



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

- | | | | |
|-----|---|-----|--|
| 122 | <ul style="list-style-type: none"> コーヒーマシン・シェーラーコーヒークラブ コーヒーマシン・シェーラーコーヒータイム コーヒーマシン・シェーラーコーヒーソウル | 136 | 運搬車 |
| 123 | <ul style="list-style-type: none"> コーヒーマシン・シェーラーバリスタ 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 コーヒーマシン・シェーラー 1000 プロ eco | 137 | <ul style="list-style-type: none"> ライスウォーマーディスペンサー 食器ディスペンサー |
| 124 | <ul style="list-style-type: none"> コーヒーマシン・シェーラーコーヒーアート アイスコーヒーサーバー・WMF ナイトロ カフェトロン・フレッシュ | 138 | <ul style="list-style-type: none"> トレディスペンサー ラックディスペンサー |
| 125 | <ul style="list-style-type: none"> セミオートマチックエスプレッソマシン コーヒーブルーワー コーヒーカッター コーヒー豆 | 139 | <ul style="list-style-type: none"> 温冷配膳車ウェルカート 配膳車 |
| 126 | <ul style="list-style-type: none"> コーヒーマシン関連オプション <ul style="list-style-type: none"> ミルククーラー ガラスカップウォーマー 浄水器・軟水器 | 140 | ユーロストック |
| 127 | <ul style="list-style-type: none"> COR コーヒーオイルリムーバー 洗剤 給茶機 | 141 | ソリッドシェルフ |
| 128 | <ul style="list-style-type: none"> ウォータークーラー コールドドリンクディスペンサー フロースンマシン | 142 | ストックマスターセット |
| 129 | <ul style="list-style-type: none"> ジュースミキサー バーミキサー ドリンクミキサー スムージーブレンダー | 143 | エレメンツ |
| 130 | <ul style="list-style-type: none"> アイスクリームフリーザー アイスクリーム原料殺菌庫 (パステライザー) ソフトクリームフリーザー | 144 | エレメンツ プレミアムシリーズ |
| 131 | <ul style="list-style-type: none"> アイススライサー アイススライサー&クラッシャー アイスクラッシャー | 145 | <ul style="list-style-type: none"> パンラック 折りたたみワゴン サービスワゴン |
| 132 | <ul style="list-style-type: none"> 自動酒燗器 タオルポット | 146 | <ul style="list-style-type: none"> 疲労軽減マット ウルトラベープ |
| 133 | <ul style="list-style-type: none"> カップウォーマー 電気湯煎器 | 147 | 貯湯式湯沸器 (ガス式) |
| 134 | <ul style="list-style-type: none"> ホットショーケース 温蔵庫 | 148 | <ul style="list-style-type: none"> 貯湯式湯沸器 (電気式) 電気温水器 (超小型) 瞬間湯沸器 (ガス式) |
| 135 | <ul style="list-style-type: none"> インフラレッドウォーマー インフラランプウォーマー オーガナイザー | | |
| 136 | <ul style="list-style-type: none"> フーズクーラー アイスビン ウォーターステーション | | |

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)	税込価格 (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)	税込価格 (円)
間口	奥行	高さ				
160	460	385	2	1 φ 100V	0.75	オープン価格

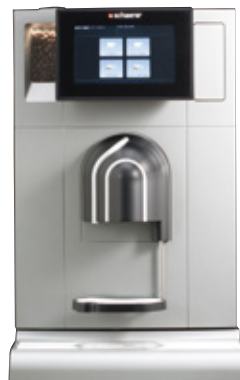
コールドフーズライン

ベーカリーライン

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、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)	税込価格 (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)	税込価格 (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	φ 25 × 1 φ 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)	税込価格 (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)	税込価格 (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	φ 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できます。わずか1㎡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)	税込価格 (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)	税込価格 (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	1,017,500

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。



コールドフーズライン

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)	税込価格 (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	2,310,000

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。



サービスライン

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)	税込価格 (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

サニタリーライン

カフェトロン・ フレッシュ

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。



CT-F

マスフーズライン

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)	税込価格 (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	804,100
CT-F(H)	383	555	710	2.1 × 2	27	20	1	1 φ 200V	4.0	15	φ 20	38	881,100
CT-F(100)	383	555	710	2.1 × 2	27	8	-	1 φ 100V	1.4	15	φ 20	38	881,100
CT-BR(熱湯栓付き)	250	470	620	1.8	20	27	1	1 φ 200V	3.7	15	-	17	429,000

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/1B



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
M26-DT/1B(100V)	450	547	548	160 (※1)	1 φ 100V	1.3	15	φ 40	48	935,000
M21 JU-S/1	320	510	430	160 (※1)	1 φ 100V	1.1	貯水式	-	31	704,000
M26-DT/2CPT (TS)	604	547	558	320 (※2)	1 φ 200V	2.5	15	φ 40	62	1,628,000
M39RE-DT/2 (TS)	855	570	595	320 (※2)	3 φ 200V	3.6	15	φ 50	83	2,852,300

(※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 ブルワー

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
BM-3100	204	435	430	74	2.7	1 φ 100V	1.08	7.8	91,520
BM-2100	204	426	446	50	3	1 φ 100V	1.05	6	101,310
BMP-2000Z	254	409	655	50	3	1 φ 100V	0.85	8	110,880



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

使いやすい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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
BM-570N	180	300	495	8.1	1 φ 100V	0.48	8.1	96,800



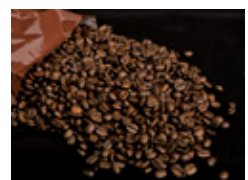
コーヒー豆

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、グアテマラ産と希少種マンデリン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	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
スペシャルブレンドマンデリンプラス	380	250	220	500g × 10 袋	15,120

