,000
KEMT-2011G	1030	875	1940	20+1	67	1 φ 200V	1.8	20	40.0	20 × 2	40	320	5,262,000
KEMT-1221	1310	1086	1465	12+1	67	3 φ 200V	20.0	-	-	20 × 2	40	350	4,660,000
KEMT-2021	1310	1086	1905	20+1	67	3 φ 200V	40.0	-	-	20 × 2	40	495	6,640,000

*12段タイプ、20段タイプは受注生産になります。

KEMMシリーズ

シンプルな操作で高品質な仕上がりに。コストパフォーマンスに優れたミドルレンジモデル。



型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	棚ピッチ (mm)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
KEMM-611	925	805	840	6+1	67	3 φ 200V	8.6	20 × 2	40	122	1,450,000
KEMM-1011	925	805	1125	10+1	67	3 φ 200V	17.0	20 × 2	40	166	1,974,000

■ 架台

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KEM-T570	920	660	570	199,000
KEM-T850	920	660	850	208,000



KEM-T570

COMPACTシリーズ

間口 520mmのコンパクトなボディに高機能を凝縮し、小ロット焼成を可能にします。



KEJB-623T

KEMT-623T

型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (mm)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
KEJB-623T	520	615	670	6	3 φ 200V	4.5	20 × 2	φ 40	60	1,290,000
KEMT-623T	520	640	705	6	3 φ 200V	4.5	20 × 2	φ 40	60	1,450,000

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

スチームボックス エボリューション

調理から洗浄までを簡単、安全に。作業効率を高めたマシン

高性能スチーミングにより、より簡単、安全、高品質で効率的な調理を実現するスチームコンベクションオーブン。オートクリーニングシステムが標準装備されており、庫内の汚れに応じて自動的に洗浄します。

タッチパネル



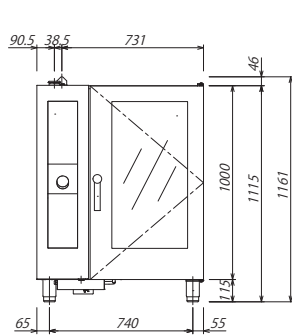
KSHE-61W



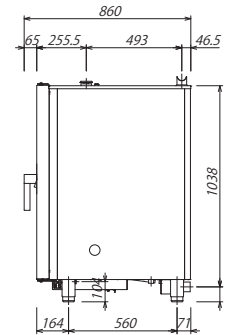
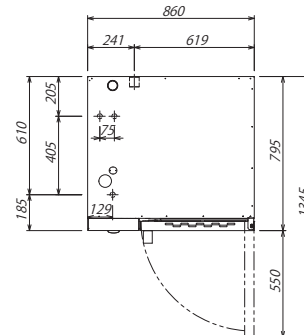
KSHE-201W



KSHE-101W



KSHE-101W



型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	棚ピッチ (mm)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
KSHE-61W	860	795	835	6	70	3 φ 200V	11.4	20 × 2	40	128	1,990,000
KSHE-101W	860	795	1115	10	70	3 φ 200V	16.7	20 × 2	40	187	2,650,000
KSHE-201W	995	855	1843	20	65	3 φ 200V	33.3	20 × 2	40	250	4,640,000

デジタルパネル



KSPE-61W



KSPE-101W



KSPE-201W

型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	棚ピッチ (mm)	電源	消費電力 (kW)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ										
KSPE-61W	860	795	835	6	70	3 φ 200V	10.4	-	-	20 × 2	40	132	1,360,000
KSPE-101W	860	795	1115	10	70	3 φ 200V	15.7	-	-	20 × 2	40	168	1,895,000
KSPE-201W	995	855	1843	20	65	3 φ 200V	30.8	-	-	20 × 2	40	290	3,520,000
KSPG-61W	860	795	835	6	70	1 φ 100V	0.4	20	12.0	20 × 2	40	142	1,550,000
KSPG-101W	860	795	1115	10	70	1 φ 100V	0.5	20	19.0	20 × 2	40	178	2,040,000
KSPG-201W	995	855	1843	20	65	1 φ 200V	0.8	20	36.0	20 × 2	40	300	3,900,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

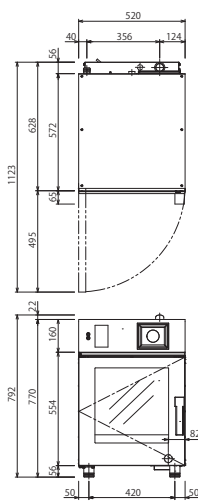
コンパクト

設置場所を選ばないコンパクト設計

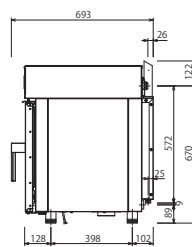
スチームボックスエボリューションの機能はそのままに、サイズを大幅にダウン。限られたスペースを有効活用し、質の高い幅広い料理を提供できます。



KMO-623W



KMO-623W



KHG-101W

型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	ホテルパンサイズ	電源	消費電力 (kW)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	操作パネル	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ											
KMO-623W	520	628	770	6	2/3	3 φ 200V	4.7	-	-	タッチパネル	20	40	77	973,000
KMO-61W	520	803	770	6	1/1	3 φ 200V	6.9	-	-	タッチパネル	20	40	92	1,218,000
KMO-101W	520	803	1010	10	1/1	3 φ 200V	13.8	-	-	タッチパネル	20	40	110	1,548,000
KHG-61W	520	803	770	6	1/1	1 φ 100V	0.9	15	5.5	タッチパネル	20	40	92	1,840,000
KHG-101W	520	803	1010	10	1/1	1 φ 100V	1.06	15	11.0	タッチパネル	20	40	110	2,260,000

■ 架台

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KS-61	860	795	800	194,000
KS-101	860	795	650	180,000

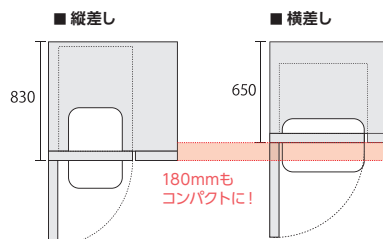
横差しスチーム&コンベクションオーブン

奥行650mmのコンパクトタイプ

ホテルパンを横差しにすることによって、従来の高性能・高出力はそのままだに、コンパクトなボディを実現。厨房スペースの有効活用や、作業効率の向上に貢献します。



CKES-5Y



180mmもコンパクトに!

型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	棚ピッチ (mm)	電源	消費電力 (kW)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (mm)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ										
CKES-5Y	850	650	690	5	70	3 φ 200V	8.25	-	-	20 × 2	φ 50	79	1,165,000
CKGS-5Y	850	650	690	5	70	1 φ 100V	0.25	15	8.5	20 × 2	φ 50	90	1,490,000

※架台はオプションになります。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

マイクロウェーブ コンベクションオーブン

冷凍からでも焼成可能な圧倒的な焼成能力

マイクロウェーブ機能で、調理済の冷凍・冷蔵メニューをスピード加熱。タッチパネルからアイコンを選ぶだけの簡単操作でいつでも誰でも均一な仕上がりで提供ができます。



e2s BLACK



NE-SCV2 (再加熱用)

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW) 50Hz/60Hz	マイクロウェーブ 出力 (kW)	温度設定範囲	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ						
e2s BLACK	356	633	644	312	330	170	1φ200V	3.6/3.3	1	100~275℃	52	1,600,000
e2s RED	356	633	644	312	330	170	1φ200V	3.6/3.3	1	100~275℃	52	1,600,000

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			庫内容量 (L)	高周波出力 (W)	ヒーター出力 (W)		メモリー数	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ			グリル	コンベクション					
NE-CV70	605	484	383	406	336	217	30	1050~200相当 (5段階切替)	-	-	10~1000	1φ200V	3.1	41	360,000
NE-SCV2	474	565	412	270	330	110	10	1200~0 (9段階切替)	1800 (2段階切替)	1350 (温度調節180~250℃)	10~1000	1φ100V	3.75	41	オープン価格

※メモリー数の設定は出荷時は100です。

※NE-CV70付属品…セラミック皿、網、ミトン、PROCARD、(専用SDメモリーカード)

※NE-SCV2付属品…セラミック皿、セラミックプレート、網、ミトン、PROCARD、(専用SDメモリーカード)

コールドフーズライン

ベーカリーライン

アクセサリ (マルチクッカー/スチーム&コンベクションオーブン)

■ スチコンタフナー



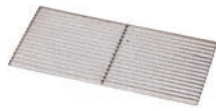
容量:40L×2
本体価格:8,000円

■ スチコンクリーナー



容量:10kg
本体価格:13,000円

■ 棚網



530×325mm
本体価格:4,500円

■ 浄軟水器 (全自動式軟水器)



MSX-10 1φ100V 0.003kW
本体価格:150,000円

■ RO浄水器 (カートリッジ式)



オスモビュア 343×166×420mm
本体価格:180,000円

■ 浄軟水器 (カートリッジ式)



NFX-OST
本体価格:65,000円

■ 浄軟水器 (カートリッジ式)



KRS-10L
本体価格:60,000円

■ スプレー



本体価格:9,500円

■ デジタル温度計



SK-250WPII-N
本体価格:21,800円

■ 耐熱手袋



本体価格:4,600円

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

■ ホテルパン



■ ノンスティックアルミパン



型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)	
	間口	奥行	高さ	標準タイプ	穴あきタイプ
ホテルパン1/1	530	325	25	4,500	-
	530	325	40	4,100	5,700
	530	325	55	4,600	-
	530	325	65	4,600	5,800
	530	325	100	5,800	7,600
	530	325	150	7,800	9,300
ノンスティックアルミパン (波型) 1/1	530	325	30	8,300	-
ノンスティックアルミパン (波型) 2/3	354	325	25	6,650	-
ノンスティックアルミパン (波型) 1/2	322	263	25	5,300	-
ノンスティックアルミパン1/1	530	327	25	8,500	-
	530	327	35	9,900	-
	530	327	65	13,500	-
	530	327	100	16,500	-

プレパレーションライン

マルチシート

スチコン調理の画期的なお助けツール

蒸し物のふた、落としぶた、冷凍シート、すべり止めなどとしてスチコン調理のあらゆるシーンで活躍するシリコン製シート。対応温度は-40℃~200℃と幅広く、食器洗浄機で丸洗いできるのでお手入れも簡単です。



蒸し物のふたに



落としぶたに



冷凍シートに



すべり止めに



型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	厚さ	
マルチシート	490	290	3	4,800

ユーログリル

あらゆるデリカシーンに、あらゆる店舗ニーズに高機能をお届けする

縦回転ローターの採用で、お客様の購買意欲を力強く刺激するユーログリル。デリカショップ、レストランをはじめスーパー、デパートの食品売り場など幅広い店舗に臨機応変に対応します。



TDR-5M



TDR-8P

型式	外形寸法 (mm)			付属アクセサリ		プログラム数	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	ミートフォーク (本)	ミートバスケット (本)					
TDR-5M	835	710	895	5	5	-	3 φ 200V	6.3	130	1,250,000
TDR-8M	995	830	1050	8	7	-	3 φ 200V	10.4	185	1,440,000
TDR-5P	835	710	895	5	5	99	3 φ 200V	6.3	130	1,710,000
TDR-8P	995	830	1050	8	7	99	3 φ 200V	10.4	185	2,060,000

付属アクセサリ

※単品で購入することも可能です。

■ ミートフォーク



TDR-5用
本体価格:2,600円
TDR-8用
本体価格:3,600円

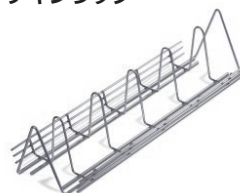
■ ミートバスケット



TDR-5用
本体価格:7,800円
TDR-8用
本体価格:8,800円

オプション

■ チキンラック



6羽用
本体価格:14,000円

■ V-スピット



本体価格:4,400円

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスマシンライン

サンタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスマシン

サンタリーライン

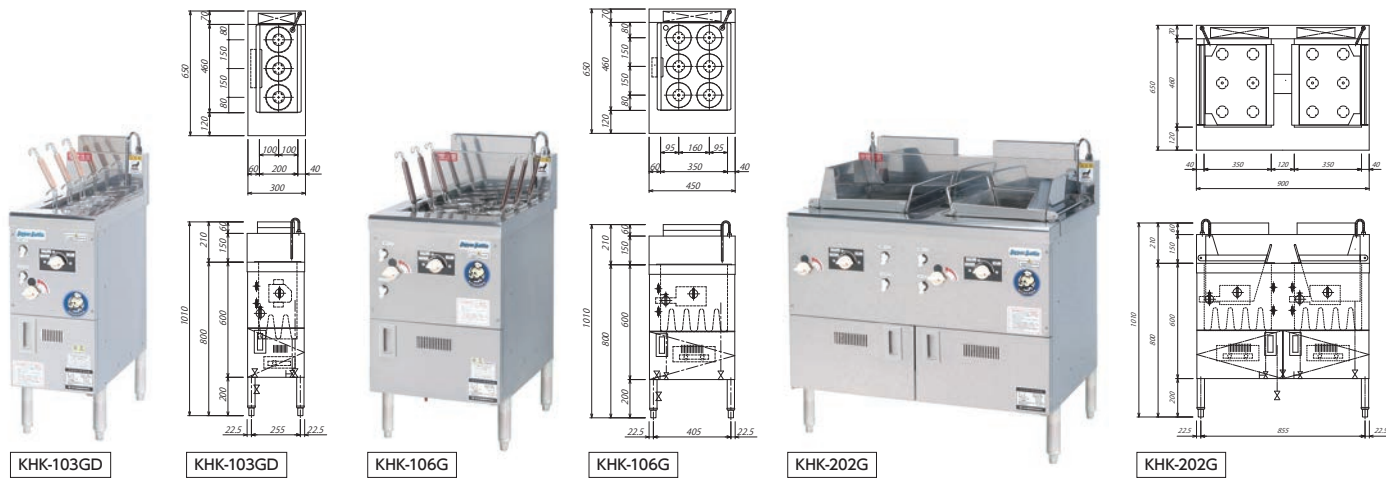
マスフーズライン

プレパレーションライン

ハイパーケトル

パスタ、ラーメン、そば、うどん……。多種の麺類に対応する茹麺機

コンパクトタイプから大型タイプまで、長尺乾麺にも対応する深型タイプもあります。塩分に強い高耐食ステンレス槽を採用しているため、パスタにも対応。また、タイマー制御で自動テボ上げが可能なサイドオートリフトなどオプション群も多彩です。理想の1台にカスタムすることが可能です。



