

# 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 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ソウル

123 コーヒーマシン・シェーラーバリスタ  
 KORO Prime Max

124 カフェトロン・フレッシュ  
 セミオートマチックエスプレッソマシン

125 コーヒーブルーワー  
 コーヒーカッター  
 コーヒー豆

126 コーヒーマシン関連オプション  
 ガラスカップウォーマー  
 浄水器・軟水器

127 洗剤  
 小型パウダーマシン  
 給茶機

128 ウォータークーラー  
 コールドドリンクディスペンサー  
 スムージーブレンダー

129 ジュースミキサー  
 バーミキサー  
 ドリンクミキサー

130 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

131 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

132 自動酒燗器  
 ホットキャビ

133 カップウォーマー  
 電気湯煎器

134 ホットショーカー  
 温蔵庫

135 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 フーズクーラー  
 アイスビン  
 ウォーターステーション

137 トレーディスペンサー  
 ラックディスペンサー

138 食器ディスペンサー

139 温冷配膳車ウェルカート  
 配膳車

140 ユーロストック

141

ソリッドシェルフ

142 スtockマスターセット

143 エレメンツ

144 エレメンツ プレミアムシリーズ  
 パンラック

145 折りたたみワゴン  
 サービスワゴン

146 疲労軽減マット

147 貯湯式湯沸器（ガス式）

148 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）

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスライン

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

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 | 0.075     | オープン価格   |

コールドフーズライン

ベーカースライン

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<br>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   |

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

## 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ッチク機能を凝縮。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<br>容量 (g) | 推奨杯数<br>(杯 / 日) | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 給水 (A) | 排水 (mm)  | 本体重量<br>(kg) | 税込価格 (円) |
|------------------|-----------|-----|-----|--------|-----------------|-----------------|----------|--------------|--------|----------|--------------|----------|
|                  | 間口        | 奥行  | 高さ  |        |                 |                 |          |              |        |          |              |          |
| Schaefer Barista | 755       | 600 | 590 | 2      | 450 × 2         | 300杯以下          | 1 φ 200V | 3.7          | 15     | φ 25 × 1 | 90           | オープン価格   |

## KORO Prime Max

### パウダーメニュー対応のコンパクトマシン

コンパクトなボディの中に、パウダー2基搭載したエスプレッソマシン。抹茶ラテやココアを手軽に提供できます。



| 型式             | 外形寸法 (mm) |     |     | 豆コンテナ<br>数 | パウダー<br>コンテナ数 | 豆コンテナ<br>容量 (g) | パウダー 1<br>容量 (g) | パウダー 2<br>容量 (g) | 推奨杯数<br>(杯 / 日) | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 給水 (A) | 本体重量<br>(kg) | 税込価格 (円) |
|----------------|-----------|-----|-----|------------|---------------|-----------------|------------------|------------------|-----------------|----------|--------------|--------|--------------|----------|
|                | 間口        | 奥行  | 高さ  |            |               |                 |                  |                  |                 |          |              |        |              |          |
| KORO Prime Max | 311       | 528 | 613 | 1          | 2             | 900             | 750              | 1200             | 50杯以下           | 1 φ 100V | 1.2          | 20     | 28           | オープン価格   |

※フレッシュミルクは非対応です。

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

## 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

| 型式           | 外形寸法 (mm) |     |     | ドリップタンク<br>容量 (L) | ペーパーフィルター<br>サイズ (cm) | ドリップ抽出能力<br>(L/h) | 給水<br>ノズル | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 給水 (A) | 排水 (mm) | 本体重量<br>(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           | 895,400   |
| CT-F(H)      | 383       | 555 | 710 | 2.1 × 2           | 27                    | 20                | 1         | 1 φ 200V | 4.0          | 15     | φ 20    | 38           | 981,200   |
| CT-F(100)    | 383       | 555 | 710 | 2.1 × 2           | 27                    | 8                 | -         | 1 φ 100V | 1.4          | 15     | φ 20    | 38           | 1,034,000 |
| CT-BR(熱湯栓付き) | 250       | 470 | 620 | 1.8               | 20                    | 27                | 1         | 1 φ 200V | 3.7          | 15     | -       | 17           | 535,700   |

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

## 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機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<br>(カップ数/h) | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 給水 (A) | 排水 (mm) | 本体重量<br>(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           | 1,207,800 |
| M21 JU-S/1       | 320       | 510 | 430 | 160 (※1)           | 1 φ 100V | 1.1          | 貯水式    | -       | 31           | 931,700   |
| M26-DT/2CPT (TS) | 604       | 547 | 558 | 320 (※2)           | 1 φ 200V | 2.5          | 15     | φ 40    | 62           | 2,021,800 |
| M39RE-DT/2 (TS)  | 855       | 570 | 595 | 320 (※2)           | 3 φ 200V | 3.6          | 15     | φ 50    | 83           | 3,770,800 |

(※1) 30ml/1杯で2杯取り時

(※2) 30ml/1杯で2杯取り2連時

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

## コーヒー ブルーワー

### 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。



BM-3100



BM-2100

| 型式        | 外形寸法 (mm) |     |     | 最大抽出杯数<br>(カップ数 / h) | タンク容量<br>(L) | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 本体重量<br>(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          | 94,600   |
| BM-2100   | 204       | 426 | 446 | 50                   | 3            | 1 φ 100V | 1.05         | 6            | 106,810  |
| BMP-2000Z | 254       | 409 | 655 | 50                   | 3            | 1 φ 100V | 0.85         | 8            | 124,300  |

## 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<br>(kg) | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 本体重量<br>(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          | 税込価格 (円) |
|-------------------|-------------|-----|-----|-------------|----------|
|                   | 間口          | 奥行  | 高さ  |             |          |
| スペシャルブレンド・マンデリンラス | 380         | 250 | 220 | 500g × 10 袋 | 18,260   |

※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

ベーカースライン

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

## コーヒーマシン 関連オプション

### 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

コーヒークップの保温と乾燥、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<br>(kW) | 税込価格 (円) |
|---------|-----------|-----|-----|----------|--------------|----------|
|         | 間口        | 奥行  | 高さ  |          |              |          |
| DA-300G | 315       | 466 | 642 | 1 φ 100V | 0.19         | 286,000  |



