Preparation Line

●プレパレーションライン

食材の持ち味を活かす
下ごしらえ用機器

作業機器

192 シンク
移動台
193 作業台
引出付作業台
194 調理台
引出付調理台
食器戸棚
195 吊り戸棚
オーバーシェルフ
パイプシェルフ

下ごしらえ用機器

196 野菜調理機
サイノ目切機
キンピラ切機
エレカッター
197 フードスライサー
フードカッター
ピーラー
198 ミキサー
アームミキサー
スライサー
199 ミートスライサー
ロボクープ
フードプロセッサー
ブレンダー
200 おろし機
ネギ切機
ミジン切機
トロロオロシ機
201 つまカツラ機
キャベツスライサー
高速度ミキサー
202 ドラフト洗米機
洗米機
自動洗米機
203 自動計量洗米機
ライスロボ
炊き繁盛
204 ドライシステム

こちらをチェック

シンク

高品質の材質で、より頑丈で衛生的に

サビに強く、美しいステンレスを採用することで、頑丈かつ衛生的なシンクを実現。化粧板や脱着式スノコ棚は、手の触れる部分の全てを平折りすることで安全性を向上。また、シンク底部は水切れを良くするため、排水口に向け勾配を大きくした設計になっています。

一槽シンク

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
K1S-44	450	450	800	58,000
K1S-44B	450	450	800	60,000
K1S-64	600	450	800	61,000
K1S-64B	600	450	800	63,000
K1S-74	750	450	800	67,000
K1S-74B	750	450	800	68,000
K1S-66	600	600	800	63,000
K1S-66B	600	600	800	65,000
K1S-76	750	600	800	69,000
K1S-76B	750	600	800	71,000
K1S-96	900	600	800	76,000
K1S-96B	900	600	800	78,000
K1S-126	1200	600	800	90,000
K1S-126B	1200	600	800	92,000
K1S-67	600	750	800	69,000
K1S-67B	600	750	800	69,000
K1S-77	750	750	800	84,000
K1S-77B	750	750	800	86,000
K1S-97	900	750	800	90,000
K1S-97B	900	750	800	92,000
K1S-127	1200	750	800	110,000
K1S-127B	1200	750	800	112,000

K1S-66B
（バックガード付き）

二槽シンク

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
K2S-94	900	450	800	87,000
K2S-94B	900	450	800	88,000
K2S-124	1200	450	800	96,000
K2S-124B	1200	450	800	98,000
K2S-96	900	600	800	91,000
K2S-96B	900	600	800	93,000
K2S-126	1200	600	800	96,000
K2S-126B	1200	600	800	99,000
K2S-156	1500	600	800	108,000
K2S-156B	1500	600	800	110,000
K2S-186	1800	600	800	137,000
K2S-186B	1800	600	800	140,000
K2S-127	1200	750	800	114,000
K2S-127B	1200	750	800	116,000
K2S-157	1500	750	800	125,000
K2S-157B	1500	750	800	128,000
K2S-187	1800	750	800	143,000
K2S-187B	1800	750	800	146,000

K2S-126B
（バックガード付き）

移動台

多彩な使い勝手の移動台

補助用のテーブルとして厨房やパントリーなど様々なシーンで使用できます。
コンパクトなうえ、キャスター付きなので臨機応変に設置可能。
サビつかず、丈夫で長持ちなステンレス製です。

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
MT-66	600	600	800	58,000
MT-76	750	600	800	60,000
MT-96	900	600	800	64,000
MT-126	1200	600	800	69,000

MT-66

作業台

清掃性にも優れた作業台

調理の下ごしらえだけでなく、調理機器の設置にも活用できる作業台。脱着式スノコ棚を185㎜に設定を高くしたことで、清掃性を向上。手の触れる部分は全て平折りしているため、安全性にも優れます。

KT-66B (バックガード付き)

型式	外形寸法 (mm)			本体価格(円)
	間口	奥行	高さ	
KT-44B	450	450	800	35,000
KT-64B	600	450	800	36,000
KT-74B	750	450	800	38,000
KT-66B	600	600	800	39,000
KT-76B	750	600	800	43,000
KT-96B	900	600	800	46,000
KT-126B	1200	600	800	55,000
KT-156B	1500	600	800	67,000
KT-186B	1800	600	800	78,000
KT-67B	600	750	800	46,000
KT-77B	750	750	800	48,000
KT-97B	900	750	800	54,000
KT-127B	1200	750	800	64,000
KT-157B	1500	750	800	78,000
KT-187B	1800	750	800	86,000