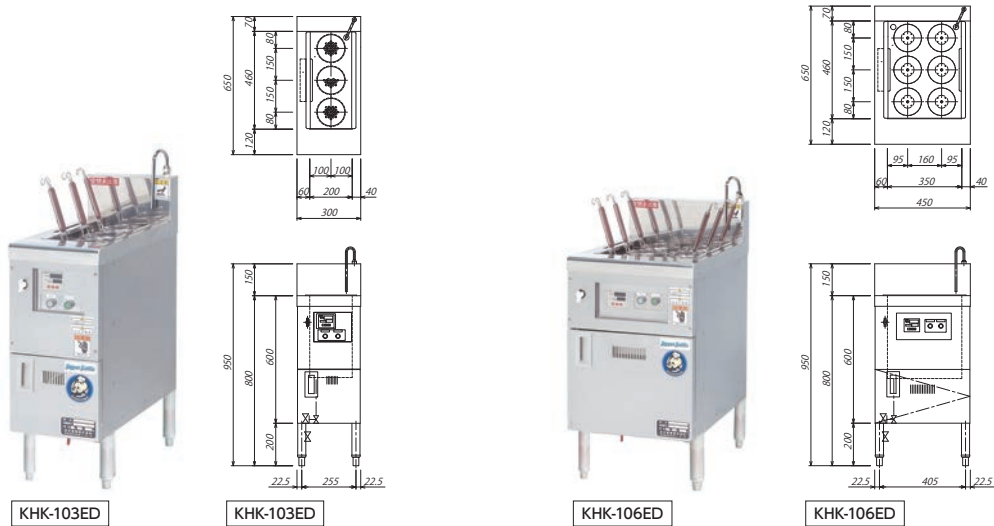
型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KHK-101G	450	650	800	43	1	100	20	17.4	15	25 × 2	54	492,000
KHK-103GD	300	650	800	29	3	50(25)	15	10.2	15	25 × 2	40	389,000
KHK-104G	450	500	800	28.6	4	70	20	14.5	15	25 × 2	40	444,000
KHK-106G	450	650	800	43	6	100	20	17.4	15	25 × 2	54	468,000
KHK-106GD	450	650	800	50	6	100(50)	20	17.4	15	25 × 2	54	505,000
KHK-202G	900	650	800	43 × 2	2	200	20	34.8	15	25 × 3	90	896,000
KHK-212G	900	650	800	43 × 2	12	200	20	34.8	15	25 × 3	90	796,000

※能力:茹で時間3分30秒。深型(D)タイプは、能力:茹で時間6分(乾麺パスタ)。
※別途オプションがあります。

ハイパーケトル (電気式)

電気式ならではの安全性、操作性、柔軟性

安全性に加え、操作性にも優れる電気式。ガス使用が困難なビル内などにも設置できる柔軟性は、店舗・厨房設計の幅を大きく広げます。もちろん茹で上げ能力も、ガス式に負けない強い沸騰力と高い熱効率性でパワーを発揮。全機種、高耐食ステンレス槽を採用しており、利用シーンを選びません。



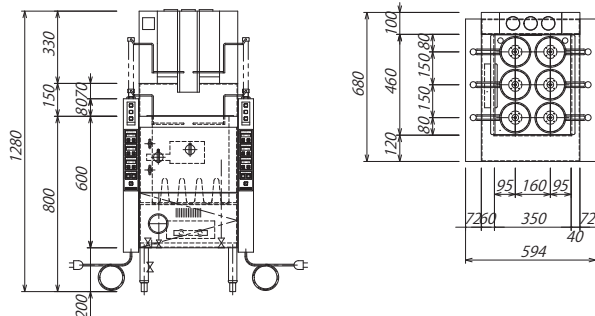
型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KHK-101ED	450	650	800	50	1	50	3 φ 200V	9.2	15	25 × 2	50	573,000
KHK-103ED	300	650	800	30	3	25	3 φ 200V	6.9	15	25 × 2	40	526,000
KHK-104ED	450	500	800	30	4	70	3 φ 200V	6.4	15	25 × 2	40	539,000
KHK-106ED	450	650	800	50	6	50	3 φ 200V	9.2	15	25 × 2	50	549,000

※能力:茹で時間6分(乾麺パスタ)。
※KHK-104EDは受注生産になります。

ハイパーパスタ

乾麺パスタの茹で上げに最適化した茹麺機

塩分に強い高耐食ステンレス製に加え、乾麺パスタの立て茹でができる235mmの深い茹槽を搭載。スパゲッティの調理工程に最適な茹麺機です。また、タイマー制御でカゴごとリフトアップするサイドオートリフトも標準で備わっているため、品質や作業効率などがさらに向上します。



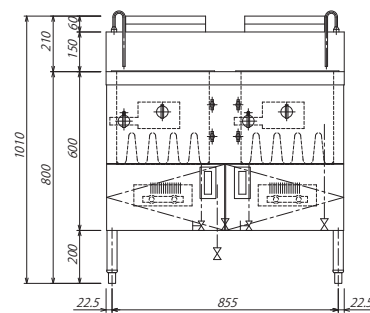
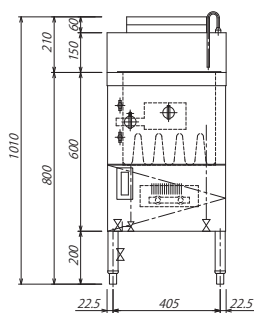
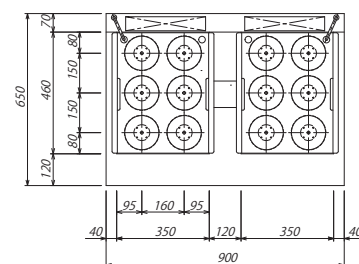
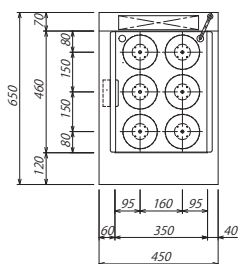
型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ											
KHK-106G-HD	594	680	800	50	6	50	20	17.4	1φ100V×2	0.06×2	15	25×2	90	1,404,000

※能力:茹で時間6分(乾麺パスタ)。

スーパーケトル

高い熱効率性をさらに活かす、多様なデザインと多彩なオプション

ラーメン、そば・うどんの両用に使える噴流式茹麺機。底部の凹凸構造により、バーナーの熱が平底の3倍以上の面積で受けられるため、熱効率性は抜群です。コンパクトな1槽(4テボ)タイプから2槽(12テボ)タイプまでをラインアップ。また、タイマー制御で自動テボ上げが可能なサイドオートリフトなどオプション群も多彩です。



KSK-106G

KSK-106G

KSK-212G

KSK-212G

型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KSK-101G	450	650	800	43	1	100	20	17.4	15	25×2	54	474,000
KSK-104G	450	500	800	30	4	70	20	14.5	15	25×2	40	387,000
KSK-106G	450	650	800	43	6	100	20	17.4	15	25×2	54	440,000
KSK-202G	900	650	800	43×2	2	200	20	34.8	15	25×3	90	807,000
KSK-212G	900	650	800	43×2	12	200	20	34.8	15	25×3	90	705,000

※能力:茹で時間3分30秒。
※別途オプションがあります。

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サンタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

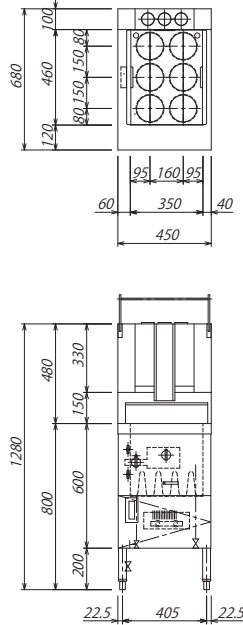
スーパーケトル M2シリーズ

省エネルギーを徹底追求した独自の湯槽構造

効率的な稼動で茹麺機のガス使用量を大幅に削減するスーパーケトル M2 シリーズ。全面/片面の2通りのガスコントロールが行える本機は、片面点火時の熱対流を理想的な形に制御することによって、1つの槽内であっても片列のテボだけを集中的に沸騰させることが可能です。ピークタイムやアイドルタイムの使い分けなど、店舗の省エネルギー化とコスト削減に貢献します。



KSK-106M2



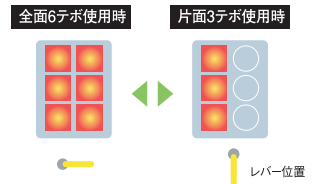
KSK-106M2

全面/片面ガスコントロールが自由自在

省エネ効果
ガス使用量半分の
省エネ運転中でも
パワフル!

全面6テボ使用から片面3テボ使用に切り替えてガス使用量を半減させても、専用バッフル板の効果でパワフルな沸騰力は維持されます。

※KSK-106M2の場合



1列3テボ点火時も沸騰力はそのままで。

型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KSK-104M2	450	530	800	30	4	65	20	14.5	15	25 × 2	50	オープン価格
KSK-106M2	450	680	800	43	6	100	20	17.4	15	25 × 2	61	オープン価格

※能力:茹で時間3分30秒。

アイテム

(ハイパーケトル/ハイパーパスタ/スーパーケトル)

茹麺シーンをさらに快適に。機能充実のアイテム群

茹麺シーンの様々なご要望にお応えする豊富なアイテム。標準付属品に加え、お好みのオプションを組み合わせることで、より細やかに理想の1台へとカスタマイズすることができます。

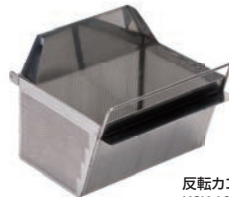
標準付属品



標準丸テボ



深型用丸テボ
KHK-106GD、ハイパーパスタのみ標準付属です。



反転カゴ
KSK-101、202および
KHK-101、202のみ標準付属です。



標準バッフル板



標準テボ枠

オプション



サイドオートリフト(標準タイプ)



サイドオートリフト(深型タイプ)
ハイパーパスタのみ標準付属です。



吹きこぼれ防止枠



湯気シャッター付テボ枠

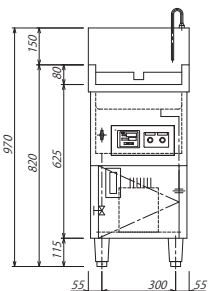
ハイブルエース

パスタの茹で上げに特化した機能的な専用モデル

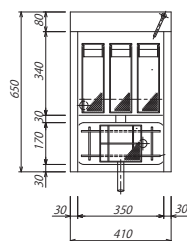
調理スピードが食感を左右するパスタ料理において、茹で上げのタイミングを逃さず、そのおいしさを最大限に引き出す専用茹麺機です。茹カゴはわずか手前に引くだけでスピーディーに湯上げが可能。麺がそのまま受取カゴで湯切りされる合理的設計なので、作業性も非常に効率的です。乾麺と生麺、どちらにも対応します。



ALD-1-3B



ALD-1-3B



ALD-2-2B

■ ガス式

型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
ALD-1-1B	410	650	820	32.6	1	45	20	14.5	15	25 × 2	60	479,000
ALD-1-2B	410	650	820	32.6	2	45	20	14.5	15	25 × 2	60	504,000
ALD-1-3B	410	650	820	32.6	3	45	20	14.5	15	25 × 2	60	538,000
ALD-2-1B	800	650	820	32.6 × 2	2	90	20	29.0	15	25 × 3	92	682,000
ALD-2-2B	800	650	820	32.6 × 2	4	90	20	29.0	15	25 × 3	92	704,000
ALD-2-3B	800	650	820	32.6 × 2	6	90	20	29.0	15	25 × 3	92	773,000
ALD-3-1B	1190	650	820	32.6 × 3	3	135	20	43.5	15	25 × 4	115	1,029,000
ALD-3-2B	1190	650	820	32.6 × 3	6	135	20	43.5	15	25 × 4	115	1,037,000
ALD-3-3B	1190	650	820	32.6 × 3	9	135	20	43.5	15	25 × 4	115	1,092,000