### ■ ピッチャーリンサー



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

## 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<br>(L/min) | 総ろ過量<br>(L) | 配管口径<br>(A) | 本体重量<br>(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            | 47,740   |
| QL3-4FC   | 95        | 115 | 430 | 4              | 200,000     | 15 × 2      | 1.2          | 53,020   |
| QL3-2FC-S | 95        | 115 | 320 | 3              | 100,000     | 15 × 2      | 1.2          | 49,060   |
| KAS-10S   | 102       | 150 | 265 | 10             | 100,000     | 15 × 2      | 2.5          | 54,450   |



### ■ 軟水器

| 型式      | 外形寸法 (mm) |     |     | 処理量<br>(L/min) | 総ろ過量<br>(L) | 配管口径<br>(A) | 本体重量<br>(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          | 54,400   |



### ■ 浄軟水器

| 型式       | 外形寸法 (mm) |     |     | 処理量<br>(L/min) | 総ろ過量<br>(L) | 配管口径<br>(A) | 本体重量<br>(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            | 71,500   |



### ■ 集合型浄水器

| 型式            | 外形寸法 (mm) |     |     | 処理量<br>(L/min) | 総ろ過量<br>(L) | 配管口径<br>(A) | 本体重量<br>(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         | 249,260  |

ハイフロー-CSRトリプル

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

サービスライン

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

## 洗剤

■ シェーラー用洗浄タブレット



容量：100錠  
税込価格：3,630円

■ シェーラー用ミルクライン洗浄液



容量：1,000ml  
税込価格：5,610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

## 小型パウダーマシン

### フリーズドライにも対応

一杯ごとに作るのでフードロス削減に貢献します。3種類のパウダー原料を約20秒で抽出。フリーズドライにも対応し、具材/トッピングメニューの提供が可能です。



POWS-3C2MDB-SD



POWS-3C2MTA-SD

| 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  |           |          |           |        |             |           |          |
| POWS-3C2MDB-SD | 250       | 500 | 600 | 1.8       | 1 φ 100V | 1.008     | 15     | パウダーのみ      | 20        | 297,000  |
| POWS-3C2MTA-SD | 250       | 500 | 600 | 1.8       | 1 φ 100V | 1.008     | 15     | パウダー・具材対応可能 | 20        | 297,000  |

## 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-363LWPA



HTC-6121LPA



HTC-6121LBP



ATE-250HWB-C



PTE-100H2WB-C-BK

| 型式                  | 外形寸法 (mm) |     |      | タンク容量 (L) | 電源       | 消費電力 50/60Hz (kW) | 給水 (A) | タイプ  | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---------------------|-----------|-----|------|-----------|----------|-------------------|--------|------|-----------|----------|
|                     | 間口        | 奥行  | 高さ   |           |          |                   |        |      |           |          |
| HPT-363LWD          | 450       | 515 | 780  | 5.6       | 1 φ 100V | 1.19/1.205        | 15     | 茶葉   | 35        | 696,300  |
| HPT-363LWPA         | 450       | 515 | 1430 | 5.6       | 1 φ 100V | 1.19/1.205        | 15     | 茶葉   | 52        | 771,100  |
| HTC-6121LD          | 450       | 515 | 880  | 7.2       | 1 φ 100V | 1.205/1.22        | 15     | パウダー | 35        | 762,300  |
| HTC-6121LPA         | 450       | 515 | 1530 | 7.2       | 1 φ 100V | 1.205/1.22        | 15     | パウダー | 51        | 838,200  |
| HTC-6121LBD         | 450       | 515 | 880  | 7.2       | 1 φ 100V | 1.205/1.22        | 15     | パウダー | 35        | 762,300  |
| HTC-6121LBP         | 450       | 515 | 1530 | 7.2       | 1 φ 100V | 1.205/1.22        | 15     | パウダー | 51        | 838,200  |
| ATE-250HWB-C        | 450       | 527 | 1495 | 7         | 1 φ 100V | 1.2/1.2           | 15     | 茶葉   | 60        | 830,500  |
| PTE-100H2WB-C-BK/WH | 450       | 527 | 1495 | 7         | 1 φ 100V | 1.2/1.22          | 15     | パウダー | 60        | 876,700  |

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

## 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。



| 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 |           |          |
| WMS-30P3 | 252       | 376 | 575 | 3         | 1 φ 100V | 0.16/0.18         | -  | 16        | 90,200   |

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 シリーズなどをご用意してます。



GT-5DN



DS-10WCF

| 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        | 245,300  |
| DS-10WCF   | 252       | 440 | 572 | 10 × 2 | 1 φ 100V | 0.3       | 24        | 369,600  |
| 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  |

サービスライン

サニタリーライン

## スムージーブレンダー

### 高品質なスムージーやフローズンドリンクを実現

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

| 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       | 326,000  |
| STEALTH885   | 220       | 230 | 440 | 2.2    | 1 φ 100V | 1.3       | 7.2       | 373,000  |
| MC-2000BLR   | 230       | 270 | 515 | 2.0    | 1 φ 100V | 0.93      | 6.0       | 156,200  |
| MC-2000BLSSR | 230       | 270 | 515 | 2.0    | 1 φ 100V | 0.77      | 6.0       | 165,000  |

マッスフーズライン

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。



HBB908R



HBB255S

| 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  |        |          |           |           |          |
| HBB908R | 170       | 190 | 395 | 1.25   | 1 φ 100V | 0.208     | 2.5       | 48,400   |
| HBB255S | 170       | 210 | 405 | 0.9    | 1 φ 100V | 0.24      | 3.1       | 78,100   |

## 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       | 124,300  |

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。

LABO8/12HOT



HTF-6N



| 型式          | 外形寸法 (mm) |     |       | 処理量<br>(L/回) | 能力 (L/h) | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 本体重量<br>(kg) | 税込価格 (円)  |
|-------------|-----------|-----|-------|--------------|----------|----------|--------------|--------------|-----------|
|             | 間口        | 奥行  | 高さ    |              |          |          |              |              |           |
| LABO8/12HOT | 358       | 704 | 736.5 | 1.5 ~ 2.5    | 11 ~ 17  | 3 φ 200V | 2.0          | 90           | 2,200,000 |
| HTF-3       | 380       | 495 | 420   | 0.6 ~ 1      | 3        | 1 φ 100V | 0.51         | 32           | 541,200   |
| HTF-6N      | 465       | 535 | 435   | 0.8 ~ 1.5    | 6        | 1 φ 100V | 0.75         | 58           | 854,700   |