※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、メンテナンスも簡単。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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ			
F05	190	280	315	1 φ 100V	0.033	26,400



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ			
DA-300G	315	466	642	1 φ 100V	0.19	286,000



ベーカリーライン

- ピッチャーリンサー
- ミルクピッチャー12oz
- ミルクピッチャー20oz



サイズ(mm):W178×D190×H120
価格:オープン価格



サイズ:12oz
価格:オープン価格



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。



KNFX-MC

QL3-2FC

KAS-10S

■ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KNFX-MC	104	120	245	5	50,000	15 × 2	2.2	49,500
NFX-LC	104	120	303	5	100,000	15 × 2	3	55,000
NFX-OC	104	120	384	8	300,000	15 × 2	4.2	66,000
QL3-2FC	95	115	320	3	100,000	15 × 2	1	39,600
QL3-4FC	95	115	430	4	200,000	15 × 2	1.2	44,000
QL3-2FC-S	95	115	320	3	100,000	15 × 2	1.2	40,700
KAS-10S	102	150	265	10	100,000	15 × 2	2.5	49,500



QL3-7SO



KNFX-OST

■ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
QL3-7SO	95	115	580	1.9	3,000	15 × 2	2.7	45,100

■ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KNFX-OST	104	104	415	10	4,500	15 × 2	5	71,500
KRS-10L	102	150	335	10	3,000	15 × 2	5	66,000



ハイフロー-CSRトリプル

■ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
ハイフロー-CSRトリプル	825	173	648	15	162,000	20	19.5	213,400

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

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落とします。



■ 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)	税込価格 (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
税込価格:2,750円

■ シェーラー用ミルクライン洗浄液



容量:1,000ml
税込価格:3,850円

■ シェーラー用カルキ洗浄液



容量:750ml
税込価格:2,200円

■ ベストフォーム用洗浄タブレット



容量:100錠
税込価格:13,530円

給茶機

いつでも変わらない味を提供

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
HPT-363LD	450	515	780	7.2	1 φ 100V	1.01	15	茶葉	35	588,500
HPT-363LPA	450	515	1430	7.2	1 φ 100V	1.01	15	茶葉	35	643,500
HTC-630M1D	450	500	880	7.2	1 φ 100V	1.01	15	パウダー	43	643,500
HTC-830M1D	450	500	880	7.2	1 φ 100V	1.01	15	パウダー	44	706,200

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-146P

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ			冷水	温水		
RW-146P	300	445	540	2	1 φ 100V	0.176/0.19	-	17	123,200
RW-226PD	340	346	1030	2	1 φ 100V	0.176/0.19	-	25	193,600

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

ベーカリーライン

サービスライン

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
GT-5DN	323	435	575	18 × 1	1 φ 100V	0.22	18	218,900
DS-10WCF	252	440	572	10 × 2	1 φ 100V	0.3	24	330,000
EXTRA12.1A	180	471	570	12 × 1	1 φ 100V	0.27	20	203,500
EXTRA12.2A	360	471	570	12 × 2	1 φ 100V	0.35	24	346,500

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。



mini-1



mini-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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
mini-1	180	470	650	6 × 1	1 φ 100V	0.21/0.22	20	264,000
mini-2	360	470	710	6 × 2	1 φ 100V	0.54/0.59	38	396,000

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
MX-153G-W	188	262	512	1.8	1 φ 100V	0.295	5.0	54,780

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。



HBB908

HBB250S

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HBB908	170	190	395	1.25	1 φ 100V	0.208	2.5	50,600
HBB250S	170	210	405	0.9	1 φ 100V	0.24	3.1	69,300

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HMD200	178	175	520	0.8	1 φ 100V	0.3	5.7	108,900

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。



CONNOISSEUR

EZ-600

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
CONNOISSEUR	227	232	473	2.2	1 φ 100V	1.0	7.8	272,800
EZ-600	180	205	390	2.2	1 φ 100V	0.84	3.3	146,300
STEALTH885	220	230	440	2.2	1 φ 100V	1.3	7.2	327,800

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

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。



LABO8/12J



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
LABO8/12J	380	718	696	1.2 ~ 2.5	11 ~ 17	3 φ 200V	1.7	100	2,035,000
HTF-3	380	495	420	0.6 ~ 1	3	1 φ 100V	0.51	32	459,800
HTF-6N	465	535	435	0.8 ~ 1.5	6	1 φ 100V	0.75	58	726,000

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 原料殺菌庫 (パステライザー)

全自動殺菌で高品質ミックスが作れる

7つのプログラムを搭載し、用途に合わせた面倒な設定をせず、低温殺菌 (68℃)・中温殺菌・高温殺菌 (85℃)・チョコレート殺菌 (90℃)・冷却・貯蔵の工程を簡単に処理が行えます。



PASTOMASTER 120XPL P

型式	外形寸法 (mm)			処理量 (L/回)	能力 (L/h)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
PASTOMASTER 60XPL P	353	1025	1079	60	30	3 φ 200V	5.6/5.8	150	4,070,000
PASTOMASTER 120XPL P	658	1051	1092	120	60	3 φ 200V	8.0/8.0	240	5,555,000

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

ダブルスピンスフト、シェイクからパフェ盛り、皿盛りに至るまで、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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
NA-3431WE	427	799	1519	310	3 φ 200V	2.0/2.3	139	1,639,000
SSF-M162PN	465	730	830	160	3 φ 200V	1.6/1.8	97	1,562,000
SSF-M220P	378	760	1530	220	3 φ 200V	1.6/1.9	134	1,948,100
SSF-M440P	508	760	1530	440	3 φ 200V	3.2/3.8	213	3,192,200
191G/SP(冷水)	507	710	933	250	3 φ 200V	2.0/2.0	104	1,815,000