※能力:茹で時間6分(乾麺パスタ)。

■ 電気式

型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
ALD-1E-2B	410	650	820	34.8	2	22.5	3 φ 200V	6.4	15	25 × 2	60	633,000
ALD-1E-3B	410	650	820	34.8	3	22.5	3 φ 200V	6.4	15	25 × 2	60	655,000
ALD-2E-2B	800	650	820	34.8 × 2	4	45	3 φ 200V × 2	12.8 (6.4 × 2)	15	25 × 3	92	1,015,000
ALD-2E-3B	800	650	820	34.8 × 2	6	45	3 φ 200V × 2	12.8 (6.4 × 2)	15	25 × 3	92	1,048,000

※能力:茹で時間6分(乾麺パスタ)。

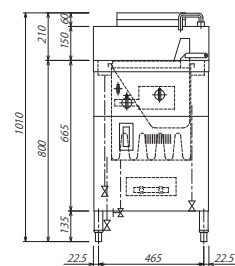
スーパーボイル

大量の麺も一気に茹で上げる効率性

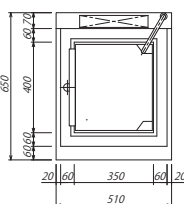
たっぷり容量の反転カゴは、底部の狭い逆台形。斜めに切られた面を伝わって麺が大きく対流し、大量調理にもムラのない均一な茹で上がりを実現します。仕上げは、隣接するシンクに向けて一気に麺を流し込んで冷水締め。反転カゴは、グリップを引き上げるだけの簡単操作で楽に持ち上げられる軽さです(反転カゴの操作感には個人差があります)。



KSB-56



KSB-56



KSB-96

型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KSB-56	510	650	800	58	1	60	20	17.4	15	25 × 2	62	636,000
KSB-96	900	650	800	124	2	120	20	34.8	15	25 × 2	98	920,000

※能力:茹で時間10分。

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

冷凍麺解凍茹槽

冷凍麺の解凍・茹で上げがスピーディーに

熱効率に優れた冷凍麺専用茹槽。
解凍・茹で上げが素早く行われるので、麺が形崩れせず歯ごたえをしっかり維持。



型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
F-1	450	600	800	22	4	20	17.4	15	25	396,000
F-2	900	600	800	22 × 2	8	25	34.8	15	25 × 2	672,000

コールドフーズライン

そば釜

最高の茹で上げを実現するパワフルな茹で釜

そば専用のゆで釜として調理作業を強力にサポート。
生麺を一気に茹で上げる強力タイプでそばの風味を逃しません。



型式	外形寸法 (mm)			釜寸法 (mm)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)	排水 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG			
NU-99DX	900	900	800	φ 520	25	25	36.0	25	630,000

ベーカリーライン

ガスレンジ

高効率・高カロリーかつ機能性豊かなラインアップ

強火力バーナータイプやガス配管を内蔵したタイプ、強火力ガスレンジと温度調節付きオーブンの一体型タイプなどバラエティ豊富なラインアップです。燃焼性はもちろん、安全性、操作性に優れ、作業の効率性向上に高いパフォーマンスを発揮します。

コンベクションオープンタイプ



DX2-960FB



DX2-1575FB

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

型式	外形寸法 (mm)			トップバーナー個数					オープン庫内寸法 (mm)			ガス消費量 (kW)		電気消費量 100V	ガス接続口径 (A)	本体価格 (円)	
	間口	奥行	高さ	2重バーナー φ180 15,000kcal/h	2重バーナー φ180 12,000kcal/h	1重バーナー φ100 6,000kcal/h	1重バーナー φ100 4,000kcal/h	1重バーナー φ70 3,000kcal/h	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG				
DX2-960FB	900	600	850	-	2	-	1	-	500	345	310	1	39.3 (33,800kcal/h)	39.3 (2.82kg/h)	105W	25	433,000
DX2-1260FB	1200	600	850	-	2	-	2	-	500	345	310	1	44.0 (37,800kcal/h)	44.0 (3.15kg/h)	105W	25	508,000
DX2-12605FB	1200	600	850	-	3	-	-	2	500	345	310	1	54.4 (46,800kcal/h)	54.4 (3.90kg/h)	105W	25	568,000
DX2-1560FB	1500	600	850	-	3	-	2	-	500	345	310	2	65.5 (56,300kcal/h)	65.5 (4.69kg/h)	120W	25	753,000
DX2-975FB	900	750	850	2	-	1	-	-	500	480	310	1	40.1 (34,500kcal/h)	40.1 (2.88kg/h)	105W	25	470,000
DX2-12755FB	1200	750	850	3	-	2	-	-	800	480	310	1	60.1 (51,700kcal/h)	60.1 (4.31kg/h)	105W	25	560,000
DX2-1575FB	1500	750	850	3	-	2	-	-	500	480	310	2	66.3 (57,000kcal/h)	66.3 (4.75kg/h)	120W	25	800,000

※DX2-1560FB、DX2-975FB、DX2-12755FB、DX2-1575FBは受注生産になります。

HOT FOODS LINE

レンジタイプ



KXY-960



KXY-1560

型式	外形寸法 (mm)			トップバーナー個数					オープン庫内寸法 (mm)			オープン数	ガス消費量 (kW)		ガス接続口径 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	2重バーナー φ180	2重バーナー φ180	1重バーナー φ100	1重バーナー φ100	1重バーナー φ70	間口	奥行	高さ		都市G	LPG		
				15,000kcal/h	12,000kcal/h	6,000kcal/h	4,000kcal/h	3,000kcal/h								
KXY-960	900	600	800	-	2	-	1	-	500	500	315	1	40.1 (34,500kcal/h)	40.1 (2.87kg/h)	25	325,000
KXY-1260A	1200	600	800	-	2	-	2	-	570	500	315	1	44.8 (38,500kcal/h)	44.8 (3.20kg/h)	25	378,000
KXY-12603A	1200	600	800	-	3	-	-	-	570	500	315	1	49.4 (42,500kcal/h)	49.4 (3.54kg/h)	25	378,000
KXY-12605A	1200	600	800	-	3	-	-	2	570	500	315	1	56.4 (48,500kcal/h)	56.4 (4.04kg/h)	25	408,000
KXY-1560	1500	600	800	-	3	-	2	-	500	500	315	2	66.3 (57,000kcal/h)	66.3 (4.74kg/h)	25	593,000
KXY-15603	1500	600	800	-	3	-	-	-	500	500	315	2	57.0 (49,000kcal/h)	57.0 (4.74kg/h)	25	580,000
KXY-975A	900	750	800	2	-	1	-	-	500	650	315	1	49.4 (42,500kcal/h)	47.7 (3.41kg/h)	25	360,000
KXY-1275A	1200	750	800	2	-	2	-	-	570	650	315	1	58.5 (50,300kcal/h)	56.4 (4.03kg/h)	25	399,000
KXY-12753A	1200	750	800	3	-	-	-	-	570	650	315	1	62.0 (53,300kcal/h)	60.1 (4.29kg/h)	25	399,000
KXY-12755A	1200	750	800	3	-	2	-	-	570	650	315	1	75.9 (65,300kcal/h)	73.2 (5.23kg/h)	25	428,000
KXY-1575A	1500	750	800	3	-	2	-	-	500	650	315	2	81.4 (70,000kcal/h)	78.7 (5.62kg/h)	25	620,000
KXY-15753A	1500	750	800	3	-	-	-	-	500	650	315	2	67.4 (58,000kcal/h)	65.5 (4.68kg/h)	25	606,000

※KXY-12603A, KXY-15603, KXY-12753A, KXY-15753Aは受注生産になります。



KGR-960-21



KGR-1575-32

型式	外形寸法 (mm)			オープン数	ゴトク寸法 (mm)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			都市G	LPG	都市G	LPG		
KGR-1260-22	1200	600	850	1	450 × 280 × 2 300 × 180 × 2	25	25	43.0	38.3	185	473,000
KGR-1260-32	1200	600	850	1	400 × 280 × 3 300 × 180 × 2	25	25	57.0	50.1	190	537,000
KGR-1560-32	1500	600	850	2	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	32	32	62.8	56.3	287	736,000
KGR-975-21	900	750	850	1	450 × 360 × 2 300 × 225 × 1	25	25	41.3	36.2	171	428,000
KGR-1275-22	1200	750	850	1	450 × 360 × 2 300 × 225 × 2	25	25	47.1	41.7	210	490,000
KGR-1575-32	1500	750	850	2	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	32	32	68.6	60.4	313	758,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ガステーブル

扱いやすいシンプルな機能と設置環境に合わせた豊富なラインアップ

強火力バーナーによるパワフルなパフォーマンスはもちろん、バーナー下部を、フライパンや鍋などを整理できる収納スペースとしても活用できます。耐久性・衛生性にも優れるステンレス製。厨房スペースに応じて自由に組み合わせることが可能なタイプや、脚部に扉を付けたキャビネット型、丸ゴトク・ステンレストップの和食型などバリエーションも豊富です。



KXY-960T



KXY-1575T

型式	外形寸法 (mm)			トップバーナー個数					ガス消費量 (kW)		ガス接続口径 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	2重バーナー φ180 15,000kcal/h	2重バーナー φ180 12,000kcal/h	1重バーナー φ100 6,000kcal/h	1重バーナー φ100 4,000kcal/h	1重バーナー φ70 3,000kcal/h	都市 G	LPG		
KXY-960T	900	600	800	-	2	-	1	-	32.6 (28,000kcal/h)	32.6 (2.33kg/h)	20	163,000
KXY-1260T	1200	600	800	-	2	-	2	-	37.2 (32,000kcal/h)	37.2 (2.66kg/h)	20	200,000
KXY-12603T	1200	600	800	-	3	-	-	-	41.9 (36,000kcal/h)	41.9 (3.00kg/h)	20	200,000
KXY-12605T	1200	600	800	-	3	-	-	2	48.8 (42,000kcal/h)	48.8 (3.50kg/h)	20	228,000
KXY-1560T	1500	600	800	-	3	-	2	-	51.2 (44,000kcal/h)	51.2 (3.66kg/h)	20	250,000
KXY-15603T	1500	600	800	-	3	-	-	-	41.9 (36,000kcal/h)	41.9 (3.00kg/h)	20	210,000
KXY-975T	900	750	800	2	-	1	-	-	41.9 (36,000kcal/h)	40.2 (2.87kg/h)	20	182,000
KXY-1275T	1200	750	800	2	-	2	-	-	48.8 (42,000kcal/h)	46.8 (3.34kg/h)	20	224,000
KXY-12753T	1200	750	800	3	-	-	-	-	52.3 (45,000kcal/h)	50.4 (3.60kg/h)	20	221,000
KXY-12755T	1200	750	800	3	-	2	-	-	66.3 (57,000kcal/h)	63.6 (4.54kg/h)	20	250,000
KXY-1575T	1500	750	800	3	-	2	-	-	66.3 (57,000kcal/h)	63.6 (4.54kg/h)	20	273,000
KXY-15753T	1500	750	800	3	-	-	-	-	52.3 (45,000kcal/h)	50.4 (3.60kg/h)	20	236,000

※KXY-12603T、KXY-15603T、KXY-12753T、KXY-15753Tは受注生産になります。



KGT-960-21



KGT-1575-32

型式	外形寸法 (mm)			ゴトク寸法 (mm)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG	都市 G	LPG		
KGT-960-21	900	600	850	450 × 280 × 2 300 × 180 × 1	20	20	28.7	27.2	75	198,000
KGT-1260-22	1200	600	850	450 × 280 × 2 300 × 180 × 2	20	20	32.2	30.4	96	244,000
KGT-1260-32	1200	600	850	400 × 280 × 3 300 × 180 × 2	25	25	44.8	42.3	102	337,000
KGT-1560-32	1500	600	850	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	25	25	44.8	42.3	120	354,000
KGT-975-21	900	750	850	450 × 360 × 2 300 × 225 × 1	20	20	33.2	28.3	84	238,000
KGT-1275-22	1200	750	850	450 × 360 × 2 300 × 225 × 2	20	20	38.4	33.0	112	281,000
KGT-1275-32	1200	750	850	400 × 280 × 3 300 × 225 × 2	25	25	48.3	44.8	125	351,000
KGT-1575-32	1500	750	850	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	25	25	52.4	44.8	134	365,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスマシンライン

サンタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

HOT FOODS LINE

ガスレンジ (ヘビーデューティー)

大型鍋もOK、大量調理にピッタリ

強力火力で熱効率性に優れた、ゆったりタイプのガスレンジ。大型鍋にもしっかり対応、間口の広いオープンは大
型パンの出入れも簡単です。ホテルやレストランなどでの大量調理に最適。レンジトップは用途に合わせて様々
なバリエーションが用意されているほか、レンジの連結も可能です。



CB3-7897-A-21-H



CBC-8697-H



CBH-7897-A-H



CBG-7897-A-H



CBS-7897-A-H



CB-9412-A-H

型式	外形寸法 (mm)			オープン数	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG	都市 G	LPG		
CB3-7897-A-21-H	864	970	860	1	32	32	50.6	43.1	230	925,000
CB4-7897-A-H	864	970	860	1	32	32	47.7	41.2	230	939,000
CBC-8697-H	864	970	860	-	32	32	38.6	38.6	220	948,000
CBH-7897-A-H	864	970	860	1	32	32	27.9	25.6	260	950,000
CBG-7897-A-H	864	970	860	1	32	32	28.5	25.6	290	1,006,000
CBS-7897-A-H	864	970	860	1	32	32	29.1	28.0	260	1,064,000
CB-9412-A-H	940	1200	860	1	32	32	100.0	81.6	350	1,112,000
CBS-9412-A-H	940	1200	860	1	32	32	42.6	42.6	390	1,500,000