KT-126

型式	外形寸法 (mm)			本体価格(円)
	間口	奥行	高さ	
KT-44	450	450	800	34,000
KT-64	600	450	800	35,000
KT-74	750	450	800	37,000
KT-66	600	600	800	37,000
KT-76	750	600	800	41,000
KT-96	900	600	800	44,000
KT-126	1200	600	800	53,000
KT-156	1500	600	800	64,000
KT-186	1800	600	800	75,000
KT-67	600	750	800	46,000
KT-77	750	750	800	48,000
KT-97	900	750	800	52,000
KT-127	1200	750	800	62,000
KT-157	1500	750	800	75,000
KT-187	1800	750	800	83,000

引出付作業台

必要なものがすぐに取り出せる、引出付作業台

引き出し付きなので、使用頻度の高い調理用具や小物類の保管に適します。もちろん棚には寸胴鍋などの背の高い容器も収納可能です。

型式	外形寸法 (mm)			引出数	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ		
KT-44-D	450	450	800	1	60,000
KT-44B-D	450	450	800	1	62,000
KT-64-D	600	450	800	1	62,000
KT-64B-D	600	450	800	1	63,000
KT-74-D	750	450	800	1	65,000
KT-74B-D	750	450	800	1	67,000
KT-66-D	600	600	800	1	65,000
KT-66B-D	600	600	800	1	67,000
KT-76-D	750	600	800	1	70,000
KT-76B-D	750	600	800	1	72,000
KT-96-2D	900	600	800	2	93,000
KT-96B-2D	900	600	800	2	96,000
KT-126-2D	1200	600	800	2	103,000
KT-126B-2D	1200	600	800	2	105,000
KT-156-3D	1500	600	800	3	131,000
KT-156B-3D	1500	600	800	3	134,000
KT-67-D	600	750	800	1	74,000
KT-67B-D	600	750	800	1	75,000
KT-97-2D	900	750	800	2	100,000
KT-97B-2D	900	750	800	2	103,000
KT-127-2D	1200	750	800	2	110,000
KT-127B-2D	1200	750	800	2	112,000
KT-157-3D	1500	750	800	3	141,000
KT-157B-3D	1500	750	800	3	146,000

KT-156-3D

調理台

使い勝手の良い高級ステンレス製調理台

調理作業はもちろんのこと、調理機器の設置、食器収納など様々な用途に使用できる調理台。ステンレス製なので、サビに強く丈夫で長持ちします。

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
KTC-96	900	600	800	91,000
KTC-96B	900	600	800	100,000
KTC-126	1200	600	800	115,000
KTC-126B	1200	600	800	127,000
KTC-156	1500	600	800	127,000
KTC-156B	1500	600	800	139,000
KTC-186	1800	600	800	153,000
KTC-186B	1800	600	800	165,000
KTC-97	900	750	800	108,000
KTC-97B	900	750	800	120,000
KTC-127	1200	750	800	141,000
KTC-127B	1200	750	800	153,000
KTC-157	1500	750	800	160,000
KTC-157B	1500	750	800	167,000
KTC-187	1800	750	800	186,000
KTC-187B	1800	750	800	198,000

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
KTCW-127	1200	750	800	153,000
KTCW-157	1500	750	800	174,000
KTCW-187	1800	750	800	203,000
KTCW-129	1200	900	800	179,000
KTCW-159	1500	900	800	203,000
KTCW-189	1800	900	800	224,000

KTC-126

引出付調理台

豊富な収納で整理整頓に便利

大小様々な調理用具や食器、小物類を整理して収納できる引き出し付調理台。ステンレス製なので、サビに強く丈夫で長持ちします。

型式	外形寸法（mm）			引出数	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ		
KTC-76-2D	750	600	800	2	89,000
KTC-96-2D	900	600	800	2	98,000
KTC-126-3D	1200	600	800	3	122,000
KTC-156-4D	1500	600	800	4	148,000
KTC-186-4D	1800	600	800	4	162,000
KTC-97-2D	900	750	800	2	112,000
KTC-127-3D	1200	750	800	3	148,000
KTC-157-4D	1500	750	800	4	172,000
KTC-187-4D	1800	750	800	4	191,000
KTCW-129-6D	1200	900	800	3 × 2	203,000
KTCW-159-8D	1500	900	800	4 × 2	248,000
KTCW-189-8D	1800	900	800	4 × 2	272,000