コールドフーズライン

## 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。

| 型式                   | 外形寸法 (mm) |      |      | 処理量<br>(L/回) | 能力 (L/h) | 電源       | 消費電力<br>50/60Hz (kW) | 本体重量<br>(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          | 4,565,000 |
| PASTOMASTER 120XPL P | 658       | 1051 | 1092 | 120          | 60       | 3 φ 200V | 8.0/8.0              | 240          | 6,270,000 |



PASTOMASTER 120XPL P

ベーカースライン

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

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



CI-9724AT



SSF-M162PN



SSF-M440P



191G/SP (水冷)

| 型式           | 外形寸法 (mm) |     |      | 製造能力<br>(個/h) | 電源       | 消費電力<br>50/60Hz (kW) | 本体重量<br>(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 |
| CI-9724AT    | 298       | 739 | 949  | 240           | 3 φ 200V | 1.9/2.5              | 86           | 1,444,300 |
| SSF-M162PN   | 465       | 730 | 830  | 160           | 3 φ 200V | 1.6/1.8              | 97           | 1,687,400 |
| SSF-M220P    | 378       | 760 | 1530 | 220           | 3 φ 200V | 1.6/1.9              | 134          | 2,104,300 |
| SSF-M440P    | 508       | 760 | 1530 | 440           | 3 φ 200V | 3.2/3.8              | 213          | 3,448,500 |
| 191G/SP (水冷) | 507       | 710 | 933  | 250           | 3 φ 200V | 2.0/2.0              | 104          | 2,145,000 |

サニタリーライン

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

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<br>(kg/min) | 電源       | 消費電力<br>(kW) | 本体重量<br>(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  |

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&amp;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<br>50/60Hz (kW) | 本体重量<br>(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           | 130,900  |
| CS-S32A | 306       | 421 | 429 | 1.4/1.7             | 8.5/10.0 | 1 φ 100V | 0.295/0.32           | 16           | 165,000  |

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。



| 型式      | 外形寸法 (mm) |     |     | 能力<br>(kg/min) | 電源 | 消費電力<br>50/60Hz (kW) | 本体重量<br>(kg) | 税込価格 (円) |
|---------|-----------|-----|-----|----------------|----|----------------------|--------------|----------|
|         | 間口        | 奥行  | 高さ  |                |    |                      |              |          |
| HA-1700 | 295       | 260 | 300 | 0.6            | -  | -                    | 5            | 32,780   |

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

## 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

| 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         | 58,300   |
| ES-3     | 380       | 260 | 280 | 1 合徳利 15 ~ 20 本 | 1 φ 100V | 1.0       | 7         | 64,900   |
| 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   |

## ホットキャビ

### 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

| 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 | 40,700   |
| HC-18F | 450       | 275 | 355 | 18       | 1 φ 100V | 0.165     | 6.5       | 前開きタイプ    | 49,500   |
| HC-18S | 450       | 275 | 355 | 18       | 1 φ 100V | 0.165     | 6.5       | 横開きタイプ    | 49,500   |
| HC-38  | 450       | 410 | 450 | 38       | 1 φ 100V | 0.57      | 12        | -         | 77,000   |

## 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) | 税込価格 (円) |
|---------|-----------|-----|-----|--------|----------|-----------|-----------|----------|
|         | 間口        | 奥行  | 高さ  |        |          |           |           |          |
| DA-23GS | 445       | 390 | 324 | 23     | 1 φ 100V | 0.15      | 7.2       | 121,000  |

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

サービズライン

## 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         | 99,000   |

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



# 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



ED-2



NH-502

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

| 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      | 187,000  |
| OS-800N | 600       | 350 | 605 | 1 φ 100V | 0.58      | 21.5      | 220,000  |
| OS-900N | 900       | 350 | 465 | 1 φ 100V | 0.79      | 27        | 275,000  |
| ED-1    | 380       | 300 | 560 | 1 φ 100V | 0.24      | 8         | 77,000   |
| ED-2    | 760       | 300 | 485 | 1 φ 100V | 0.48      | 16        | 139,700  |
| ED-5    | 600       | 300 | 460 | 1 φ 100V | 0.43      | 20        | 112,200  |
| ED-6    | 400       | 300 | 460 | 1 φ 100V | 0.4       | 15        | 90,200   |
| ED-8    | 600       | 350 | 450 | 1 φ 100V | 0.39      | 21        | 159,500  |
| HSC-500 | 600       | 450 | 415 | 1 φ 100V | 0.47      | 20        | 139,700  |
| HSC-700 | 600       | 450 | 615 | 1 φ 100V | 0.66      | 27.5      | 157,300  |
| 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        | 66,000   |
| FC-50GN | 450       | 419 | 616 | 50       | 1 φ 100V | 0.5       | 15.5      | 159,500  |

## 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         | 88,000   |
| CL-60Y    | 640       | 372 | 420 | 1 φ 100V | 0.18 ~ 0.87 | 6         | 99,000   |
| CL-60T    | 380       | 600 | 420 | 1 φ 100V | 0.18 ~ 0.87 | 6         | 99,000   |
| HLW-500PT | 350       | 576 | 390 | 1 φ 100V | 0.5         | 5.5       | 69,300   |
| HLW-500PY | 575       | 350 | 390 | 1 φ 100V | 0.5         | 5.5       | 69,300   |
| HLW-500B  | 350       | 550 | 400 | 1 φ 100V | 0.5         | 6.7       | 91,300   |
| HLW-500A  | 380       | 600 | 690 | 1 φ 100V | 0.5         | 20        | 110,000  |
| HLW-500H  | 550       | 150 | 97  | 1 φ 100V | 0.5         | 3.5       | 59,400   |

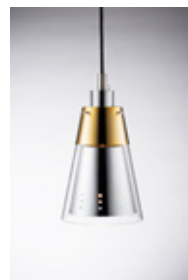
## インフラランプ ウォーマー

### 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       | 69,300   |

※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、ナプキンやナイス、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       | 143,000  |