電気レンジ

立ち上がりが速く、調理をよりスピーディーに

立ち上がり所要時間が短い上に、鍋底に密着する平型ヒーターを採用しているため、熱効率性に優れています。ヒ
ーターはハネ上げ方式、ワンタッチで汁受け皿の取り出しができるので、吹きこぼれなどのお手入れも簡単です。

型式	外形寸法 (mm)			オープン数	ヒーター 寸法 (mm)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
NER-90A	900	600	800	1	φ 200 × 1 φ 300 × 2	3 φ 200V	15.0	142	814,000
NER-90B	900	750	800	1	φ 200 × 1 φ 300 × 2	3 φ 200V	15.0	150	848,000
NER-120A	1200	600	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	17.0	190	918,000
NER-120B	1200	750	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	17.0	200	957,000
NER-150AO	1500	600	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	21.0	237	1,110,000
NER-150BO	1500	750	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	21.0	250	1,157,000
NER-150AT	1500	600	800	2	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	26.0	307	1,452,000
NER-150BT	1500	750	800	2	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	26.0	320	1,512,000



NER-120A

電気テーブル

ハイパワーなシーズヒーター型

熱伝導に優れ、素早い立ち上がりが得られるシーズヒーター型です。高い放熱性に加えて、鍋底に密着する平型ヒ
ーターなので優れた熱効率を実現。操作もメンテナンスも簡単な扱いやすいレンジです。

型式	外形寸法 (mm)			ヒーター 寸法 (mm)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
NETR-90A	900	600	800	φ 200 × 1 φ 300 × 2	3 φ 200V	10.2	55	454,000
NETR-90B	900	750	800	φ 200 × 1 φ 300 × 2	3 φ 200V	10.2	68	492,000
NETR-120A	1200	600	800	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	12.0	74	569,000
NETR-120B	1200	750	800	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	12.0	84	613,000
NETR-150A	1500	600	800	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	16.0	136	794,000
NETR-150B	1500	750	800	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	16.0	142	840,000
NETR-180A	1800	600	800	φ 200 × 3 φ 300 × 3	3 φ 200V	18.0	169	971,000
NETR-180B	1800	750	800	φ 200 × 3 φ 300 × 3	3 φ 200V	18.0	173	1,024,000
NETR-180W-6	1800	1200	800	φ 300 × 6	3 φ 200V	24.0	289	1,317,000



NETR-120A

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

スープレンジ

長時間調理が必要なスープ類に最適

ガステーブルの応用機器、スープレンジを活用すれば、ほかの調理も並行して行え、作業効率が格段にアップします。大きな寸銅鍋が扱いやすいローボディ設計なので、操作性も抜群です。

KXYシリーズ



KXY-660L2



KXY-960L2

型式	外形寸法 (mm)			トッパーバーナー個数 2重バーナー φ180 14,400kcal/h	ガス消費量 (kW)		ガス接続 口径 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG		
KXY-660L2	600	600	450	1	16.8 (14,400kcal/h)	16.8 (1.20kg/h)	20	113,000
KXY-960L2	900	600	450	2	33.6 (28,800kcal/h)	33.6 (2.40kg/h)	20	166,000
KXY-1260L2	1200	600	450	2	33.6 (28,800kcal/h)	33.6 (2.40kg/h)	20	203,000
KXY-675L2	600	750	450	1	16.8 (14,400kcal/h)	16.8 (1.20kg/h)	20	145,000
KXY-975L2	900	750	450	2	33.6 (28,800kcal/h)	33.6 (2.40kg/h)	20	197,000
KXY-1275L2	1200	750	450	2	33.6 (28,800kcal/h)	33.6 (2.40kg/h)	20	231,000

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

KGTLシリーズ



KGTL-660



KGTL-1260

型式	外形寸法 (mm)			ゴトク寸法 (mm)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG	都市 G	LPG		
KGTL-660	600	600	450	600 × 435	20	20	14.0	11.9	48	136,000
KGTL-1260	1200	600	450	600 × 435 × 2	20	20	27.9	23.7	93	208,000
KGTL-675	600	750	450	600 × 510	20	20	17.4	16.5	60	154,000
KGTL-1275	1200	750	450	600 × 510 × 2	20	20	34.9	32.9	108	218,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

中華レンジ (外管式)

長い火足で瞬間加熱も得意な中華料理専用タイプ

強火調理の多い中華料理には不可欠な、火足の長さプラス瞬間加熱を実現する強力バーナーを搭載。



KC-107



KC-157

型式	外形寸法 (mm)			ゴトク寸法 (mm)	バーナー直径 (mm)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)	排水 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			都市 G	LPG			
KC-57	550	750	750	φ 300 × 1 (イタメ用)	φ 200	25	25	20.9	40	224,000
KC-57S	550	750	750	φ 360 × 1 (メン用)	φ 250	25	25	23.3	40	236,000
KC-67US	650	750	750	φ 450 × 1 (ユテ兼用)	φ 250	25	25	25.6	40	354,000
KC-107	1000	750	750	φ 300 × 2 (イタメ用)	φ 200 × 2	25	25	41.9	40	319,000
KC-127	1200	750	750	φ 300 × 1 φ 360 × 1	φ 200 × 1 φ 225 × 1	25	25	34.9	40	361,000
KC-157	1500	750	750	φ 300 × 1 φ 320 × 1 φ 360 × 1	φ 200 × 1 φ 180 × 1 φ 250 × 1	25	25	58.1	40	423,000
KC-207	2000	750	750	φ 300 × 2 φ 320 × 1 φ 360 × 1	φ 200 × 2 φ 180 × 1 φ 250 × 1	32	32	79.1	40	514,000

ガスコンロ (カウンタータイプ)

高い熱効率を誇る、カウンタータイプのガスコンロ

新開発された高効率かつ高カロリーのバーナーを採用。内側のバーナーのみでも、6000kcal/hの高カロリーを発揮するため、小さな鍋の使用でも効率よく調理が可能です。



KXY-12605CT

型式	外形寸法 (mm)			ゴトク寸法 (mm)	バーナー			ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		kW	直径 (mm)	数	都市 G	LPG	都市 G	LPG		
KXY-960CT	900	600	250	330 × 400 × 2 240 × 300 × 1	14.0 × 2 4.65	φ 180 φ 100	2 1	20	20	32.6	32.6	65	152,000
KXY-1260CT	1200	600	250	330 × 400 × 2 240 × 300 × 2	14.0 × 2 4.65 × 2	φ 180 φ 100	2 2	20	20	37.2	37.2	75	187,000
KXY-12603CT	1200	600	250	330 × 400 × 3	14.0 × 3	φ 180	3	20	20	41.9	41.9	75	187,000
KXY-12605CT	1200	600	250	330 × 400 × 3 300 × 155 × 2	14.0 × 3 3.49 × 2	φ 180 φ 70	3 2	20	20	48.8	48.8	75	215,000
KXY-1560CT	1500	600	250	330 × 400 × 3 240 × 300 × 2	14.0 × 3 4.65 × 2	φ 180 φ 100	3 2	20	20	51.2	51.2	90	234,000
KXY-15603CT	1500	600	250	330 × 450 × 3	14.0 × 3	φ 180	3	20	20	41.9	41.9	80	194,000
KXY-975CT	900	750	250	330 × 450 × 2 240 × 300 × 1	17.4 × 2 6.98	φ 180 φ 100	2 1	20	20	41.9	40.2	70	168,000
KXY-1275CT	1200	750	250	330 × 450 × 2 240 × 300 × 2	17.4 × 2 6.98 × 2	φ 180 φ 100	2 2	20	20	48.8	46.8	85	208,000
KXY-12753CT	1200	750	250	330 × 450 × 3	17.4 × 3	φ 180	3	20	20	52.3	50.4	80	205,000
KXY-12755CT	1200	750	250	330 × 450 × 3 240 × 300 × 2	17.4 × 3 6.98 × 2	φ 180 φ 100	3 2	20	20	66.3	63.6	90	234,000
KXY-1575CT	1500	750	250	330 × 450 × 3 240 × 300 × 2	17.4 × 3 6.98 × 2	φ 180 φ 100	3 2	20	20	66.3	63.6	110	255,000
KXY-15753CT	1500	750	250	330 × 450 × 3	17.4 × 3	φ 180	3	20	20	52.3	50.4	85	218,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

電磁調理器

安全性・クリーニング性・省エネを実現

高周波電磁波を利用したコンロです。電磁誘導による直接加熱方式なので熱効率に優れ、省エネにも貢献。卓上タイプ、スタンドタイプ、ローレンジタイプと多彩なラインアップで、ニーズに合わせた選択が可能です。

型式	外形寸法 (mm)			プレート数	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
IHK-T33-B	280	325	65	1	1 φ 100V	1.4	2.1	21,000
IHC-S225-B	560	400	60	2	1 φ 200V	4.0	5.7	81,000
KZ-PH33	304	345	54	1	1 φ 100V	1.4	2.5	オープン価格
DB20SAA	300	450	110	1	1 φ 200V	2.0	6.2	98,000



IHC-S225-B

コールドフーズライン



MIR-5TA-N



MIR-5T



MIR-1055TA-N

ベーকারズライン

型式	外形寸法 (mm)			プレート寸法 (mm)		プレート数	電源	消費電力 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行			プレート	合計		
MIR-2.5NT	350	450	150	275	315	1	1 φ 200V	2.5	2.6	14	327,000
MIR-2.5NTW	700	450	150	275	315	2	1 φ 200V	2.5 × 2	2.6 × 2	29	620,000
MIR-3T	450	600	300	330	400	1	3 φ 200V	3.0	3.4	30	507,000
MIR-5T	450	600	300	330	400	1	3 φ 200V	5.0	5.6	30	567,000
MIR-3TA-N	450	600	250	330	400	1	3 φ 200V	3.0	3.4	25	464,000
MIR-5TA-N	450	600	250	330	400	1	3 φ 200V	5.0	5.6	25	477,000
MIR-1055TA-N	900	600	250	330	400	2	3 φ 200V	5.0 × 2	5.6 × 2	44	906,000

サービスマシン



KID-3S (B)



KID-55S (B)



KID-5L

サニタリーライン

マスフーズライン

型式	外形寸法 (mm)			プレート寸法 (mm)		プレート数	電源	消費電力 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行			プレート	合計		
KID-3T (B)	450	600	200 (350)	330	410	1	3 φ 200V	3.4 × 1	3.4	19	450,000
KID-5T (B)	450	600	200 (350)	330	410	1	3 φ 200V	5.6 × 1	5.6	19	500,000
KID-33T (B)	900	600	200 (350)	330	410	2	3 φ 200V	3.4 × 2	6.8	37	900,000
KID-35T (B)	900	600	200 (350)	330	410	2	3 φ 200V	3.4 × 1 5.6 × 1	9.0	37	950,000
KID-55T (B)	900	600	200 (350)	330	410	2	3 φ 200V	5.6 × 2	11.2	37	1,000,000
KID-535T (B)	1200	600	300 (350)	330	410	3	3 φ 200V	3.4 × 1 5.6 × 2	14.6	54	1,450,000
KID-3S (B)	450	600	800 (950)	330	410	1	3 φ 200V	3.4	3.4	26	490,000
KID-5S (B)	450	600	800 (950)	330	410	1	3 φ 200V	5.6	5.6	26	540,000
KID-33S (B)	900	600	800 (950)	330	410	2	3 φ 200V	3.4 × 2	6.8	46	920,000
KID-35S (B)	900	600	800 (950)	330	410	2	3 φ 200V	3.4 × 1 5.6 × 1	9.0	46	974,000
KID-55S (B)	900	600	800 (950)	330	410	2	3 φ 200V	5.6 × 2	11.2	46	1,030,000
KID-535S (B)	1200	600	800 (950)	330	410	3	3 φ 200V	3.4 × 1 5.6 × 2	14.6	66	1,500,000
KID-3L	450	600	450	330	410	1	3 φ 200V	3.4 × 1	3.4	29	498,000
KID-5L	450	600	450	330	410	1	3 φ 200V	5.6 × 1	5.6	29	548,000

*Bはバックガード付きです。

プレパレーションライン

電気コンロ

安定加熱で保温や煮込み料理に最適

加熱ムラの少ない卓上型電気式コンロ。簡単操作に加え、安全性・クリーニング性にも優れます。



THP-2

型式	外形寸法 (mm)			ヒーター		電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	サイズ (mm)	個数				
THP-1	270	300	120	φ 145	1	1 φ 100V	1.0	5.8	36,000
THP-2	300	340	120	φ 190	1	1 φ 200V	1.7	6	51,000
THP-1W	560	300	120	φ 145	2	1 φ 100V	2.0	9.5	82,000
THP-2W	580	340	120	φ 190	2	1 φ 200V	3.4	12	97,000
THP-3	350	400	170	220 × 220	1	1 φ 200V	2.2	9.5	120,000
THP-4	450	500	170	300 × 300	1	1 φ 200V	3.3	12	142,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