KTC-126-3D

食器戸棚

衛生的に整理・収納が可能な食器戸棚

食器やカトラリーなどを整理・保管できる食器戸棚。ステンレス製なので、サビつかず、丈夫で長持ち。シンプルな構造なので、清掃しやすく、衛生的な整理・収納が可能です。

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
KKC-96	900	600	1800	177,000
KKC-126	1200	600	1800	220,000
KKC-156	1500	600	1800	243,000
KKC-186	1800	600	1800	279,000
KKC-97	900	750	1800	212,000
KKC-127	1200	750	1800	270,000
KKC-157	1500	750	1800	286,000
KKC-187	1800	750	1800	329,000
KKC-96G	900	600	1800	186,000
KKC-126G	1200	600	1800	234,000
KKC-156G	1500	600	1800	260,000
KKC-186G	1800	600	1800	298,000

※Gタイプは上部ガラス戸になります。

KKC-126

吊り戸棚

空間を有効活用できる吊り戸棚

限られた厨房環境で、食器の整理・保管に大きな力を発揮する吊り戸棚。スタンダードなステンレス製はもちろん、ガラスドアタイプもラインアップしています。

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
KOC-7306	750	300	600	55,000
KOC-9306	900	300	600	60,000
KOC-10306	1000	300	600	67,000
KOC-12306	1200	300	600	77,000
KOC-15306	1500	300	600	91,000
KOC-18306	1800	300	600	105,000
KOC-7356	750	350	600	58,000
KOC-9356	900	350	600	67,000
KOC-10356	1000	350	600	70,000
KOC-12356	1200	350	600	81,000
KOC-15356	1500	350	600	100,000
KOC-18356	1800	350	600	115,000

※ガラスドアタイプのご用意もあります。

KOC-12356

KOC-12356G
（ガラスドアタイプ）

オーバーシェルフ

調味料・小物備品などの置き棚として

プレパレーションからサービスラインまで、用途を限定しないステンレスプレート式のオーバーシェルフです。

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
KOS-93	900	300	300	22,000
KOS-123	1200	300	300	24,000
KOS-153	1500	300	300	29,000

KOS-123

パイプシェルフ

調理道具などの置き棚として

プレパレーションからサービスラインまで、用途を限定しないステンレス製のパイプシェルフです。

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
KOPS-93	900	300	300	22,000
KOPS-123	1200	300	300	24,000
KOPS-153	1500	300	300	29,000
KOPS-183	1800	300	300	31,000

KOPS-123

野菜調理機

根菜類から葉物の野菜までスピーディーにカット

ジャガイモ、ニンジンなどの根菜類からキュウリ、キャベツなどの柔らかい野菜まで、スピーディーな下ごしらえが可能。カッタープレートを変えれば、様々な料理に応用できます。

KVC-4

型式	外形寸法 (mm)			最大能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
KVC-4	360	645	465	375	1 φ 100V	0.2	29	300,000
KVC-8	360	630	510	375	1 φ 100V	0.2	30	395,000

サイノ目切機

大量の根菜、野菜をダイス状にカット

食材の風味を損なわずにスピーディーに対応するサイノ目専用機です。CL-50E は、カッター (オプション) を交換することで多彩なカット野菜に対応できます。

DC-81

CL-50E

型式	外形寸法 (mm)			最大能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
DC-81	390	565	820	1200	3 φ 200V	0.75	50	621,000
CL-50E	380	310	595	200	1 φ 100V	0.9	17.7	236,000
DC-203	943	756	1384	1000	3 φ 200V	0.75	99	オープン価格

キンピラ切機

固い根菜も細長くスピーディーに切截

定寸に切った材料を投入後、抑えレバーを抑えるだけの簡単な操作で素早く調理が可能です。切りクズが少なく、目減りもわずか 5%程度。切截サイズは 2 × 2㎜角棒のほか、3 × 3㎜角棒、3 × 4㎜角棒から選べます。

型式	外形寸法 (mm)			最大能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
KC-20	300	840	840	120	1 φ 100V	0.2	53	346,000