※コード1.5m、引掛シーリング付

コールドフーズライン

ベーカーズライン

## 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  | 94,600   |
| SIB-30-40B | 346       | 460 | 280 | 21     | 25     | 4         | フタスライド | 94,600   |

サニタリーライン

マスフーズライン

## 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。



| 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     | 128,700  |

プレパレーションライン

## 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  | シルバーシリンドラ 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  | シルバーシリンドラ 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  | シルバーシリンドラ 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 | シルバーシリンドラ 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 | シルバーシリンドラ 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   |

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスライン

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

## 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                                         | 税込価格 (円) |
|----------|-----------|-----|-----|------------------------------------------------|----------|
|          | 間口        | 奥行  | 高さ  |                                                |          |
| CL-4246  | 420       | 500 | 830 | 410 × 450 トレー 80 枚<br>トレー併用グラス 150 ケ、カップ 120 ケ | 253,000  |
| CL-5227  | 520       | 310 | 830 | ハーフサイズラック 5 段<br>ラックにグラス 90 ケ、カップ 60 ケ         | 242,000  |
| CL-5252  | 520       | 560 | 830 | フルサイズラック 5 段<br>ラックにグラス 180 ケ、カップ 125 ケ        | 286,000  |
| CL-4246H | 420       | 500 | 830 | 410 × 450 トレー 80 枚<br>トレー併用グラス 150 ケ、カップ 120 ケ | 319,000  |
| CL-5227H | 520       | 310 | 830 | ハーフサイズラック 5 段<br>ラックにグラス 90 ケ、カップ 60 ケ         | 297,000  |
| CL-5252H | 520       | 560 | 830 | フルサイズラック 5 段<br>ラックにグラス 180 ケ、カップ 125 ケ        | 363,000  |
| CL-26W2  | 520       | 300 | 830 | 皿φ 250 × 60 枚 × 2 列 120 枚                      | 341,000  |
| CL-29W2  | 580       | 330 | 830 | 皿φ 280 × 55 枚 × 2 列 110 枚                      | 385,000  |
| CL-32W2  | 640       | 360 | 830 | 皿φ 310 × 50 枚 × 2 列 100 枚                      | 429,000  |
| CL-16W4  | 328       | 400 | 830 | 丼φ 155 × 30 ケ × 2 列 × 2 120 ケ                  | 297,000  |
| CL-16W6  | 490       | 400 | 830 | 丼φ 155 × 30 ケ × 3 列 × 2 180 ケ                  | 396,000  |
| CL-21W4  | 500       | 420 | 830 | 皿φ 200 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚                  | 407,000  |
| CL-26W4  | 600       | 520 | 830 | 皿φ 250 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚                  | 484,000  |
| CL-26W2H | 520       | 300 | 830 | 皿φ 250 × 60 枚 × 2 列 120 枚                      | 407,000  |
| CL-29W2H | 580       | 330 | 830 | 皿φ 280 × 55 枚 × 2 列 110 枚                      | 451,000  |
| CL-32W2H | 640       | 360 | 830 | 皿φ 310 × 50 枚 × 2 列 100 枚                      | 495,000  |
| CL-21W4H | 500       | 420 | 830 | 皿φ 200 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚                  | 495,000  |
| CL-26W4H | 600       | 520 | 830 | 皿φ 250 × 60 枚 × 2 列 × 2 240 枚                  | 561,000  |



### 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-23  | 260       | 290 | 680 | φ 225        | 皿 60 枚 丼 30 個 | 77,000   |
| SN-23H | 260       | 290 | 680 | φ 225        | 皿 60 枚 丼 30 個 | 132,000  |

## 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-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  |           |           |
| WELL CART-24 | 1370      | 780 | 1350 | 125       | 2.2       | 1.4 | 0.85 | 185       | 3,080,000 |
| WELL CART-28 | 1370      | 780 | 1475 | 125       | 2.4       | 1.6 | 0.85 | 205       | 3,190,000 |
| WELL CART-32 | 1370      | 780 | 1600 | 125       | 2.6       | 1.8 | 0.85 | 225       | 3,300,000 |
| WELL CART-36 | 1370      | 780 | 1725 | 125       | 2.8       | 2.0 | 0.85 | 245       | 3,410,000 |
| WELL CART-40 | 1370      | 780 | 1850 | 125       | 2.8       | 2.0 | 0.85 | 265       | 3,520,000 |
| WELL CART-42 | 1975      | 780 | 1475 | 125       | 3.9       | 2.3 | 1.57 | 310       | 3,850,000 |
| WELL CART-48 | 1975      | 780 | 1600 | 125       | 4.3       | 2.7 | 1.57 | 330       | 3,960,000 |
| WELL CART-54 | 1975      | 780 | 1725 | 125       | 4.5       | 2.9 | 1.57 | 350       | 4,070,000 |
| WELL CART-60 | 1975      | 780 | 1850 | 125       | 4.5       | 2.9 | 1.57 | 370       | 4,180,000 |

※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) | 税込価格 (円) |
|--------|-----------|-----|------|----|----|-----------|-----------|----------|
|        | 間口        | 奥行  | 高さ   |    |    |           |           |          |
| JCSL24 | 952       | 870 | 1169 | 24 | 6  | 121       | 57        | 368,500  |
| JCSB30 | 1297      | 870 | 1196 | 30 | 5  | 136       | 68        | 410,300  |
| JCSB36 | 1297      | 870 | 1196 | 36 | 6  | 121       | 72        | 432,300  |
| JCSB42 | 1297      | 870 | 1334 | 42 | 7  | 121       | 78        | 447,700  |
| JCSB48 | 1297      | 870 | 1610 | 48 | 8  | 136       | 86        | 457,600  |
| JCSB54 | 1297      | 870 | 1610 | 54 | 9  | 121       | 89        | 477,400  |

※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。

# 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。

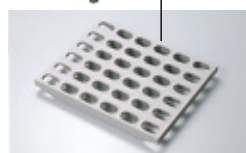
### ■ 構成部品



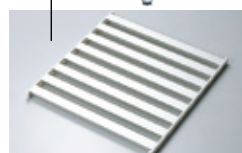
**棚枠 (アルミニウム製)**  
サイズは間口=532~1505mm  
までの11種類あります。



**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。



ポリエチレン製棚板



アルミニウム製棚板



**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)

| 型式           | 外形寸法 (mm) |     |      | 棚1段当たりの<br>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。



## 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室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      | 163,680  |
| SSD-762M×SSP-1590  | 757       | 460 | 1617 | 25.2      | 183,480  |
| SSD-914M×SSP-1590  | 910       | 460 | 1617 | 29.6      | 201,960  |
| SSD-1076M×SSP-1590 | 1061      | 460 | 1617 | 31.6      | 217,360  |
| SSD-1219M×SSP-1590 | 1214      | 460 | 1617 | 34.4      | 245,960  |
| SSD-1524M×SSP-1590 | 1520      | 460 | 1617 | 44        | 271,480  |
| SSD-1828M×SSP-1590 | 1825      | 460 | 1617 | 55.2      | 297,880  |
| SSD-609L×SSP-1590  | 605       | 612 | 1617 | 23.6      | 187,880  |
| SSD-762L×SSP-1590  | 757       | 612 | 1617 | 26.4      | 205,480  |
| SSD-914L×SSP-1590  | 910       | 612 | 1617 | 30.8      | 229,680  |
| SSD-1076L×SSP-1590 | 1061      | 612 | 1617 | 32.8      | 249,480  |
| SSD-1219L×SSP-1590 | 1214      | 612 | 1617 | 35.6      | 300,080  |
| SSD-1524L×SSP-1590 | 1520      | 612 | 1617 | 45.2      | 353,760  |
| SSD-1828L×SSP-1590 | 1825      | 612 | 1617 | 57.2      | 395,560  |
| SSD-609M×SSP-1900  | 605       | 460 | 1923 | 26.8      | 175,120  |
| SSD-762M×SSP-1900  | 757       | 460 | 1923 | 31.6      | 194,920  |
| SSD-914M×SSP-1900  | 910       | 460 | 1923 | 35.2      | 213,400  |
| SSD-1076M×SSP-1900 | 1061      | 460 | 1923 | 37.2      | 228,800  |
| SSD-1219M×SSP-1900 | 1214      | 460 | 1923 | 44        | 257,400  |
| SSD-1524M×SSP-1900 | 1520      | 460 | 1923 | 53.2      | 282,920  |
| SSD-1828M×SSP-1900 | 1825      | 460 | 1923 | 66.4      | 309,320  |
| SSD-609L×SSP-1900  | 605       | 612 | 1923 | 28        | 199,320  |
| SSD-762L×SSP-1900  | 757       | 612 | 1923 | 32.8      | 216,920  |
| SSD-914L×SSP-1900  | 910       | 612 | 1923 | 36.4      | 241,120  |
| SSD-1076L×SSP-1900 | 1061      | 612 | 1923 | 38.4      | 260,920  |
| SSD-1219L×SSP-1900 | 1214      | 612 | 1923 | 45.2      | 311,520  |
| SSD-1524L×SSP-1900 | 1520      | 612 | 1923 | 54.4      | 365,200  |
| SSD-1828L×SSP-1900 | 1825      | 612 | 1923 | 67.6      | 407,000  |



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



# 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。

コールドフーズライン

ベーカリーライン

## ステンレス



## クロームメッキ



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      | 141,240  |
| SS-1219S×SSP-1590 | 1214      | 307 | 1617 | 26.4      | 166,320  |
| SS-1524S×SSP-1590 | 1520      | 307 | 1617 | 33.8      | 188,760  |
| SS-609M×SSP-1590  | 605       | 460 | 1617 | 23.5      | 129,800  |
| SS-762M×SSP-1590  | 757       | 460 | 1617 | 26.5      | 141,240  |
| SS-914M×SSP-1590  | 910       | 460 | 1617 | 31.1      | 163,680  |
| SS-1076M×SSP-1590 | 1061      | 460 | 1617 | 33.2      | 177,760  |
| SS-1219M×SSP-1590 | 1214      | 460 | 1617 | 36.1      | 198,880  |
| SS-1524M×SSP-1590 | 1520      | 460 | 1617 | 46.2      | 239,360  |
| SS-1828M×SSP-1590 | 1825      | 460 | 1617 | 58        | 267,080  |
| SS-609L×SSP-1590  | 605       | 612 | 1617 | 24.8      | 146,080  |
| SS-762L×SSP-1590  | 757       | 612 | 1617 | 27.7      | 168,960  |
| SS-914L×SSP-1590  | 910       | 612 | 1617 | 32.3      | 194,040  |
| SS-1076L×SSP-1590 | 1061      | 612 | 1617 | 34.4      | 221,760  |
| SS-1219L×SSP-1590 | 1214      | 612 | 1617 | 37.4      | 246,840  |
| SS-1524L×SSP-1590 | 1520      | 612 | 1617 | 47.5      | 292,160  |
| SS-1828L×SSP-1590 | 1825      | 612 | 1617 | 60.1      | 336,160  |
| SS-914S×SSP-1900  | 910       | 307 | 1923 | 23.6      | 152,680  |
| SS-1219S×SSP-1900 | 1214      | 307 | 1923 | 27.4      | 177,760  |
| SS-1524S×SSP-1900 | 1520      | 307 | 1923 | 34.8      | 200,200  |
| SS-609M×SSP-1900  | 605       | 460 | 1923 | 28.1      | 141,240  |
| SS-762M×SSP-1900  | 757       | 460 | 1923 | 33.2      | 152,680  |
| SS-914M×SSP-1900  | 910       | 460 | 1923 | 37        | 175,120  |
| SS-1076M×SSP-1900 | 1061      | 460 | 1923 | 39.1      | 189,200  |
| SS-1219M×SSP-1900 | 1214      | 460 | 1923 | 46.2      | 210,320  |
| SS-1524M×SSP-1900 | 1520      | 460 | 1923 | 55.9      | 250,800  |
| SS-1828M×SSP-1900 | 1825      | 460 | 1923 | 69.8      | 278,520  |
| SS-609L×SSP-1900  | 605       | 612 | 1923 | 29.4      | 157,520  |
| SS-762L×SSP-1900  | 757       | 612 | 1923 | 34.4      | 180,400  |
| SS-914L×SSP-1900  | 910       | 612 | 1923 | 38.2      | 205,480  |
| SS-1076L×SSP-1900 | 1061      | 612 | 1923 | 40.3      | 233,200  |
| SS-1219L×SSP-1900 | 1214      | 612 | 1923 | 47.5      | 258,280  |
| SS-1524L×SSP-1900 | 1520      | 612 | 1923 | 57.1      | 303,600  |
| SS-1828L×SSP-1900 | 1825      | 612 | 1923 | 71        | 347,600  |

※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      | 66,000   |
| SC-1219S×SCP-1590 | 1214      | 307 | 1617 | 25.2      | 79,640   |
| SC-1524S×SCP-1590 | 1520      | 307 | 1617 | 32.2      | 91,080   |
| SC-609M×SCP-1590  | 605       | 460 | 1617 | 22.4      | 66,000   |
| SC-762M×SCP-1590  | 757       | 460 | 1617 | 25.2      | 69,520   |
| SC-914M×SCP-1590  | 910       | 460 | 1617 | 29.6      | 73,480   |
| SC-1076M×SCP-1590 | 1061      | 460 | 1617 | 31.6      | 83,600   |
| SC-1219M×SCP-1590 | 1214      | 460 | 1617 | 34.4      | 91,080   |
| SC-1524M×SCP-1590 | 1520      | 460 | 1617 | 44        | 104,720  |
| SC-1828M×SCP-1590 | 1825      | 460 | 1617 | 55.2      | 116,160  |
| SC-609L×SCP-1590  | 605       | 612 | 1617 | 23.6      | 73,480   |
| SC-762L×SCP-1590  | 757       | 612 | 1617 | 26.4      | 79,640   |
| SC-914L×SCP-1590  | 910       | 612 | 1617 | 30.8      | 91,080   |
| SC-1076L×SCP-1590 | 1061      | 612 | 1617 | 32.8      | 98,560   |
| SC-1219L×SCP-1590 | 1214      | 612 | 1617 | 35.6      | 104,720  |
| SC-1524L×SCP-1590 | 1520      | 612 | 1617 | 45.2      | 141,240  |
| SC-1828L×SCP-1590 | 1825      | 612 | 1617 | 57.2      | 158,840  |
| SC-914S×SCP-1900  | 910       | 307 | 1923 | 23.5      | 69,520   |
| SC-1219S×SCP-1900 | 1214      | 307 | 1923 | 26        | 83,160   |
| SC-1524S×SCP-1900 | 1520      | 307 | 1923 | 33.1      | 94,600   |
| SC-609M×SCP-1900  | 605       | 460 | 1923 | 26.8      | 69,520   |
| SC-762M×SCP-1900  | 757       | 460 | 1923 | 31.6      | 73,040   |
| SC-914M×SCP-1900  | 910       | 460 | 1923 | 35.2      | 77,000   |
| SC-1076M×SCP-1900 | 1061      | 460 | 1923 | 37.2      | 87,120   |
| SC-1219M×SCP-1900 | 1214      | 460 | 1923 | 44        | 94,600   |
| SC-1524M×SCP-1900 | 1520      | 460 | 1923 | 53.2      | 108,240  |
| SC-1828M×SCP-1900 | 1825      | 460 | 1923 | 66.4      | 119,680  |
| SC-609L×SCP-1900  | 605       | 612 | 1923 | 28        | 77,000   |
| SC-762L×SCP-1900  | 757       | 612 | 1923 | 32.8      | 83,160   |
| SC-914L×SCP-1900  | 910       | 612 | 1923 | 36.4      | 94,600   |
| SC-1076L×SCP-1900 | 1061      | 612 | 1923 | 38.4      | 102,080  |
| SC-1219L×SCP-1900 | 1214      | 612 | 1923 | 45.2      | 108,240  |
| SC-1524L×SCP-1900 | 1520      | 612 | 1923 | 54.4      | 144,760  |
| SC-1828L×SCP-1900 | 1825      | 612 | 1923 | 67.6      | 162,360  |

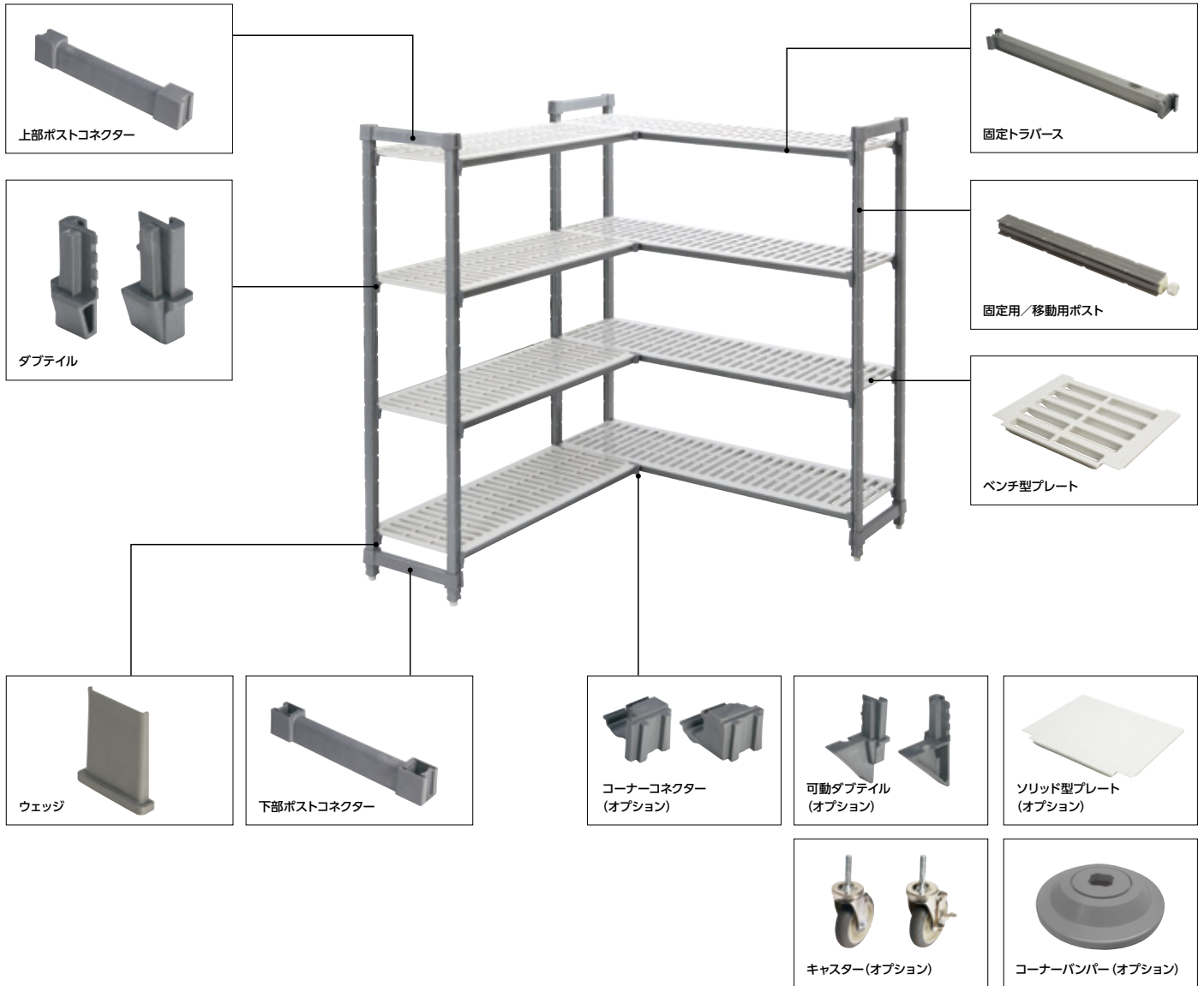
※5段タイプもご用意しております。  
※高さ1390mm、2200mmタイプもご用意しております。