石焼ピビンパガッツ

韓国定番料理「石焼ピビンパ」専用

石焼ピビンパ専用コンロ。高効率バーナーを使用しているため、短時間でおいしいピビンパができあがります。バーナー数が 2 基・4 基・6 基の 3 タイプをラインアップ。



SPK-572

型式	外形寸法 (mm)			燃焼部 口数	ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG	都市 G	LPG	
SPK-572	220	600	206	2	φ 9.5	φ 9.5	8.14	7.4	69,000
SPK-572T	220	600	206	2	φ 9.5	φ 9.5	8.14	7.4	81,000
SPK-574	440	600	206	4	φ 13	15A	16.28	14.8	106,000
SPK-574T	440	600	206	4	φ 13	15A	16.28	14.8	129,000
SPK-576	660	600	206	6	φ 13	15A	24.42	22.2	154,000
SPK-576T	660	600	206	6	φ 13	15A	24.42	22.2	188,000

餃子焼機

スピーディーかつムラのない焼き上がり

焼き上がりの美しい本格焼餃子を実現。スピーディーかつ安定した供給力は、回転力の要求される店舗などで活躍します。



KGE-2

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KGE-2	400	600	250	3 φ 200V	3.0	-	31	284,000
KGE-3	400	600	250	3 φ 200V	3.0	15	31	378,000
KGE-6	750	600	250	3 φ 200V	6.0	15	54	574,000

※1φ200V仕様もあります。

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

グリドル

多彩な用途に活用できるホットプレート調理器

パンケーキからソテー、焼きそばなど、幅広い料理に対応するホットプレート調理器です。卓上型とスタンド型の2タイプがあります。

型式	外形寸法 (mm)			グリドル寸法 (mm)		電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行				
ER-45	450	600	300	390	480	3 φ 200V	3.0	33	188,000
ER-60	600	600	300	540	480	3 φ 200V	6.0	55	240,000
ER-75	750	600	300	690	480	3 φ 200V	6.0	70	276,000
ER-90	900	600	300	840	480	3 φ 200V	9.0	72	336,000
ER-120	1200	600	300	1140	480	3 φ 200V	12.0	110	442,000
ER-150	1500	600	300	1440	480	3 φ 200V	15.0	140	534,000
ER-451	450	600	800	390	480	3 φ 200V	3.0	41	198,000
ER-601	600	600	800	540	480	3 φ 200V	6.0	60	260,000
ER-751	750	600	800	690	480	3 φ 200V	6.0	76	300,000
ER-901	900	600	800	840	480	3 φ 200V	9.0	82	362,000
ER-1201	1200	600	800	1140	480	3 φ 200V	12.0	120	466,000
ER-1501	1500	600	800	1140	480	3 φ 200V	15.0	152	574,000

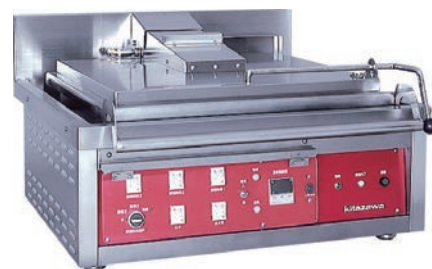


ER-90

マルチグリドル

多彩なレパートリーを1台で

ハンバーグ、焼きそば、卵焼きなどの焼き料理を簡単設定で焼き分けます。惣菜店、スーパーなどテイクアウト用にも威力を発揮。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
KBE-6	700	700	300	3 φ 200V	6.0	58	756,000

サラマンダー

素早く調理温度に達し、省エネ効果も抜群

美しい焼き目、保温といった基本機能の他、使いやすい操作パネルや清掃しやすいデザインを備えたサラマンダー。素早く調理温度に到達し、時間と火力のきめ細かい設定が可能です。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
KSHP-30	570	580	520	1 φ 200V	4.2	65	585,000

サラマンダー ビテッセ

こだわりのゴールデnbrاونを思いのままに

前後左右、自由な位置から料理の出し入れができるフレキシビリティ、ヒーター高の調整も簡単スムーズなインターフェイス、加えて設置場所を選ばないコンパクトデザインや優れたクリーニング性など、理想的なプロダクトデザインを追求しました。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
KFR1/1-HL-ET	600	500	772	3 φ 200V	3.5	43	640,000

サラマンダー グラチネマスター

グラチネ加熱ランプ採用の多機能加熱調理機

熱効率の高いグラチネ加熱ランプは、平均 5000 時間の長寿命設計。熱源の距離を自由に調整できるため、ホットアップから強火加熱まで、火加減を自在に調節できます。



HS-60



HS-75

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
HS-60	600	500	515	3 φ 200V	3.6	44	655,000
HS-60S	600	500	515	3 φ 200V	3.6	49	745,000
HS-75	750	650	615	3 φ 200V	7.2	68	1,200,000
HS-75S	750	650	615	3 φ 200V	7.2	73	1,430,000

サラマンダー (ガス式)

上火で美しい焼き目をつける

グラタンやラザニアなどに美しい焼き目をつけ、料理演出の手助けをします。上火式シュバングバーナーで、素早く簡単に焼き目をつけます。



型式	外形寸法 (mm)			ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG		
GS-941	900	400	450	20	20	6.3	174,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

サンキュウボイラー

幅広い蒸し物を、おいしく仕上げる

まんじゅうや茶碗蒸し、釜飯など、蒸し物全般に対応する万能蒸し器。ガス式、電気式の2タイプあります。また、オプションのセロベーターを装着すれば、積み重ねたセイロの出し入れがより簡単でスムーズになり、作業効率向上に貢献します。

型式	外形寸法 (mm)			貯水量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)		給水 (mm)	排水 (mm)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			都市 G	LPG				
SB-1	657	655	770	30	15	17.4	16.7	φ 16	φ 42.7	66	450,000
SB-2	657	655	770	30	15	29.0	29.3	φ 16	φ 42.7	68	540,000



SB-2



コールドフーズライン

■ セロベーター

型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
9.5寸~R2寸	660	880	330	19	95,000
R2寸~R3寸	730	910	335	23	105,000
R4寸~R6寸	845	1054	335	27	115,000

ペーカーズライン

卓上蒸し器 (電気式)

コンパクトな卓上蒸し器

温かく立ち上る蒸気で、蒸し物をおいしく仕上げます。コンパクトな卓上式なので、省スペース化にも貢献。保温は簡単ワンタッチ、いつでも蒸したての料理をサービスできます。



M-11

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
M-11	390	400	270	1 φ 100V	1.5	12	92,000
M-22	500	550	300	3 φ 200V	4.5	20	210,000

*セイロは別売です。

サービスライン

サニタリーライン

蒸し器 (ガス式 / ドロワータイプ)

多彩な蒸し料理メニューに対応

茶碗蒸し、酒蒸しなど蒸し料理の大量調理&ストックが可能。冷凍食品の解凍にも効果を発揮します。



KDM-4



KDM-3W

型式	外形寸法 (mm)			使用水量 (L)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)	給水 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG			
KDM-3	750	760	960	20	15	15	14.0	15	375,000
KDM-4	750	760	1090	20	15	15	14.0	15	430,000
KDM-3W	1330	760	960	40	20	20	28.0	15	680,000
KDM-4W	1330	760	1090	40	20	20	28.0	15	900,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

電子レンジ

インバーターを搭載した、高出力のプロ仕様電子レンジ

インバーター搭載により、少ない消費電力で高出力を実現。加熱回数に関わらず、常に安定した加熱を維持します。また、設置しやすいコンパクトサイズで、耐久性にも優れた設計です。



型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
NE-1802	422	473	337	330	310	175	1 φ 200V	2.8	20	オープン価格
RE-7500P	420	480	337	330	330	175	1 φ 200V	2.95	20	260,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

解凍器

常に安定したスピード解凍能力を発揮

マイクロウェーブにより、食材の旨みを逃さずスピード解凍。仕込み時間の短縮や経費の削減にも貢献します。インバーター採用で常に安定した解凍が可能のほか、15段階の出力切替により幅広い食材に対応しています。



型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
NE-DF31	430	473	337	330	310	175	1 φ 200V	2.8	20	400,000

ベーカリーライン

サービスライン

コンベクションオープン

美しい焼き色を実現し多種類の調理に対応

オープンに熱の強制対流機構をプラス。食材表面に熱風をあて、きれいな焼き色でおいしく仕上げます。常に熱が対流するので庫内の温度はムラなく、均一。スピーディーな加熱調理が行えます。



SFC-11W4

型式	外形寸法 (mm)			ラックキャリー仕様			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)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	外形寸法 (mm)	ピッチ (mm)	段数	都市 G	LPG					
SFC-11W4	900	1010	1610	720 × 531	46	10	20	20	34.9	1 φ 100V	0.5	215	1,023,000
SCO-5N	630	640	500	-	-	-	-	-	-	3 φ 200V	5.2	75	537,000
SCO-6	800	640	500	-	-	-	-	-	-	3 φ 200V	6.2	90	595,000
SCO-11	965	910	1385	-	-	-	-	-	-	3 φ 200V	11.4	210	805,000

サニタリーライン

マスフーズライン

コンベック

高い熱分布を実現した高速オープン

シロッコファンによる熱風の循環により、高い熱分布を実現。自動点火はワンタッチででき、点火・消火の操作も簡単です。オープン皿を同時に3段使用できる中型のほか、大量調理に適した大型もあります。



RCK-10AS

型式	外形寸法 (mm)			ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		電源	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG	都市 G	LPG			
RCK-10AS	470	645	586	φ 9.5	φ 9.5	6.16	6.19	1 φ 100V	39	198,000
RCK-20AS4	605	685	874	φ 13	φ 9.5	9.3	8.4	1 φ 100V	73	388,000
RCK-20BS4	605	673	874	φ 13	φ 9.5	9.3	8.4	1 φ 100V	77	448,000
RCK-30MA	878	963	896	20A	20A	24.4	23.4	1 φ 100V	140	670,000

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスマシンライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

グリラー

多彩な焼き料理をスピーディーに

炭火焼きの長所を活かしたシュバングバーナーを使用したガス式（上火式・下火式・両面式）と、クリーンな電気式の2タイプ。さらに卓上型からスタンド型まで、バリエーションも豊富です。手軽な串焼きから大量調理まで、どのタイプもプロ仕様に徹した高性能で、おいしい仕上がりと快適な調理が可能です。

上火ガス式



RGP-43SV (A)



RGP-46SV

型式	外形寸法 (mm)			ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG	都市 G	LPG		
RGP-43SV (A)	613	425	602	φ 9.5	φ 9.5	5.7	5.74	23	118,000
RGP-46SV	988	425	602	φ 13	φ 9.5	11.4	11.5	35	173,800
R-6438	1240	540	644	15A	15A	22.7	22.4	53	219,000
R-8456C (A)	1575	460	690	20A	15A	19.8	19.6	55	247,000

下火ガス式

型式	外形寸法 (mm)			ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG	都市 G	LPG		
RGA-404B	580	580	305	φ 13	φ 9.5	6.98	7.0	26.4	77,000
RGA-406B	780	580	305	φ 13	φ 9.5	10.5	10.5	35.3	104,000
RGA-408B	980	580	305	15A	15A	14.0	14.0	45.2	146,000
RGA-410B	1180	580	305	15A	15A	17.4	17.4	54	177,000



RGA-408B

両面ガス式

型式	外形寸法 (mm)			ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG	都市 G	LPG		
SGR-45	670	535	770	φ 13.5	φ 9.5	10.2	8.4	47	320,000
SGR-65	840	535	770	φ 13.5	φ 9.5	14.0	13.3	52	343,000
SGR-90	1070	535	770	φ 13.5	φ 9.5	19.8	17.4	67	518,000



SGR-45

電気式

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
G-10HW	720	550	1050	3 φ 200V	10.2	-	-	185	601,000
G-12HW	810	550	1050	3 φ 200V	12.0	-	-	210	705,000
G-15HW	890	580	1050	3 φ 200V	15.0	-	-	250	800,000
G-18HW	1020	580	1050	3 φ 200V	18.0	-	-	290	900,000
G-21HW	1020	630	1050	3 φ 200V	21.0	-	-	320	1,038,000
G-10W	720	550	850	3 φ 200V	10.2	-	-	180	601,000
G-12W	810	550	850	3 φ 200V	12.0	-	-	205	705,000
G-15W	890	580	850	3 φ 200V	15.0	-	-	240	800,000
G-18W	1020	580	850	3 φ 200V	18.0	15	25	280	900,000
G-21W	1020	630	850	3 φ 200V	21.0	15	25	310	1,038,000
G-10	720	550	850	3 φ 200V	10.2	-	-	180	503,000
G-12	810	550	850	3 φ 200V	12.0	-	-	205	589,000
G-15	890	580	850	3 φ 200V	15.0	-	-	240	668,000
G-18	1020	580	850	3 φ 200V	18.0	15	25	280	766,000
G-21	1020	630	850	3 φ 200V	21.0	15	25	310	876,000



G-10

いぶし銀+

高性能ヒーターで食材をふっくらジューシーに焼き上げる

居酒屋をはじめ、あらゆる店舗での調理に対応し、メニューのレパートリーを広げる3タイプ・9機種のラインアップ。炭火と同じ波長の遠赤外線をわずか5秒で準備可能にし、ランニングコストを削減します。オプションで炭やわらなど多彩な風味を付けることができる電気カーボンヒーターグリラーです。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン



KIG-62BY



KIG-63B



KIG-64B



KIG-93BY



KIG-94B



KIG-95B



KIG-114BY



KIG-116B



KIG-118B

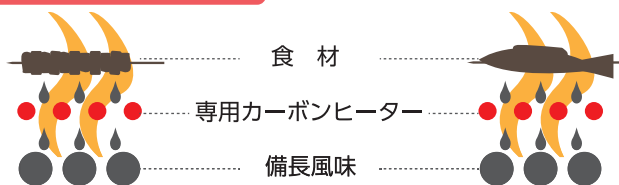
食材に炭の香りをつける 独自の焼きシステム。



いぶし銀プラスでは、食材に豊かな炭の風味をどなたでも手軽に加えることができます。

※ 備長風味はオプションとなります。

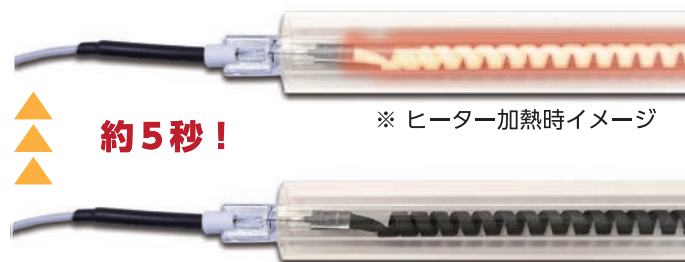
備長風味の使用イメージ



食材からの水分が備長風味に落下し、風味を含んだ湯気となり食材に付着します。

最高の立ち上がりを。 調理開始までわずか5秒。

わずか5秒で焼成温度まで上昇する立ち上がりの速さ。調理効率は上がり、ランニングコストは下がります。



約5秒!