※2㎜と3㎜タイプがあります。

エレカッター

切り方・サイズを多彩に選べる電子式フードスライサー

コントロールパネルのワンタッチ操作で、野菜を希望の厚さに選択して切截。自動停止する安全装置はもちろん、異常発生時にはコントロールパネルに表示が出るなど、安全面にも配慮しています。

型式	外形寸法 (mm)			最大能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
FS-36	440	1041	1220	2000	1 φ 100V	0.6	105	1,126,000

※刃物は別途になります。

フードスライサー

厚切り・薄切り、切り分け自由自在

刃物とカットサイズをセットして材料をコンベアに並べるだけで様々なカットが可能です。簡単な操作で分解でき、いつも衛生的に使えます。

ECD-703

MJ-200

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				
ECD-703	597	1108	1490	3 φ 200V	0.6	130	1,860,000
MJ-100	542	975	770	1 φ 100V	0.6	86	1,250,000
MJ-200	542	975	770	3 φ 200V	0.6	86	1,250,000

※MJ-100、MJ-200の脚はオプションです。

フードカッター

野菜、肉類の食品を迅速にカット

野菜のほか肉類の食品も素早く切截、そのうえ均一なカットができるので、貴重な調理の準備時間を大幅に節約することも可能です。

型式	外形寸法（mm）			ボウルサイズ（mm）	投入量（kg/ 回）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ						
FC-12E	537	462	453	400	1 ～ 2	1 φ 100V	0.2	31	228,000

ピーラー

根菜類を投入するだけの簡単皮剥き

大量の材料でも、３～４分程度で剥き終わるほどの高性能を備えます。料理の提供規模に応じて、４タイプから選べます。

KP-48

型式	外形寸法（mm）			投入量（kg/ 回）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ					
KP-28	380	500	750	8 ～ 10	1 φ 100V	0.2	50	253,000
KP-48	442	600	850	13 ～ 15	1 φ 100V	0.4	103	364,000
KP-48-3	442	600	850	13 ～ 15	3 φ 200V	0.4	103	364,000
P-84	555	728	970	25 ～ 30	3 φ 200V	0.75	140	478,000

ミキサー

ミキシングで最高品質の仕上がりを

小型・大型を問わず、全てのタイプでプラネタリーアクション (惑星回転) のきめ細かいミキシングを実現。N50 以外は 15 分タイマーが装備され、調理の手間をさらに軽減します。

N50

HL200

型式	外形寸法 (mm)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
N50	264	364	432	4.7	1 φ 100V	0.125	20	525,000
HL200	419	581	737	18.9	1 φ 100V	0.4	93	825,000
KSM7WH	300	370	420	6.9	1 φ 100V	0.4	12.7	179,000
HL600	728	1033	1557	56.7	3 φ 200V	2.0	392	2,209,000

アームミキサー

人の手よりもさらに素早く、もっと優しく…

2本のアームの交差運動と、タンクの回転運動により、素材を傷めず、より効率的にミキシング。タンク内に駆動軸がなく、清掃も簡単で衛生的です。

AWD-100

型式	外形寸法 (mm)			タンク容量 (L)	タンク有効容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
AWD-100	1160	1795	1700	100	70	3φ200V	4.0	1,200	6,780,000
AWD-200	1380	2008	1825	200	140	3φ200V	6.0	1,600	8,290,000

スライサー

自由自在な厚さにスライス

ハム・肉類や野菜類に威力を発揮する高性能・高トルクなコンパクトスライサー。機械各部は工具なしで分解が可能なので、清掃が容易にできます。また、キャリッジ・インター・ロック・システムで清掃時の安全性にも配慮。

EDGE12

HS7

型式	外形寸法 (mm)			スライス厚 (mm)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
SL250	430	590	410	0 ～ 12	1 φ 100V	0.18	16	260,000
EDGE12	545	625	570	0 ～ 14	1 φ 100V	0.375	28	394,000
HS6N	562	770	646	0 ～ 24.5	1 φ 100V	0.375	57.15	665,000
HS7	567	770	693	0 ～ 24.5	1 φ 100V	0.375	63.5	1,069,000

ミートスライサー

冷凍肉にも対応する、高性能ミートスライサー

肉の横揺れを防止する巾寄せ装置と、しっかりと肉を押さえるスパイクローラー装置、そして工具なしで素早く分解・組立ができるコンベアー分解装置の３つの特長を併せ持つ、高性能ミートスライサーです。

HVP-350

型式	外形寸法（mm）			スライス厚（mm）	最大能力（kg/h）（2mm/ 厚）	タンク巾（mm）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ							
MS-TH	800	900	750	0～8	110	255	3 φ 200V	0.4	155	980,000
HVP-330	950	1052	1420+20	0～20	220	330	3 φ 200V	1.15	272	1,650,000
HVP-350	950	1052	1420+40	0～20	260	350	3 φ 200V	1.15	274	1,750,000

ロボクープ

切る・混ぜる・うらごす。多彩な下準備が1台で可能に

ハイパワーの攪拌力で甲殻類の粉砕から、肉の摺り身、製菓・製パンの生地づくりまで、ムラなく均一にきめ細かく仕上げます。材料を投入するだけで数秒で調理が終わるスピードにより、大切な時間と人手を大幅に節約することが可能になります。

R-3D

型式	外形寸法（mm）			ボウル容量（L）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ					
R-2A	210	285	370	2.9	1 φ 100V	0.53	9.2	181,000
R-3D	220	305	430	3.7	1 φ 100V	0.7	10	244,000
R-4V.V.B	225	305	470	4.5	1 φ 100V	0.94	13.6	398,000
R-8E	310	560	585	8	3 φ 200V	3.1	39	630,000
R-23	700	600	1235	23	3 φ 200V	4.5	112.7	2,348,000

フードプロセッサー

下ごしらえの定番のフードプロセッサー

切る・刻む・混ぜる・練るに特化した単機能タイプの VD シリーズと、スライス・千切り・おろし等充実のアタッチメントで多彩に対応できる多機能タイプの F シリーズをご用意。少量加工用のミニボウル、刃物、ディスクを安全に保管できるツールボックスも標準付属品です。

RM-5200VD

型式	外形寸法（mm）			ボウル容量（L）	電源	消費電力 50/60Hz（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ					
RM-3200VD	190	230	380	2.6	1 φ 100V	0.55/0.55	6.5	57,000
RM-4200VD	215	260	415	3	1 φ 100V	0.65/0.65	7.8	103,000
RM-5200VD	215	260	435	3.6	1 φ 100V	0.7/0.7	7.8	135,000
RM-3200FA	190	230	395	2.6	1 φ 100V	0.55/0.55	6.6	73,000
RM-4200F	215	260	432	3	1 φ 100V	0.65/0.65	7.9	124,000
RM-5200F	215	260	453	3.6	1 φ 100V	0.7/0.7	8	168,000
BLIXER-3D	225	305	440	3.7	1 φ 100V	0.75/0.75	12	305,000
BLIXER-4V.V.B	225	305	480	4.5	1 φ 100V	0.94/0.94	13.8	417,000
BLIXER-5Plus	280	320	495	5.5	3 φ 200V	1.8/2.2	21.5	509,000

ブレンダー

高速回転刃で瞬時にブレンディング

攪拌効果を最大限に高めるクローバー型容器に加え、粉砕力抜群な超硬特殊鋼の回転刃を採用。

CB-15V

型式	外形寸法（mm）			ボウル容量（L）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ					
BB-900	180	180	385	1.6	1 φ 100V	0.25	3	59,000
TBB145	190	200	450	2.2	1 φ 100V	1.2	4.5	90,000
BB300S	200	210	400	2.3	1 φ 100V	0.52	3.9	75,000
CB-15V	380	380	565	6	1 φ 100V	1.4	15.5	410,000

おろし機

おろし作業をスピーディーに

スピーディーかつきめ細やかなおろしを実現。おろし金は粗目、細目の両面が使用可能で、根元までしっかりおろすことができます。おろし汁もムダなく集められ、食材のロスも軽減。

RHG-15G

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ				
RHG-15G	200	310	340	1 φ 100V	0.145/0.168	9.7	88,000
RHG-16G	220	305	445	1 φ 100V	0.145/0.168	12	128,000

ネギ切機

薬味に欠かせないネギを大量スライス

ネギ束を挿入するだけで自動にスライスできる簡単操作で、大量かつきめ細かいスライスを実現します。OHC-220 は野菜、根菜、果物のスライスも可能。

OHC-13G

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg/h)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
OHC-13G	172	302	317	80	1 φ 100V	0.056/0.066	4	61,000
OHC-50	245	402	420	60	1 φ 100V	0.07/0.089	11	149,000
OHC-220	320	440	440	60	1 φ 100V	0.215/0.215	30	420,000

ミジン切機

食材をアッという間にミジン切り

ミジン切機の決定版。3 枚の S 字刃の高速回転により、1 分間に 3kg もの材料を処理します。投入口は 100㎜の大口設計で、玉ネギ、ニンジン、キャベツなど種類を選ばず、ミジン切りが可能です。

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg/h)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
HMC-65	188	284	422	180	1 φ 100V	0.14/0.13	5.1	68,000

トロロオロシ機

特殊設計でおろし能力を向上

特殊設計によるおろし金で、1 分間に 3kg のダイコン (または山芋) を処理できます。ダイコンやニンジンをおろせるので、和食料理店だけでなく、様々な調理シーンで活躍。

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
RHG-12	188	284	352	180	1 φ 100V	0.27	4.8	68,000

つまカツラ機

芸術のワザを手軽に再現

100人分のツマならわずか5分、カツラむきならダイコン1本が1分で完成します。高級料理店、観光旅館、結婚式場、ホテル、寿司屋などに最適。

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				
HNK-25	320	339	237	1 φ 100V	0.09	5.8	85,000

キャベツスライサー

キャベツスライス専用マシン

厚さ調整は5㎜まで可能で、プロのニーズに応える本格仕様です。大量にキャベツの千切りを必要とする、様々なジャンルの厨房シーンで活躍。

型式	外形寸法（mm）			電源	消費電力 50/60Hz（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ				
RCS-71	378	392	438	1 φ 100V	0.15/0.13	11	173,000

高速度ミキサー

万能さとスピードを誇る高速度ミキサー

ボディには、サビなどに強く耐久性に優れたステンレスを採用。撹拌容器とカッターは工具を使わずワンタッチで着脱でき、清掃も容易です。

MX-26

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				
MX-26（22L）	506	370	983	1 φ 100V	0.2	25	257,000
KMX-46（22L）	506	370	983	1 φ 100V	0.4	28	272,000

ドラフト洗米機

節水に貢献するドラフト洗米機

常に新鮮なジェット水流を循環させ精米を行うので、米がくだけることなく、綺麗に研ぎあがります。直径約 500㎜のコンパクトな設計なので、厨房スペースの有効活用にも貢献。

RWO-38　RWO-48B

型式	外形寸法 (mm)			洗米能力 (kg/ 回)	作動水圧 (MPa)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ						
RWO-38	φ 380		715	14	0.11 以上	-	-	14	126,000
RWO-48A	φ 480		815	28	0.11 以上	-	-	19	158,000
RWO-48B	φ 480		815	28	-	1 φ 100V	0.37	48	347,000

洗米機

水圧を利用した、コンパクト&シンプルな洗米機

水道にホースを接続するだけで簡単にセットできます。RW シリーズは、リモコン操作で洗米から排出まで簡単に作業ができます。MP シリーズは、流し台に入れて使える軽量タイプで、超音波洗米により、米粒を壊さない丁寧な研ぎ洗いを実現します。

KPR-7A

RW150-3

MP-45

型式	外形寸法 (mm)			洗米能力 (kg/ 回)	作動水圧 (MPa)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ						
KPR-7A	390	480	580	7	0.05 ～ 0.1	-	-	5	54,000
PR-15A	510	675	680	15	0.08 ～ 0.15	-	-	12	101,000
PR-30A	650	755	720	30	0.08 ～ 0.15	-	-	14	111,000
RW75-3	355	488	1200	7.5	-	1 φ 100V	0.1	27	326,000
RW150-3	405	538	1225	15	-	1 φ 100V	0.25	34	378,000
RW300-3	505	638	1310	30	-	1 φ 100V	0.25	49	425,000
MP-45	360	330	660	4.5	-	-	-	6.5	207,000
MP-75	360	330	820	7.5	-	-	-	7.8	287,500

自動洗米機

簡単操作で自動洗米

パックされた計量済みの精米を入れるだけで洗米が可能。米質に合わせた洗米パターンの設定があるため、ムラのない研ぎあがりを実現します。また、少ない水量で洗米するので節水にも貢献します。

型式	外形寸法 (mm)			作動水圧 (MPa)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ					
RM-601D	415	520	1345	0.1 ～ 0.5	1 φ 100V	0.08	30	720,000

自動計量洗米機

計量と洗米を一度に処理

計量・洗米をワンタッチ操作で簡単に実行できるほか、米の量に応じて適切な水加減の選択ができます。また、米質や水質の違いに応じて、洗米パターンを登録することも可能です。

RM-401A

型式	外形寸法（mm）			貯米量（kg）	作動水圧（MPa）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ						
RM-401A	600	630	1785	90	0.1 ～ 0.5	1 φ 100V	0.6	77	1,100,000
RM-401CG21	600	600	1675	210	0.1 ～ 0.5	1 φ 100V	0.76	107	1,780,000

ライスロボ

液晶表示で炊飯手順が簡単に

液晶画面に作業手順を表示するおまかせ炊飯ナビを搭載。無洗米にも対応します。抗菌ステンレスタンクを採用しており、洗米タンクは取り外しができるため、丸洗いも可能。

KR721NA

型式	外形寸法（mm）			炊飯量（L）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ					
KR451NA	480	555	1415	1.8/2.7/3.6/4.5/5.4	1 φ 100V	0.1	62	1,469,000
KR721NA	540	643	1630	3.6/4.5/5.4/6.3/7.2	1 φ 100V	0.114	69	1,610,000

※KR451NAは、作業環境向上ガス機器「涼厨」仕様ではありません。
※別途炊飯器が必要です。

炊き繁盛

洗米から炊きあがりまで全ておまかせ

洗米・炊飯・ブレンドまでを一台で実現。水や米が飛び散らない清潔志向の設計に加え、洗米時間を大幅に短縮する気泡洗米技術も採用しています。見やすく使いやすいダブル表示の液晶パネルも搭載しており、プロのハイレベルなニーズにも応えます。

AR453AE

AR553AE

型式	外形寸法（mm）			炊飯量（L）	電源	消費電力（kW）	本体重量（kg）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ					
AR453AE	540	640	1530	3.6/4.5/5.4/6.3/7.2/8.1/9	1 φ 100V	0.12	99	1,940,000
AR553AE	1080	640	1530	3.6/4.5/5.4/6.3/7.2/8.1/9	1 φ 100V	0.12	154	2,870,000

※別途炊飯器が必要です。

ドライシステム

厨房をドライに保ち、清潔な環境をキープ

ドライシステムは、厨房をドライに保つことで、それまでのウェット式の厨房問題（雑菌・害虫の繁殖など）を解消します。例えば、シンクには内側に水返し構造を施したり、調理台には縁を高くして、水滴の飛散や食材の切りくずが床に落ちないようにしました。ドライシステムは水をムダにしない設計でもあるため、水の節約などにも効果を発揮し、合理的に機能します。

二槽シンク

型式	外形寸法（mm）			排水（A）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ		
D2S-189	1800	900	800	50 × 3	469,000
D2S-219	2100	900	800	50 × 3	550,000
D2S-1812	1800	1200	800	50 × 3	605,000
D2S-2112	2100	1200	800	50 × 3	660,000
D2S-2412	2400	1200	800	50 × 3	770,000

一槽シンク水切付

型式	外形寸法（mm）			排水（A）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ		
D1S-189M	1800	900	800	50 × 2	330,000
D1S-219M	2100	900	800	50 × 2	385,000
D1S-1812M	1800	1200	800	50 × 2	495,000
D1S-2112M	2100	1200	800	50 × 2	550,000
D1S-2412M	2400	1200	800	50 × 2	605,000

ピーラーシンク

型式	外形寸法（mm）			排水（A）	本体価格（円）
	間口	奥行	高さ		
P1S-76	750	600	800	50	249,000
P1S-77	750	750	800	50	275,000

モービルシンク

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
DM1S-76	750	600	800	194,000
DM1S-77	750	750	800	207,000
DM1S-96	900	600	800	220,000
DM1S-97	900	750	800	236,000

ダストテーブル

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
DDT-189	1800	900	800	165,000
DDT-219	2100	900	800	207,000
DDT-1812	1800	1200	800	275,000
DDT-2112	2100	1200	800	304,000

モービルテーブル

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
DMT-96	900	600	800	139,000
DMT-126	1200	600	800	165,000
DMT-97	900	750	800	152,000
DMT-127	1200	750	800	181,000

パンラック

型式	外形寸法（mm）			本体価格（円）
	間口	奥行	高さ	
DR-126	1200	600	1800	207,000
DR-156	1500	600	1800	236,000
DR-157	1500	750	1800	249,000
DR-187	1800	750	1800	275,000