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

アイススライサー

キューブアイス用アイススライサー

3 cm 角のキューブアイスを使って、かき氷向けのスライスアイスをスイッチ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HC-77B	290	360	499	2.5/3.0	1 φ 100V	0.25	16.2	165,000

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イスをスイッチ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	スライス	クラッシュ				
CS-18C	230	275	392	1.0/1.3	8.0/9.5	1 φ 100V	0.15/0.18	10	115,500
CS-S32A	306	421	429	1.4/1.7	8.5/10.0	1 φ 100V	0.295/0.32	16	151,800

ベーカリーライン

サブスライムライン

サンタリーライン

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、クラッシュアイ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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HS-17	254	314	379	1.3 ~ 4	1 φ 100V	0.115/0.125	16	162,800
HA-1700	295	260	300	0.6	-	-	5	30,800

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

自動酒燗器

大量ストック&サーブを可能に

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。



ES-1



TSK-11



TSK-230B



HS-8N

コールドフーズライン

ベーカリーライン

型式	外形寸法 (mm)			収納本数	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (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	52,800
ES-3	380	260	280	1 合徳利 15 ~ 20 本	1 φ 100V	1.0	7	59,400
ES-5	530	300	280	1 合徳利 45 本	1 φ 100V	1.0	10	82,500
TSK-11	200	395	388	1 升びん 1 本	1 φ 100V	1.31	5	132,000
Ti-1	160	345	484	1 升びん 1 本	1 φ 100V	0.5	5.8	99,000
TSK-220B	330	375	595	1 升びん 2 本	1 φ 100V	1.0	12.2	198,000
TSK-230B	357	375	890	キュービテナー	1 φ 100V	1.0	12.1	225,500
HS-8N	251	196	253	1 合徳利 12 本	1 φ 100V	0.5	3	46,200

サービスライン

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。



HC-18F



HC-6

サニタリーライン

マスフーズライン

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	税込価格 (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	37,400
HC-18F	450	275	355	18	1 φ 100V	0.165	6.5	前開きタイプ	47,300
HC-18S	450	275	355	18	1 φ 100V	0.165	6.5	横開きタイプ	47,300
HC-38	450	410	450	38	1 φ 100V	0.57	12	-	63,800

プレパレーションライン

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。



DA-602GS

型式	外形寸法 (mm)			容積 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
DA-602	445	418	329	23	1 φ 100V	0.22	7.5	70,400
DA-602GS	445	418	329	23	1 φ 100V	0.22	7.2	90,200

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はもちろん、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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HS-12N	427	297	200	12	1 φ 100V	0.72	6	82,500

サニタリーライン

マスマシンライン

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
OS-600N	600	350	465	1 φ 100V	0.58	17.5	132,000
OS-800N	600	350	605	1 φ 100V	0.58	21.5	165,000
OS-900N	900	350	465	1 φ 100V	0.79	27	220,000
OS-P90STE	900	462	506	1 φ 100V	1.18	22	253,000
ED-1	380	300	560	1 φ 100V	0.24	8	71,500
ED-2	760	300	485	1 φ 100V	0.48	16	126,500
ED-3	380	300	605	1 φ 100V	0.24	10	82,500
ED-5	600	300	460	1 φ 100V	0.43	20	107,800
ED-6	400	300	460	1 φ 100V	0.4	15	85,800
ED-8	600	350	450	1 φ 100V	0.39	21	145,200
HSC-500	600	450	415	1 φ 100V	0.47	20	107,800
HSC-700	600	450	615	1 φ 100V	0.66	27.5	135,300
NH-304E	600	300	415	1 φ 100V	0.43	15	195,800
NH-502	600	450	415	1 φ 100V	0.47	18	140,800
NH-550T	400	400	600	1 φ 100V	0.66	22	151,800
NH-605E	600	300	615	1 φ 100V	0.49	22	239,800
NH-703	600	450	615	1 φ 100V	0.66	29	172,700

※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-50GN

型式	外形寸法 (mm)			庫内容積 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
FC-28	450	410	450	38	1 φ 100V	0.57	11	59,400
FC-38H	490	410	470	38	1 φ 100V	0.57	15	オープン価格
FC-50GN	450	419	616	50	1 φ 100V	0.5	15.5	132,000

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。



CL-60



CL-60Y



CL-60T



HLW-500H

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
CL-60	630	205	120	1 φ 100V	0.18 ~ 0.87	4	66,000
CL-60Y	640	372	420	1 φ 100V	0.18 ~ 0.87	6	77,000
CL-60T	380	600	420	1 φ 100V	0.18 ~ 0.87	6	77,000
HLW-500PT	350	576	390	1 φ 100V	0.5	5.5	60,500
HLW-500PY	575	350	390	1 φ 100V	0.5	5.5	60,500
HLW-500B	350	550	400	1 φ 100V	0.5	6.7	80,300
HLW-500A	380	600	690	1 φ 100V	0.5	20	86,900
HLW-500H	550	150	90	1 φ 100V	0.5	3.5	52,800

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)	税込価格 (円)
	間口	高さ				
ILA-18(G+S)	φ 206	365	1 φ 100V	0.185	1.7	63,800

※コード1.5m、引掛シーリング付



ILA-18(G)



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。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
2段2列	300	440	230	30,800
2段3列	430	440	230	36,300
2段4列	550	440	230	41,800
3段2列	300	550	350	39,600
3段3列	430	550	350	46,200



2段2列



3段3列

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
PS-1	193	345	273	5.5	1 φ 100V	0.16	7.2	132,000

※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	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
SIB-30-40A	346	460	280	21	25	4	フタ中折り	85,800
SIB-30-40B	346	460	280	21	25	4	フタスライド	85,800

ベーカリーライン

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ			
SWS30-40	346	492	280	21	25	116,270

