



# Service

● サービスライン

# Line

機能性を最優先に考えた  
客席付近のサービス用機器

- |  |  |
|--|--|
| <p>122 コーヒーマシン・シェーラーコーヒークラブ<br/>         コーヒーマシン・シェーラーコーヒータイム<br/>         コーヒーマシン・シェーラーコーヒーソウル</p> <p>123 コーヒーマシン・シェーラーバリスタ<br/>         コーヒーマシン・シェーラープレミアムコーヒーコーナー<br/>         コーヒーマシン・シェーラー 1000 プロ eco</p> <p>124 コーヒーマシン・シェーラーコーヒーアート<br/>         アイスコーヒーサーバー・WMF ナイトロ<br/>         カフェトロン・フレッシュ</p> <p>125 セミオートマチックエスプレッソマシン<br/>         コーヒーブルーワー<br/>         コーヒーカッター<br/>         コーヒー豆</p> <p>126 コーヒーマシン関連オプション<br/>             ミルククーラー<br/>             ガラスカップウォーマー<br/>             浄水器・軟水器</p> <p>127 COR コーヒーオイルリムーバー<br/>             洗剤<br/>         給茶機</p> <p>128 ウォータークーラー<br/>         コールドドリンクディスペンサー<br/>         フロースンマシン</p> <p>129 ジュースミキサー<br/>         バーミキサー<br/>         ドリンクミキサー<br/>         スムージーブレンダー</p> <p>130 アイスクリームフリーザー<br/>         アイスクリーム原料滅菌庫 (パステライザー)<br/>         ソフトクリームフリーザー</p> <p>131 アイススライサー<br/>         アイススライサー&amp;クラッシャー<br/>         アイスクラッシャー</p> <p>132 自動酒燗器</p> <p>133 タオルポット<br/>         ホットメイト<br/>         カップウォーマー<br/>         電気湯煎器</p> <p>134 ホットショーケース<br/>         温蔵庫</p> <p>135 インフラレッドウォーマー<br/>         インフラランプウォーマー<br/>         オーガナイザー<br/>         シルバー入れ</p> <p>136 フーズクーラー<br/>         アイスピン</p> | <p>136 ウォーターステーション<br/>         運搬車</p> <p>137 ライスウォーマーディスペンサー<br/>         食器ディスペンサー</p> <p>138 トレーディスペンサー<br/>         ラックディスペンサー</p> <p>139 温冷配膳車ウェルカート<br/>         配膳車</p> <p>140 ユーロストック</p> <p>141 ソリッドシェルフ</p> <p>142 スtockマスターセット</p> <p>143 エレメンツ</p> <p>144 エレメンツ プレミアムシリーズ<br/>         パンラック</p> <p>145 折りたたみワゴン<br/>         サービスワゴン</p> <p>146 疲労軽減マット<br/>         ウルトラベープ</p> <p>147 貯湯式湯沸器 (ガス式)</p> <p>148 貯湯式湯沸器 (電気式)<br/>         電気温水器 (超小型)<br/>         瞬間湯沸器 (ガス式)</p> |
|--|--|

こちらをチェック



# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## コーヒーマシン・ シェーラー コーヒークラブ

### コンパクトなプロフェッショナルマシン

小さくてエレガントなデザインには、洗練されたテクノロジー、扱いやすさ、多彩な機能など、プロフェッショナルなコーヒーを提供するために必要なすべてが凝縮されています。



型式	外形寸法 (mm)			豆コンテナ数	豆コンテナ容量 (g)	推奨杯数 (杯 / 日)	電源	消費電力 (kW)	水タンク容量 (L)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
Schaerer Coffee Club	325	561	500	2	500 × 2	80杯以下	1 φ 100V	1.5	4.5	25.5	オープン価格

※給水・排水直結も選択可能です (オプション)。

### ■ コーヒークラブ用ミルククーラー

外形寸法 (mm)			ミルクコンテナ容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体価格 (円)
間口	奥行	高さ				
160	460	385	2	1 φ 100V	0.75	オープン価格

ワールドフーズライン

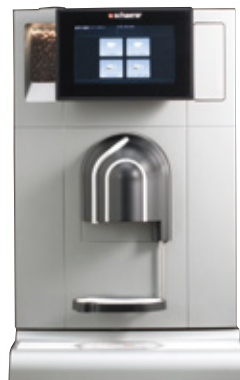
ベーカリーライン

サービスライン

## コーヒーマシン・ シェーラー コーヒータイム

### ワンタッチで淹れたて、本格カフェのおいしさを

視認性に優れたタッチパネルに触れるだけの簡単操作で、ホットコーヒーはもちろん、エスプレッソを使用したカフェラテ、カプチーノ、また、ココアや抹茶パウダーを使用したアレンジメニューまで、本格的なカフェのおいしさを手軽に楽しむことができます。



型式	外形寸法 (mm)			豆コンテナ数	豆コンテナ容量 (g)	ミキサー数	パウダーコンテナ容量 (g)	推奨杯数 (杯 / 日)	電源	消費電力 (kW)	水タンク容量 (L)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ										
SCT2G2P	344	538	566	2	600 × 2	2	700 × 2	100杯以下	1 φ 100V	1.5	5.2	25	オープン価格

※給水・排水直結も選択可能です。

サニタリーライン

## コーヒーマシン・ シェーラー コーヒーソウル

### 革新的なミルクシステムで新たな1杯を

ワンタッチでバリスタレベルのフォームミルクから冷たいミルクの泡立てまでこなせる「ベストフォーム」\*搭載のプロフェッショナルマシン。多彩なメニューを8インチの大画面タッチパネルディスプレイに触れるだけで提供できます。



型式	外形寸法 (mm)			豆コンテナ数	豆コンテナ容量 (g)	推奨杯数 (杯 / 日)	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									
Schaerer Coffee soul	330	600	762	2	1,200 × 2	180杯以下	1 φ 200V	3.9	15	25 × 1 6 × 1	55	オープン価格

※特許技術

### ■ コーヒーソウル用ミルククーラー

外形寸法 (mm)			ミルクコンテナ容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体価格 (円)
間口	奥行	高さ				
252	600	635	11	1 φ 100V	0.1	オープン価格

マスフーズライン

プレパレーションライン

## コーヒーマシン・ シェーラー バリスタ

### カフェテリアを演出するバリスタの技が、この1台に

カフェテリアを演出するスタイリッシュなデザインに、ボタン1つでグラインドから抽出までをこなすフルオートマチック機能を凝縮。熟練のバリスタが淹れる本格派メニューを、誰でもボタン1つで提供できます。



型式	外形寸法 (mm)			豆コンテナ数	豆コンテナ容量 (g)	推奨杯数 (杯/日)	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									
Schaerer Barista	755	600	590	2	550 × 2	300杯以下	1 φ 200V	3.7	15	25 × 1	90	オープン価格

## コーヒーマシン・ シェーラープレミアム コーヒーコーナー

### セルフサービスで本格的なコーヒブレイクを

セルフサービスで、挽きたての豆と新鮮なミルクを使った洗練されたカフェメニューを提供します。わずか1mのスペースで革新的なオペレーションを実現し、人手不足解消の一端を担います。



型式	外形寸法 (mm)			豆コンテナ数	豆コンテナ容量 (g)	推奨杯数 (杯/日)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
Schaerer Premium Coffee Corner	792	966	2020	1 (最大3)	2,000	150杯以下	1 φ 200V	3.0	15	タンク式 16L	345	オープン価格

## コーヒーマシン・ シェーラー1000 プロeco

### スタイリッシュなデザインでハイクオリティーなコーヒーマシン

インダストリアルデザインの至高を求めた美しいボディライン——。そのシャープでスタイリッシュなフォルムは、単なるマシンとしてだけでなく空間をも演出。ホテルやレストラン、ショールームなど、あらゆる業種・業態のお店に調和します。100V電源・給排水工事不要なので、設置条件にとらわれることなく使用できます。細かい設定も容易に行え、手軽に専門店の味と香りを提供可能です。



型式	外形寸法 (mm)			豆コンテナ数	豆コンテナ容量 (g)	推奨杯数 (杯/日)	電源	消費電力 (kW)	水タンク容量 (L)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
S1000PROeco	380	450	410	1	320	50杯以下	1 φ 100V	1.2	2.8	19	925,000

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

# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## コーヒーマシン・シェーラー コーヒーアート

### 上質な一杯のために、熟練の技を凝縮

カフェラテ、カプチーノなど多彩なメニューをワンタッチで抽出する優れた操作性、コーヒー&ミルク一体型ノズルなど、手間をかけずにスピーディーなサービスを実現する本格マシンです。安定したミルクフォーミングの提供が可能で、専門店のクオリティに迫る上質な一杯をお届けします。



型式	外形寸法 (mm)			豆コンテナ数	豆コンテナ容量 (g)	推奨杯数 (杯/日)	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									
SCA2G	420	540	700	2	1,100 × 2	200杯以下	1 φ 200V	3.3	15	φ 25 × 1 φ 6 × 1	54	2,100,000

コールドフーズライン

ベーカリーライン

## アイスコーヒーサーバー・WMFナイトロ

### プレミアムアイスコーヒーサーバー

窒素ガスを使用した、きめが細かく、滑らかな口当たりの泡立ちアイスコーヒー「ナイトロコーヒー」を提供可能なアイスコーヒー専用サーバーです。ナイトロコーヒーとアイスコーヒーの二種類を提供します。



型式	外形寸法 (mm)			メニュー数	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	急冷機能 (L/日)	冷媒	必要ガス	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
WMF Nitro	265	448	538	2	1 φ 100V	0.16/0.18	25 (30℃→5℃)	R134a	食添用 窒素ガス	30	オープン価格

サービスライン

サニタリーライン

## カフェトロン・フレッシュ

### コンパクトなボディに2つのタンクを搭載。省スペースでスマートなオペレーションを実現。

高品質のドリップコーヒーを抽出&ストック。いつでもフレッシュなコーヒーが提供できます。また、2タンク搭載によりピークタイムも安心です。



CT-F

型式	外形寸法 (mm)			ドリップタンク容量 (L)	ペーパーフィルターサイズ (cm)	ドリップ抽出能力 (L/h)	給水ノズル	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										
CT-F	383	555	710	2.1 × 2	27	20	-	1 φ 200V	4.0	15	φ 20	38	680,000
CT-F(H)	383	555	710	2.1 × 2	27	20	1	1 φ 200V	4.0	15	φ 20	38	750,000
CF-F(100)	383	555	710	2.1 × 2	27	8	-	1 φ 100V	1.4	15	φ 20	38	750,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

## セミオートマチック エスプレッソマシン

### バリスタのこだわりを実現する本格エスプレッソマシン

100V 電源で設置場所を選ばないコンパクトタイプから、基本機能に特化したベーシック機、パワフルなスチーマーを備えた高性能コストパフォーマンスモデルまで。いずれも多彩な機能とシンプルかつ、高度な操作性で、プロの味を再現する本格エスプレッソマシンです。



M26-DT/2CPT (TS)



M39RE-DT/2(TS)

型式	外形寸法 (mm)			最大抽出杯数 (カップ数/h)	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							
M21 JU-DT/1	320	510	430	160 (※1)	1 φ 100V	1.2	15	φ 40	35	787,000
M21 JU-S/1	320	510	430	160 (※1)	1 φ 100V	1.1	貯水式	-	31	640,000
M26-DT/2CPT (TS)	604	547	558	320 (※2)	1 φ 200V	2.5	15	φ 40	62	1,480,000
M39RE-DT/2(TS)	855	570	595	320 (※2)	3 φ 200V	3.6	15	φ 50	83	2,593,000

(※1)30ml/1杯で2杯取り時 (※2)30ml/1杯で2杯取り2連時

## コーヒー ブローワー

### 抽出したてのおいしさを逃がさない

高品質のドリップコーヒーを抽出&ストック。BMP-2000Z はポットに直接ドリップするので、鮮度を保持した保温が可能です。

型式	外形寸法 (mm)			最大抽出杯数 (カップ数/h)	タンク容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
BM-3100	204	435	430	74	2.7	1 φ 100V	1.08	7.8	83,200
BM-2100	204	426	446	50	3	1 φ 100V	1.05	6	92,100
BMP-2000Z	254	409	655	50	3	1 φ 100V	0.85	8	100,800



BM-3100



BM-2100

## コーヒーカッター

### 挽き方自由自在。こだわりのミルがおいしさを生む。

使いやすく場所を選ばないグラインダー。どんなお店にも対応します。

型式	外形寸法 (mm)			ホッパー容量 (kg)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
BM-570N	180	300	495	8.1	1 φ 100V	0.48	8.1	88,000



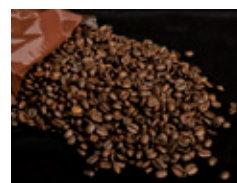
## コーヒー豆

### コーヒーマシンとの相性を追求したオリジナルコーヒー豆

ブレンドやエスプレッソはもちろん、エスプレッソベースのアレンジコーヒーやアイスコーヒーまで、幅広いコーヒーメニューに高いパフォーマンスを発揮。王道のブラジル産をベースに、グアテマラ産などの良質な豆をブレンドし、雑味を抑えた芳醇な味と香りを実現しました。

型式	外形寸法・箱 (mm)			入数	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
スペシャルブレンド	380	250	220	500g × 10 袋	14,000

※送料は別途かかります。  
※販売は箱単位になります。詳しくは営業担当者までお問い合わせください。



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

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

# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## コーヒーマシン 関連オプション

### ミルククーラー

#### 設置場所を選ばないコンパクトなミルククーラー

使いやすく、メンテナンスもカンタン。限られたスペースを有効活用できるコンパクトタイプのミルククーラーです。

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			
F05	190	280	315	1 φ 100V	0.033	24,000



ワールドフーズライン

### ガラスカップウォーマー

#### シンプルかつデザイン性の高いガラスカップウォーマー

コーヒーカップの保温と乾燥、そして保管にも最適な自動温度調節機能付き。カウンター上にも違和感なく設置できるデザインで、あらゆる店舗に対応します。

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			
DA-300G	315	466	642	1 φ 100V	0.19	260,000



ベーカリーライン

### ■ピッチャーリンスー



サイズ(mm):W178×D190×H120  
価格:オープン価格

### ■ミルクピッチャー12oz



サイズ:12oz  
価格:オープン価格

### ■ミルクピッチャー20oz



サイズ:20oz  
価格:オープン価格

サービスライン

## 浄水器・軟水器

### “水”へのこだわりを実現する

各店舗における、設置条件・用途に合わせて選べる豊富なラインアップ。浄水器に軟水器を組み合わせれば、豆のおいしさをより引き出したコーヒーが提供できます。

### ■浄水器

型式	外形寸法 (mm)			処理量 (L/min)	総ろ過量 (L)	配管口径 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KNFX-MC	104	120	245	5	50,000	15 × 2	2.2	45,000
NFX-LC	104	120	303	5	100,000	15 × 2	3	50,000
NFX-OC	104	120	384	8	300,000	15 × 2	4.2	60,000
QL3-2FC	95	115	320	3	100,000	15 × 2	1	36,000
QL3-4FC	95	115	430	4	200,000	15 × 2	1.2	40,000
QL3-2FC-S	95	115	320	3	100,000	15 × 2	1.2	37,000
KAS-10S	102	150	265	10	100,000	15 × 2	2.5	45,000



KNFX-MC

QL3-2FC

KAS-10S

サンタリーライン

### ■軟水器

型式	外形寸法 (mm)			処理量 (L/min)	総ろ過量 (L)	配管口径 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
QL3-7SO	95	115	580	1.9	3,000	15 × 2	2.7	41,000



QL3-7SO

KNFX-OST

マスフーズライン

### ■浄軟水器

型式	外形寸法 (mm)			処理量 (L/min)	総ろ過量 (L)	配管口径 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KNFX-OST	104	104	415	10	4,500	15 × 2	5	65,000
KRS-10L	102	150	335	10	3,000	15 × 2	5	60,000



ハイフロ-CSRトリプル

プレパレーションライン

### ■集合型浄水器

型式	外形寸法 (mm)			処理量 (L/min)	総ろ過量 (L)	配管口径 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
ハイフロ-CSRトリプル	825	173	648	15	162,000	20	19.5	194,000

## CORコーヒーオイルリムーバー

### コーヒー豆の油汚れを、この1本でスッキリ

植物性高性能な洗浄成分配合で、コーヒー豆が直接触れるコンテナ内にも安心してお使いいただける COR コーヒーオイルリムーバー。  
豆コンテナ部を含めたコーヒーマシンの毎日のお手入れを手軽にしっかり行うことができ、しつこいコーヒー豆の油汚れによる、味・香りの劣化を防ぎます。



#### ■ 豆コンテナ内

COR を数回噴射したクロスで拭き取り、水拭き・水洗いすれば、しつこいコーヒー豆の油分をスッキリ。



#### ■ コーヒーマシン本体外装

飛び散ったコーヒーやミルク、指紋やほこりなど、コーヒーマシン本体外装の汚れも、手軽に掃除できます。



#### ■ 取り外せない排水受け皿

マシンによっては取り外しができない排水受け皿部のこびりついたコーヒーやミルクの汚れも、簡単に落とせます。



品名	用途	液性	成分	容量 (ml)	本体価格 (円)
コーヒーマシン用洗浄剤CORコーヒーオイルリムーバー	豆コンテナ、コーヒーマシン外装	弱アルカリ性	界面活性剤 18% (ポリオキシエチレンアルキルエーテル、脂肪酸)	500	オープン価格

## 洗剤

#### ■ シェーラー用洗浄タブレット



容量:100錠  
価格:2,500円

#### ■ シェーラー用ミルクライン洗浄液



容量:1,000ml  
価格:3,500円

#### ■ シェーラー用カルキ洗浄液



容量:750ml  
価格:2,000円

#### ■ ベストフォーム用洗浄タブレット



容量:100錠  
価格:12,300円

## 給茶機

### いつでも変わらない味わいを提供

煎茶の持つ香りと味わいを損なうことなく、安定した品質でお茶を提供。設置場所に応じた多様なラインアップをご用意しております。



HPT-363LPA



HTC-630M1D



HTC-830M1D

型式	外形寸法 (mm)			タンク容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	タイプ	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
HPT-363LD	450	515	780	7.2	1 φ 100V	1.01	15	茶葉	35	535,000
HPT-363LPA	450	515	1430	7.2	1 φ 100V	1.01	15	茶葉	35	585,000
HTC-630M1D	450	500	880	7.2	1 φ 100V	1.01	15	パウダー	43	585,000
HTC-830M1D	450	500	880	7.2	1 φ 100V	1.01	15	パウダー	44	642,000



# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## ウォータークーラー

### 多様なニーズに対応できるウォータークーラー

卓上で使えるコンパクトサイズのものから、水の入替えが不要な水道直結式のものまで豊富に取り揃えています。飲食店はもちろん、オフィスや学校、駅などの公共施設のセルフサービス用としても活用できます。



RW-145P

型式	外形寸法 (mm)			タンク容量 (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			冷水	温水		
RW-1210BH	300	505	540	12	1 φ 100V	0.176/0.19	0.65	20	118,000
RW-1810BH	300	505	600	18	1 φ 100V	0.176/0.19	0.65	20.5	128,000
RW-1810B	300	505	600	18	1 φ 100V	0.176/0.19	-	19.5	113,000
RW-145P	300	445	540	2	1 φ 100V	0.176/0.19	-	17	112,000
RW-226PD	340	346	1030	2	1 φ 100V	0.176/0.19	-	25	176,000

コールドフーズライン

## コールドドリンクディスペンサー

### フレッシュジュースなどの繊細なおいしさにも対応

新鮮さを保ち、高品質なドリンクを安定してサービスできる高機能な攪拌方式を採用。店頭ディスプレイとしても映えるパドル攪拌方式のGTシリーズなどもご用意しています。



GT-5DN



EXTRA12.2A

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					
GT-5DN	323	435	575	18 × 1	1 φ 100V	0.22	18	199,000
DS-10WCF	252	440	572	10 × 2	1 φ 100V	0.3	24	300,000
EXTRA12.1A	180	471	571	12 × 1	1 φ 100V	0.27	20	185,000
EXTRA12.2A	360	471	571	12 × 2	1 φ 100V	0.35	24	315,000

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

## フロースンマシン

### 簡単操作でフロースンドリンクを提供可能に

スイッチ1つでフロースンモードとジュースモードが切り替え可能。簡単操作で、ソフトドリンクからアルコール系まで、幅広いメニューを提供することができます。



MT-1



MT-2

型式	外形寸法 (mm)			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					
MT-1	290	480	710	10 × 1	1 φ 100V	0.5/0.5	26	350,000
MT-2	360	480	710	10 × 2	1 φ 100V	1.0/1.1	37	450,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

## ジュースミキサー

### 約10人分を一度にミキシング

ミキサーコップの容量は余裕の1.8Lで、約10人分を一度に作れます。果肉が沈んでもショートスイッチで手早く攪拌できるほか、コックレバーを手前（または奥）に倒せば、簡単にジュースが注げます。

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					
MX-152S	188	262	512	1.8	1 φ 100V	0.295	5.1	36,500



ホットフーズライン

コールドフーズライン

## バーミキサー

### 各種ドリンク、カクテル、少量の仕込みなどに最適

スイッチ操作1つでクラッシュアイスやフルーツを一瞬にしてミキシング。2段階のミキシングスピードで、各種ドリンクやカクテルはもちろん、少量の仕込みにも対応します。

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					
HBB908	170	190	395	1.25	1 φ 100V	0.208	2.5	46,000
HBB250S	170	210	405	0.9	1 φ 100V	0.24	3.1	63,000



HBB908



HBB250S

バーカーズライン

サービズライン

## ドリンクミキサー

### 各種ドリンクメニューから、幅広い攪拌作業に活躍

各種ドリンクメニューはもちろん、アイスクリームシェイクやクリームなどのミキシングにも対応。ミキシングスピードは3段階切替で、各種目的に応じて活用できます。

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					
HMD200	175	175	520	0.8	1 φ 100V	0.3	5.7	99,000



サニタリーライン

マスフーズライン

## スムージーブレンダー

### 高品質なスムージーやフローズドリンクを実現

攪拌の時間や強さなど、メニューに合わせて自動変速サイクルスイッチを押すだけ。簡単操作で、食感なめらかな高品質スムージーの提供が可能です。

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					
CONNOISSEUR	227	232	473	2.2	1 φ 100V	1.0	7.8	248,000
EZ-600	180	205	390	2.2	1 φ 100V	0.84	3.3	133,000
STEALTH885	220	230	440	2.2	1 φ 100V	1.3	7.2	298,000



STEALTH885



EZ-600

プレパレーションライン

# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## アイスクリーム フリーザー

### 簡単・安全・衛生的なアイスクリームフリーザー

据置タイプから卓上タイプまで大小問わず取り揃え、専門店や大型店はもちろん、車両販売などにも対応する幅広いラインアップです。



PRONT 4/C



HTF-6N

型式	外形寸法 (mm)			処理量 (L/回)	能力 (L/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
PRONT 4/C	325	405	460	0.6	5	1 φ 100V	0.85	57	750,000
LABO8/12J	380	718	696	1.2 ~ 2.5	11 ~ 17	3 φ 200V	1.7	100	1,850,000
HTF-3	380	495	420	0.6 ~ 1	3	1 φ 100V	0.51	32	418,000
HTF-6N	465	535	435	0.8 ~ 1.5	6	1 φ 100V	0.75	58	660,000

コールドフーズライン

ベーカースライン

## アイスクリーム 原料滅菌庫 (パステライザー)

### 全自動殺菌で高品質ミックスが作れる

殺菌工程をコンピューターで徹底管理し衛生性を追求しました。攪拌・加熱殺菌・ローホモゲナイズ (低均質化) ・エージング (熟成) の各工程を全自動で行います。



型式	外形寸法 (mm)			処理量 (L/回)	能力 (L/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
PASTOMASTER 60RTL	350	860	1030	60	30	3 φ 200V	6.5	162	4,200,000
PASTOMASTER 120RTL	650	860	1030	120	60	3 φ 200V	9.6	269	5,600,000

サービスライン

## ソフトクリーム フリーザー

### コーンはもちろん、皿盛りまで多用途に対応

ダブルスピンソフト、シェイクからパフェ盛り、皿盛りにいたるまで、多彩な用途に対応する特長豊かなラインアップ。



NA-3431WE



SSF-M162PN



SSF-M440P



191G/SP (冷水)

型式	外形寸法 (mm)			製造能力 (個/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					
NA-3431WE	427	799	1519	310	3 φ 200V	2.0/2.3	139	1,380,000
SSF-M162PN	465	730	830	160	3 φ 200V	1.6/1.8	97	1,420,000
SSF-M220P	378	760	1530	220	3 φ 200V	1.6/1.9	134	1,771,000
SSF-M440P	508	760	1530	440	3 φ 200V	3.2/3.8	213	2,902,000
191G/SP (冷水)	507	710	933	250	3 φ 200V	2.0/2.0	104	1,650,000

サンタリーライン

マズフーズライン

プレパレーションライン

## アイススライサー

### キューブアイス用アイススライサー

3cm角のキューブアイスを使って、かき氷向けのスライスアスをスイッチ1つで作ることができます。専用の氷を用意する必要がなく、工夫次第で様々なメニューを展開できます。



型式	外形寸法 (mm)			能力 50/60Hz (kg/min)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HC-77B	290	360	499	2.5/3.0	1 φ 100V	0.25	16.2	150,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

## アイススライサー & クラッシャー

### キューブアイス用電動アイススライサー&クラッシャー

かき氷向けのスライスアイスとドリンク向けクラッシュアスをスイッチ1つで切り替えられます。回転羽根は、丈夫で長持ちのアルミタイプと、お手入れ安全な樹脂タイプの2種類があります。



CS-18C



CS-S32A

型式	外形寸法 (mm)			能力 50/60Hz (kg/min)		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	スライス	クラッシュ				
CS-18C	230	266	392	1.0/1.3	8.0/9.5	1 φ 100V	0.15/0.18	10	105,000
CS-S32A	306	421	429	1.4/1.7	8.5/10.0	1 φ 100V	0.295/0.32	16	138,000

ベーカリーライン

サブスライライン

サニタリーライン

## アイス クラッシャー

### キューブアイス用アイスクラッシャー

ハンドル仕様のリーズナブルなタイプと、クラッシュアスの粗さを選べる電動式から、ご予算やスペース、用途に合わせてお選びください。



HS-17



HA-1700

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg/min)	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					
HS-17	254	314	379	1.3 ~ 4	1 φ 100V	0.115/0.125	16	148,000
HA-1700	295	260	300	0.6	-	-	5	28,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

# サービス用機器 サービスライン

## 自動酒燗器

### 大量ストック&サブを可能に

電気式、ガス式を設置環境によって選択できます。必要分だけ採酒するタイプや大量ストックタイプがあります。

#### 電気式



TSK-N11R



TSK-230B



HS-8N



ES-1

型式	外形寸法 (mm)			本数	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
ES-1	320	210	280	1 合徳利 8 ~ 12 本	1 φ 100V	0.75	5	48,000
ES-3	380	260	280	1 合徳利 15 ~ 20 本	1 φ 100V	1.0	7	54,000
ES-5	530	300	280	1 合徳利 45 本	1 φ 100V	1.0	10	75,000
TSK-N11R	200	390	388	1 升びん 1 本	1 φ 100V	1.31	4.5	100,000
Ti-1	160	345	484	1 升びん 1 本	1 φ 100V	0.5	5.8	90,000
TSK-220B	330	375	595	1 升びん 2 本	1 φ 100V	1.0	12.2	180,000
TSK-230B	357	375	890	キュービテナー	1 φ 100V	1.0	12.1	205,000
HS-8N	251	196	253	1 合徳利 12 本	1 φ 100V	0.5	3	42,000
HS-120(どうご仕様)	427	295	210	1 合徳利 24 本	1 φ 100V	0.72	6	45,000

#### ガス式



GNC-5



GNT-5

型式	外形寸法 (mm)			能力 (本/min)	電源	消費電力 (kW)	ガス消費量 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
GNC-5	550	535	680	20	1 φ 100V	0.15	7.0	40	535,000
GNT-5	550	535	770	20	1 φ 100V	0.15	7.0	44	545,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーズライン

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

## タオルポット

### 衛生的にホットタオルを提供する

フロントパネルは軽量で開閉しやすく、サビの心配がない樹脂を使用しており、清潔なおしぼりが提供できます。間口が広いのでタオルが取り出しやすく、入れ替えも簡単です。

型式	外形寸法 (mm)			庫内容積 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	備考	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
HC-6	300	307	230	6	1 φ 100V	0.12	4	スタンダードタイプ	34,000
HC-8	300	340	261	8	1 φ 100V	0.14	4.5	-	39,000
HC-18F	450	275	355	18	1 φ 100V	0.165	6.5	前開きタイプ	43,000
HC-18S	450	275	355	18	1 φ 100V	0.165	6.5	横開きタイプ	43,000
HC-1D	450	397	495	26	1 φ 100V	0.4	13	-	85,000
HC-38	450	410	450	38	1 φ 100V	0.57	12	-	58,000



HC-8



HC-18F

ホットフーズライン

コールドフーズライン

## ホットメイト

### 多用途に対応する卓上小型湯煎機

サーモスタット調節で加温・保温が簡単。カップウォーマーとしてももちろん、燗酒など様々な活用できます。

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				
NH-60A	250	415	190	1 φ 100V	0.6	6	45,000
NH-60D	250	415	190	1 φ 100V	0.6	6.5	62,300



NH-60D

ベーカリーライン

## カップウォーマー

### 温度調節が可能な電気式カップウォーマー

高温乾燥式で衛生性に優れます。平均サイズのコーヒーカップが 25 ~ 45 個収納できます。

型式	外形寸法 (mm)			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					
DA-602	445	418	329	23	1 φ 100V	0.22	7.5	64,000
DA-602GS	445	418	329	23	1 φ 100V	0.22	7.2	82,000



DA-602GS

サービスマシンライン

サニタリーライン

## 電気湯煎器

### 温度調節機能付きの多目的湯煎器

サーモスタット調節で加温・保温が簡単。カップウォーマーとしてももちろん、料理の保温などにも利用でき、工夫次第で用途が広がります。

型式	外形寸法 (mm)			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					
HS-120	427	295	210	12	1 φ 100V	0.72	6	40,000



マスフーズライン

プレパレーションライン

# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## ホット ショーケース

### 店頭ディスプレイなどで集客に貢献

食材のおいしさ、温かさを伝えるディスプレイ効果の高いデザインは集客効果抜群。食品の乾燥を防ぐ加湿機能搭載機種もあります。



OS-600N



OS-900N



HSC-700



OS-P90STE



ED-2



NH-502

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

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				
OS-600N	600	350	465	1 φ 100V	0.58	17.5	120,000
OS-800N	600	350	605	1 φ 100V	0.58	21.5	150,000
OS-900N	900	350	465	1 φ 100V	0.79	27	200,000
OS-P90STE	900	462	506	1 φ 100V	1.18	22	230,000
ED-1	380	300	560	1 φ 100V	0.24	8	65,000
ED-2	760	300	485	1 φ 100V	0.48	16	115,000
ED-3	380	300	605	1 φ 100V	0.24	10	75,000
ED-5	600	300	460	1 φ 100V	0.43	20	98,000
ED-6	400	300	460	1 φ 100V	0.4	15	78,000
ED-8	600	350	450	1 φ 100V	0.39	21	132,000
HSC-500	600	450	415	1 φ 100V	0.47	20	98,000
HSC-700	600	450	615	1 φ 100V	0.66	27.5	123,000
NH-304E	600	300	415	1 φ 100V	0.43	15	178,000
NH-502	600	450	415	1 φ 100V	0.47	18	128,000
NH-550T	400	400	600	1 φ 100V	0.66	22	138,000
NH-605E	600	300	615	1 φ 100V	0.49	22	218,000
NH-703	600	450	615	1 φ 100V	0.66	29	157,000

※OS-600N、OS-800Nはホワイト、ミラノレッド、ステンレスの3色、OS-900Nはミラノレッド、ステンレスの2色よりお選び頂けます。

## 温蔵庫

### 温かい弁当がいつでも提供できる

間口が広く、奥行きが浅いので、弁当など内容物が取り出しやすい構造。庫内はステンレス製で耐久性・衛生性に優れます。



FC-50G

型式	外形寸法 (mm)			庫内容積 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
FC-28	450	410	450	38	1 φ 100V	0.57	11	54,000
FC-38H	490	410	470	38	1 φ 100V	0.57	15	オープン価格
FC-50G	450	419	616	50	1 φ 100V	0.5	15.5	120,000

## インフラレッド ウォーマー

### 遠赤外線で料理を適温保温

遠赤外線ランプの下に料理を置くだけでムラなく保温。できたての温かさ、おいしさを損なうことなく料理をお客様に届けることができます。コンパクトサイズなので、ディッシュアップテーブルなど比較的狭いスペースにも設置可能です。

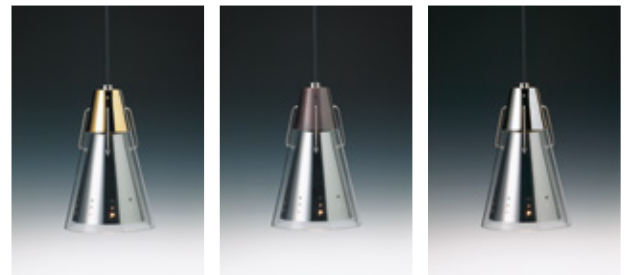


型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
CL-60	630	205	120	1 φ 100V	0.18 ~ 0.87	4	60,000
CL-60Y	640	372	420	1 φ 100V	0.18 ~ 0.87	6	70,000
CL-60T	380	600	420	1 φ 100V	0.18 ~ 0.87	6	70,000
HLW-500PT	350	576	390	1 φ 100V	0.5	5.5	55,000
HLW-500PY	575	350	390	1 φ 100V	0.5	5.5	55,000
HLW-500B	350	550	400	1 φ 100V	0.5	6.7	73,000
HLW-500A	380	600	690	1 φ 100V	0.5	20	79,000
HLW-500H	550	150	90	1 φ 100V	0.5	3.5	48,000

## インフラランプ ウォーマー

### 料理を温かくおいしくショーアップ

カフェテリアレーンやディッシュアップカウンターなどで出来上がった料理を温かくおいしくショーアップし、ベストコンディションに保ちます。



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	高さ				
ILA-18(G・B・S)	φ 203	365	1 φ 100V	0.185	1.7	58,000

※コード1.5m、引掛シーリング付

ILA-18(G)

ILA-18(B)

ILA-18(S)

## オーガナイザー

### ナプキンやシルバー類などの収納に

階段式収納なので、スペースを取りません。いろいろな小物の収納管理に役立ち、ナプキンやナイフ、フォークなどのシルバー類に最適です。



2段2列

3段3列

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
2段2列	300	440	230	28,000
2段3列	430	440	230	33,000
2段4列	550	440	230	38,000
3段2列	300	550	350	36,000
3段3列	430	550	350	42,000

## シルバー入れ

### 取り出しやすい縦差し型

専用の穴あきシリンドラーはプラスチック製とステンレス製があります。穴あきなので水切れがよく、衛生的。

#### ■ シルバーティナー

型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
4穴×2列	260	300	200	2.7	34,000
6穴×2列	380	300	200	2.9	51,000
8穴×2列	500	300	200	3.1	66,000

#### ■ シリンドラー

型式	外形寸法 (mm)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	高さ		
SH-914	φ 117	140	0.2	2,400
SH-914P	φ 113	137	0.13	660



シルバーティナー4穴×2列



SH-914

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

サブスライムライン

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



# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## フーズクーラー

### 野菜や果物を新鮮に保冷

水も氷も使わずに10℃以下で保冷するドライタイプのフーズクーラー。卓上・ビルトインでの対応可能（ペルチェ素子搭載）。



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					
PS-1	193	344.5	272.5	6	1 φ 100V	0.16	8	120,000

※コード1.5m、引掛シーリング付

コールドフーズライン

## アイスビン

### サービス用に最適なアイスボックス

発泡ウレタン充填の断熱構造に加え、排水口から水分を排出するので氷が長持ち。簡単に扱えるのでサービス用に最適。



SIB-30-40A

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	排水 (A)	本体重量 (kg)	備考	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
SIB-30-40A	346	460	280	21	25	4	フタ中折り	78,000
SIB-30-40B	346	460	280	21	25	4	フタスライド	78,000

ベーカースターション

## ウォーターステーション

### 冷水サービス用に最適

発泡ウレタン充填の断熱構造に加え、排水口から水分を排出するので氷が長持ち。アイスビン付きなので、氷と水を同時に提供できます。



SWS30-40

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	排水 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			
SWS30-40	346	492	280	21	25	105,700
SB-902(ドラフト付)	348	496	295	21	25	オープン価格

サニタリーライン

## 運搬車

### 最大積載荷重150kg

折畳式ハンドルで収納もらくらく。物品の大量搬入時に活躍します。



SUS 101

型式	外形寸法 (mm)				棚間隔 (mm)	積載荷重 (kg)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	床面高さ	押手高さ				
101	750	480	145	840	-	150	12	オープン価格
SUS 101	740	480	145	850	-	150	12	オープン価格
SUS 103	740	480	145	850	230	150	27	オープン価格

マストフーズライン

プレパレーションライン

## ライスウォーマー ディスペンサー

### 9リットル釜3つを収納保温できるカート式ライスディスペンサー

カート式なのでご飯がどこでもすぐに提供できます。  
大宴会やセルフ形式などのストック用、移動サービス用に最適。



型式	外形寸法 (mm)			9L 収納釜 (個)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	高さ	高さ					
RCK-56	600	640	870	3	1 φ 100V	0.45	60	430,000

## 食器ディスペンサー

### モービルカート型

### 移動らくらく。リフト式収納で作業効率アップ

準備に移動を伴うサービスに最適。スリムなリフト機構で収納効率が高く、コンパクトボディで回転も簡単。  
ステンレス製で耐久性、耐蝕性に優れます。保温収納型 (Hタイプ) もラインアップ。

型式	外形寸法 (mm)			ストック数量	本体価格 (円)
	間口	高さ	高さ		
CL-4246	420	500	830	410 × 450 トレー 80 枚 トレー併用グラス 150 ケ、カップ 120 ケ	209,000
CL-5227	520	310	830	ハーフサイズラック 5 段 ラックにグラス 90 ケ、カップ 60 ケ	198,000
CL-5252	520	560	830	フルサイズラック 5 段 ラックにグラス 180 ケ、カップ 125 ケ	231,000
CL-4246H	420	500	830	410 × 450 トレー 80 枚 トレー併用グラス 150 ケ、カップ 120 ケ	262,000
CL-5227H	520	310	830	ハーフサイズラック 5 段 ラックにグラス 90 ケ、カップ 60 ケ	248,000
CL-5252H	520	560	830	フルサイズラック 5 段 ラックにグラス 180 ケ、カップ 125 ケ	295,000
CL-26W2	520	300	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 120 枚	275,000
CL-29W2	580	330	830	皿 φ 285 × 55 枚 × 2 列 110 枚	308,000
CL-32W2	640	360	830	皿 φ 315 × 50 枚 × 2 列 100 枚	341,000
CL-16W4	324	394	830	丼 φ 158 × 30 ケ × 2 列 × 2 120 ケ	242,000
CL-16W6	486	394	830	丼 φ 158 × 30 ケ × 3 列 × 2 180 ケ	319,000
CL-21W4	420	500	830	皿 φ 205 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	330,000
CL-26W4	520	600	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	385,000
CL-26W2H	520	300	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 120 枚	330,000
CL-29W2H	580	330	830	皿 φ 285 × 55 枚 × 2 列 110 枚	363,000
CL-32W2H	640	360	830	皿 φ 315 × 50 枚 × 2 列 100 枚	396,000
CL-21W4H	420	500	830	皿 φ 205 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	396,000
CL-26W4H	520	600	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	451,000



CL-16W6 CL-26W4H CL-32W2



CL-5252 CL-4246H CL-5227



SN-23H SN-28H SN-25 SN-18



SR-18 SR-23 SR-28

### 落とし込み型

### 作業効率をアップさせる食器ディスペンサー

落とし込みユニット型なのでスペースを取らず、大量の食器を安全で清潔に保管。  
保温収納型 (Hタイプ) もあります。

型式	外形寸法 (mm)			最大食器サイズ (mm)	ストック数量	本体価格 (円)
	間口	高さ	高さ			
SN-16	190	220	680	φ 155	皿 60 枚 丼 30 個	54,000
SN-18	210	240	680	φ 175	皿 60 枚 丼 30 個	54,000
SN-23	260	290	680	φ 225	皿 60 枚 丼 30 個	62,000
SN-25	280	310	680	φ 245	皿 60 枚 丼 30 個	62,000
SN-28	310	340	680	φ 275	皿 60 枚 丼 30 個	70,000
SN-18H	210	240	680	φ 175	皿 60 枚 丼 30 個	98,000
SN-23H	260	290	680	φ 225	皿 60 枚 丼 30 個	106,000
SN-25H	280	310	680	φ 245	皿 60 枚 丼 30 個	106,000
SN-28H	310	340	680	φ 275	皿 60 枚 丼 30 個	112,000
SR-18	φ 250		668	φ 175	皿 60 枚	54,000
SR-23	φ 300		668	φ 225	皿 60 枚	61,000
SR-28	φ 355		668	φ 280	皿 60 枚	74,000

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

## トレイ ディスペンサー

移動らくらく。会場に設置すればそのまま簡易パントリーに

セル形式などのサービスに最適。ステンレス製で耐久性、耐蝕性に優れます。



KD-38T



KD-38TW



KD-38TW-OG6

型式	外形寸法 (mm)			トレイ搭載枚数	備考	本体価格 (円)
	間口	高さ	高さ			
KD-38T	430	640	920	80 ~ 100 枚	-	オープン価格
KD-38T-SR3	430	640	1310	80 ~ 100 枚	シルバーシリンダ 3 個付き	オープン価格
KD-38T-OG3	430	640	1275	80 ~ 100 枚	オーガナイザー 3 個付き	オープン価格
KD-46T	530	540	920	80 ~ 100 枚	-	オープン価格
KD-46T-SR4	530	540	1310	80 ~ 100 枚	シルバーシリンダ 4 個付き	オープン価格
KD-46T-OG3	530	540	1275	80 ~ 100 枚	オーガナイザー 3 個付き	オープン価格
KD-68T	720	640	920	80 ~ 100 枚	-	オープン価格
KD-68T-SR8	720	640	1310	80 ~ 100 枚	シルバーシリンダ 8 個付き	オープン価格
KD-68T-OG5	720	640	1275	80 ~ 100 枚	オーガナイザー 5 個付き	オープン価格
KD-38TW	820	640	920	160 ~ 200 枚	-	オープン価格
KD-38TW-SR8	820	640	1310	160 ~ 200 枚	シルバーシリンダ 8 個付き	オープン価格
KD-38TW-OG6	820	640	1275	160 ~ 200 枚	オーガナイザー 6 個付き	オープン価格
KD-46TW	1020	540	920	160 ~ 200 枚	-	オープン価格
KD-46TW-SR8	1020	540	1310	160 ~ 200 枚	シルバーシリンダ 8 個付き	オープン価格
KD-46TW-OG7	1020	540	1275	160 ~ 200 枚	オーガナイザー 7 個付き	オープン価格

## ラック ディスペンサー

安全性、衛生性に優れたラックディスペンサー

落とし込みユニット型なのでスペースを取らず、大量のラックを安全で清潔に保管。



KD-51CF



KD-51CS

型式	外形寸法 (mm)			搭載数	備考	本体価格 (円)
	間口	高さ	高さ			
KD-51CF	590	590	800	フルサイズラック 5 個	コーナバンパー付き	オープン価格
KD-51CS	590	340	800	ハーフサイズラック 5 個	コーナバンパー付き	オープン価格
KD-51CFH	590	590	800	フルサイズラック 5 個	1 φ 100V ヒーター付き	オープン価格
KD-51CSH	590	340	800	ハーフサイズラック 5 個	1 φ 100V ヒーター付き	オープン価格
KD-51BF	630	560	664	フルサイズラック 5 個	ビルトインタイプ	オープン価格
KD-51BS	630	310	664	ハーフサイズラック 5 個	ビルトインタイプ	オープン価格
KD-52LF	585	695	920	フルサイズラック 5 個	-	オープン価格
KD-52LS	585	450	920	ハーフサイズラック 5 個	-	オープン価格

## 温冷配膳車 ウェルカート

### 扱いやすく、充実の機能性で、毎日の配膳作業を効率化

扱いやすい小型軽量ボディの手動式温冷配膳車。素早く設定温度に到達できる遠赤外線微風循環方式採用で、高い保温性と効率的な電力消費を実現しました。配膳時の作業効率を考えた庫内設計なので、スムーズかつスピーディーな配膳が行えます。



WELL CART-28



WELL CART-48

型式	外形寸法 (mm)			棚ピッチ (mm)	電源	消費電力 (kW)			本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			合計	昇温時	冷却時		
WELL CART-24	1370	780	1485	125	3 φ 200V	2.4	1.6	0.85	205	2,800,000
WELL CART-28	1370	780	1485	125	3 φ 200V	2.4	1.6	0.85	205	2,900,000
WELL CART-32	1370	780	1610	125	3 φ 200V	2.6	1.8	0.85	225	3,000,000
WELL CART-36	1370	780	1735	125	3 φ 200V	2.8	2.0	0.85	245	3,100,000
WELL CART-40	1370	780	1860	125	3 φ 200V	2.8	2.0	0.85	265	3,200,000
WELL CART-48	2015	780	1610	125	3 φ 200V	4.3	2.7	1.57	310	3,600,000
WELL CART-54	2015	780	1735	125	3 φ 200V	4.6	2.9	1.7	330	3,700,000
WELL CART-60	2015	780	1860	125	3 φ 200V	4.6	2.9	1.7	350	3,800,000

※WELL CART-24は、特注品になります。  
 ※運送費は別途かかります。  
 ※トレーは別売品です。

## 配膳車

### 低床設計と透明パネル採用で安全性を向上

ステンレス製のハンドル部分は抗菌コーティング仕上げなので衛生的です。低床設計で安定走行が可能。視認性に優れた透明パネル採用が、走行の安全性をさらに高めます。



JCSB48

型式	外形寸法 (mm)			膳数	段数	棚ピッチ (mm)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
JCSL24	952	870	1169	24	6	121	57	325,000
JCSB30	1297	870	1196	30	5	136	68	362,000
JCSB36	1297	870	1196	36	6	121	72	382,000
JCSB42	1297	870	1334	42	7	121	78	395,000
JCSB48	1297	870	1610	48	8	136	86	404,000
JCSB54	1297	870	1610	54	9	121	89	421,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスマシン

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

# サービス用機器 サービスライン

## ユーロストック

## 自由度が高く、丸みのある優しいデザイン

ジョイントを使用することでL字型やコの字型など、用途に合わせたレイアウトが可能です。強靱な網棚式で、最大耐荷重量は1段あたり260kg。用途に合わせ棚板をアルミ製、ポリエチレン製から選択できます。

### ■ 構成部品



**棚枠 (アルミニウム製)**  
サイズは間口 = 532 ~ 1505mm までの11種類あります。



**柱**  
高さは1720mm  
奥行Sサイズ用 373mm  
奥行Mサイズ用 475mm  
奥行Lサイズ用の3種類です。



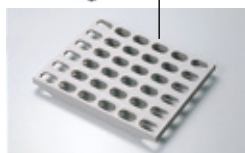
**ジョイント**  
棚枠と柱を結合させる部品です。右側用と左側用の2種類あります。



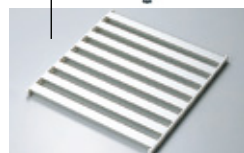
**アングルクランプ(オプション)**  
L字型またはコの字型などの直角的に組み立てる場合に使用します。



**ホテルパン (オプション)**  
サイズにより規格のホテルパンがセットできます。(奥行S、Lタイプのみ可)



ポリエチレン製棚板



アルミニウム製棚板

型式	外形寸法 (mm)			棚1段当たりの耐荷重量 (kg)	本体重量 (kg)		本体価格 (円)	
	間口	奥行	高さ		A	P	A	P
US-596SA(P)	596	373	1720	260	14.6	14.2	59,200	54,500
US-684SA(P)	684	373	1720	240	15.6	15	71,200	61,700
US-772SA(P)	772	373	1720	220	16.8	16	72,500	63,000
US-862SA(P)	862	373	1720	200	18	17.4	80,500	66,000
US-950SA(P)	950	373	1720	180	19	18.2	81,800	67,400
US-1038SA(P)	1038	373	1720	170	20.2	19.2	84,900	70,500
US-1126SA(P)	1126	373	1720	150	21.3	20.1	88,900	74,500
US-1216SA(P)	1216	373	1720	140	22.4	21.4	95,200	75,900
US-1304SA(P)	1304	373	1720	130	23.6	22.4	98,300	79,000
US-1394SA(P)	1394	373	1720	110	24.8	23.8	104,500	80,300
US-1569SA(P)	1569	373	1720	90	27	25.6	108,900	84,700
US-596MA(P)	596	475	1720	260	15.8	15	73,200	63,600
US-684MA(P)	684	475	1720	240	16.8	15.8	74,000	64,600
US-772MA(P)	772	475	1720	220	18	16.8	76,700	67,200
US-862MA(P)	862	475	1720	200	19.8	16.8	86,900	72,400
US-950MA(P)	950	475	1720	180	20.8	19.4	87,800	73,400
US-1038MA(P)	1038	475	1720	170	22	20.4	90,500	76,100
US-1126MA(P)	1126	475	1720	150	23.1	21.3	94,000	79,600
US-1216MA(P)	1216	475	1720	140	24.8	23	102,500	83,200
US-1304MA(P)	1304	475	1720	130	26	24	105,200	85,900
US-1394MA(P)	1394	475	1720	110	27.8	25.8	113,600	89,400
US-1569MA(P)	1569	475	1720	90	30	27.6	117,200	92,900
US-596LA(P)	596	577	1720	260	17	15.8	75,800	66,300
US-684LA(P)	684	577	1720	240	18	16.6	79,400	69,100
US-772LA(P)	772	577	1720	220	19.2	17.6	81,200	69,900
US-862LA(P)	862	577	1720	200	21.6	19.8	90,500	76,000
US-950LA(P)	950	577	1720	180	22.6	20.6	92,300	77,000
US-1038LA(P)	1038	577	1720	170	23.8	21.6	95,800	79,700
US-1126LA(P)	1126	577	1720	150	24.9	22.5	100,300	83,200
US-1216LA(P)	1216	577	1720	140	27.2	24.6	107,800	87,700
US-1304LA(P)	1304	577	1720	130	28.4	25.6	111,400	90,400
US-1394LA(P)	1394	577	1720	110	30.8	27.8	118,900	94,800
US-1569LA(P)	1569	577	1720	90	33	29.6	124,300	98,300

※Aは棚板アルミタイプ、Pは棚板ポリエチレンタイプになります。



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

## ソリッドシェルフ

### 工具不要、組み立て簡単。安定性に優れたシェルフ

支柱を棚板にはめ込むだけの簡単な組み立てで、棚間隔、棚数も自由に決められます。安定性に優れた構造で大小問わず保管が可能。通気性、視認性にも優れます。サビに強いステンレス製で湿気が多い冷蔵庫や屋外倉庫などに最適。

型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
SSD-609M×SSP-1590	605	460	1617	22.4	115,600
SSD-762M×SSP-1590	757	460	1617	25.2	136,800
SSD-914M×SSP-1590	910	460	1617	29.6	145,600
SSD-1076M×SSP-1590	1061	460	1617	31.6	158,000
SSD-1219M×SSP-1590	1214	460	1617	34.4	162,800
SSD-1524M×SSP-1590	1520	460	1617	44	177,200
SSD-1828M×SSP-1590	1825	460	1617	55.2	192,000
SSD-609L×SSP-1590	605	612	1617	23.6	141,600
SSD-762L×SSP-1590	757	612	1617	26.4	149,200
SSD-914L×SSP-1590	910	612	1617	30.8	158,000
SSD-1076L×SSP-1590	1061	612	1617	32.8	171,200
SSD-1219L×SSP-1590	1214	612	1617	35.6	180,000
SSD-1524L×SSP-1590	1520	612	1617	45.2	199,200
SSD-1828L×SSP-1590	1825	612	1617	57.2	213,200
SSD-609M×SSP-1900	605	460	1923	26.8	119,200
SSD-762M×SSP-1900	757	460	1923	31.6	140,400
SSD-914M×SSP-1900	910	460	1923	35.2	149,200
SSD-1076M×SSP-1900	1061	460	1923	37.2	161,600
SSD-1219M×SSP-1900	1214	460	1923	44	166,400
SSD-1524M×SSP-1900	1520	460	1923	53.2	180,800
SSD-1828M×SSP-1900	1825	460	1923	66.4	195,600
SSD-609L×SSP-1900	605	612	1923	28	145,200
SSD-762L×SSP-1900	757	612	1923	32.8	152,800
SSD-914L×SSP-1900	910	612	1923	36.4	161,600
SSD-1076L×SSP-1900	1061	612	1923	38.4	174,800
SSD-1219L×SSP-1900	1214	612	1923	45.2	183,600
SSD-1524L×SSP-1900	1520	612	1923	54.4	202,800
SSD-1828L×SSP-1900	1825	612	1923	67.6	216,800



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

マストフーズライン

プレパレーションライン

# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## ストックマスター セット

## 工具不要で簡単に組み立てられるワイヤータイプ

支柱を棚板にはめ込むだけの簡単組み立てで、棚間隔も棚数も自由に組み合わせることが可能です。耐荷重性に優れたワイヤー式で、シェルフを増やしても揺れに強く、耐久性は抜群。通気性、視認性にも優れます。サビに強いステンレス製は湿気が多い冷蔵室や屋外倉庫などに最適。クロームメッキ製はコストパフォーマンスに優れ、厨房や店舗の物品整理など多用途に利用できます。

### ステンレス



### クロームメッキ



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

型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
SS-914S×SSP-1590	910	307	1617	22.8	88,400
SS-1219S×SSP-1590	1214	307	1617	26.4	104,000
SS-1524S×SSP-1590	1520	307	1617	33.8	123,600
SS-609M×SSP-1590	605	460	1617	23.5	80,400
SS-762M×SSP-1590	757	460	1617	26.5	91,600
SS-914M×SSP-1590	910	460	1617	31.1	103,200
SS-1076M×SSP-1590	1061	460	1617	33.2	114,400
SS-1219M×SSP-1590	1214	460	1617	36.1	126,800
SS-1524M×SSP-1590	1520	460	1617	46.2	157,600
SS-1828M×SSP-1590	1825	460	1617	58	175,600
SS-609L×SSP-1590	605	612	1617	24.8	100,000
SS-762L×SSP-1590	757	612	1617	27.7	117,600
SS-914L×SSP-1590	910	612	1617	32.3	132,400
SS-1076L×SSP-1590	1061	612	1617	34.4	145,600
SS-1219L×SSP-1590	1214	612	1617	37.4	161,600
SS-1524L×SSP-1590	1520	612	1617	47.5	196,000
SS-1828L×SSP-1590	1825	612	1617	60.1	230,800
SS-914S×SSP-1900	910	307	1923	23.6	92,000
SS-1219S×SSP-1900	1214	307	1923	27.4	107,600
SS-1524S×SSP-1900	1520	307	1923	34.8	127,200
SS-609M×SSP-1900	605	460	1923	28.1	84,000
SS-762M×SSP-1900	757	460	1923	33.2	95,200
SS-914M×SSP-1900	910	460	1923	37	106,800
SS-1076M×SSP-1900	1061	460	1923	39.1	118,000
SS-1219M×SSP-1900	1214	460	1923	46.2	130,400
SS-1524M×SSP-1900	1520	460	1923	55.9	161,200
SS-1828M×SSP-1900	1825	460	1923	69.8	179,200
SS-609L×SSP-1900	605	612	1923	29.4	103,600
SS-762L×SSP-1900	757	612	1923	34.4	121,200
SS-914L×SSP-1900	910	612	1923	38.2	136,000
SS-1076L×SSP-1900	1061	612	1923	40.3	149,200
SS-1219L×SSP-1900	1214	612	1923	47.5	165,200
SS-1524L×SSP-1900	1520	612	1923	57.1	199,600
SS-1828L×SSP-1900	1825	612	1923	71	234,400

※5段タイプもご用意しております。  
※高さ1390mm、2200mmタイプもご用意しております。

型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
SC-914S×SCP-1590	910	307	1617	22.7	48,000
SC-1219S×SCP-1590	1214	307	1617	25.2	59,600
SC-1524S×SCP-1590	1520	307	1617	32.2	67,600
SC-609M×SCP-1590	605	460	1617	22.4	41,600
SC-762M×SCP-1590	757	460	1617	25.2	46,800
SC-914M×SCP-1590	910	460	1617	29.6	51,200
SC-1076M×SCP-1590	1061	460	1617	31.6	54,400
SC-1219M×SCP-1590	1214	460	1617	34.4	60,400
SC-1524M×SCP-1590	1520	460	1617	44	71,200
SC-1828M×SCP-1590	1825	460	1617	55.2	79,600
SC-609L×SCP-1590	605	612	1617	23.6	50,000
SC-762L×SCP-1590	757	612	1617	26.4	54,000
SC-914L×SCP-1590	910	612	1617	30.8	64,000
SC-1076L×SCP-1590	1061	612	1617	32.8	69,000
SC-1219L×SCP-1590	1214	612	1617	35.6	78,000
SC-1524L×SCP-1590	1520	612	1617	45.2	91,200
SC-1828L×SCP-1590	1825	612	1617	57.2	103,200
SC-914S×SCP-1900	910	307	1923	23.5	51,200
SC-1219S×SCP-1900	1214	307	1923	26	62,800
SC-1524S×SCP-1900	1520	307	1923	33.1	70,800
SC-609M×SCP-1900	605	460	1923	26.8	44,800
SC-762M×SCP-1900	757	460	1923	31.6	50,000
SC-914M×SCP-1900	910	460	1923	35.2	54,400
SC-1076M×SCP-1900	1061	460	1923	37.2	57,600
SC-1219M×SCP-1900	1214	460	1923	44	63,600
SC-1524M×SCP-1900	1520	460	1923	53.2	74,400
SC-1828M×SCP-1900	1825	460	1923	66.4	82,800
SC-609L×SCP-1900	605	612	1923	28	53,200
SC-762L×SCP-1900	757	612	1923	32.8	57,200
SC-914L×SCP-1900	910	612	1923	36.4	67,200
SC-1076L×SCP-1900	1061	612	1923	38.4	72,800
SC-1219L×SCP-1900	1214	612	1923	45.2	81,200
SC-1524L×SCP-1900	1520	612	1923	54.4	94,400
SC-1828L×SCP-1900	1825	612	1923	67.6	106,400

※5段タイプもご用意しております。  
※高さ1390mm、2200mmタイプもご用意しております。

## エレメンツ

確かな強度と衛生的なデザイン、優れた耐久性で多様なフードサービスシーンで活躍

高い耐荷重性能を発揮する複合素材・コンポジットを採用。重いものでも安心して収納できます。また、簡単に取り外しができ、食器洗浄機でも洗える抗菌性のベンチ型プレートなど、衛生管理もこれまで以上に容易に。-38℃の低温から 88℃の高温まで対応と、耐久性も抜群。多様なシーンに対応した作業環境の構築に貢献します。



型式	外形寸法 (mm)			棚 1 段当たりの耐荷重量 (kg)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			
ESU183664V	910	460	1630	363	19	63,600
ESU184864V	1220	460	1630	363	23	74,400
ESU186064V	1530	460	1630	272	27	87,200
ESU187264V	1830	460	1630	272	31	97,600
ESU243664V	910	610	1630	363	23	71,800
ESU244864V	1220	610	1630	363	29	84,600
ESU246064V	1530	610	1630	272	34	97,400
ESU247264V	1830	610	1630	272	38	110,200
ESU183672V	910	460	1830	363	20	64,000
ESU184872V	1220	460	1830	363	24	74,800
ESU186072V	1530	460	1830	272	28	87,600
ESU187272V	1830	460	1830	272	32	98,000
ESU243672V	910	610	1830	363	24	72,000
ESU244872V	1220	610	1830	363	29	84,800
ESU246072V	1530	610	1830	272	35	97,600
ESU247272V	1830	610	1830	272	39	110,400

### ■ 組み合わせ例



※ 上記仕様表は標準セットになります。

※ 様々な組み合わせをするためには、別途部品などが必要です。

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



## エレメンツ プレミアムシリーズ

### より丈夫になった、エレメンツ カムシェルビングの上位シリーズ

プレミアムシリーズは、支柱と棚受けの芯に丈夫な鋼鉄を使用。芯に使われている鋼鉄をポリプロピレンで鑄込み成型しています。

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
CPU182464V4	610	460	1630	78,000
CPU183664V4	910	460	1630	95,000
CPU184864V4	1220	460	1630	110,000
CPU186064V4	1520	460	1630	128,000
CPU242464V4	610	610	1630	85,000
CPU243664V4	910	610	1630	105,000
CPU244864V4	1220	610	1630	125,000
CPU246064V4	1520	610	1630	143,000
CPU182472V4	610	460	1830	80,000
CPU183672V4	910	460	1830	95,000
CPU184872V4	1220	460	1830	110,000
CPU186072V4	1520	460	1830	130,000
CPU242472V4	610	610	1830	88,000
CPU243672V4	910	610	1830	105,000
CPU244872V4	1220	610	1830	125,000
CPU246072V4	1520	610	1830	143,000



## パンラック

### 材料などの一時的な保管・管理に

安定性に優れた組立式パンラック。高級ステンレス製なので耐久性も抜群。ホテルや什器、調理器具はもちろん、食材などの一時的な整理・保管に役立ちます。

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
RS4-6060	588	588	1800	60,000
RS4-9060	888	588	1800	72,000
RS4-12060	1188	588	1800	85,600
RS4-15060	1488	588	1800	97,600
RS4-18060	1788	588	1800	109,200



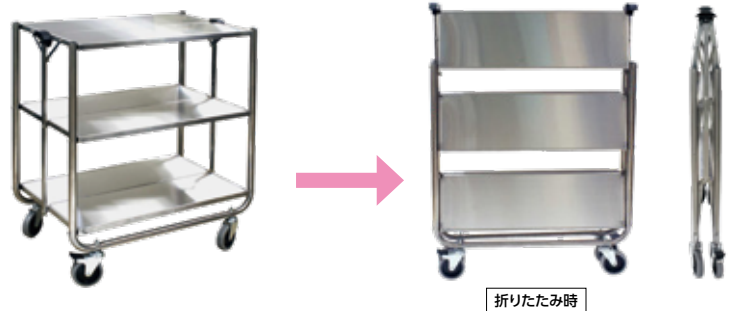
RS4-12060

## 折りたたみワゴン

### 折りたたみ式で狭いスペースにも対応

折りたたみ式なので、収納スペースにも困りません。この1台で、作業台、テーブル、移動ワゴンなどあらゆる対応が可能です。コストパフォーマンスにも優れています。耐荷重 45kg/台 (15kg/棚一段) です。

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KOW-65	658	455	876	94,000
KOW-76	758	455	876	123,000
KOW-97	978	455	876	145,000



## サービスマンワゴン

### 操作性、視認性に優れたサービスマンワゴン

旋回も簡単なコンパクトなボディ。すっきりとしたオープンなデザインは、提供する料理の視認をしやすくします。オプションにより、サイドハンドル、トップハンドルが選択できます。



トップハンドル仕様



サイドハンドル仕様

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
SW-609MT965	605	460	961	99,800
SW-762MT965	757	460	961	115,700
SW-914MT965	910	460	961	122,300
SW-1076MT965	1061	460	961	131,600
SW-609LT965	605	612	961	119,800
SW-762LT965	757	612	961	125,500
SW-914LT965	910	612	961	132,100
SW-1076LT965	1061	612	961	142,000
SW-609MT1040	605	460	1039	105,400
SW-762MT1040	757	460	1039	121,300
SW-914MT1040	910	460	1039	127,900
SW-1076MT1040	1061	460	1039	137,200
SW-609LT1040	605	612	1039	125,400
SW-762LT1040	757	612	1039	131,100
SW-914LT1040	910	612	1039	137,700
SW-1076LT1040	1061	612	1039	147,600

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
SW-609MS815	605	460	813	99,500
SW-762MS815	757	460	813	115,400
SW-914MS815	910	460	813	122,000
SW-1076MS815	1061	460	813	131,300
SW-609LS815	605	612	813	119,300
SW-762LS815	757	612	813	125,000
SW-914LS815	910	612	813	131,600
SW-1076LS815	1061	612	813	141,500
SW-609MS890	605	460	891	105,100
SW-762MS890	757	460	891	121,000
SW-914MS890	910	460	891	127,600
SW-1076MS890	1061	460	891	136,900
SW-609LS890	605	612	891	124,900
SW-762LS890	757	612	891	130,600
SW-914LS890	910	612	891	137,200
SW-1076LS890	1061	612	891	147,100

### ■ トップ(T)・サイド(S)ハンドル

型式	高さ (mm)	奥行 (mm)	本体価格 (円)
T-M	150	-	3,800
T-L	150	-	4,200
S-M	-	120	3,500
S-L	-	120	3,800

### ■ キャスター

型式	車輪径 (mm)	高さ (mm)	本体価格 (円)
GM-100MM	102	126	2,700
GM-100MMS-2※	102	126	3,100
GM-125MM	125	163	3,000
GM-125MMS※	125	163	3,500

※ストッパー付きです。

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

ホットフーズライン

## 疲労軽減マット

### 疲労軽減！快適な作業環境で生産効率上昇！

足にかかる負担を分散させることで肩や腰のダメージを軽減する為にデザインされた高機能マットです。また、表面を滑りにくく仕上げ端に傾斜をつけることによるつまずき防止、そのほか防水性、耐油性に優れ、厨房はもちろん、スーパ-のレジ・工場などあらゆるシーンで効果を発揮します。



コールドフーズライン

ベーカースライン

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KHS-74B	750	450	16	5,000
KHM-96B/96G	920	610	16	5,800
KHL-159B	1530	920	16	12,000

※伸縮性のあるゴム製のため、製造上±30mmの誤差が生じます。  
※KHM-96のみB(ブラック)とG(グレー)よりカラーをお選びいただけます。

サービスライン

## ウルトラベープ

### 建物内への虫の侵入による被害を解決

建物の入り口などに設置することで、虫の侵入を防ぎます。ニオイや煙が出ないので、お客様に不快感を与えることなく、お店の雰囲気も壊しません。薬剤は水や溶剤不使用のドライタイプで、厨房などの屋内でも安心してお使いいただけます。



サニタリーライン

マスコフーズライン

プレパレーションライン

型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (g)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
ウルトラベープPRO1.8セット タイマー付	250	150	145	640	68,000
ウルトラベープPRO1.8カートリッジ	φ 130		130	180	40,000

※付属のアルカリ単一乾電池を含む総重量:約1800g

## 貯湯式湯沸器 (ガス式)

### 設置環境、用途に合わせて選べる貯湯式湯沸器

置台型と壁掛型のラインアップで、さまざまな設置環境に対応。サーモスタートで一日中熱湯を確保し、パイロット安全装置が付いた圧電点火タイプや、簡単に操作できるワンタッチ自動点火タイプなど、多様な用途に合わせて選べます。

#### 置台型:圧電点火

型式	外形寸法 (mm)			貯湯量 (L)	ガス消費量 (kW)		採取量 (杯)	沸上時間(分)水温15℃		ガス接続口径 (A)		給水 (A)	出湯 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		12・13A	LPG		都市 G	LPG	都市 G	LPG			
DST-特	446	290	690	9	6.3	5.9	65	10	11	15	15	15	15 × 1	135,000
DST-1	459	366	780	19	6.9	6.9	125	20	20	15	15	15	15 × 2	152,000
DST-207	520	428	945	46	6.9	6.9	333	46	46	15	15	15	15 × 2	205,000
DST-3	534	441	1214	59	14.0	14.0	500	31	31	15	15	15	15 × 2	247,000
DST-5	588	466	1377	95	14.0	14.0	800	50	50	15	15	15	15 × 2	334,000
DST-712	637	568	1390	135	14.0	14.0	780	69	69	15	15	15	20 × 2	450,000

※ガス接続部は、ネジ接続となります。

※採取量の算出基準:1杯90ccとし、給湯温度は80℃以上で計算しています。



DST-特

#### 置台型:ワンタッチ自動点火

型式	外形寸法 (mm)			貯湯量 (L)	ガス消費量 (kW)		採取量 (杯)	沸上時間(分)水温15℃		ガス接続口径 (A)		給水 (A)	出湯 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		12・13A	LPG		都市 G	LPG	都市 G	LPG			
DN-特	419	290	690	9	6.3	5.9	65	10	11	15	15	15	15 × 1	176,000
DN-1	432	366	780	19	6.9	6.9	125	20	20	15	15	15	15 × 2	194,000
DN-207	493	428	945	46	6.9	6.9	333	46	46	15	15	15	15 × 2	247,000
DN-3	521	441	1214	59	14.0	14.0	500	31	31	15	15	15	15 × 2	288,000
DN-5	558	466	1377	95	14.0	14.0	800	50	50	15	15	15	15 × 2	378,000
DN-712	636	550	1390	135	14.0	14.0	780	69	69	15	15	15	20 × 2	497,000

※ガス接続部は、ネジ接続となります。

※採取量の算出基準:1杯90ccとし、給湯温度は80℃以上で計算しています。

※ワンタッチ自動点火式は、電源(AC/100V)が必要になります。



DN-1

#### 壁掛型:圧電点火/ワンタッチ自動点火

型式	外形寸法 (mm)			貯湯量 (L)	ガス消費量 (kW)		採取量 (杯)	沸上時間(分)水温15℃		ガス接続口径 (A)		給水 (A)	出湯 (A)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		12・13A	LPG		都市 G	LPG	都市 G	LPG			
HDST-特	403	335	645	11	6.9	6.9	85	11	11	15	15	15	15	146,000
HDST-1	430	346	786	21	6.9	6.9	150	22	22	15	15	15	15	178,000
HDST-207	500	387	809	34	6.9	6.9	210	35	35	15	15	15	15	223,000
HDST-3	565	420	1047	51	14.0	14.0	350	27	27	15	15	15	20	337,000
HDN-特	395	366	645	11	6.9	6.9	85	11	11	15	15	15	15	185,000
HDN-1	425	382	786	21	6.9	6.9	150	22	22	15	15	15	15	220,000
HDN-207	492	428	809	34	6.9	6.9	210	35	35	15	15	15	15	265,000
HDN-3	565	467	1047	51	14.0	14.0	350	27	27	15	15	15	20	381,000

※ガス接続部は、ネジ接続となります。

※採取量の算出基準:1杯90ccとし、給湯温度は80℃以上で計算しています。

※ワンタッチ自動点火式は、電源(AC/100V)が必要になります。



HDST-1



HDN-1

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

# サービス用機器 サービスライン

ホットフーズライン

## 貯湯式湯沸器 (電気式)

### 設置環境、用途に合わせて選べる貯湯式湯沸器

飲用可能な置台型と飲用・洗い物両用の壁掛型のラインアップで、幅広い用途に対応できます。全シリーズ給湯コントローラー搭載で、省エネ設定や詳細な温度設定が可能です。また、「Hiモード」により、必要に応じて約98℃の高温沸かし上げができます。

#### 置台型

型式	外形寸法 (mm)			貯湯量 (L)	沸上時間 (15-90℃)		消費電力 (kW)		給水 (A)	出湯 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		1 φ 100V	1 φ 200V	1 φ 100V	1 φ 200V				
ETC12BJS	320	320	532	12	84	84	0.75	0.75	15	15	10	170,000
ETC20BJS	320	320	672	20	70	70	1.5	1.5	15	15	11	180,000
ETC45BJS	450	450	685	45	157	118	1.5	2.0	15	15	17	235,000
ETC60BJS	450	450	805	60	209	105	1.5	3.0	15	15	20	253,000
ETC90BJS	450	450	1045	90	314	118	1.5	4.0	15	15	23	365,000



コールドフーズライン

#### 壁掛型

型式	外形寸法 (mm)			貯湯量 (L)	沸上時間 (15-90℃)		消費電力 (kW)		給水 (A)	出湯 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		1 φ 100V	1 φ 200V	1 φ 100V	1 φ 200V				
EWR12BNN	360	250	480	12	84	84	0.75	0.75	15	15	11	165,000
EWR20BNN	360	250	599	20	70	70	1.5	1.5	15	15	12	184,000
EWR30BNN	360	250	747	30	105	79	1.5	2.0	15	15	14	208,000
EWR45BNN	450	320	694	45	157	79	1.5	3.0	15	15	18	247,000
EWR65BNN	450	320	867	65	227	85	1.5	4.0	15	15	21	299,000



ベーカースライン

## 電気温水器 (超小型)

### 洗面台・シンクの給湯用に

減圧弁などをすべて内蔵させ、収納・設置がしやすいコンパクトデザインを実現。出水時は常に40℃以下に湯温をキープし、やけどの心配がありません。

型式	外形寸法 (mm)			貯湯量 (L)	沸上時間 (15-45℃) (min)		消費電力 (kW)		給水 (A)	出湯 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		1 φ 100V	1 φ 200V	1 φ 100V	1 φ 200V				
ES-VN3	542	212	345	5.4	21	21	1.1	1.1	15	15	7.6	80,000
ES-10N3	512	265	388	10	38	38	1.1	1.1	15	15	9	93,000
ES-20N3	590	328	467	20	56	56	1.5	1.5	15	15	12	128,000
ES-30N3	750	328	467	30	63	63	2.0	2.0	15	15	14	159,000
ES-40N3	690	400	544	40	84	54	2.0	3.1	15	15	21	180,000

※写真は省エネ温調タイマー組込型です。



ES-20N3

サービスマシンライン

サニタリーライン

## 瞬間湯沸器 (ガス式)

### 安全設計にこだわった湯沸器

使用時にだけ点火するので安全です。不完全燃焼防止装置を装備し、万が一に備えた機能が充実しています。

型式	外形寸法 (mm)			出湯量 + 25℃ (L/min)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)		給水 (A)	出湯 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		都市 G	LPG	都市 G	LPG				
PH-5BV	288	141	360	5.0	15	15	10.5	10.5	15	-	5.2	36,500
PH-5FV	288	141	360	5.0	15	15	10.5	10.5	15	15	5.2	36,500



PH-5BV

マスコフーズライン

プレパレーションライン

## memo

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

サービズライン

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