## 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<br>耐荷重量 (kg) | 本体重量<br>(kg) | 税込価格 (円) |
|------------|-----------|-----|------|------------------------|--------------|----------|
|            | 間口        | 奥行  | 高さ   |                        |              |          |
| ESU183664V | 910       | 460 | 1630 | 363                    | 19           | 81,950   |
| ESU184864V | 1220      | 460 | 1630 | 363                    | 23           | 95,150   |
| ESU186064V | 1530      | 460 | 1630 | 272                    | 27           | 112,750  |
| ESU187264V | 1830      | 460 | 1630 | 272                    | 31           | 121,550  |
| ESU243664V | 910       | 610 | 1630 | 363                    | 23           | 91,850   |
| ESU244864V | 1220      | 610 | 1630 | 363                    | 29           | 190,450  |
| ESU246064V | 1530      | 610 | 1630 | 272                    | 34           | 125,950  |
| ESU247264V | 1830      | 610 | 1630 | 272                    | 38           | 142,450  |
| ESU183672V | 910       | 460 | 1830 | 363                    | 20           | 82,500   |
| ESU184872V | 1220      | 460 | 1830 | 363                    | 24           | 95,700   |
| ESU186072V | 1530      | 460 | 1830 | 272                    | 28           | 113,300  |
| ESU187272V | 1830      | 460 | 1830 | 272                    | 32           | 122,100  |
| ESU243672V | 910       | 610 | 1830 | 363                    | 24           | 92,400   |
| ESU244872V | 1220      | 610 | 1830 | 363                    | 29           | 110,000  |
| ESU246072V | 1530      | 610 | 1830 | 272                    | 35           | 126,500  |
| ESU247272V | 1830      | 610 | 1830 | 272                    | 39           | 143,000  |

※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。

### ■ 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

ベーカースライン

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

## 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鋳込み成型しています。

| 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  |



## 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。



RS4-12060

| 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  |

## 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 | 132,990  |
| KOW-76 | 758       | 455 | 876 | 148,500  |
| KOW-97 | 978       | 455 | 876 | 177,650  |



折りたたみ時

ホットフーズライン

コールドフーズライン

## サービスワゴン

### 操作性、視認性に優れたサービスワゴン

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

ベーカリーライン

サービスライン

| 型式            | 外形寸法 (mm) |     |      | 税込価格 (円) |
|---------------|-----------|-----|------|----------|
|               | 間口        | 奥行  | 高さ   |          |
| SW-609MT965   | 605       | 460 | 961  | 144,760  |
| SW-762MT965   | 757       | 460 | 961  | 159,610  |
| SW-914MT965   | 910       | 460 | 961  | 173,470  |
| SW-1076MT965  | 1061      | 460 | 961  | 185,020  |
| SW-609LT965   | 605       | 612 | 961  | 163,680  |
| SW-762LT965   | 757       | 612 | 961  | 176,880  |
| SW-914LT965   | 910       | 612 | 961  | 195,030  |
| SW-1076LT965  | 1061      | 612 | 961  | 209,880  |
| SW-609MT1040  | 605       | 460 | 1039 | 146,960  |
| SW-762MT1040  | 757       | 460 | 1039 | 161,810  |
| SW-914MT1040  | 910       | 460 | 1039 | 175,670  |
| SW-1076MT1040 | 1061      | 460 | 1039 | 187,220  |
| SW-609LT1040  | 605       | 612 | 1039 | 165,880  |
| SW-762LT1040  | 757       | 612 | 1039 | 179,080  |
| SW-914LT1040  | 910       | 612 | 1039 | 197,230  |
| SW-1076LT1040 | 1061      | 612 | 1039 | 212,080  |

| 型式           | 外形寸法 (mm) |     |     | 税込価格 (円) |
|--------------|-----------|-----|-----|----------|
|              | 間口        | 奥行  | 高さ  |          |
| SW-609MS815  | 605       | 460 | 813 | 144,210  |
| SW-762MS815  | 757       | 460 | 813 | 159,060  |
| SW-914MS815  | 910       | 460 | 813 | 172,920  |
| SW-1076MS815 | 1061      | 460 | 813 | 184,470  |
| SW-609LS815  | 605       | 612 | 813 | 162,910  |
| SW-762LS815  | 757       | 612 | 813 | 176,110  |
| SW-914LS815  | 910       | 612 | 813 | 194,260  |
| SW-1076LS815 | 1061      | 612 | 813 | 209,110  |
| SW-609MS890  | 605       | 460 | 891 | 146,410  |
| SW-762MS890  | 757       | 460 | 891 | 161,260  |
| SW-914MS890  | 910       | 460 | 891 | 175,120  |
| SW-1076MS890 | 1061      | 460 | 891 | 186,670  |
| SW-609LS890  | 605       | 612 | 891 | 165,110  |
| SW-762LS890  | 757       | 612 | 891 | 178,310  |
| SW-914LS890  | 910       | 612 | 891 | 196,460  |
| SW-1076LS890 | 1061      | 612 | 891 | 211,310  |