サンタリーライン

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)	税込価格 (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)	税込価格(円)
	間口	奥行	高さ					
RCK-56	560	640	870	3	1 φ 100V	0.45	60	473,000

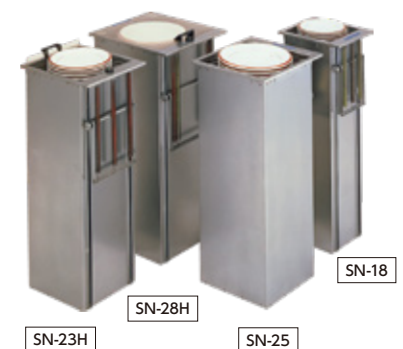
食器ディスペンサー

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よく、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	税込価格(円)
	間口	奥行	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	229,900
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	217,800
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	254,100
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	288,200
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	272,800
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	324,500
CL-26W2	520	300	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 120 枚	302,500
CL-29W2	580	330	830	皿 φ 285 × 55 枚 × 2 列 110 枚	338,800
CL-32W2	640	360	830	皿 φ 315 × 50 枚 × 2 列 100 枚	375,100
CL-16W4	324	394	830	丼 φ 158 × 30 ケ × 2 列 × 2 120 ケ	266,200
CL-16W6	486	394	830	丼 φ 158 × 30 ケ × 3 列 × 2 180 ケ	350,900
CL-21W4	420	500	830	皿 φ 205 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	363,000
CL-26W4	520	600	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	423,500
CL-26W2H	520	300	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 120 枚	363,000
CL-29W2H	580	330	830	皿 φ 285 × 55 枚 × 2 列 110 枚	399,300
CL-32W2H	640	360	830	皿 φ 315 × 50 枚 × 2 列 100 枚	435,600
CL-21W4H	420	500	830	皿 φ 205 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	435,600
CL-26W4H	520	600	830	皿 φ 255 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚	496,100



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	税込価格(円)
	間口	奥行	高さ			
SN-16	190	220	680	φ 155	皿 60 枚 丼 30 個	59,400
SN-18	210	240	680	φ 175	皿 60 枚 丼 30 個	59,400
SN-23	260	290	680	φ 225	皿 60 枚 丼 30 個	68,200
SN-25	280	310	680	φ 245	皿 60 枚 丼 30 個	68,200
SN-28	310	340	680	φ 275	皿 60 枚 丼 30 個	77,000
SN-18H	210	240	680	φ 175	皿 60 枚 丼 30 個	107,800
SN-23H	260	290	680	φ 225	皿 60 枚 丼 30 個	116,600
SN-25H	280	310	680	φ 245	皿 60 枚 丼 30 個	116,600
SN-28H	310	340	680	φ 275	皿 60 枚 丼 30 個	123,200
SR-18	φ 250		668	φ 175	皿 60 枚	59,400
SR-23	φ 300		668	φ 225	皿 60 枚	67,100
SR-28	φ 355		668	φ 280	皿 60 枚	81,400

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

トレー 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
セルフ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)			トレー搭載枚数	備考	税込価格(円)
	間口	奥行	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	税込価格(円)
	間口	奥行	高さ			
KD-51CF	590	590	800	フルサイズラック 5個	コーナーバンパー付き	オープン価格
KD-51CS	590	340	800	ハーフサイズラック 5個	コーナーバンパー付き	オープン価格
KD-51CFH	590	590	800	フルサイズラック 5個	1φ 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	1φ 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

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

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。



WELLCART-40

型式	外形寸法 (mm)			棚ピッチ (mm)	消費電力 (kW)			本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		合計	昇温時	冷却時		
WELLCART-24	1370	780	1350	125	2.2	1.4	0.85	185	3,080,000
WELLCART-28	1370	780	1475	125	2.4	1.6	0.85	205	3,190,000
WELLCART-32	1370	780	1600	125	2.6	1.8	0.85	225	3,300,000
WELLCART-36	1370	780	1725	125	2.8	2.0	0.85	245	3,410,000
WELLCART-40	1370	780	1850	125	2.8	2.0	0.85	265	3,520,000
WELLCART-42	1975	780	1475	125	3.9	2.3	1.57	310	3,850,000
WELLCART-48	1975	780	1600	125	4.3	2.7	1.57	330	3,960,000
WELLCART-54	1975	780	1725	125	4.5	2.9	1.57	350	4,070,000
WELLCART-60	1975	780	1850	125	4.5	2.9	1.57	370	4,180,000

※WELLCART-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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
JCSL24	952	870	1169	24	6	121	57	357,500
JCSB30	1297	870	1196	30	5	136	68	398,200
JCSB36	1297	870	1196	36	6	121	72	420,200
JCSB42	1297	870	1334	42	7	121	78	434,500
JCSB48	1297	870	1610	48	8	136	86	444,400
JCSB54	1297	870	1610	54	9	121	89	463,100

※天板の色はシュガーブラウンとカフェブラウンからお選び頂けます。

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

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)		税込価格 (円)	
	間口	奥行	高さ		A	P	A	P
US-596SA(P)	596	373	1720	260	14.6	14.2	65,120	59,950
US-684SA(P)	684	373	1720	240	15.6	15	78,320	67,870
US-772SA(P)	772	373	1720	220	16.8	16	79,750	69,300
US-862SA(P)	862	373	1720	200	18	17.4	88,550	72,600
US-950SA(P)	950	373	1720	180	19	18.2	89,980	74,140
US-1038SA(P)	1038	373	1720	170	20.2	19.2	93,390	77,550
US-1126SA(P)	1126	373	1720	150	21.3	20.1	97,790	81,950
US-1216SA(P)	1216	373	1720	140	22.4	21.4	104,720	83,490
US-1304SA(P)	1304	373	1720	130	23.6	22.4	108,130	86,900
US-1394SA(P)	1394	373	1720	110	24.8	23.8	114,950	88,330
US-1569SA(P)	1569	373	1720	90	27	25.6	119,790	93,170
US-596MA(P)	596	475	1720	260	15.8	15	80,520	69,960
US-684MA(P)	684	475	1720	240	16.8	15.8	81,400	71,060
US-772MA(P)	772	475	1720	220	18	16.8	84,370	73,920
US-862MA(P)	862	475	1720	200	19.8	16.8	95,590	79,640
US-950MA(P)	950	475	1720	180	20.8	19.4	96,580	80,740
US-1038MA(P)	1038	475	1720	170	22	20.4	99,550	83,710
US-1126MA(P)	1126	475	1720	150	23.1	21.3	103,400	87,560
US-1216MA(P)	1216	475	1720	140	24.8	23	112,750	91,520
US-1304MA(P)	1304	475	1720	130	26	24	115,720	94,490
US-1394MA(P)	1394	475	1720	110	27.8	25.8	124,960	98,340
US-1569MA(P)	1569	475	1720	90	30	27.6	128,920	102,190
US-596LA(P)	596	577	1720	260	17	15.8	83,380	72,930
US-684LA(P)	684	577	1720	240	18	16.6	87,340	76,010
US-772LA(P)	772	577	1720	220	19.2	17.6	89,320	76,890
US-862LA(P)	862	577	1720	200	21.6	19.8	99,550	83,600
US-950LA(P)	950	577	1720	180	22.6	20.6	101,530	84,700
US-1038LA(P)	1038	577	1720	170	23.8	21.6	105,380	87,670
US-1126LA(P)	1126	577	1720	150	24.9	22.5	110,330	91,520
US-1216LA(P)	1216	577	1720	140	27.2	24.6	118,580	96,470
US-1304LA(P)	1304	577	1720	130	28.4	25.6	122,540	99,440
US-1394LA(P)	1394	577	1720	110	30.8	27.8	130,790	104,280
US-1569LA(P)	1569	577	1720	90	33	29.6	136,730	108,130

※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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
SSD-609M×SSP-1590	605	460	1617	22.4	127,160
SSD-762M×SSP-1590	757	460	1617	25.2	150,480
SSD-914M×SSP-1590	910	460	1617	29.6	160,160
SSD-1076M×SSP-1590	1061	460	1617	31.6	173,800
SSD-1219M×SSP-1590	1214	460	1617	34.4	179,080
SSD-1524M×SSP-1590	1520	460	1617	44	194,920
SSD-1828M×SSP-1590	1825	460	1617	55.2	211,200
SSD-609L×SSP-1590	605	612	1617	23.6	155,760
SSD-762L×SSP-1590	757	612	1617	26.4	164,120
SSD-914L×SSP-1590	910	612	1617	30.8	173,800
SSD-1076L×SSP-1590	1061	612	1617	32.8	188,320
SSD-1219L×SSP-1590	1214	612	1617	35.6	198,000
SSD-1524L×SSP-1590	1520	612	1617	45.2	219,120
SSD-1828L×SSP-1590	1825	612	1617	57.2	234,520
SSD-609M×SSP-1900	605	460	1923	26.8	131,120
SSD-762M×SSP-1900	757	460	1923	31.6	154,440
SSD-914M×SSP-1900	910	460	1923	35.2	164,120
SSD-1076M×SSP-1900	1061	460	1923	37.2	177,760
SSD-1219M×SSP-1900	1214	460	1923	44	183,040
SSD-1524M×SSP-1900	1520	460	1923	53.2	198,880
SSD-1828M×SSP-1900	1825	460	1923	66.4	215,160
SSD-609L×SSP-1900	605	612	1923	28	159,720
SSD-762L×SSP-1900	757	612	1923	32.8	168,080
SSD-914L×SSP-1900	910	612	1923	36.4	177,760
SSD-1076L×SSP-1900	1061	612	1923	38.4	192,280
SSD-1219L×SSP-1900	1214	612	1923	45.2	201,960
SSD-1524L×SSP-1900	1520	612	1923	54.4	223,080
SSD-1828L×SSP-1900	1825	612	1923	67.6	238,480



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

マスコップライン

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冷蔵庫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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
SS-914S×SSP-1590	910	307	1617	22.8	97,240
SS-1219S×SSP-1590	1214	307	1617	26.4	114,400
SS-1524S×SSP-1590	1520	307	1617	33.8	135,960
SS-609M×SSP-1590	605	460	1617	23.5	88,440
SS-762M×SSP-1590	757	460	1617	26.5	100,760
SS-914M×SSP-1590	910	460	1617	31.1	113,520
SS-1076M×SSP-1590	1061	460	1617	33.2	125,840
SS-1219M×SSP-1590	1214	460	1617	36.1	139,480
SS-1524M×SSP-1590	1520	460	1617	46.2	173,360
SS-1828M×SSP-1590	1825	460	1617	58	193,160
SS-609L×SSP-1590	605	612	1617	24.8	110,000
SS-762L×SSP-1590	757	612	1617	27.7	129,360
SS-914L×SSP-1590	910	612	1617	32.3	145,640
SS-1076L×SSP-1590	1061	612	1617	34.4	160,160
SS-1219L×SSP-1590	1214	612	1617	37.4	177,760
SS-1524L×SSP-1590	1520	612	1617	47.5	215,600
SS-1828L×SSP-1590	1825	612	1617	60.1	253,880
SS-914S×SSP-1900	910	307	1923	23.6	101,200
SS-1219S×SSP-1900	1214	307	1923	27.4	118,360
SS-1524S×SSP-1900	1520	307	1923	34.8	139,920
SS-609M×SSP-1900	605	460	1923	28.1	92,400
SS-762M×SSP-1900	757	460	1923	33.2	104,720
SS-914M×SSP-1900	910	460	1923	37	117,480
SS-1076M×SSP-1900	1061	460	1923	39.1	129,800
SS-1219M×SSP-1900	1214	460	1923	46.2	143,440
SS-1524M×SSP-1900	1520	460	1923	55.9	177,320
SS-1828M×SSP-1900	1825	460	1923	69.8	197,120
SS-609L×SSP-1900	605	612	1923	29.4	113,960
SS-762L×SSP-1900	757	612	1923	34.4	133,320
SS-914L×SSP-1900	910	612	1923	38.2	149,600
SS-1076L×SSP-1900	1061	612	1923	40.3	164,120
SS-1219L×SSP-1900	1214	612	1923	47.5	181,720
SS-1524L×SSP-1900	1520	612	1923	57.1	219,560
SS-1828L×SSP-1900	1825	612	1923	71	257,840

※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。

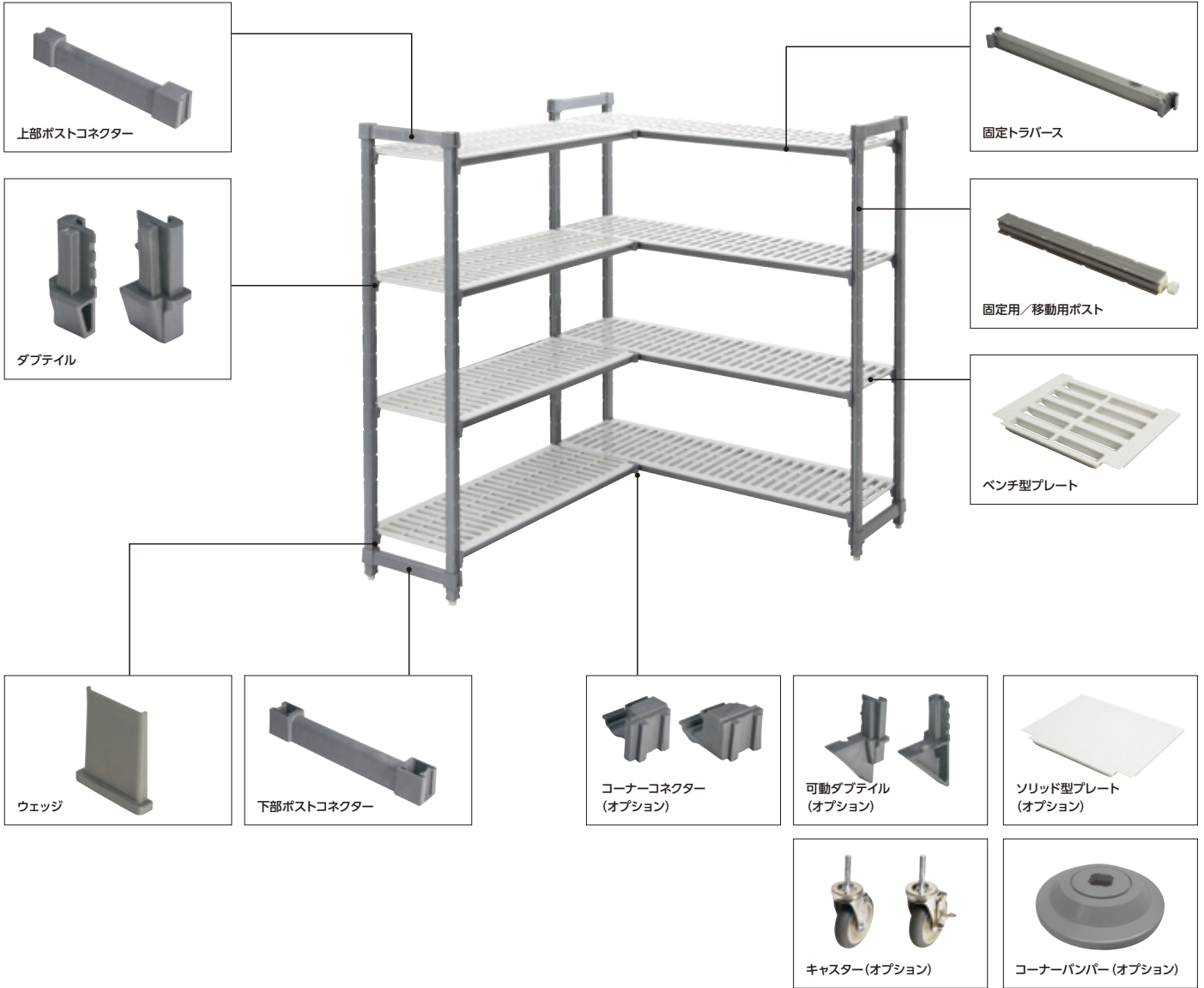
型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
SC-914S×SCP-1590	910	307	1617	22.7	52,800
SC-1219S×SCP-1590	1214	307	1617	25.2	65,560
SC-1524S×SCP-1590	1520	307	1617	32.2	74,360
SC-609M×SCP-1590	605	460	1617	22.4	45,760
SC-762M×SCP-1590	757	460	1617	25.2	51,480
SC-914M×SCP-1590	910	460	1617	29.6	56,320
SC-1076M×SCP-1590	1061	460	1617	31.6	59,840
SC-1219M×SCP-1590	1214	460	1617	34.4	66,440
SC-1524M×SCP-1590	1520	460	1617	44	78,320
SC-1828M×SCP-1590	1825	460	1617	55.2	87,560
SC-609L×SCP-1590	605	612	1617	23.6	55,000
SC-762L×SCP-1590	757	612	1617	26.4	59,400
SC-914L×SCP-1590	910	612	1617	30.8	70,400
SC-1076L×SCP-1590	1061	612	1617	32.8	75,900
SC-1219L×SCP-1590	1214	612	1617	35.6	85,800
SC-1524L×SCP-1590	1520	612	1617	45.2	100,320
SC-1828L×SCP-1590	1825	612	1617	57.2	113,520
SC-914S×SCP-1900	910	307	1923	23.5	56,320
SC-1219S×SCP-1900	1214	307	1923	26	69,080
SC-1524S×SCP-1900	1520	307	1923	33.1	77,880
SC-609M×SCP-1900	605	460	1923	26.8	49,280
SC-762M×SCP-1900	757	460	1923	31.6	55,000
SC-914M×SCP-1900	910	460	1923	35.2	59,840
SC-1076M×SCP-1900	1061	460	1923	37.2	63,360
SC-1219M×SCP-1900	1214	460	1923	44	69,960
SC-1524M×SCP-1900	1520	460	1923	53.2	81,840
SC-1828M×SCP-1900	1825	460	1923	66.4	91,080
SC-609L×SCP-1900	605	612	1923	28	58,520
SC-762L×SCP-1900	757	612	1923	32.8	62,920
SC-914L×SCP-1900	910	612	1923	36.4	73,920
SC-1076L×SCP-1900	1061	612	1923	38.4	80,080
SC-1219L×SCP-1900	1214	612	1923	45.2	89,320
SC-1524L×SCP-1900	1520	612	1923	54.4	103,840
SC-1828L×SCP-1900	1825	612	1923	67.6	117,040