※ ヒーター加熱時イメージ

型式	外形寸法 (mm)			焼成部寸法 (mm)		ヒーター		電源			スイッチ	本体重量 (kg)	付属・オプション				本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	容量 (W)	本数 (本)	電源	消費電力 (kW)	ブレーカー容量 (A)			鉄灸 (本)	焼網 (枚)	備長風味 (本)	備長風味セト数(本)	
KIG-62BY	560	210	365	450	130	1800	2	1 φ 200V	3.6	20	1	14	2	オプション	12	12	478,000
KIG-63B	560	290	365	450	210	1800	3	1 φ 200V	5.4	30	2	17	2	1	オプション	16	534,000
KIG-64B	560	360	365	450	280	1800	4	3 φ 200V	7.2	30	2	20	2	1	オプション	20	692,000
KIG-93BY	930	210	365	820	130	2200	3	3 φ 200V	6.6	30	1	21	2	オプション	24	9 × 2	840,000
KIG-94B	930	290	365	820	210	2200	4	3 φ 200V	8.8	30	2	24	2	2	オプション	12 × 2	912,000
KIG-95B	930	360	365	820	280	2200	5	3 φ 200V × 2	11.0 (6.6 + 4.4)	30 × 2	2	27	2	2	オプション	15 × 2	1,056,000
KIG-114BY	1120	210	365	450 × 2	130 × 2	1800	4	3 φ 200V	7.2	30	2	28	2	オプション	24	12 × 2	880,000
KIG-116B	1120	290	365	450 × 2	210 × 2	1800	6	1 φ 200V × 2	10.8 (5.4 × 2)	30 × 2	2 × 2	34	2	2	オプション	16 × 2	988,000
KIG-118B	1120	360	365	450 × 2	280 × 2	1800	8	3 φ 200V × 2	14.4 (7.2 × 2)	30 × 2	2 × 2	40	2	2	オプション	20 × 2	1,304,000

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

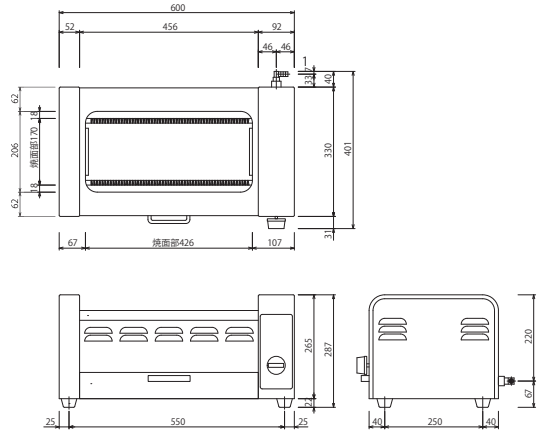
早業

様々な食材に対応するハイスピードガスグリラー

専用のコイルから食材のうまみを最大限に引き出す輻射熱（遠赤外線）を放射し、ガスならではの強い火力でハイレベルかつスピーディーな『焼き』を実現します。食材に合わせて3つのサイズを選択でき、オプションのロストルや多目的焼き網を使って様々な食材を調理することができます。



KGG-60



KGG-60

型式	外形寸法 (mm)			焼成部寸法 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	都市 G	LPG		
KGG-60	600	330	290	426	170	6.3	6.7	19	278,000
KGG-75	750	330	290	576	170	7.7	8.1	22	306,000
KGG-100	1000	330	290	786	170	10.6	10.8	26	394,000

コールドフーズライン

ベーカリーライン

串焼器

コンパクトデザインのガス式串焼器

串焼き用のスペースを考慮して奥行をコンパクトに設計した、ガス式串焼器です。高性能なシュバンプバーナーが、炭火焼きにも負けないおいしさを実現します。



RGK-61D

型式	外形寸法 (mm)			ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG	都市 G	LPG		
RGK-61D	606.5	209.5	216	φ 9.5	φ 9.5	2.44	2.52	7.5	32,600
RGK-62D	581	324.5	240	φ 9.5	φ 9.5	4.88	5.04	12	55,800
RGK-64	1020	337.5	236.5	φ 9.5	φ 9.5	10.0	10.0	29	104,800

サービスライン

サンタリーライン

モビシェフ

移動式クッキングステーション モビシェフ

脱臭機能付き無煙調理ワゴン。ワゴン本体で、油脂、臭いなどを処理。換気工事が伴う場所、排気を出せない場所に設置することで、通常の厨房レイアウトでは実現しない調理が可能です。煙や臭いの捕集効率が高くダクト工場の必要がありません。



型式	外形寸法 (mm)			内寸法 (mm)		電源	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行			
S70	1710	1130	1380	1250	750	1 φ 200V	320	4,313,000

※操作パネルは左右選択可能。
※定期的に専用フィルターの交換が必要です。

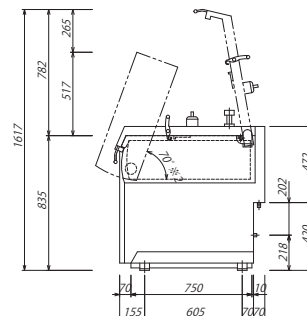
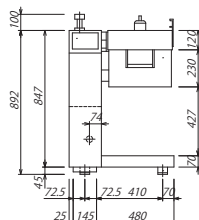
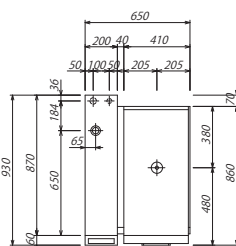
マスフーズライン

プレパレーションライン

マルチ クッキングパン

幅広い調理方法も大量調理もこの1台で

焼く・煮る・蒸す・茹でる・炒める・炊くなど幅広い調理のほか、真空調理や圧力調理をこの1台でカバーします。スチームコンベクションオープンやブラストチラーを併用することで、より効率的な調理や保存が可能です。



型式	外形寸法 (mm)			パン寸法 (mm)			パン容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ						
KMCP-20	640	920	870	330	590	165	20	3 φ 200V	12.0	15	20	2,400,000

シンプルで直感的な操作画面

各調理方法をわかりやすく、シンプルに表示したことで、調理中の操作もスムーズ。



真空調理

低温調理モードを使用することで、温度管理の難しい真空調理も可能に。

圧力調理

煮込みモード設定で簡単に圧力調理ができ、調理時間の短縮につながります。

オーバーナイトクッキング

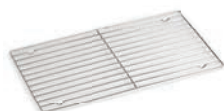
低温調理モードを使ってオーバーナイトクッキングができます。翌日の提供時間に合わせて仕上げることで、調理の効率化を図ることが可能です。



オプション

■ 標準アミ

本体価格:26,000円



■ 真空調理アミ

本体価格:39,600円



■ スチーム用ステンレスかご

本体価格:60,000円



■ ボイル用ステンレスかご

本体価格:32,400円



■ ステンレスリフター

本体価格:425,000円



ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

回転釜

煮る・炒めるの大量調理向き

煮物、炒め物、揚げ物など、幅広い調理に対応する回転釜。大型レストランや学校、病院の給食など、大量調理を行う業種では特に便利です。

脚部は耐久性にも優れ、内釜の素材は、鋳鉄、ステンレス、アルミから選べます。

低放射ガス



型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	本体価格 (円)	
	間口	奥行	高さ				内釜: アルミ、鋳鉄	内釜: SUS
GHSX-26	1380	902	850	55	15	23.3	オープン価格	オープン価格
GHSX-28	1427	1000	856	80	15	30.2	オープン価格	オープン価格
GHSX-30	1485	1048	862	110	15	34.9	オープン価格	オープン価格
GHSX-32	1584	1076	862	140	15	46.5	オープン価格	オープン価格
KIFSD2-20	1535	1110	780	110	20	36.0	1,710,000	-
KIFSD2-30	1620	1160	855	150	20	36.0	1,760,000	-
KIFSD2-40	1730	1210	855	180	20	46.0	1,840,000	-
HTK-40	1518	979	798	140	15	19.0	-	2,180,000



KIFSD2-30



HTK-40

コールドフーズライン

ペーカーズライン

ガス式・外装ステンレス

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)		
	間口	奥行	高さ					内釜: アルミ	内釜: SUS	内釜: 鉄
KGS-10	1011	860	780	55	20	18.0	74	300,000	-	300,000
KGS-15	1112	960	780	80	20	23.0	81	320,000	-	320,000
KGS-20	1163	980	780	110	20	36.0	89	340,000	-	340,000
KGS-30	1213	1040	810	150	20	36.0	93	380,000	-	380,000
KGS-40	1287	1100	810	180	20	46.0	105	426,000	-	426,000
KGS-L40	1374	1190	860	230	20	46.0	121	469,000	-	469,000
KGHS-23	1155	826	785	36	20	23.3	100	333,000	399,000	326,000
KGHS-26	1259	906	795	55	20	23.3	110	343,000	409,000	336,000
KGHS-28	1281	946	795	80	20	37.2	130	354,000	422,000	347,000
KGHS-30	1355	1020	805	110	20	37.2	150	398,000	470,000	391,000
KGHS-32	1371	1036	825	140	20	50.0	165	455,000	493,000	448,000
KGHS-35	1481	1158	880	190	20	50.0	185	653,000	710,000	646,000

※本体重量は、アルミ仕様のものになります。



KGS-30

サービスマシンライン

サニタリーライン

蒸気式

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	蒸気接続口径 (A)		蒸気消費量 (kg/h)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		給気	排気		
RHST-18	1281	636	860	70	20	20	49	1,022,000
RHST-20	1331	688	860	90	20	20	60	1,075,000
RHST-22	1431	756	880	125	20	20	66	1,174,000
RHST-23	1481	806	880	145	20	20	70	1,222,000
RHST-25	1531	856	905	180	20	20	71	1,287,000
RHST-30	1677	958	910	220	25	25	73	1,523,000
RHST-32	1727	1008	930	260	25	25	73	1,575,000
RHST-35	1831	1158	950	340	25	25	79	1,733,000
RHST-38	1831	1158	1080	400	25	25	80	2,088,000
KS II-10	994	760	765	60	15	15	39	800,000
KS II-15	1106	880	795	110	15	15	46	880,000
KS II-20	1204	990	815	150	20	20	51	960,000
KS II-30	1318	1080	825	200	25	20	69	1,200,000
KS II-50	1422	1200	960	300	25	20	76	1,320,000
KS II-60	1512	1290	960	350	25	20	80	1,380,000
KS II-70	1984	1200	980	400	25	20	88	1,580,000



RHST-30

マストフーズライン

プレパレーションライン

ガス式・排水ドロー装置付

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
KIG2D1-10	1240	930	1500	55	20	18.0	オープン価格
KIG2D1-15	1340	1040	1585	80	20	28.0	オープン価格
KIG2D1-20	1390	1060	1645	110	20	36.0	オープン価格
KIG2D1-30	1440	1110	1740	150	20	36.0	オープン価格
KIG2D1-40	1510	1160	1860	180	20	46.0	オープン価格
KIG2D1-L40	1600	1200	1960	230	20	46.0	オープン価格
KHG2-10	1340	810	770	60	20	18.0	710,000
KHG2-20	1390	860	790	110	20	36.0	750,000
KHG2-30	1530	1030	810	150	20	36.0	790,000
KHG2-40	1615	1100	860	200	20	46.0	840,000



KHG2-30

ガス式・ドライシステムユニット

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)	
	間口	奥行	高さ					内釜：アルミ、鋳鉄	内釜：SUS
GHSD1-23	1208	1426	785	36	20	23.3	200	1,216,000	1,276,000
GHSD1-26	1312	1503	795	55	20	23.3	220	1,273,000	1,335,000
GHSD1-28	1334	1543	795	80	20	37.2	250	1,331,000	1,393,000
GHSD1-30	1408	1573	805	110	20	37.2	270	1,423,000	1,490,000
GHSD1-32	1424	1643	825	140	20	50.0	300	1,538,000	1,572,000
GHSD1-35	1522	1663	880	190	20	50.0	370	1,733,000	1,806,000