サニタリーライン

マスフーズライン

### ■ 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     | 4,840    |
| GM-100MMS-2※ | 102      | 126     | 5,500    |
| GM-125MM     | 125      | 163     | 5,720    |
| GM-125MMSP※  | 125      | 163     | 6,490    |

※ストッパー付きです。

プレパレーションライン

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サニタリーライン

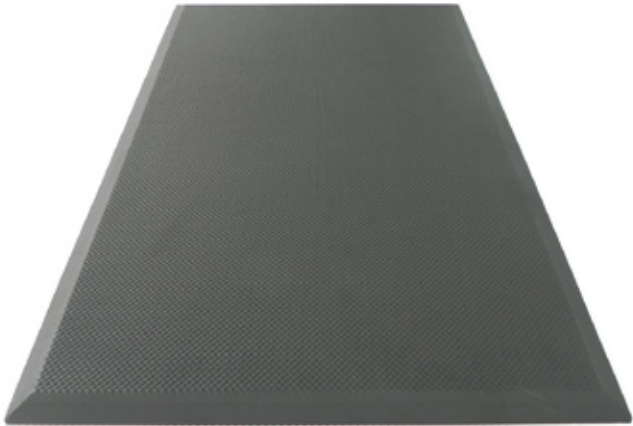
マスフーズライン

プレパレーションライン

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。



| 型式          | 外形寸法 (mm) |     |    | 税込価格 (円) |
|-------------|-----------|-----|----|----------|
|             | 間口        | 奥行  | 高さ |          |
| KHS-74B     | 750       | 450 | 16 | 12,430   |
| KHM-96B/96G | 920       | 610 | 16 | 14,850   |
| KHL-159B    | 1530      | 920 | 16 | 24,090   |

※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。

## 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

置台型和壁掛型のラインアップで、さまざまな設置環境に対応。サーモスタッ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<br>(L) | ガス消費量 (kW) |      | 採取量<br>(杯) | 沸上時間 (min)<br>水温15℃ |     | ガス接続口径 (A) |    | 給水 (A) | 出湯 (A) | 税込価格<br>(円) |
|-------|-----------|-----|------|------------|------------|------|------------|---------------------|-----|------------|----|--------|--------|-------------|
|       | 間口        | 奥行  | 高さ   |            | 12・13A     | 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<br>(L) | ガス消費量 (kW) |      | 採取量<br>(杯) | 沸上時間 (min)<br>水温15℃ |     | ガス接続口径 (A) |     | 給水 (A) | 出湯 (A) | 税込価格<br>(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

ベーカースライン

サビズライン

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

# 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<br>(L) | 沸上時間(15-95℃)(min) |          | 消費電力 (kW) |          | 給水 (A) | 出湯 (A) | 本体重量<br>(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           | 198,000  |
| ETC20BJS | φ 320     |    | 672  | 20         | 74                | 74       | 1.5       | 1.5      | 15     | 15     | 11           | 209,000  |
| ETC45BJS | φ 450     |    | 685  | 45         | 167               | 126      | 1.5       | 2.0      | 15     | 15     | 17           | 280,500  |
| ETC60BJS | φ 450     |    | 805  | 60         | 223               | 112      | 1.5       | 3.0      | 15     | 15     | 20           | 300,300  |
| ETC90BJS | φ 450     |    | 1045 | 90         | 335               | 126      | 1.5       | 4.0      | 15     | 15     | 23           | 451,000  |



コールドフーズライン

#### 壁掛型

| 型式       | 外形寸法 (mm) |     |     | 貯湯量<br>(L) | 沸上時間(15-95℃)(min) |          | 消費電力 (kW) |          | 給水 (A) | 出湯 (A) | 本体重量<br>(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           | 189,200  |
| EWR20BNN | 360       | 250 | 599 | 20         | 74                | 74       | 1.5       | 1.5      | 15     | 15     | 12           | 211,200  |
| EWR30BNN | 360       | 250 | 747 | 30         | 112               | 84       | 1.5       | 2.0      | 15     | 15     | 14           | 239,800  |
| EWR45BNN | 450       | 320 | 694 | 45         | 167               | 84       | 1.5       | 3.0      | 15     | 15     | 18           | 300,300  |
| EWR65BNN | 450       | 320 | 867 | 65         | 242               | 91       | 1.5       | 4.0      | 15     | 15     | 21           | 357,500  |



ベーカーズライン

## 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<br>(L) | 沸上時間 (15-75℃)(min) |          | 消費電力 (kW) |          | 給水 (A) | 出湯 (A) | 本体重量<br>(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          | 102,300  |
| ES-10N3 | 507       | 265 | 393 | 10         | 39                 | 39       | 1.1       | 1.1      | 15     | 15     | 9            | 115,500  |
| ES-20N3 | 585       | 328 | 472 | 20         | 56                 | 56       | 1.5       | 1.5      | 15     | 15     | 12           | 151,800  |
| ES-30N3 | 745       | 328 | 472 | 30         | 84                 | 63       | 1.5       | 2.0      | 15     | 15     | 14           | 192,500  |
| ES-40N3 | 685       | 400 | 549 | 40         | 112                | 55       | 1.5       | 3.1      | 15     | 15     | 21           | 217,800  |

※写真は省エネ温調タイマー組込型です。



ES-20N3

サービスライン

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<br>+ 25℃<br>(L/min) | ガス接続口径<br>(A) | ガス消費量<br>(kW) | 給水 (A) | 出湯 (A) | 本体重量<br>(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          | 44,770   |
| PH-5FV | 288       | 141 | 360 | 5.0                     | 15            | 10.5          | 15     | 15     | 5.2          | 46,200   |



PH-5BV

マスフーズライン

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

ベーカースライン

サビズライン

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