※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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ			
ESU183664V	910	460	1630	363	19	69,960
ESU184864V	1220	460	1630	363	23	81,840
ESU186064V	1530	460	1630	272	27	95,920
ESU187264V	1830	460	1630	272	31	107,360
ESU243664V	910	610	1630	363	23	78,980
ESU244864V	1220	610	1630	363	29	93,060
ESU246064V	1530	610	1630	272	34	107,140
ESU247264V	1830	610	1630	272	38	121,220
ESU183672V	910	460	1830	363	20	70,400
ESU184872V	1220	460	1830	363	24	82,280
ESU186072V	1530	460	1830	272	28	96,360
ESU187272V	1830	460	1830	272	32	107,800
ESU243672V	910	610	1830	363	24	79,200
ESU244872V	1220	610	1830	363	29	93,280
ESU246072V	1530	610	1830	272	35	107,360
ESU247272V	1830	610	1830	272	39	121,440

※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、別途部品が必要です。

■ 組み合わせ例



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

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。

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)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
CPU182464V4	610	460	1630	85,800
CPU183664V4	910	460	1630	104,500
CPU184864V4	1220	460	1630	121,000
CPU186064V4	1520	460	1630	140,800
CPU242464V4	610	610	1630	93,500
CPU243664V4	910	610	1630	115,500
CPU244864V4	1220	610	1630	137,500
CPU246064V4	1520	610	1630	157,300
CPU182472V4	610	460	1830	88,000
CPU183672V4	910	460	1830	104,500
CPU184872V4	1220	460	1830	121,000
CPU186072V4	1520	460	1830	143,000
CPU242472V4	610	610	1830	96,800
CPU243672V4	910	610	1830	115,500
CPU244872V4	1220	610	1830	137,500
CPU246072V4	1520	610	1830	157,300



サービスライン

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。

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)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
RS4-6060	588	588	1800	66,000
RS4-9060	888	588	1800	79,200
RS4-12060	1188	588	1800	94,160
RS4-15060	1488	588	1800	107,360
RS4-18060	1788	588	1800	120,120



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)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KOW-65	658	455	876	103,400
KOW-76	758	455	876	135,300
KOW-97	978	455	876	159,500



サービスマン

操作性、視認性に優れたサービスマン

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)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
SW-609MT965	605	460	961	109,780
SW-762MT965	757	460	961	127,270
SW-914MT965	910	460	961	134,530
SW-1076MT965	1061	460	961	144,760
SW-609LT965	605	612	961	131,780
SW-762LT965	757	612	961	138,050
SW-914LT965	910	612	961	145,310
SW-1076LT965	1061	612	961	156,200
SW-609MT1040	605	460	1039	115,940
SW-762MT1040	757	460	1039	133,430
SW-914MT1040	910	460	1039	140,690
SW-1076MT1040	1061	460	1039	150,920
SW-609LT1040	605	612	1039	137,940
SW-762LT1040	757	612	1039	144,210
SW-914LT1040	910	612	1039	151,470
SW-1076LT1040	1061	612	1039	162,360

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
SW-609MS815	605	460	813	109,450
SW-762MS815	757	460	813	126,940
SW-914MS815	910	460	813	134,200
SW-1076MS815	1061	460	813	144,430
SW-609LS815	605	612	813	131,230
SW-762LS815	757	612	813	137,500
SW-914LS815	910	612	813	144,760
SW-1076LS815	1061	612	813	155,650
SW-609MS890	605	460	891	115,610
SW-762MS890	757	460	891	133,100
SW-914MS890	910	460	891	140,360
SW-1076MS890	1061	460	891	150,590
SW-609LS890	605	612	891	137,390
SW-762LS890	757	612	891	143,660
SW-914LS890	910	612	891	150,920
SW-1076LS890	1061	612	891	161,810

■ トップ(T)・サイド(S)ハンドル

型式	高さ (mm)	奥行 (mm)	税込価格 (円)
T-M	150	-	4,180
T-L	150	-	4,620
S-M	-	120	3,850
S-L	-	120	4,180

■ キャスター

型式	車輪径 (mm)	高さ (mm)	税込価格 (円)
GM-100MM	102	126	2,970
GM-100MMS-2※	102	126	3,410
GM-125MM	125	163	3,300
GM-125MMSP※	125	163	3,850

※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

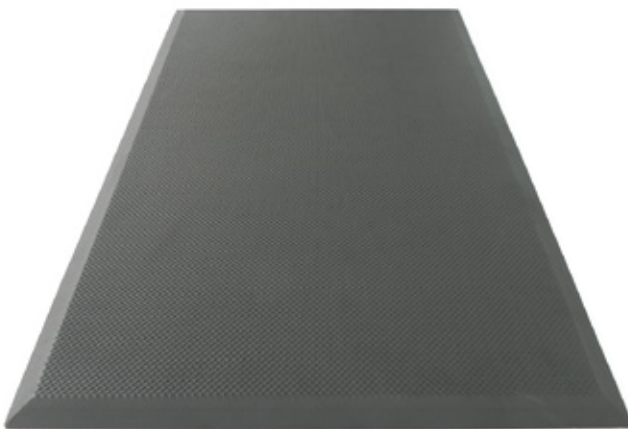
プレパレーションライン

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、スーパーのレジ・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

ベーカリーライン

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KHS-74B	750	450	16	5,500
KHM-96B/96G	920	610	16	6,380
KHL-159B	1530	920	16	13,200

※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

型式	外形寸法 (mm)			本体重量 (g)	税込価格 (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	74,800
ウルトラベープPRO1.8カートリッジ	φ 130		130	180	44,000

※付属のアルカリ単一乾電池を含む総重量:約1800g

プレパレーションライン

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 (min) 水温15℃		ガス接続口径 (A)		給水 (A)	出湯 (A)	税込価格 (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	178,200
DST-1	459	366	780	19	6.9	6.9	125	20	20	15	15	15	15 × 2	201,300
DST-3	534	441	1214	59	14.0	14.0	500	31	31	15	15	15	15 × 2	354,200
DST-5	588	466	1377	95	14.0	14.0	800	50	50	15	15	15	15 × 2	379,500

※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 (min) 水温15℃		ガス接続口径 (A)		給水 (A)	出湯 (A)	税込価格 (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	233,200
DN-1	432	366	780	19	6.9	6.9	125	20	20	15	15	15	15 × 2	256,300
DN-207	493	428	945	46	6.9	6.9	333	46	46	15	15	15	15 × 2	326,700
DN-3	521	441	1214	59	14.0	14.0	500	31	31	15	15	15	15 × 2	412,500
DN-5	558	466	1377	95	14.0	14.0	800	50	50	15	15	15	15 × 2	541,200

※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



HDST-1



HDN-1

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 (min) 水温15℃		ガス接続口径 (A)		給水 (A)	出湯 (A)	税込価格 (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	193,600
HDST-1	430	346	786	21	6.9	6.9	150	22	22	15	15	15	15	235,400
HDST-207	500	387	809	34	6.9	6.9	210	35	35	15	15	15	15	294,800
HDST-3	565	420	1047	51	14.0	14.0	350	27	27	15	15	15	20	482,900
HDN-特	395	366	645	11	6.9	6.9	85	11	11	15	15	15	15	244,200
HDN-1	425	382	786	21	6.9	6.9	150	22	22	15	15	15	15	290,400
HDN-207	492	428	809	34	6.9	6.9	210	35	35	15	15	15	15	349,800
HDN-3	565	467	1047	51	14.0	14.0	350	27	27	15	15	15	20	545,600

※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。

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 (15-95℃) (min)		消費電力 (kW)		給水 (A)	出湯 (A)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		1 φ 100V	1 φ 200V	1 φ 100V	1 φ 200V				
ETC12BJS	φ 320		532	12	89	89	0.75	0.75	15	15	10	187,000
ETC20BJS	φ 320		672	20	74	74	1.5	1.5	15	15	11	198,000
ETC45BJS	φ 450		685	45	167	126	1.5	2.0	15	15	17	258,500
ETC60BJS	φ 450		805	60	223	112	1.5	3.0	15	15	20	278,300
ETC90BJS	φ 450		1045	90	335	126	1.5	4.0	15	15	23	401,500



ワ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 (15-95℃) (min)		消費電力 (kW)		給水 (A)	出湯 (A)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		1 φ 100V	1 φ 200V	1 φ 100V	1 φ 200V				
EWR12BNN	360	250	480	12	89	89	0.75	0.75	15	15	11	181,500
EWR20BNN	360	250	599	20	74	74	1.5	1.5	15	15	12	202,400
EWR30BNN	360	250	747	30	112	84	1.5	2.0	15	15	14	228,800
EWR45BNN	450	320	694	45	167	84	1.5	3.0	15	15	18	271,700
EWR65BNN	450	320	867	65	242	91	1.5	4.0	15	15	21	328,900



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。

型式	外形寸法 (mm)			貯湯量 (L)	沸上時間 (15-75℃) (min)		消費電力 (kW)		給水 (A)	出湯 (A)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		1 φ 100V	1 φ 200V	1 φ 100V	1 φ 200V				
ES-VN3	537	212	350	5.4	21	21	1.1	1.1	15	15	7.6	88,000
ES-10N3	507	265	393	10	39	39	1.1	1.1	15	15	9	102,300
ES-20N3	585	328	472	20	56	56	1.5	1.5	15	15	12	140,800
ES-30N3	745	328	472	30	84	63	1.5	2.0	15	15	14	174,900
ES-40N3	685	400	549	40	112	55	1.5	3.1	15	15	21	198,000

※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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
PH-5BV	288	141	360	5.0	15	10.5	15	-	5.2	40,150
PH-5FV	288	141	360	5.0	15	10.5	15	15	5.2	40,150



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