GHSD1-30

ガス式・フライ仕様

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)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
GHSFE-23	1168	826	786	36	20	18.0	100V	0.02	785,000
GHSFE II -23	1168	826	786	36	20	18.0	100V	0.02	911,000
GHSFE-26	1272	906	795	55	20	18.0	100V	0.02	806,000
GHSFE II -26	1272	906	795	55	20	18.0	100V	0.02	932,000
GHSFE-28	1295	946	795	80	20	30.0	100V	0.02	823,000
GHSFE II -28	1295	946	795	80	20	30.0	100V	0.02	949,000
GHSFE-30	1369	1020	805	110	20	30.0	100V	0.02	850,000
GHSFE II -30	1369	1020	805	110	20	30.0	100V	0.02	976,000
GHSFE-32	1384	1036	825	140	20	43.0	100V	0.02	871,000
GHSFE II -32	1384	1036	825	140	20	43.0	100V	0.02	997,000
GHSFE-35	1495	1158	880	190	20	43.0	100V	0.02	876,000
GHSFE II -35	1495	1158	880	190	20	43.0	100V	0.02	1,002,000

※GHSFEIIはドライシステム厨房にも対応できるフロントドローバルブを装備しております。



GHSFE-23

IHクッキングケトル

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
AIH-10K	1680	1130	1740	80	15.0	410	オープン価格
AIH-20K	1680	1230	1740	110	20.0	460	オープン価格
AIH-30K	1840	1230	1840	150	25.0	490	オープン価格
AIH-40K	1960	1280	1950	200	30.0	520	オープン価格
TIH-20S	1760	1480	850	110	20.0	370	3,420,000
TIH-30S	1760	1480	850	150	22.0	200	3,770,000
TIH-40S	2050	1605	860	200	30.0	480	4,120,000



TIH-30S

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

ティルトイングパン

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台で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。



CSP3-70F

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)	本体価格 (円)
	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	1 φ 100V	0.02	185	1,303,000
CSP3-100F	1540	940	880	100	20	15	38.4	38.4	1 φ 100V	0.025	220	1,551,000

コールドフーズライン

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)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
CSPE-70F	1240	890	880	70	3 φ 200V	12.0	190	1,250,000
CSPE-100F	1540	890	880	100	3 φ 200V	16.0	225	1,508,000
BSK-12	1300	1015	850	100	3 φ 200V	12.0	200	1,360,000
BSK-18	1650	1015	850	160	3 φ 200V	18.0	220	1,680,000



BSK-12

ベーカリーライン

サービスライン

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)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	都市 G	LPG					
RC-1	450	600	1220	20	15	14.0	1 φ 100V	0.25	50	430,000
RC-2	900	600	1220	20	15	26.3	1 φ 100V	0.5	95	740,000
RC-3	1200	600	1220	20	15	39.3	1 φ 100V	0.75	122	1,100,000
RCD-N50S	1200	810	1280	20	20	31.4	3 φ 200V	0.1	195	1,730,000
RCD-N60S	1340	900	1330	20	20	44.8	3 φ 200V	0.2	275	2,040,000
RCD-N75S	1540	1040	1530	25	25	70.9	3 φ 200V	0.2	380	2,480,000
RCD-N90S	1700	1280	1830	25	25	83.7	3 φ 200V	0.4	520	3,100,000



RC-3

サンタリーライン

マスフーズライン

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)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG					
CHAO-50	1415	1252	1449	10	20	25	34.9	3 φ 200V	0.4	400	オープン価格
CHAO-100	1565	1321	1626	20	20	25	46.5	3 φ 200V	0.4	500	オープン価格
CHAO-150	1715	1433	1827	30	20	25	58.1	3 φ 200V	0.4	590	オープン価格



CHAO-150

プレパレーションライン

炊飯器 (立体ガス式)

ふっくらおいしく、大量炊飯

大量のご飯をおいしく炊き上げる立体ガス式の炊飯器。縦型なので省スペース化に貢献。外装はすべてステンレス製で耐久性・衛生性に優れます。



CRA2-100NS



CRA2-150NS

■ 涼厨仕様

型式	外形寸法 (mm)			最高炊飯量 (kg/回)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	電源	消費電力 (kW)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ						
CRA2-100NS	780	740	1530	7 × 2	20	20.9	1 φ 100V	0.03	571,000
CRA2-100NS-PS	780	740	1530	7 × 2	20	20.9	1 φ 100V	0.033	630,000
CRA2-150NS	780	740	1630	7 × 3	20	31.4	1 φ 100V	0.045	811,000
CRA2-150NS-PS	780	740	1630	7 × 3	20	31.4	1 φ 100V	0.048	868,000

※PSタイプは、予約タイマー付きです。



KLGH-100



KLG5-150



KRA2-100N



KRA2-150N

■ 標準タイプ

型式	外形寸法 (mm)			最高炊飯量 (kg/回)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	電源	消費電力 (kW)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ						
KRA2-100N	750	707	1200	7 × 2	20	20.9	1 φ 100V	0.03	423,000
KRA2-150N	750	707	1300	7 × 3	20	31.4	1 φ 100V	0.045	604,000
KLGH-100	725	731	1127	7 × 2	20	20.9	1 φ 100V	0.035	600,000
KLGH-150	725	731	1325	7 × 3	20	31.4	1 φ 100V	0.05	730,000
KLGS-100	725	731	1127	7 × 2	20	20.9	1 φ 100V	0.023	399,000
KLGS-150	725	731	1325	7 × 3	20	31.4	1 φ 100V	0.032	557,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

炊飯器(ガス式)

ふっくらとしたご飯を安定提供

ムラのない炊き上がりを実現。釜容量別に選択が可能のほか、立ち消え安全装置付きタイプと電子ジャー付きタイプなど機能も豊富です。



RR-30S2



RR-30S1



PR-6DSS



PR-4200S

■ 涼厨仕様

型式	外形寸法 (mm)			炊飯量 (L/回)	ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG	都市 G	LPG		
RR-30S2	466	438	442	1.8 ~ 6.0	φ 13	φ 9.5	5.52	5.54	17	45,000
PR-360SS	455	381	372	1.0 ~ 3.6	φ 9.5	φ 9.5	3.14	3.22	9.5	40,000
PR-360SSF	455	381	372	1.0 ~ 3.6	φ 9.5	φ 9.5	3.14	3.22	9.5	48,000

■ 標準タイプ

型式	外形寸法 (mm)			炊飯量 (L/回)	ガス接続口径 (mm)		ガス消費量 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG	都市 G	LPG		
RR-20SF2	431	334.5	348	1.4 ~ 3.6	φ 9.5	φ 9.5	4.88	4.71	6.2	29,000
RR-30S1	450	421	425	2.0 ~ 6.0	φ 13	φ 9.5	5.52	5.54	12.5	36,600
RR-40S1	525	481	421	3.0 ~ 8.0	φ 13	φ 9.5	9.3	9.34	14.5	41,400
RR-50S1	525	481	447	4.0 ~ 10.0	φ 13	φ 9.5	11.0	10.3	15.5	45,200
PR-6DSS	513	410	414	2.0 ~ 6.0	φ 9.5	φ 9.5	7.44	7.28	11.5	36,600
PR-10DSS	573	470	449	3.6 ~ 10.0	φ 13	φ 9.5	11.2	9.94	13.2	45,500
PR-101DSS	506	470	449	3.6 ~ 10.0	φ 13	φ 9.5	11.2	9.94	13.2	45,500

■ 電子ジャー付き

型式	外形寸法 (mm)			炊飯量 (L/回)	ガス接続口径 (mm)	ガス消費量 (kW)		電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			都市 G	LPG				
PR-4200S	438	371	385	1.2 ~ 4.0	φ 9.5	3.49	3.72	1 φ 100V	0.31	8.6	46,000

ワールドフーズライン

ベーকারズライン

サービスライン

サニタリーライン

マストフーズライン

プレパレーションライン

炊飯器 (小型・電気式)

簡単操作でおいしいご飯を提供

コンパクトな卓上炊飯器で省スペース化に貢献します。炊飯・保温だけのシンプルタイプや炊き加減を調節できるマニュアルタイプなどがあります。



SR-PGC54P

型式	外形寸法 (mm)			炊飯量 (L/回)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
SR-UH36P	430	390	350	0.9 ~ 3.6	1 φ 100V	1.4	8.6	36,500
SR-PGB36P	502	429	344	0.9 ~ 3.6	1 φ 200V	2.7	14.3	125,000
SR-PGC54P	502	429	410	1.8 ~ 5.4	1 φ 200V	4.57	16.2	183,000
SR-PGC54AP	502	429	410	1.8 ~ 5.4	3 φ 200V	4.57	15.7	183,000

電子ジャー

炊きたてのおいしさをしっかり守る

炊きたてのおいしさをしっかりキープする業務用電子ジャーです。大量保温ができる、ご飯がよそいやすい、こびりつきにくいなど、業務用機器ならではの配慮も万全。飲食店の定番アイテムです。

型式	外形寸法 (mm)			内容積 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
JHA-4000	435	358	270	4	1 φ 100V	0.035	4.8	28,400
JHA-5400	435	358	315	5.4	1 φ 100V	0.038	5.2	30,500
JHA-400A	435	358	270	4	1 φ 100V	0.035	4.8	30,000
JHA-540A	435	358	315	5.4	1 φ 100V	0.038	5.2	32,000
JHC-7200	481	395	341	7.2	1 φ 100V	0.045	6.2	34,700
JHC-9000	481	395	406	9	1 φ 100V	0.048	6.8	37,200
JHC-720A	481	395	341	7.2	1 φ 100V	0.045	6.2	36,200
JHC-900A	481	395	406	9	1 φ 100V	0.048	6.8	38,700
THS-C40A	460	380	250	4	1 φ 100V	0.037	5	30,300
THS-C60A	460	380	320	6	1 φ 100V	0.042	5.5	33,000
THS-C80A	460	380	390	8	1 φ 100V	0.049	6.5	36,900
THA-C40A	460	380	250	4	1 φ 100V	0.037	5	28,600
THA-C60A	460	380	320	6	1 φ 100V	0.042	5.5	31,400
THA-C80A	460	380	390	8	1 φ 100V	0.049	6.5	35,200



JHA-5400

JHA-540A

スープジャー

5段階の設定で、おいしく保温

汁物をおいしく保温できる専用ジャー。70℃から90℃まで、保温温度はメニューに応じて5段階に設定できます。

型式	外形寸法 (mm)			内容積 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
TH-CUO45	315	260	350	4.5	1 φ 100V	0.14	4.1	50,000
TH-CUO80	365	315	375	8	1 φ 100V	0.21	5.5	55,000
TH-CU120	460	395	355	12	1 φ 100V	0.24	7	71,500
TH-CU160	460	395	405	16	1 φ 100V	0.28	8	88,000



TH-CUO80

エバーホット

スープウォーマー

湿熱式により、蒸気熱で食材を保温します。食材に対して、焦げつき・煮詰まりを抑え、おいしいものをおいしいままにご提供できます。

すしシャリ専用ライスウォーマー

すしシャリを長時間保温できる専用ライスウォーマー。おひつを二重構造にすることで、外気を遮断し、内部の湿度と温度を常に最適状態にキープします。

型式	外形寸法 (mm)			内容積 (L)	設定温度 (℃)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
NMW-088	φ 355	365	8	70~90(5段階)	1 φ 100V	0.2	6.7	66,000	
NV-25	φ 383	410	4.5	37	1 φ 100V	0.047	6.2	44,000	
NV-35S	φ 415	401	6.3	37	1 φ 100V	0.055	9.5	66,000	



NMW-088

NV-25

ベンマリー

調理済みの食品を適温で保温

調理済みのソースやスープ、カレー、シチューなどを適切に保温する湯煎器。湯槽部分が広いので、容器の形状にとらわれずに保温できます。簡単な操作で食材にあった温度調節が可能です。

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
KBT-961E	900	600	800	3 φ 200V	2.25	15	25	45	266,000
KBT-1261E	1200	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	51	320,000
KBT-1571E	1500	750	800	3 φ 200V	4.5	15	25	66	414,000
KBT-1871E	1800	750	800	3 φ 200V	4.5	15	25	76	464,000



KBT-1571E

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

ウォーマーテーブル

作りたての味をそのままに、しっかり保温

調理されたスープやシチュー、カレーやソースなどを湯煎保温します。間熱保温なので味を損なわず、また煮詰めずに保温。温かいままスピーディーにサービスできます。標準タイプのほか、キャビネット型もラインアップ。

スタンダード型

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
KST-661E	600	600	800	3 φ 200V	2.25	15	25	26.5	192,000
KST-961E	900	600	800	3 φ 200V	2.25	15	25	32	242,000
KST-1261E	1200	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	38	290,000
KST-1561E	1500	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	46.6	358,000
KST-1861E	1800	600	800	3 φ 200V	4.5	15	25	53	386,000
KST-671E	600	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	28	208,000
KST-971E	900	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	34	256,000
KST-1271E	1200	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	40	310,000
KST-1571E	1500	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	49	374,000
KST-1871E	1800	750	800	3 φ 200V	4.5	15	25	55	406,000
KST-1891E	1800	900	800	3 φ 200V	4.5	15	25	58	438,000



KST-1561E

キャビネット型

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
KST-661CE	600	600	800	3 φ 200V	2.25	15	25	33	226,000
KST-961CE	900	600	800	3 φ 200V	2.25	15	25	45.5	284,000
KST-1261CE	1200	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	56	344,000
KST-1561CE	1500	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	68.3	422,000
KST-1861CE	1800	600	800	3 φ 200V	4.5	15	25	74	460,000
KST-671CE	600	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	35	244,000
KST-971CE	900	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	47	302,000
KST-1271CE	1200	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	58	362,000
KST-1571CE	1500	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	71	440,000
KST-1871CE	1800	750	800	3 φ 200V	4.5	15	25	77	480,000
KST-1891CE	1800	900	800	3 φ 200V	4.5	15	25	95.5	514,000



KST-1561CE

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスマシン

リヒートウォーマー キャビネット

盛り付けした料理を冷蔵から再加熱

加熱調理後の食材を器に盛り付けてセットするだけで、冷蔵～再加熱～温蔵をモニタリングしながら自動制御。前日に盛り付けし、翌日あつあつの状態で提供できるので、ピーク時の作業を緩和し、計画的な配膳を実現します。



RHW-720



RHW-7205



RHW-1400



RHC-24SRB

型式	外形寸法 (mm)			電源	定格消費電力 (kW)	シートパン収納枚数 (ピッチ 100mm)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
RHW-720	720	1400	1880	3 φ 200V	4.0	9枚	15	25	240	2,460,000
RHW-7205	720	800	1480	3 φ 200V	3.0	5枚	15	25	205	2,280,000
RHW-1400	1400	560	1880	3 φ 200V	8.1	18枚	15	25	380	3,690,000

型式	外形寸法 (mm)			電源	定格消費電力 (kW) (50/60Hz)		天板素材	上部冷蔵庫	トレー棚	パンチングトレー 収納枚数 (ピッチ 71.5mm)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		加熱時	冷蔵時						
					1 φ 200V	1 φ 100V						
RHC-24SRB	1150	780	1000 (1575)	2.4/2.4	0.51/0.58	ステンレス	あり	あり	9枚	240	3,020,000	

※1φ200Vと1φ100Vの電源が必要です。

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

卓上ウォーマー

温め直し不要な湯煎式ウォーマー

スープやソース、カレー、シチューなど、調理された料理を湯煎式で保温します。温め直しが不要なので、余分な手間が軽減し厨房作業の効率をさらに高めます。



KTW-1/2T



KTW-1/3Y



KTW-6.5Y

型式	外形寸法 (mm)			ポット容量 (L)	温度設定範囲 (°C)	電源	消費電力 (kW)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
KTW-6.5T	350	560	260	6.5 × 2	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	94,000
KTW-1/1T	350	560	260	18.8	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	91,000
KTW-1/2T	350	560	260	8.9 × 2	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	95,000
KTW-1/3T	350	560	260	5.2 × 3	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	97,000
KTW-1/4T	350	560	260	3.7 × 4	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	100,000
KTW-6.5Y	560	350	260	6.5 × 2	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	94,000
KTW-1/1Y	560	350	260	18.8	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	91,000
KTW-1/2Y	560	350	260	8.9 × 2	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	95,000
KTW-1/3Y	560	350	260	5.2 × 3	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	97,000
KTW-1/4Y	560	350	260	3.7 × 4	0 ~ 110	1 φ 100V	0.7	15	14	100,000

ディッシュウォーマー テーブル

温製料理用などの提供食器を温める

温かい食器での提供を可能にするディッシュウォーマー。料理皿やスープカップなど食器の形状を選ばずに提供食器の保温が可能。両扉タイプもあります。



KDT-1261E

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
KDT-961E	900	600	800	610	477	540	3 φ 200V	1.5	46	314,000
KDT-1261E	1200	600	800	910	477	540	3 φ 200V	1.5	61	348,000
KDT-1561E	1500	600	800	1210	477	540	3 φ 200V	2.25	65	392,000
KDT-1861E	1800	600	800	1510	477	540	3 φ 200V	2.25	74	412,000
KDT-971E	900	750	800	610	627	540	3 φ 200V	1.5	53	330,000
KDT-1271E	1200	750	800	910	627	540	3 φ 200V	1.5	63	368,000
KDT-1571E	1500	750	800	1210	627	540	3 φ 200V	2.25	72	404,000
KDT-1871E	1800	750	800	1510	627	540	3 φ 200V	2.25	83	430,000
KDT-1891E	1800	900	800	1510	777	540	3 φ 200V	2.25	95	472,000
KDT-961EW	900	600	800	610	434	540	3 φ 200V	1.5	46	368,000
KDT-1261EW	1200	600	800	910	434	540	3 φ 200V	1.5	61	404,000
KDT-1561EW	1500	600	800	1210	434	540	3 φ 200V	2.25	65	448,000
KDT-1861EW	1800	600	800	1510	434	540	3 φ 200V	2.25	74	474,000
KDT-971EW	900	750	800	610	584	540	3 φ 200V	1.5	53	382,000
KDT-1271EW	1200	750	800	910	584	540	3 φ 200V	1.5	63	426,000
KDT-1571EW	1500	750	800	1210	584	540	3 φ 200V	2.25	72	466,000
KDT-1871EW	1800	750	800	1510	584	540	3 φ 200V	2.25	83	490,000
KDT-1891EW	1800	900	800	1510	734	540	3 φ 200V	2.25	95	544,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 **ホットフーズライン**

ホットフーズライン

遠赤外線温蔵庫

料理を温かいまま大量保温

遠赤外線を利用した大きめの温蔵庫です。ムラなく温め、おいしさを損なうことなく料理を提供。設定温度は常温から 90℃。多種の料理に対応します。



KHL-630TM



KHL-115MG

型式	外形寸法 (mm)			内容積 (L)	段数 棚ピッチ 50mm	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
KHL-630S	630	600	780	110	3	1 φ 100V	0.72	85	450,000
KHL-630SG	630	600	780	110	3	1 φ 100V	0.72	90	500,000
KHL-630T	630	810	1770	425	8	1 φ 100V	1.3	105	1,100,000
KHL-630TG	630	810	1770	425	8	1 φ 100V	1.3	110	1,230,000
KHL-630TM	670	900	1785	425	8	1 φ 100V	1.3	115	1,200,000
KHL-630TMG	670	900	1785	425	8	1 φ 100V	1.3	120	1,300,000
KHL-115M	1280	905	1375	672	6	1 φ 100V	1.3	130	1,300,000
KHL-115MG	1280	905	1375	672	6	1 φ 100V	1.3	135	1,420,000
KHL-115S	1150	810	1360	672	6	1 φ 100V	1.3	130	1,240,000
KHL-115SG	1150	810	1360	672	6	1 φ 100V	1.3	135	1,330,000

コールドフーズライン

ベーカリーライン

ロールイン温蔵庫

カートに載せたまま、温蔵可能

食材をカートに載せたまま、収納&温蔵が可能。病院、学校などの給食やホテルなどでの温製料理の運搬、ワゴンサービスなどにおいて、提供品質向上の一助となります。



型式	外形寸法 (mm)			内容積 (L)	温度設定範囲 (°C)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
KRH-2	1725	1000	2130	2339	20 ~ 85	3 φ 200V	7.9	340	2,646,000

サービスライン

サニタリーライン

ホットキャビネット (温蔵庫)

料理の乾燥を防げる保湿機能付き温蔵庫

厨房とサービスエリアの間に設置し、調理された料理を一時保温。保湿機能搭載で料理がパサつきません。シートパン用レール式と自在棚式の 2 タイプをラインアップ。



KHC-1271S



KHC-1271D

型式	外形寸法 (mm)			内容積 (L)	扉枚数	棚枚数	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KHC-771S	750	750	1800	470	1	4	3 φ 200V	4.6	15	25	107	794,000
KHC-1271S	1200	750	1800	840	2	8	3 φ 200V	4.6	15	25	137	1,032,000
KHC-1571S	1500	750	1800	1090	2	8	3 φ 200V	5.6	15	25	169	1,190,000
KHC-1871S	1800	750	1800	1340	3	12	3 φ 200V	6.6	15	25	187	1,426,000
KHC-771D	750	750	1800	470	2	4	3 φ 200V	4.6	15	25	109	832,000
KHC-1271D	1200	750	1800	840	4	8	3 φ 200V	4.6	15	25	142	1,108,000
KHC-1571D	1500	750	1800	1090	4	8	3 φ 200V	5.6	15	25	171	1,264,000
KHC-1871D	1800	750	1800	1340	6	12	3 φ 200V	6.6	15	25	189	1,538,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

ホットワゴン

ディッシュアップした料理を適温で保温

ディッシュアップした料理を、保温したまま移動できる便利なワゴン型温蔵庫。ホテルの宴会場をはじめ、厨房とサービスエリア間の距離が長い場合などに最適です。

型式	外形寸法 (mm)			段数 棚ピッチ 86mm	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KHW-600	670	865	1705	13	1 φ 100V	1.38	110	608,000
KHW-800	875	660	1705	13	1 φ 100V	1.38	110	690,000
KHW-600G	670	865	1705	13	1 φ 100V	1.38	113	698,000
KHW-800G	875	660	1705	13	1 φ 100V	1.38	113	774,000

※Gタイプはガラス扉仕様です。



KHW-600

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

フィッシュドライ

素材の旨味を生かした自家製干物が作れます

特殊な湿度コントロールにより短時間乾燥ができ、天候にかかわらずいつでも均一で衛生的な自家製干物が作れます。キャスターで移動できるコンパクトボディなので、飲食店やスーパーマーケットの売り場、催事場など様々な場所で販売が可能です。

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	棚段数 (段)	棚アミ寸法 (mm)	1回収納量 (枚) ※	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
FCD-5ES	600	645	1465	1 φ 100V	0.522	8	370 × 380	約 20 ~ 30	オープン価格
FCD-10ES	740	795	1695	3 φ 200V	0.914	13	440 × 440	約 50 ~ 70	オープン価格
FCD-20ES	1000	855	1910	3 φ 200V	1.774	13	625 × 390	約 80 ~ 120	オープン価格

※平均的な大きさのアジを1枚として算出。



FCD-10ES

コンベアー トースター

大量かつ多彩なパンをおいしくトースト

パンを連続して焼ける、コンベアー式のトースターです。バンズやベーグル、マフィンなど多彩なパンに対応します。

型式	外形寸法 (mm)			能力 (枚/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
TQ-400H	370	450	390	360	1 φ 200V	2.06	22	344,000
TQ-800H	370	570	420	840	1 φ 200V	3.3	28	427,000
QCS-2-600H	368	568	410	600	1 φ 200V	2.9	29	340,000



TQ-400H

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

ホットスナッカー

簡単操作のホットサンドメーカー

ホットサンドをスピーディーに焼き上げます。場所を取らないコンパクトサイズで、操作も簡単。1連式と2連式の2タイプをラインアップ。



HS-103

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			
HS-101	185	385	165	1 φ 100V	0.5	75,000
HS-103	370	385	175	1 φ 100V	1.0	118,000

コールドフーズライン

パニーニクッカー

コンパクトなパニーニ専用マシン

イタリアン・サンドウィッチ「パニーニ」が簡単スピーディーに作れるプレス式トースター。1連式と2連式の2タイプをラインアップ。



PC-20

型式	外形寸法 (mm)			温度調整範囲 (°C)	電源	消費電力 (kW)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
PC-10	255	445	165	0 ~ 250	1 φ 100V	0.75	139,000
PC-20	510	445	165	0 ~ 250	1 φ 100V	1.5	189,000
PG-1	330	445	180	120 ~ 400	1 φ 100V	1.4	214,000
PG-2	620	445	180	120 ~ 400	1 φ 200V	2.7	264,000

ベーকারズライン

クレープ焼機

移動販売にも最適なコンパクトサイズ

省スペース化にも貢献するコンパクトなクレープ焼機。ホットケーキやパンケーキも焼けるので、メニューのバリエーションを広げることが可能です。



EC-1000

型式	外形寸法 (mm)			熱板寸法 (mm)	温度調整範囲 (°C)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
SC-100	490	490	195	φ 410	0 ~ 250	1 φ 100V	1.5	16	175,000
SC-200	490	490	190	φ 410	0 ~ 250	1 φ 200V	2.5	27	175,000
EC-1000	500	500	190	φ 410	30 ~ 250	1 φ 100V	1.7	30	173,000
EC-2000	500	500	190	φ 410	30 ~ 250	1 φ 200V	2.5	32	178,000

サービスライン

サニタリーライン

おでん鍋 (電気式)

安定保温が可能な電気式おでん鍋

店舗から移動販売、コンビニまで幅広く活躍できます。間仕切りは6つ切りと8つ切りの2タイプがあります。



CVS-6D

型式	外形寸法 (mm)			型箱寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
CVS-6S	370	470	279	275	369	125	1 φ 100V	0.75	12	94,000
CVS-6D	370	470	279	275	369	125	1 φ 100V	0.75	12	98,000
CVS-8D	655	470	279	275	369	125	1 φ 100V	0.75 × 2	25	196,000

マストフーズライン

プレパレーションライン

HOT FOODS LINE

memo

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン