# Hot Foods Line

ホットフーズライン

## 加熱調理に威力を発揮する最新の加熱調理用機器

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


こちらをチェック

「水」と「油」のフライヤー

WAO

kitazawa Water & Oil Fryer

※ YouTube 動画につながります。

水と油の融合＿＿＿＿。
通常混ざりあうことのない二つの物質が、互いの持つ個性を掛け合わせた時、
そこに新たな「揚げ」調理機が誕生しました。その名は WAO。
日本の業務用厨房を長きにわたり支え続け、プロフェッショナルの要望に応えてきた
「北沢産業のフライヤー」は、油と相対的な水の力をかりることで新たな力をフライヤーに
与え、これからもお客様の要望に応え続けます。

## 「水」と「油」のフライヤー WAO は さまざまなタイプでお客様にお応えします！

### ノーマルタイプ

WAO kitazawa Water & Oil Fryer

スタンダードな WAO は薄型の 350mm タイプから大きめの 650mm タイプまで 4 種類をご用意しました。さまざまなオプションを組み合わせることで、それぞれの環境にあった WAO をカスタマイズできます。

ノーマルタイプは P.7 をご覧ください。▸▸

### ベーカリータイプ

WAO kitazawa Water & Oil Fryer

WAO-650 タイプをベースに、専用のラックとホイロをワンセットに。ドーナツや揚げパンなどの ベーカリーシーン に特化した WAO フライヤーです。

ベーカリータイプは P.119 をご覧ください。▸▸

### オートタイプ

WAO kitazawa Water & Oil Fryer AUTO

WAO AUTOは WAOのもつ特殊水流ろ過システムを導入し、油の劣化を抑えながらも自動化による大量調理に対応したモデルです。使用用途に合わせてさまざまな仕様を用意しています。

オートタイプは P.176 をご覧ください。▸▸

※ WAO-456AC

WAO AUTO で使用した油を保管します。本体の操作パネルからタッチ操作で油をポンプアップする事が可能です。

OIL TANK

## WAOフライヤー

ベーカリータイプはP.119、
オートタイプはP.176をご覧ください。

### 「水」と「油」のフライヤー

独自の特許技術である特殊水流ろ過システムにより、油の酸価値の上昇を抑えることができます。
きれいな状態の油が長持ちし、作業環境が改善され、日々のお手入れが楽になります。

WAO-350

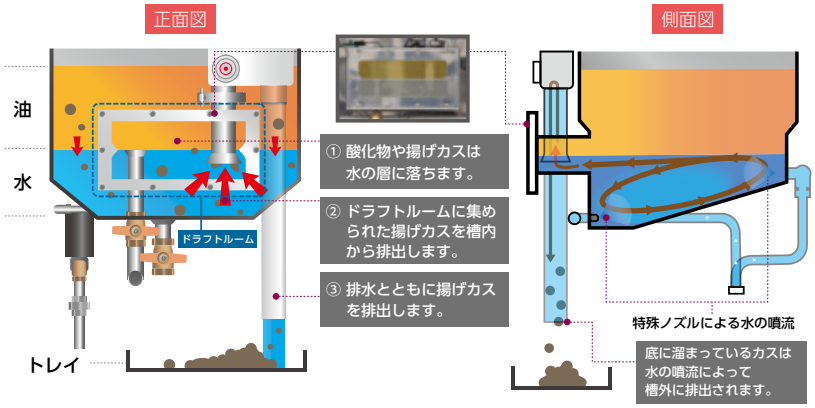
WAO-450

WAO-550

WAO-650

### 特殊水流ろ過システムとは

特許 No.6164933




揚げ調理の際に生まれる酸化物や揚げカスは、油の層から水の層に落ちていきます (①)。水の層に入った酸化物や揚げカスはドラフトルームに集められ、そこから槽外へ排出されます (②)。排出された揚げカスはトレイに溜まり吸い込んだ水は排水され (③) 自動または手動により給水されます。以上の特殊水流ろ過により、常に新鮮な油を維持することができます。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 油槽寸法 (mm) | | 油量 (L) | 使用水量 (L /min) | 給水 (A) | 排水 (A) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | | | | | |
| WAO-350 | 350 | 700 | 850 (1550) | 290 | 400 | 17 | 4.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 4.5 | 76 | オープン価格 |
| WAO-450 | 450 | 700 | 850 (1550) | 390 | 400 | 23 | 7.5 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 6.0 | 76 | オープン価格 |
| WAO-450-AL | 450 | 700 | 850 (1550) | 390 | 400 | 23 | 7.5 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 6.1 | 82 | オープン価格 |
| WAO-450-C | 450 | 700 | 850 (1033) | 390 | 400 | 23 | 7.5 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 6.1 | 82 | オープン価格 |
| WAO-450-CP | 450 | 700 | 850 (1300) | 390 | 400 | 23 | 7.5 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 6.1 | 82 | オープン価格 |
| WAO-450-ALW | 450 | 700 | 850 (1550) | 390 | 400 | 23 | 7.5 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 6.2 | 82 | オープン価格 |
| WAO-450-LD | 450 | 700 | 850 (1550) | 390 | 400 | 23 | 7.5 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 7.5 | 82 | オープン価格 |
| WAO-550 | 550 | 700 | 850 (1550) | 490 | 400 | 28 | 9.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 7.5 | 81 | オープン価格 |
| WAO-550-AL | 550 | 700 | 850 (1550) | 490 | 400 | 28 | 9.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 7.6 | 88 | オープン価格 |
| WAO-550-C | 550 | 700 | 850 (1033) | 490 | 400 | 28 | 9.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 7.6 | 88 | オープン価格 |
| WAO-550-CP | 550 | 700 | 850 (1300) | 490 | 400 | 28 | 9.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 7.6 | 88 | オープン価格 |
| WAO-550-ALW | 550 | 700 | 850 (1550) | 490 | 400 | 28 | 9.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 7.7 | 88 | オープン価格 |
| WAO-550-LD | 550 | 700 | 850 (1550) | 490 | 400 | 28 | 9.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 9.0 | 88 | オープン価格 |
| WAO-650 | 650 | 700 | 850 (1550) | 590 | 400 | 36 | 12.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 9.0 | 94 | オープン価格 |
| WAO-650-AL | 650 | 700 | 850 (1550) | 590 | 400 | 36 | 12.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 9.1 | 103 | オープン価格 |
| WAO-650-C | 650 | 700 | 850 (1033) | 590 | 400 | 36 | 12.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 9.1 | 103 | オープン価格 |
| WAO-650-CP | 650 | 700 | 850 (1300) | 590 | 400 | 36 | 12.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 9.1 | 103 | オープン価格 |
| WAO-650-ALW | 650 | 700 | 850 (1550) | 590 | 400 | 36 | 12.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 9.2 | 103 | オープン価格 |
| WAO-650-LD | 650 | 700 | 850 (1550) | 590 | 400 | 36 | 12.0 | 15 | 40 | 3 φ 200V | 11.0 | 103 | オープン価格 |

※AL：オートリフト仕様、C：カウンター仕様、CP：カウンターポール仕様、ALW：ダブルオートリフト仕様、LD：ラード仕様
※ダブルオートリフト仕様 (ALW)、ラード仕様 (LD) は受注生産になります。
※ () 内の数値は操作パネルまでを含めた高さです。

## フライヤー（ガス式）

### 多彩な機能満載のエコタイプ・フライヤー

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

KCFE-30N

KFE-35N

KFE-40N-S（標準）

KFE-50N-S（標準）

KFE-61N-S（標準）

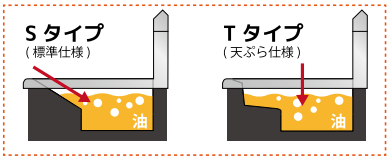
KFE-62N-S（標準）

KFE-81N-S（標準）

KFE-82N-S（標準）

KFE-122N-S（標準）

**油槽の形状**




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

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 槽数 | 油槽寸法（mm） | | 油量（L） | 能力（※1）（個/h） | 温度調節範囲（℃） | ガス接続口径（A） | ガス消費量（kW） | 本体重量（kg） | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 間口 | 奥行 | | | | | | | |
| KCFE-30N | 360 | 470 | 830（1205） | 1 | 300 | 170 | 7.4 | 200 | 150～200 | 15 | 6.5 | 27 | オープン価格 |
| KFE-35N | 360 | 600 | 830（1205） | 1 | 300 | 300 | 12.0 | 250 | 150～200 | 15 | 6.5 | 31 | オープン価格 |
| KFE-40N-S（標準） | 450 | 600 | 830（1205） | 1 | 390 | 300 | 17.0 | 350 | 150～200 | 15 | 8.5 | 35 | オープン価格 |
| KFE-40N-T（天ぷら） | 450 | 600 | 830（1205） | 1 | 390 | 450 | 18.0 | 350 | 150～200 | 15 | 8.5 | 35 | オープン価格 |
| KFE-50N-S（標準） | 500 | 600 | 830（1205） | 1 | 440 | 300 | 18.7 | 450 | 150～200 | 15 | 8.5 | 37 | オープン価格 |
| KFE-50N-T（天ぷら） | 500 | 600 | 830（1205） | 1 | 440 | 450 | 19.9 | 450 | 150～200 | 15 | 8.5 | 37 | オープン価格 |
| KFE-61N-S（標準） | 650 | 600 | 830（1205） | 1 | 590 | 300 | 24.5 | 550 | 150～200 | 15 | 13.2 | 46 | オープン価格 |
| KFE-61N-T（天ぷら） | 650 | 600 | 830（1205） | 1 | 590 | 450 | 26.0 | 550 | 150～200 | 15 | 13.2 | 46 | オープン価格 |
| KFE-62N-S（標準） | 690 | 600 | 830（1205） | 2 | 300 | 300 | 11.0×2 | 500 | 150～200 | 15 | 13.2 | 51 | オープン価格 |
| KFE-62N-T（天ぷら） | 690 | 600 | 830（1205） | 2 | 300 | 450 | 12.0×2 | 500 | 150～200 | 15 | 13.2 | 51 | オープン価格 |
| KFE-81N-S（標準） | 830 | 600 | 830（1205） | 1 | 770 | 300 | 33.3 | 750 | 150～200 | 15 | 16.4 | 53 | オープン価格 |
| KFE-81N-T（天ぷら） | 830 | 600 | 830（1205） | 1 | 770 | 450 | 35.3 | 750 | 150～200 | 15 | 16.4 | 53 | オープン価格 |
| KFE-82N-S（標準） | 870 | 600 | 830（1205） | 2 | 390 | 300 | 17.0×2 | 700 | 150～200 | 15 | 16.4 | 56 | オープン価格 |
| KFE-82N-T（天ぷら） | 870 | 600 | 830（1205） | 2 | 390 | 450 | 18.0×2 | 700 | 150～200 | 15 | 16.4 | 56 | オープン価格 |
| KFE-121N-S（標準）（※2） | 1230 | 600 | 830（1205） | 1 | 1170 | 300 | 51.0 | 1100 | 150～200 | 20 | 25.5 | 83 | オープン価格 |
| KFE-121N-T（天ぷら）（※2） | 1230 | 600 | 830（1205） | 1 | 1170 | 450 | 55.0 | 1100 | 150～200 | 20 | 25.5 | 83 | オープン価格 |
| KFE-122N-S（標準）（※2） | 1270 | 600 | 830（1205） | 2 | 1210 | 300 | 23.0×2 | 1050 | 150～200 | 20 | 27.0 | 94 | オープン価格 |
| KFE-122N-T（天ぷら）（※2） | 1270 | 600 | 830（1205） | 2 | 1210 | 450 | 26.0×2 | 1050 | 150～200 | 20 | 27.0 | 94 | オープン価格 |
| KFE-161N-S（標準）（※2） | 1600 | 600 | 830（1205） | 1 | 1540 | 300 | 65.0 | 1500 | 150～200 | 20 | 36.4 | 110 | オープン価格 |
| KFE-161N-T（天ぷら）（※2） | 1600 | 600 | 830（1205） | 1 | 1540 | 450 | 69.0 | 1500 | 150～200 | 20 | 36.4 | 110 | オープン価格 |
| KFE-162N-S（標準）（※2） | 1630 | 600 | 830（1205） | 2 | 1570 | 300 | 34.3×2 | 1450 | 150～200 | 20 | 36.4 | 118 | オープン価格 |
| KFE-162N-T（天ぷら）（※2） | 1630 | 600 | 830（1205） | 2 | 1570 | 450 | 36.3×2 | 1450 | 150～200 | 20 | 36.4 | 118 | オープン価格 |

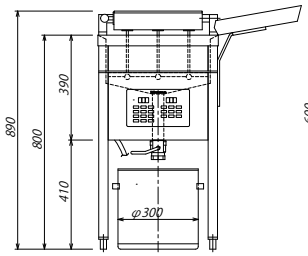
（※1）能力：生コロッケ60gの1時間当たりの個数の目安です。
（※2）受注生産になります。
※揚げカゴと油切りを使用することによって、パン用としてご利用いただけます。（揚げカゴ、油切りはオプションになります。）
※油切セットはオプションです。
※KFE-161N-S/T、KFE-162N-S/Tは作業環境向上ガス機器「涼厨®」仕様ではありません。
※KCFE-30N、KFE-35Nは、付属のすべり板を装着することで標準仕様になります。
※高さの（）内の数字は、排気筒を含めた全長です。

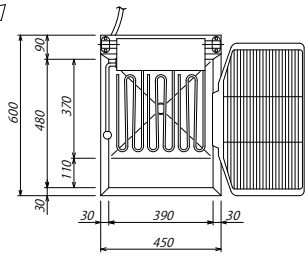
## フライヤー(電気式)

### 実温が見やすく、使いやすい電気式フライヤー

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

KEF-18N




KEF-18N

KEF-18NW

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 油槽寸法 (mm) | | 油量 (L) | 能力 (※1) (個 / h) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | | | |
| KEF-13N | 350 | 600 | 800 | 290 | 370 | 13 | 200 | 3 φ 200V | 4.0 | 30 | オープン価格 |
| KEF-18N | 450 | 600 | 800 | 390 | 370 | 18 | 320 | 3 φ 200V | 6.0 | 40 | オープン価格 |
| KEF-23N | 550 | 600 | 800 | 490 | 370 | 23 | 460 | 3 φ 200V | 8.0 | 45 | オープン価格 |
| KEF-27N | 650 | 600 | 800 | 590 | 370 | 27 | 600 | 3 φ 200V | 10.0 | 50 | オープン価格 |
| KEF-18NW | 900 | 600 | 800 | 390 | 370 | 18 × 2 | 640 | 3 φ 200V | 6.0 × 2 | 70 | オープン価格 |
| KEF-18ND | 450 | 660 | 800 | 390 | 370 | 18 | 320 | 3 φ 200V | 6.0 | 40 | オープン価格 |
| KEF-23ND | 550 | 660 | 800 | 490 | 370 | 23 | 460 | 3 φ 200V | 8.0 | 50 | オープン価格 |
| KEF-27ND | 650 | 660 | 800 | 590 | 370 | 27 | 600 | 3 φ 200V | 10.0 | 50 | オープン価格 |
| KEF-18NWD | 900 | 660 | 800 | 390 | 370 | 18 × 2 | 640 | 3 φ 200V | 6.0 × 2 | 70 | オープン価格 |
| KEF-18NL | 450 | 680 | 800 | 390 | 370 | 18 | 320 | 3 φ 200V | 6.1 | 45 | オープン価格 |
| KEF-23NL | 550 | 680 | 800 | 490 | 370 | 23 | 460 | 3 φ 200V | 8.1 | 50 | オープン価格 |
| KEF-27NL | 650 | 680 | 800 | 590 | 370 | 27 | 600 | 3 φ 200V | 10.1 | 55 | オープン価格 |
| KEF-18NLD | 450 | 680 | 800 | 390 | 370 | 18 | 320 | 3 φ 200V | 6.1 | 45 | オープン価格 |
| KEF-23NLD | 550 | 680 | 800 | 490 | 370 | 23 | 460 | 3 φ 200V | 8.1 | 50 | オープン価格 |
| KEF-27NLD | 650 | 680 | 800 | 590 | 370 | 27 | 600 | 3 φ 200V | 10.1 | 55 | オープン価格 |

(※1) 能力:冷凍コロッケ60gの1時間当たりの個数の目安です。
※ W:二槽式、D:ヒーターセーフダウン機構付、L:バスケットオートリフト付

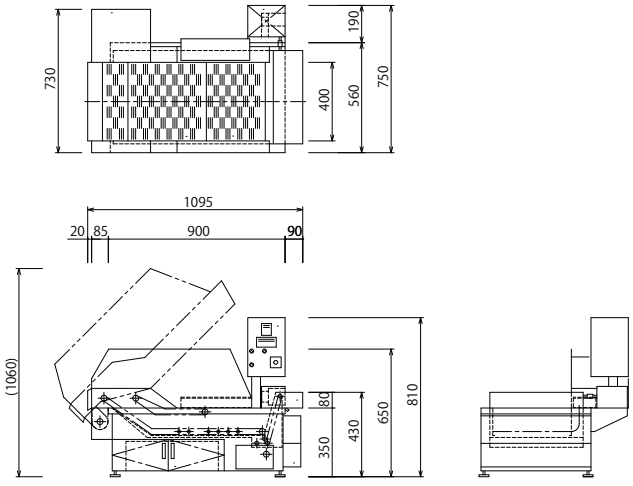
## コンパクトオートフライヤー(卓上)

コンベアタイプはP.178をご覧ください。

### 長年のノウハウと最新のテクノロジーで、おいしく均一な揚げ上がりを実現

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

KCAF-094ER-K-T(電気式)




KCAF-094ER-K-T(電気式)

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 油量 (L) | ガス消費量 (kW) | ガス接続口径 (A) | 能力※ (個 / h) | 揚げ時間 (分) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| KCAF-094ER-K-T | 1105 | 750 | 350 | 36 | - | - | 300 | 1 ～ 13 | 3 φ 200V | 12.07 | 95 | オープン価格 |
| KCAF-094E-K(スタンド式) | 1105 | 750 | 850 | 36 | - | - | 300 | 1 ～ 13 | 3 φ 200V | 12.07 | 95 | オープン価格 |

※能力:生とんかつ(120g)を3分揚げた場合の目安です。

# 加熱調理用機器 ホットフーズライン

## 卓上フライヤー（電気式）

### 特殊形状のヒーターが油の対流を均一化

油温のムラが少なく効率的なので、料理をカラッと揚げることができます。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 油量 (L) | 温度調節範囲 (℃) | 電源 | 消費電力 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| EF-3 | 300 | 420 | 220 | 3 | 50 ～ 200 | 1 φ 100V | 1.3 | 211,200 |
| EF-5 | 300 | 470 | 220 | 5 | 50 ～ 200 | 1 φ 100V | 1.6 | 223,300 |
| OFT-140 | 250 | 466 | 300 | 8 | 60 ～ 200 | 1 φ 100V | 1.4 | 121,000 |
| OFT-140B | 250 | 466 | 300 | 8 | 60 ～ 200 | 1 φ 100V | 1.4 | 126,500 |
| OFT-140S | 250 | 466 | 300 | 8 | 60 ～ 200 | 1 φ 100V | 1.4 | 126,500 |
| OFT-200 | 250 | 466 | 300 | 8 | 60 ～ 200 | 1 φ 200V | 2.0 | 162,800 |
| OFT-200B | 250 | 466 | 300 | 8 | 60 ～ 200 | 1 φ 200V | 2.0 | 181,500 |
| OFT-200S | 250 | 466 | 300 | 8 | 60 ～ 200 | 1 φ 200V | 2.0 | 181,500 |
| OFT-300 | 345 | 480 | 336 | 10 | 60 ～ 200 | 1 φ 200V | 3.0 | 363,000 |

EF-3

OFT-140B

## 電磁フライヤー

### 常に最適な調理油温で、おいしいフライを大量調理

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 油量 (L) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| NSF-035P | 400 | 600 | 800 | 16 | 1 φ 200V | 3.9 | 35 | 605,000 |
| NSF-053P | 450 | 600 | 800 | 22 | 3 φ 200V | 5.8 | 40 | 654,500 |
| NSF-070P | 550 | 600 | 800 | 26 | 3 φ 200V | 7.8 | 50 | 814,000 |
| NSF-110P | 600 | 650 | 800 | 33 | 3 φ 200V | 11.0 | 70 | 1,001,000 |

NSF-053P

## 油脂濾過機

### 油の寿命を延ばし、濾過時間を短縮

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | タンク容量 (L) | 吐出量 (L / 分) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| R-3 | 310 | 670 | 360 | 25 | 10 | 1 φ 100V | 0.2 | 32 | 473,000 |
| Y-3 | 310 | 660 | 357 | 25 | 10 | 1 φ 100V | 0.2 | 32 | 385,000 |

R-3

## フライ帝王

### コスト削減と厨房環境の改善

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

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

電源ボックス

イオンユニット

# マルチクッカー

## 簡単操作で、最高レベルのプロの味を引き出す

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

## KEMTシリーズ

「高機能、高性能、高効率」全てを兼ね備えたハイエンドモデル。

KEMT2-611

KEMT-2011

KEMT-2021

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 棚段数 (段) | ホテルパンサイズ | 棚ピッチ (mm) | 電源 | 消費電力 (kW) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | | | |
| KEMT2-611 | 925 | 810 | 840 | 6+1 | 1/1 | 67 | 3 φ 200V | 8.6 | - | - | 20 × 2 | 40 | 130 | オープン価格 |
| KEMT2-611G-1 | 925 | 810 | 840 | 6+1 | 1/1 | 67 | 1 φ 100V | 1.0 | 15 | 12.0 | 20 × 2 | 40 | 140 | オープン価格 |
| KEMT2-1011 | 925 | 810 | 1120 | 10+1 | 1/1 | 67 | 3 φ 200V | 17.0 | - | - | 20 × 2 | 40 | 167 | オープン価格 |
| KEMT2-1011G-1 | 925 | 810 | 1120 | 10+1 | 1/1 | 67 | 1 φ 100V | 1.0 | 15 | 20.0 | 20 × 2 | 40 | 177 | オープン価格 |
| KEMT-2011 | 1030 | 875 | 1940 | 20+1 | 1/1 | 67 | 3 φ 200V | 34.0 | - | - | 20 × 2 | 40 | 295 | オープン価格 |
| KEMT-2011G | 1030 | 875 | 1940 | 20+1 | 1/1 | 67 | 1 φ 200V | 1.8 | 20 | 40.0 | 20 × 2 | 40 | 320 | オープン価格 |
| KEMT-2021 | 1310 | 1086 | 1905 | 20+1 | 2/1 | 67 | 3 φ 200V | 40.0 | - | - | 20 × 2 | 40 | 495 | オープン価格 |

※20段タイプは受注生産になります。

## KEMMシリーズ

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

KEMM2-611

KEMM2-1011

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 棚段数 (段) | ホテルパンサイズ | 棚ピッチ (mm) | 電源 | 消費電力 (kW) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | | | |
| KEMM2-611 | 925 | 810 | 840 | 6+1 | 1/1 | 67 | 3 φ 200V | 8.6 | - | - | 20 × 2 | 40 | 122 | オープン価格 |
| KEMM2-611G-1 | 925 | 810 | 840 | 6+1 | 1/1 | 67 | 1 φ 100V | 1.0 | 15 | 12 | 20 × 2 | 40 | 140 | オープン価格 |
| KEMM2-1011 | 925 | 810 | 1120 | 10+1 | 1/1 | 67 | 3 φ 200V | 17.0 | - | - | 20 × 2 | 40 | 166 | オープン価格 |
| KEMM2-1011G-1 | 925 | 810 | 1120 | 10+1 | 1/1 | 67 | 1 φ 100V | 1.0 | 15 | 20 | 20 × 2 | 40 | 177 | オープン価格 |

### ■ 架台

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | |
| KEM-T570 | 920 | 660 | 570 | 273,900 |
| KEM-T850 | 920 | 660 | 850 | 286,000 |

KEM-T570

## JOKER

マルチクッカーのコンパクトモデル JOKER。間口 650㎜のコンパクトなボディに高機能を凝縮し、小ロット焼成を可能にします。

KJST-623R

KJMT-623L

KJMTR-623L

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 棚段数 (段) | ホテルパンサイズ | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (mm) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | |
| KJST-623L | 650 | 625 | 560 | 6 | 2/3 | 3 φ 200V | 4.5 | 20 × 2 | φ 40 | 70 | オープン価格 |
| KJST-623R | 650 | 625 | 560 | 6 | 2/3 | 3 φ 200V | 4.5 | 20 × 2 | φ 40 | 70 | オープン価格 |
| KJMT-623L | 650 | 625 | 560 | 6 | 2/3 | 3 φ 200V | 4.5 | 20 × 2 | φ 40 | 70 | オープン価格 |
| KJMT-623R | 650 | 625 | 560 | 6 | 2/3 | 3 φ 200V | 4.5 | 20 × 2 | φ 40 | 70 | オープン価格 |
| KJMTR-623L | 650 | 625 | 560 | 6 | 2/3 | 3 φ 200V | 4.5 | 20 × 2 | φ 40 | 70 | オープン価格 |
| KJMTR-623R | 650 | 625 | 560 | 6 | 2/3 | 3 φ 200V | 4.5 | 20 × 2 | φ 40 | 70 | オープン価格 |

※KJMTRシリーズはKJMTシリーズの特別仕様色【Flame red】となります。

## スチームボックス エボリューション

### 調理から洗浄までを簡単、安全に。作業効率を高めたマシン

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

### 電気式

KSTE-61W

KSTE-101W

KSTE-201W

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 棚段数 (段) | ホテルパン サイズ | 棚ピッチ (mm) | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| KSTE-61W | 860 | 795 | 835 | 6 | 1/1 | 70 | 3 φ 200V | 10.4 | 20 | 40 | 132 | オープン価格 |
| KSTE-101W | 860 | 795 | 1115 | 10 | 1/1 | 70 | 3 φ 200V | 15.7 | 20 | 40 | 168 | オープン価格 |
| KSTE-201W | 995 | 855 | 1843 | 20 | 1/1 | 65 | 3 φ 200V | 30.8 | 20 | 40 | 290 | オープン価格 |

### ガス式

KSTG-61W

KSTG-101W

KSTG-201W

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 棚段数 (段) | ホテルパン サイズ | 棚ピッチ (mm) | 電源 | 消費電力 (kW) | ガス接続 口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | | | |
| KSTG-61W | 860 | 795 | 835 | 6 | 1/1 | 70 | 1 φ 100V | 0.4 | 20 | 12.0 | 20 | 40 | 142 | オープン価格 |
| KSTG-101W | 860 | 795 | 1115 | 10 | 1/1 | 70 | 1 φ 100V | 0.5 | 20 | 19.0 | 20 | 40 | 178 | オープン価格 |
| KSTG-201W | 995 | 855 | 1843 | 20 | 1/1 | 65 | 1 φ 200V | 0.8 | 20 | 36.0 | 20 | 40 | 300 | オープン価格 |

### ■ 架台

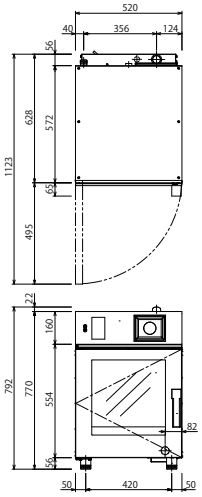
| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | |
| KS-61 | 860 | 795 | 800 | 267,300 |
| KS-101 | 860 | 795 | 650 | 247,500 |

## スチームコンベクション オーブン　コンパクト

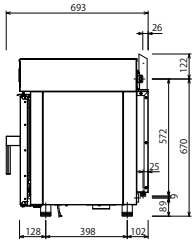
### 設置場所を選ばないコンパクト設計

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

KMO-623W




KMO-623W



KMO-101W

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 棚段数 (段) | ホテルパン サイズ | 電源 | 消費電力 (kW) | 操作パネル | 給水 (A) | 排水 (㎜) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| KMO-623W | 520 | 628 | 770 | 6 | 2/3 | 3 φ 200V | 4.7 | タッチパネル | 20 | φ 40 | 77 | オープン価格 |
| KMO-61W | 520 | 806 | 770 | 6 | 1/1 | 3 φ 200V | 6.9 | タッチパネル | 20 | φ 40 | 92 | オープン価格 |
| KMO-101W | 520 | 806 | 1010 | 10 | 1/1 | 3 φ 200V | 13.8 | タッチパネル | 20 | φ 40 | 110 | オープン価格 |

※専用洗剤10kg　16,060円(税込)
※架台はオプションになります。
※KMO-623は右ヒンジ仕様もあります。

## マイクロウェーブ コンベクションオーブン

### 冷凍からでも焼成可能な圧倒的な焼成能力

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

e2s BLACK

NE-SCV2（再加熱用）

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 庫内寸法（mm） | | | 電源 | 消費電力 50Hz/60Hz（kW） | マイクロウェーブ出力（kW） | 温度設定範囲（℃） | 本体重量（kg） | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| e2s BLACK | 356 | 633 | 644 | 312 | 330 | 170 | 1φ200V | 3.6/3.3 | 1 | 100～275 | 52 | 2,173,600 |

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 庫内寸法（mm） | | | 庫内容量（L） | 高周波出力（W） | ヒーター出力（W） | | メモリー数 | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | グリル | コンベクション | | | | | |
| NE-CV70 | 605 | 484 | 383 | 406 | 336 | 217 | 30 | 1050～200相当（5段階切替） | - | - | 10～1000 | 1φ200V | 3.1 | 41 | オープン価格 |
| NE-SCV2 | 474 | 565 | 412 | 270 | 330 | 110 | 10 | 1200～0（9段階切替） | 1800（2段切替） | 1350（温度調節180～250℃） | 10～1000 | 1φ100V | 3.75 | 37.4 | オープン価格 |

※メモリー数の設定は出荷時は100です。
※NE-CV70付属品…セラミック皿、網、ミトン、PROCARD、（専用SDメモリーカード）
※NE-SCV2付属品…セラミック皿、セラミックプレート、網、ミトン、PROCARD、（専用SDメモリーカード）

## アクセサリー（マルチクッカー／スチーム＆コンベクションオーブン）

### ■ スチコンタフナー

容量:4kg×2
価格はお問い合わせください。

### ■ スチコンクリーナー

容量:10kg
価格はお問い合わせください。

### ■ 棚網

530×325mm
税込価格:4,950円

### ■ デジタル温度計

SK-250WPⅡ-N
税込価格:23,980円

### ■ 耐熱手袋

税込価格:1,980円

### ■ 浄軟水器（カートリッジ式）

KNFX-OST
税込価格:79,200円

### ■ 浄軟水器（カートリッジ式）

KRS-10L
税込価格:72,600円

### ■ 浄軟水器（全自動式軟水器）

MSX-10
1φ100V 0.003kW
税込価格:181,500円

### ■ RO浄水器（カートリッジ式）

オスモピュア
343×166×420mm
税込価格:198,000円

### ■ ホテルパン

### ■ ノンスティックアルミパン

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 税込価格（円） | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 標準タイプ | 穴あきタイプ |
| ホテルパン1/1 | 530 | 325 | 25 | 7,480 | - |
| | 530 | 325 | 65 | 8,910 | 11,000 |
| | 530 | 325 | 100 | 10,780 | 14,300 |
| | 530 | 325 | 150 | 13,750 | 15,400 |
| ノンスティックアルミパン（波型）1/1 | 530 | 325 | 30 | 9,900 | - |
| ノンスティックアルミパン（波型）2/3 | 354 | 325 | 25 | 8,140 | - |
| ノンスティックアルミパン（波型）1/2 | 322 | 263 | 25 | 7,700 | - |
| ノンスティックアルミパン1/1 | 530 | 327 | 25 | 14,080 | - |
| | 530 | 327 | 35 | 14,410 | - |
| | 530 | 327 | 65 | 19,250 | - |
| | 530 | 327 | 100 | 22,000 | - |
| ノンスティックアルミパン（平型）1/1 | 530 | 327 | 25 | 9,570 | - |
| ノンスティックアルミエッグパン1/1 | 530 | 325 | 30 | 10,450 | - |
| アルマイトホテルパン1/1 | 530 | 325 | 20 | 6,600 | - |
| | 530 | 325 | 40 | 7,700 | - |
| | 530 | 325 | 65 | 7,700 | - |

## マルチシート

### スチコン調理の画期的なお助けツール

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

蒸し物のふたに

落としぶたに

冷凍シートに

すべり止めに

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 税込価格(円) |
|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 厚さ | |
| マルチシート | 490 | 290 | 3 | 5,280 |

## ユーログリル

### あらゆるデリカシーンに、あらゆる店舗ニーズに高機能をお届けする

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

TDR-5M

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 鶏肉収容数(※1)(羽) | 付属アクセサリー | | 電源 | 消費電力(kW) | 本体重量(kg) | 税込価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | ミートフォーク(本) | ミートバスケット(本) | | | | |
| TDR-5M | 835 | 710 | 895 | 25 | 5 | 5 | 3 φ 200V | 6.3 | 130 | オープン価格 |
| TDR-8M | 995 | 830 | 1050 | 48 | 8 | 7 | 3 φ 200V | 10.4 | 185 | オープン価格 |

(※1)1羽800gの場合です。

## 付属アクセサリー

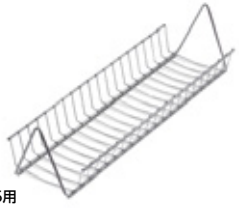
※単品で購入することも可能です。

### ■ ミートフォーク

TDR-5用
税込価格:2,860円

TDR-8用
税込価格:3,960円

### ■ ミートバスケット



TDR-5用
税込価格:8,580円

TDR-8用
税込価格:9,680円

## オプション

### ■ V-スピット

税込価格:4,840円

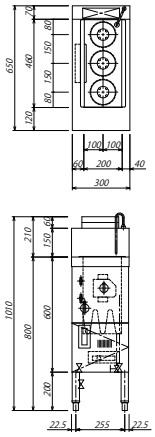
# 加熱調理用機器 ホットフーズライン

## ハイパーケトル

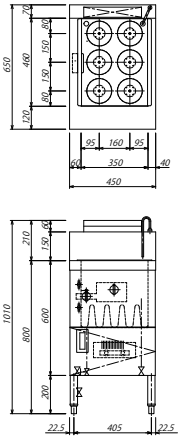
### パスタ、ラーメン、そば、うどん……。多種の麺類に対応する茹麺機

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

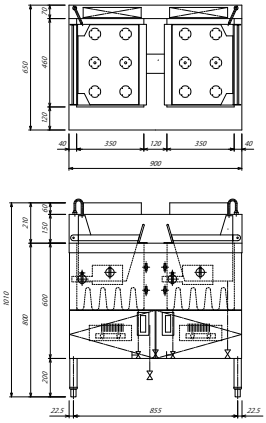
KHK-103GD


KHK-103GD

KHK-106G


KHK-106G

KHK-202G


KHK-202G

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

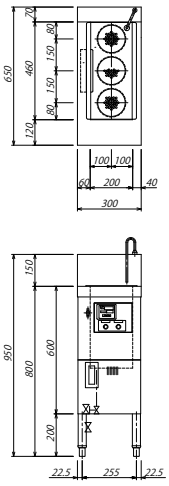
(※1)能力：茹で時間3分30秒。()内は茹で時間6分(乾麺パスタ)の場合。
※Dタイプは深型仕様です。
※KHK-104G、KHK-202G、KHK-212Gは受注生産になります。
※別途オプションがあります。

## ハイパーケトル (電気式)

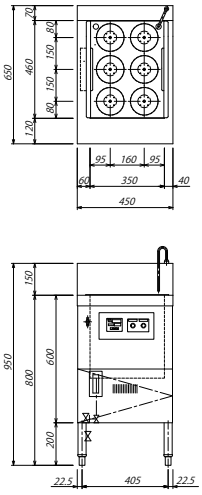
### 電気式ならではの安全性、操作性、柔軟性

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

KHK-103ED


KHK-103ED

KHK-106ED


KHK-106ED

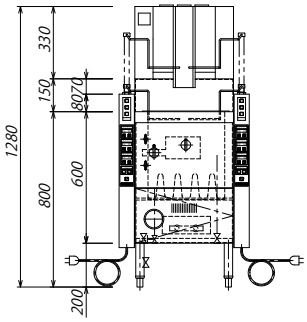
| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 湯量 (L) | カゴ数 | 能力(※1) (食 / h) | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| KHK-101ED | 450 | 650 | 800 | 50 | 1 | 50 | 3 φ 200V | 9.2 | 15 | 25 × 2 | 50 | オープン価格 |
| KHK-103ED | 300 | 650 | 800 | 30 | 3 | 25 | 3 φ 200V | 6.9 | 15 | 25 × 2 | 40 | オープン価格 |
| KHK-104ED | 450 | 500 | 800 | 30 | 4 | 35 | 3 φ 200V | 6.4 | 15 | 25 × 2 | 40 | オープン価格 |
| KHK-106ED | 450 | 650 | 800 | 50 | 6 | 50 | 3 φ 200V | 9.2 | 15 | 25 × 2 | 50 | オープン価格 |

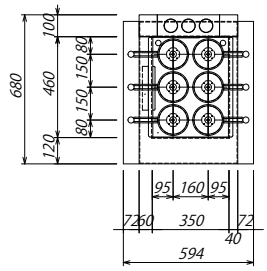
(※1)能力：茹で時間6分(乾麺パスタ)。
※KHK-104EDは受注生産になります。

## ハイパーパスタ

### 乾麺パスタの茹で上げに最適化した茹麺機

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



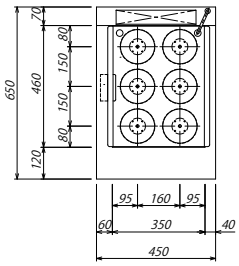

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 湯量 (L) | カゴ数 | 能力※ (食 / h) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | | | |
| KHK-106G-HD | 594 | 680 | 800 | 50 | 6 | 50 | 20 | 17.4 | 1φ100V×3 | 0.13 | 15 | 25 × 2 | 90 | オープン価格 |

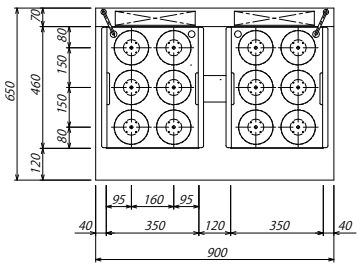
※能力：茹で時間6分（乾麺パスタ）。

## スーパーケトル

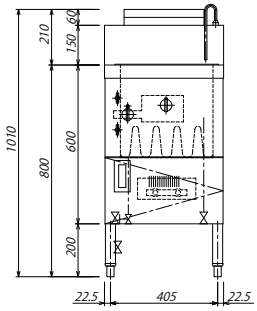
### 高い熱効率性をさらに活かす、多様なデザインと多彩なオプション

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



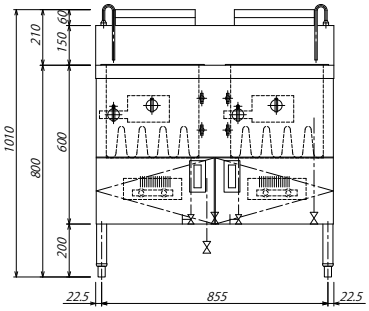



KSK-106G




KSK-106G

KSK-212G




KSK-212G

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

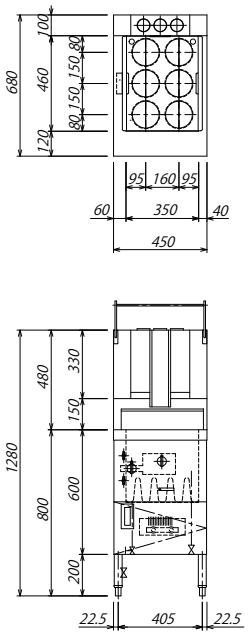
(※1)能力：茹で時間3分30秒。
※別途オプションがあります。

## スーパーケトル M2シリーズ

### 省エネルギーを徹底追求した独自の湯槽構造

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

KSK-106M2




KSK-106M2

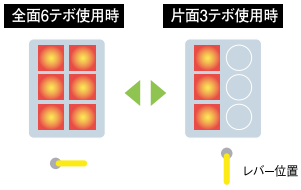
**全面／片面ガスコントロールが自由自在**

省エネ効果

**ガス使用量半分の省エネ運転中でもパワフル！**

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

※KSK-106M2の場合




1列3テボ点火時も沸騰力はそのままです。

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

※能力：茹で時間3分30秒。

## アイテム（ハイパーケトル/ハイパーパスタ/スーパーケトル）

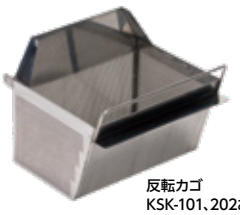
### 茹麺シーンをさらに快適に。機能充実のアイテム群

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

### 標準付属品

標準丸テボ

深型用丸テボ
KHK-106GD、ハイパーパスタのみ標準付属です。



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

標準バッフル板

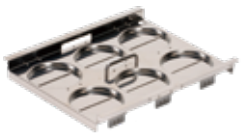
標準テボ枠

### オプション

サイドオートリフト(標準タイプ)

サイドオートリフト(深型タイプ)
ハイパーパスタのみ標準付属です。

吹きこぼれ防止枠



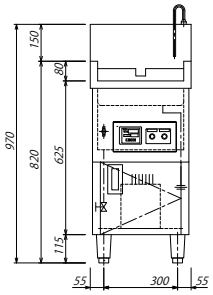
湯気シャッター付テボ枠

## ハイブルエース

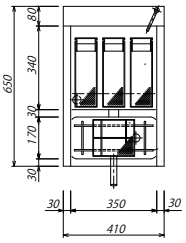
### パスタの茹で上げに特化した機能的な専用モデル

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

ALD-1-3B




ALD-1-3B



ALD-2-2B

■ ガス式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 湯量 (L) | カゴ数 | 能力※ (食 / h) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| ALD-1-1B | 410 | 650 | 820 | 32.6 | 1 | 45 | 20 | 14.5 | 15 | 25 × 2 | 60 | オープン価格 |
| ALD-1-2B | 410 | 650 | 820 | 32.6 | 2 | 45 | 20 | 14.5 | 15 | 25 × 2 | 60 | オープン価格 |
| ALD-1-3B | 410 | 650 | 820 | 32.6 | 3 | 45 | 20 | 14.5 | 15 | 25 × 2 | 60 | オープン価格 |
| ALD-2-1B | 800 | 650 | 820 | 32.6 × 2 | 2 | 90 | 20 | 29.0 | 15 | 25 × 3 | 92 | オープン価格 |
| ALD-2-2B | 800 | 650 | 820 | 32.6 × 2 | 4 | 90 | 20 | 29.0 | 15 | 25 × 3 | 92 | オープン価格 |
| ALD-2-3B | 800 | 650 | 820 | 32.6 × 2 | 6 | 90 | 20 | 29.0 | 15 | 25 × 3 | 92 | オープン価格 |
| ALD-3-1B | 1190 | 650 | 820 | 32.6 × 3 | 3 | 135 | 20 | 43.5 | 15 | 25 × 4 | 115 | オープン価格 |
| ALD-3-2B | 1190 | 650 | 820 | 32.6 × 3 | 6 | 135 | 20 | 43.5 | 15 | 25 × 4 | 115 | オープン価格 |
| ALD-3-3B | 1190 | 650 | 820 | 32.6 × 3 | 9 | 135 | 20 | 43.5 | 15 | 25 × 4 | 115 | オープン価格 |

※能力：茹で時間6分（乾麺パスタ）。

■ 電気式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 湯量 (L) | カゴ数 | 能力※ (食 / h) | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| ALD-1E-2B | 410 | 650 | 820 | 34.8 | 2 | 22.5 | 3 φ 200V | 6.4 | 15 | 25 × 2 | 60 | オープン価格 |
| ALD-1E-3B | 410 | 650 | 820 | 34.8 | 3 | 22.5 | 3 φ 200V | 6.4 | 15 | 25 × 2 | 60 | オープン価格 |
| ALD-2E-2B | 800 | 650 | 820 | 34.8 × 2 | 4 | 45 | 3φ200V×2 | 12.8（6.4 × 2） | 15 | 25 × 3 | 92 | オープン価格 |
| ALD-2E-3B | 800 | 650 | 820 | 34.8 × 2 | 6 | 45 | 3φ200V×2 | 12.8（6.4 × 2） | 15 | 25 × 3 | 92 | オープン価格 |

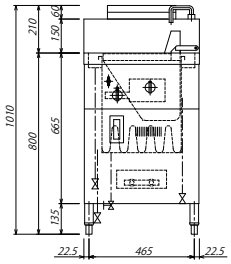
※能力：茹で時間6分（乾麺パスタ）。

## スーパーボイル

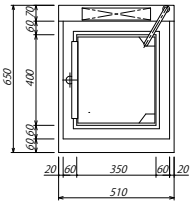
### 大量の麺も一気に茹で上げる効率性

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

KSB-56




KSB-56



KSB-96

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

※能力：茹で時間10分。

## 冷凍麺解凍茹槽

### 冷凍麺の解凍・茹で上げがスピーディーに

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

F-1

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 湯量 (L) | カゴ数 | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| F-1 | 450 | 600 | 800 | 22 | 4 | 20 | 17.4 | 15 | 25 | オープン価格 |
| F-2 | 900 | 600 | 800 | 22 × 2 | 8 | 25 | 34.8 | 15 | 25 × 2 | オープン価格 |

## そば釜

### 最高の茹で上げを実現するパワフルな茹で釜

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 釜寸法 (mm) | ガス接続口径 (A) | | ガス消費量 (kW) | 排水 (A) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 都市 G | LPG | | | |
| NU-99DX | 900 | 900 | 800 | φ 520 | 25 | 25 | 36.0 | 25 | オープン価格 |

## ガスレンジ

### 高効率・高カロリーかつ機能性豊かなラインアップ

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

**コンベクションオーブンタイプ**

DX2-960FB

DX2-1575FB

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | トップバーナー個数 | | | | | オーブン庫内寸法(mm) | | | オーブン数 | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | | 電源 | 消費電力 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 二重バーナー φ180mm 15,000kcal/h | 二重バーナー φ180mm 12,000kcal/h | 一重バーナー φ100mm 6,000kcal/h | 一重バーナー φ100mm 4,000kcal/h | 一重バーナー φ70mm 3,000kcal/h | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | | | |
| DX2-960FB | 900 | 600 | 850 | - | 2 | - | 1 | - | 500 | 345 | 310 | 1 | 25 | 39.3 | 39.3 | 1φ100V | 0.105 | 693,000 |
| DX2-1260FB | 1200 | 600 | 850 | - | 2 | - | 2 | - | 500 | 345 | 310 | 1 | 25 | 44.0 | 44.0 | 1φ100V | 0.105 | 816,200 |
| DX2-12605FB | 1200 | 600 | 850 | - | 3 | - | - | 2 | 500 | 345 | 310 | 1 | 25 | 54.4 | 54.4 | 1φ100V | 0.105 | 914,100 |
| DX2-1560FB | 1500 | 600 | 850 | - | 3 | - | 2 | - | 500 | 345 | 310 | 2 | 25 | 65.5 | 65.5 | 1φ100V | 0.12 | 1,210,000 |
| DX2-975FB | 900 | 750 | 850 | 2 | - | 1 | - | - | 500 | 480 | 310 | 1 | 25 | 40.1 | 40.1 | 1φ100V | 0.105 | 756,800 |
| DX2-12755FB | 1200 | 750 | 850 | 3 | - | 2 | - | - | 800 | 480 | 310 | 1 | 25 | 60.1 | 60.1 | 1φ100V | 0.105 | 900,900 |
| DX2-1575FB | 1500 | 750 | 850 | 3 | - | 2 | - | - | 500 | 480 | 310 | 2 | 25 | 66.3 | 66.3 | 1φ100V | 0.12 | 1,287,000 |

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

## レンジタイプ

KXY-960

KXY-1560

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | トップバーナー個数 | | | | | オーブン庫内寸法 (mm) | | | オーブン数 | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 二重バーナー φ180mm 15,000kcal/h | 二重バーナー φ180mm 12,000kcal/h | 一重バーナー φ100mm 6,000kcal/h | 一重バーナー φ100mm 4,000kcal/h | 一重バーナー φ70mm 3,000kcal/h | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | |
| KXY-960 | 900 | 600 | 800 | - | 2 | - | 1 | - | 500 | 500 | 315 | 1 | 25 | 40.1 | 40.1 | オープン価格 |
| KXY-1260A | 1200 | 600 | 800 | - | 2 | - | 2 | - | 570 | 500 | 315 | 1 | 25 | 44.8 | 44.8 | オープン価格 |
| KXY-12603A | 1200 | 600 | 800 | - | 3 | - | - | - | 570 | 500 | 315 | 1 | 25 | 49.4 | 49.4 | オープン価格 |
| KXY-12605A | 1200 | 600 | 800 | - | 3 | - | - | 2 | 570 | 500 | 315 | 1 | 25 | 56.4 | 56.4 | オープン価格 |
| KXY-1560 | 1500 | 600 | 800 | - | 3 | - | 2 | - | 500 | 500 | 315 | 2 | 25 | 66.3 | 66.3 | オープン価格 |
| KXY-15603 | 1500 | 600 | 800 | - | 3 | - | - | - | 500 | 500 | 315 | 2 | 25 | 57.0 | 57.0 | オープン価格 |
| KXY-975A | 900 | 750 | 800 | 2 | - | 1 | - | - | 500 | 650 | 315 | 1 | 25 | 49.4 | 47.7 | オープン価格 |
| KXY-1275A | 1200 | 750 | 800 | 2 | - | 2 | - | - | 570 | 650 | 315 | 1 | 25 | 58.5 | 56.4 | オープン価格 |
| KXY-12753A | 1200 | 750 | 800 | 3 | - | - | - | - | 570 | 650 | 315 | 1 | 25 | 62.0 | 60.1 | オープン価格 |
| KXY-12755A | 1200 | 750 | 800 | 3 | - | 2 | - | - | 570 | 650 | 315 | 1 | 25 | 75.9 | 73.2 | オープン価格 |
| KXY-1575A | 1500 | 750 | 800 | 3 | - | 2 | - | - | 500 | 650 | 315 | 2 | 25 | 81.4 | 78.7 | オープン価格 |
| KXY-15753A | 1500 | 750 | 800 | 3 | - | - | - | - | 500 | 650 | 315 | 2 | 25 | 67.4 | 65.5 | オープン価格 |

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

KGR-960-21

KGR-1575-32

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | オーブン数 | ゴトク寸法 (mm) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | 都市 G | LPG | | |
| KGR-960-21 | 900 | 600 | 850 | 1 | 450 × 280 × 2<br>300 × 180 × 1 | 25 | 35.7 | 34.1 | 143 | オープン価格 |
| KGR-1260-22 | 1200 | 600 | 850 | 1 | 450 × 280 × 2<br>300 × 180 × 2 | 25 | 43.0 | 38.3 | 185 | オープン価格 |
| KGR-1260-32 | 1200 | 600 | 850 | 1 | 400 × 280 × 3<br>300 × 180 × 2 | 25 | 57.0 | 50.1 | 190 | オープン価格 |
| KGR-1560-32 | 1500 | 600 | 850 | 2 | 500 × 360 × 3<br>300 × 225 × 2 | 32 | 62.8 | 56.3 | 287 | オープン価格 |
| KGR-975-21 | 900 | 750 | 850 | 1 | 450 × 360 × 2<br>300 × 225 × 1 | 25 | 41.3 | 36.2 | 171 | オープン価格 |
| KGR-1275-22 | 1200 | 750 | 850 | 1 | 450 × 360 × 2<br>300 × 225 × 2 | 25 | 47.1 | 41.7 | 210 | オープン価格 |
| KGR-1575-32 | 1500 | 750 | 850 | 2 | 500 × 360 × 3<br>300 × 225 × 2 | 32 | 68.6 | 60.4 | 313 | オープン価格 |

## ガステーブル

### 扱いやすいシンプルな機能と設置環境に合わせた豊富なラインアップ

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

KXY-960T

KXY-1575T

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | トップバーナー個数 | | | | | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 二重バーナー φ180mm 15,000kcal/h | 二重バーナー φ180mm 12,000kcal/h | 一重バーナー φ100mm 6,000kcal/h | 一重バーナー φ100mm 4,000kcal/h | 一重バーナー φ70mm 3,000kcal/h | | 都市 G | LPG | |
| KXY-960T | 900 | 600 | 800 | - | 2 | - | 1 | - | 20 | 32.6 | 32.6 | オープン価格 |
| KXY-1260T | 1200 | 600 | 800 | - | 2 | - | 2 | - | 20 | 37.2 | 37.2 | オープン価格 |
| KXY-12603T | 1200 | 600 | 800 | - | 3 | - | - | - | 20 | 41.9 | 41.9 | オープン価格 |
| KXY-12605T | 1200 | 600 | 800 | - | 3 | - | - | 2 | 20 | 48.8 | 48.8 | オープン価格 |
| KXY-1560T | 1500 | 600 | 800 | - | 3 | - | 2 | - | 20 | 51.2 | 51.2 | オープン価格 |
| KXY-15603T | 1500 | 600 | 800 | - | 3 | - | - | - | 20 | 41.9 | 41.9 | オープン価格 |
| KXY-975T | 900 | 750 | 800 | 2 | - | 1 | - | - | 20 | 41.9 | 40.2 | オープン価格 |
| KXY-1275T | 1200 | 750 | 800 | 2 | - | 2 | - | - | 20 | 48.8 | 46.8 | オープン価格 |
| KXY-12753T | 1200 | 750 | 800 | 3 | - | - | - | - | 20 | 52.3 | 50.4 | オープン価格 |
| KXY-12755T | 1200 | 750 | 800 | 3 | - | 2 | - | - | 20 | 66.3 | 63.6 | オープン価格 |
| KXY-1575T | 1500 | 750 | 800 | 3 | - | 2 | - | - | 20 | 66.3 | 63.6 | オープン価格 |
| KXY-15753T | 1500 | 750 | 800 | 3 | - | - | - | - | 20 | 52.3 | 50.4 | オープン価格 |

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

KGT-960-21

KGT-1575-32

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ゴトク寸法 (mm) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | | |
| KGT-960-21 | 900 | 600 | 850 | 450 × 280 × 2<br>300 × 180 × 1 | 20 | 28.7 | 27.2 | 75 | オープン価格 |
| KGT-1260-22 | 1200 | 600 | 850 | 450 × 280 × 2<br>300 × 180 × 2 | 20 | 32.2 | 30.4 | 96 | オープン価格 |
| KGT-1260-32 | 1200 | 600 | 850 | 400 × 280 × 3<br>300 × 180 × 2 | 25 | 44.8 | 42.3 | 102 | オープン価格 |
| KGT-1560-32 | 1500 | 600 | 850 | 500 × 360 × 3<br>300 × 225 × 2 | 25 | 44.8 | 42.3 | 120 | オープン価格 |
| KGT-975-21 | 900 | 750 | 850 | 450 × 360 × 2<br>300 × 225 × 1 | 20 | 33.2 | 28.3 | 84 | オープン価格 |
| KGT-1275-22 | 1200 | 750 | 850 | 450 × 360 × 2<br>300 × 225 × 2 | 20 | 38.4 | 33.0 | 112 | オープン価格 |
| KGT-1275-32 | 1200 | 750 | 850 | 400 × 280 × 3<br>300 × 225 × 2 | 25 | 48.3 | 44.8 | 125 | オープン価格 |
| KGT-1575-32 | 1500 | 750 | 850 | 500 × 360 × 3<br>300 × 225 × 2 | 25 | 52.4 | 44.8 | 134 | オープン価格 |

## ガステーブル（外管式）

### パワーとコストの両立

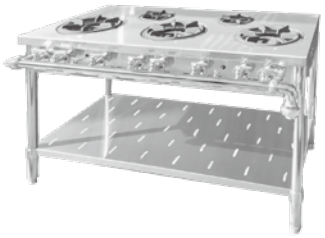
強火力バーナーによるパワフルなパフォーマンスはもちろん、バーナー下部をフライパンや鍋などを整理できる収納スペースとしても活用できます。耐久性・衛生性にも優れるステンレス製。厨房スペースに応じて、サイズバリエーションも豊富です。

■ スープレンジ仕様

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | ゴトク寸法（mm） | ガス接続口径（A） | ガス消費量（kW） | | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | |
| KSGT-661 | 600 | 600 | 450 | φ 390 | 25 | 14.7 | 13.3 | 110,000 |
| KSGT-962 | 900 | 600 | 450 | φ 390 | 25 | 23.4 | 21.2 | 143,000 |
| KSGT-1262 | 1200 | 600 | 450 | φ 390 × 2 | 25 | 29.4 | 26.6 | 165,000 |

■ ガステーブル仕様

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | ゴトク寸法（mm） | ガス接続口径（A） | ガス消費量（kW） | | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | |
| KGT-963 | 600 | 600 | 800 | φ 240 × 1<br>φ 320 × 2 | 25 | 29.5 | 26.7 | 156,200 |
| KGT-964 | 900 | 600 | 800 | φ 180 × 2<br>φ 280 × 2 | 25 | 26.8 | 24.2 | 173,800 |
| KGT-1264 | 1200 | 600 | 800 | φ 240 × 2<br>φ 320 × 2 | 25 | 35.6 | 32.2 | 184,800 |
| KGT-1265 | 1200 | 600 | 800 | φ 180 × 2<br>φ 280 × 3 | 25 | 37.2 | 33.6 | 209,000 |
| KGT-1565 | 1500 | 600 | 800 | φ 240 × 2<br>φ 320 × 3 | 25 | 47.3 | 42.8 | 250,800 |
| KGT-1566 | 1500 | 600 | 800 | φ 180 × 3<br>φ 280 × 3 | 25 | 40.2 | 36.3 | 266,200 |



KGT-1565

## ガスレンジ（ヘビーデューティー）

### 大型鍋もOK、大量調理にピッタリ

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

CB3-7897-A-21-H

CBC-8697-H

CBH-7897-A-H

CBG-7897-A-H

CBS-7897-A-H

CB-9412-A-H

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | オーブン数 | ガス接続口径（A） | ガス消費量（kW） | | 本体重量（kg） | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | | |
| CB3-7897-A-21-H | 864 | 970 | 860 | 1 | 32 | 50.6 | 43.1 | 230 | 1,408,000 |
| CB4-7897-A-H | 864 | 970 | 860 | 1 | 32 | 47.7 | 41.2 | 230 | 1,441,000 |
| CBC-8697-H | 864 | 970 | 860 | - | 32 | 38.6 | 38.6 | 220 | 1,452,000 |
| CBH-7897-A-H | 864 | 970 | 860 | 1 | 32 | 27.9 | 25.6 | 260 | 1,452,000 |
| CBG-7897-A-H | 864 | 970 | 860 | 1 | 32 | 28.5 | 25.6 | 290 | 1,529,000 |
| CBS-7897-A-H | 864 | 970 | 860 | 1 | 32 | 29.1 | 28.0 | 260 | 1,628,000 |
| CB-9412-A-H | 940 | 1200 | 860 | 1 | 32 | 100.0 | 81.6 | 350 | 1,650,000 |
| CBS-9412-A-H | 940 | 1200 | 860 | 1 | 32 | 42.6 | 42.6 | 390 | 2,222,000 |

## 電気レンジ

### 立ち上がりが速く、調理をよりスピーディーに

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

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | オーブン数 | ヒーター寸法（mm） | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| NER-90A | 900 | 600 | 800 | 1 | φ 200 × 1<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 15.0 | 142 | 1,351,900 |
| NER-90B | 900 | 750 | 800 | 1 | φ 200 × 1<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 15.0 | 150 | 1,375,000 |
| NER-120A | 1200 | 600 | 800 | 1 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 17.0 | 190 | 1,532,300 |
| NER-120B | 1200 | 750 | 800 | 1 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 17.0 | 200 | 1,556,500 |
| NER-150AO | 1500 | 600 | 800 | 1 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 21.0 | 237 | 1,853,500 |
| NER-150BO | 1500 | 750 | 800 | 1 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 21.0 | 250 | 1,877,700 |
| NER-150AT | 1500 | 600 | 800 | 2 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 26.0 | 307 | 2,392,500 |
| NER-150BT | 1500 | 750 | 800 | 2 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 26.0 | 320 | 2,416,700 |

NER-120A

# 加熱調理用機器 ホットフーズライン

## 電気テーブル

### ハイパワーなシーズヒーター型

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ヒーター寸法 (mm) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| NETR-90A | 900 | 600 | 800 | φ 200 × 1<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 10.2 | 55 | 757,900 |
| NETR-90B | 900 | 750 | 800 | φ 200 × 1<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 10.2 | 68 | 781,000 |
| NETR-120A | 1200 | 600 | 800 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 12.0 | 74 | 938,300 |
| NETR-120B | 1200 | 750 | 800 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 2 | 3 φ 200V | 12.0 | 84 | 962,500 |
| NETR-150A | 1500 | 600 | 800 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 16.0 | 136 | 1,204,500 |
| NETR-150B | 1500 | 750 | 800 | φ 200 × 2<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 16.0 | 142 | 1,228,700 |
| NETR-180A | 1800 | 600 | 800 | φ 200 × 3<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 18.0 | 169 | 1,419,000 |
| NETR-180B | 1800 | 750 | 800 | φ 200 × 3<br>φ 300 × 3 | 3 φ 200V | 18.0 | 173 | 1,447,600 |
| NETR-180W-6 | 1800 | 1200 | 800 | φ 300 × 6 | 3 φ 200V | 24.0 | 289 | 1,763,300 |

NETR-120A

## スープレンジ

### 長時間調理が必要なスープ類に最適

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

### KXYシリーズ

KXY-660L2

KXY-960L2

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | トップバーナー個数 | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 二重バーナー φ 180mm 14,400kcal/h | | | |
| KXY-660L2 | 600 | 600 | 450 | 1 | 20 | 16.8 | オープン価格 |
| KXY-960L2 | 900 | 600 | 450 | 2 | 20 | 33.6 | オープン価格 |
| KXY-1260L2 | 1200 | 600 | 450 | 2 | 20 | 33.6 | オープン価格 |
| KXY-675L2 | 600 | 750 | 450 | 1 | 20 | 16.8 | オープン価格 |
| KXY-975L2 | 900 | 750 | 450 | 2 | 20 | 33.6 | オープン価格 |
| KXY-1275L2 | 1200 | 750 | 450 | 2 | 20 | 33.6 | オープン価格 |

### KGTLシリーズ

KGTL-660

KGTL-1260

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

## 中華レンジ（外管式）

### 長い火足で瞬間加熱も得意な中華料理専用タイプ

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

KC-107

KC-157

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ゴトク寸法 (mm) | バーナー 直径 (mm) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 排水 (A) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KC-57 | 550 | 750 | 750 | φ 300 × 1 (炒め用) | φ 200 | 25 | 20.9 | 40 | オープン価格 |
| KC-57S | 550 | 750 | 750 | φ 360 × 1 (麺用) | φ 250 | 25 | 23.3 | 40 | オープン価格 |
| KC-67US | 650 | 750 | 750 | φ 450 × 1 (茹で麺用) | φ 250 | 25 | 25.6 | 40 | オープン価格 |
| KC-107 | 1000 | 750 | 750 | φ 300 × 2 (炒め用) | φ 200 × 2 | 25 | 41.9 | 40 | オープン価格 |
| KC-127 | 1200 | 750 | 750 | φ 300 × 1<br>φ 360 × 1 | φ 200 × 1<br>φ 225 × 1 | 25 | 34.9 | 40 | オープン価格 |
| KC-157 | 1500 | 750 | 750 | φ 300 × 1<br>φ 320 × 1<br>φ 360 × 1 | φ 200 × 1<br>φ 180 × 1<br>φ 250 × 1 | 25 | 58.1 | 40 | オープン価格 |
| KC-207 | 2000 | 750 | 750 | φ 300 × 2<br>φ 320 × 1<br>φ 360 × 1 | φ 200 × 2<br>φ 180 × 1<br>φ 250 × 1 | 32 | 79.1 | 40 | オープン価格 |

## ガスコンロ（カウンタータイプ）

### 高い熱効率を誇る、カウンタータイプのガスコンロ

新開発された高効率かつ高カロリーのバーナーを採用。内側のバーナーのみでも、約７kWを発揮するため、小さな鍋の使用でも効率よく調理が可能です。

KXY-12605CT

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

## 電磁調理器

### 安全性・クリーニング性・省エネを実現

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

### 卓上タイプ

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | プレート数 | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| IHK-T33-B | 280 | 325 | 65 | 1 | 1 φ 100V | 1.4 | 2.1 | オープン価格 |
| KZ-PH34-K | 304 | 345 | 54 | 1 | 1 φ 100V | 1.4 | 2.5 | オープン価格 |
| DB20SAB | 300 | 450 | 110 | 1 | 1 φ 200V | 2.0 | 6.2 | 107,800 |

IHK-T37-B

※こちらのモデルもあります。お問い合わせください。

MIR-5T

MIR-5TA-N

MIR-1055TA-N

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | プレート寸法 (mm) | | プレート数 | 電源 | 消費電力 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | | | プレート | 合計 | | |
| MIR-2.5NT | 350 | 450 | 150 | 275 | 315 | 1 | 1 φ 200V | 2.5 × 1 | 2.5 | 14 | 359,700 |
| MIR-2.5NTW | 700 | 450 | 150 | 275 | 315 | 2 | 1 φ 200V | 2.5 × 2 | 5.0 | 29 | 653,400 |
| MIR-3T | 450 | 600 | 300 | 330 | 400 | 1 | 3 φ 200V | 3.0 × 1 | 3.0 | 30 | 660,000 |
| MIR-5T | 450 | 600 | 300 | 330 | 400 | 1 | 3 φ 200V | 5.0 × 1 | 5.0 | 30 | 660,000 |
| MIR-3TA-N | 450 | 600 | 250 | 330 | 400 | 1 | 3 φ 200V | 3.0 × 1 | 3.0 | 25 | 570,900 |
| MIR-5TA-N | 450 | 600 | 250 | 330 | 400 | 1 | 3 φ 200V | 5.0 × 1 | 5.0 | 25 | 570,900 |
| MIR-1055TA-N | 900 | 600 | 250 | 330 | 400 | 2 | 3 φ 200V | 5.0 × 2 | 10.0 | 44 | 1,100,000 |

### スタンドタイプ

KID-3S (B)

KID-55S (B)

### ローレンジタイプ

KID-5L

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | プレート寸法 (mm) | | プレート数 | 電源 | 消費電力 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | | | プレート | 合計 | | |
| KID-3T (B) | 450 | 600 | 200 (350) | 330 | 410 | 1 | 3 φ 200V | 3.4 × 1 | 3.4 | 19 | 643,500 |
| KID-5T (B) | 450 | 600 | 200 (350) | 330 | 410 | 1 | 3 φ 200V | 5.6 × 1 | 5.6 | 19 | 713,900 |
| KID-33T (B) | 900 | 600 | 200 (350) | 330 | 410 | 2 | 3 φ 200V | 3.4 × 2 | 6.8 | 37 | 1,285,900 |
| KID-35T (B) | 900 | 600 | 200 (350) | 330 | 410 | 2 | 3 φ 200V | 3.4 × 1<br>5.6 × 1 | 9.0 | 37 | 1,357,400 |
| KID-55T (B) | 900 | 600 | 200 (350) | 330 | 410 | 2 | 3 φ 200V | 5.6 × 2 | 11.2 | 37 | 1,427,800 |
| KID-535T (B) | 1200 | 600 | 300 (350) | 330 | 410 | 3 | 3 φ 200V | 3.4 × 1<br>5.6 × 2 | 14.6 | 54 | 2,071,300 |
| KID-3S (B) | 450 | 600 | 800 (950) | 330 | 410 | 1 | 3 φ 200V | 3.4 × 1 | 3.4 | 26 | 700,700 |
| KID-5S (B) | 450 | 600 | 800 (950) | 330 | 410 | 1 | 3 φ 200V | 5.6 × 1 | 5.6 | 26 | 771,100 |
| KID-33S (B) | 900 | 600 | 800 (950) | 330 | 410 | 2 | 3 φ 200V | 3.4 × 2 | 6.8 | 46 | 1,314,500 |
| KID-35S (B) | 900 | 600 | 800 (950) | 330 | 410 | 2 | 3 φ 200V | 3.4 × 1<br>5.6 × 1 | 9.0 | 46 | 1,391,500 |
| KID-55S (B) | 900 | 600 | 800 (950) | 330 | 410 | 2 | 3 φ 200V | 5.6 × 2 | 11.2 | 46 | 1,470,700 |
| KID-535S (B) | 1200 | 600 | 800 (950) | 330 | 410 | 3 | 3 φ 200V | 3.4 × 1<br>5.6 × 2 | 14.6 | 66 | 2,141,700 |
| KID-3L | 450 | 600 | 450 | 330 | 410 | 1 | 3 φ 200V | 3.4 × 1 | 3.4 | 29 | 711,700 |
| KID-5L | 450 | 600 | 450 | 330 | 410 | 1 | 3 φ 200V | 5.6 × 1 | 5.6 | 29 | 783,200 |

※Bはバックガード付きです。

## 電気コンロ

### 安定加熱で保温や煮込み料理に最適

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ヒーター | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | サイズ (mm) | 個数 | | | | |
| THP-1 | 270 | 300 | 120 | φ 145 | 1 | 1 φ 100V | 1.0 | 5.8 | 56,100 |
| THP-2 | 300 | 340 | 120 | φ 190 | 1 | 1 φ 200V | 1.5 | 6 | 66,000 |
| THP-1W | 560 | 300 | 120 | φ 145 | 2 | 1 φ 100V | 2.0 | 9.5 | 104,500 |
| THP-2W | 580 | 340 | 120 | φ 190 | 2 | 1 φ 200V | 3.0 | 12 | 125,400 |
| THP-3 | 350 | 400 | 170 | 220 × 220 | 1 | 1 φ 200V | 2.0 | 9.5 | 163,900 |
| THP-4 | 450 | 500 | 170 | 300 × 300 | 1 | 1 φ 200V<br>3 φ 200V | 3.0 | 12 | 200,200 |

THP-2

## 石焼ピビンパガッツ

### 韓国定番料理「石焼ピビンパ」専用

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 燃焼部口数 | ガス接続口径 | | ガス消費量 (kW) | | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | |
| SPK-582 | 220 | 598 | 210 | 2 | φ 9.5 | φ 9.5 | 7.45 | 7.44 | 90,200 |
| SPK-572T | 220 | 600 | 206 | 2 | φ 9.5 | φ 9.5 | 8.14 | 7.4 | 107,800 |
| SPK-584 | 440 | 598 | 210 | 4 | φ 13 | 15A | 14.9 | 14.8 | 139,700 |
| SPK-574T | 440 | 600 | 206 | 4 | φ 13 | 15A | 16.28 | 14.8 | 170,500 |
| SPK-586 | 660 | 598 | 210 | 6 | φ 13 | 15A | 22.4 | 22.3 | 203,500 |
| SPK-576T | 660 | 600 | 206 | 6 | φ 13 | 15A | 24.42 | 22.2 | 247,500 |

※Tタイプは立消え安全装置付きです。

SPK-582

## 餃子焼機

### スピーディーかつムラのない焼き上がり

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KGE-2 | 400 | 600 | 250 | 3 φ 200V | 3.0 | - | 31 | 447,700 |
| KGE-3 | 400 | 600 | 250 | 3 φ 200V | 3.0 | 15 | 31 | 595,100 |
| KGE-6 | 750 | 600 | 250 | 3 φ 200V | 6.0 | 15 | 54 | 904,200 |

※1φ200V仕様もあります。

KGE-2

## 餃子焼機

### 驚きのスピードで、本格焼餃子のおいしさを実現

熱効率の高い特殊構造ヒート方式とファジー制御温度コントローラで、冷凍餃子は最速 4 分、冷蔵餃子なら最速 3 分で焼き上げ可能です（餃子の大きさにより異なります）。鋳鉄を使用した特殊高温焼入の高耐蝕鋳鉄餃子鍋によって油がしっかり馴染み、外はパリッと中はジューシーに焼き上げます。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KGY-280 | 280 | 675 | 525 | 1 φ 100V | 0.014 | 14 | 8.4 | 33 | 484,000 |

## グリドル

### 多彩な用途に活用できるホットプレート調理器

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

ER-90-B

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | グリドル寸法 (mm) | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | | | | |
| ER-45-B | 450 | 600 | 300 | 390 | 480 | 3 φ 200V | 3.0 | 33 | 233,200 |
| ER-60-B | 600 | 600 | 300 | 540 | 480 | 3 φ 200V | 6.0 | 55 | 299,200 |
| ER-75-B | 750 | 600 | 300 | 690 | 480 | 3 φ 200V | 6.0 | 70 | 343,200 |
| ER-90-B | 900 | 600 | 300 | 840 | 480 | 3 φ 200V | 9.0 | 72 | 418,000 |
| ER-120-B | 1200 | 600 | 300 | 1140 | 480 | 3 φ 200V | 12.0 | 110 | 550,000 |
| ER-150-B | 1500 | 600 | 300 | 1440 | 480 | 3 φ 200V | 15.0 | 140 | 664,400 |
| ER-451-B | 450 | 600 | 800 | 390 | 480 | 3 φ 200V | 3.0 | 41 | 246,400 |
| ER-601-B | 600 | 600 | 800 | 540 | 480 | 3 φ 200V | 6.0 | 60 | 323,400 |
| ER-751-B | 750 | 600 | 800 | 690 | 480 | 3 φ 200V | 6.0 | 76 | 371,800 |
| ER-901-B | 900 | 600 | 800 | 840 | 480 | 3 φ 200V | 9.0 | 82 | 451,000 |
| ER-1201-B | 1200 | 600 | 800 | 1140 | 480 | 3 φ 200V | 12.0 | 120 | 578,600 |
| ER-1501-B | 1500 | 600 | 800 | 1140 | 480 | 3 φ 200V | 15.0 | 152 | 695,200 |

## マルチグリドル

### 多彩なレパートリーを1台で

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| KBE-6 | 700 | 700 | 300 | 3 φ 200V | 6.0 | 58 | 1,007,600 |

## サラマンダー

### 素早く調理温度に達し、省エネ効果も抜群

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| KSHP-30 | 570 | 580 | 520 | 1 φ 200V | 4.2 | 65 | オープン価格 |

※3φ200V仕様もあります。(オプション)

## サラマンダー グラチネマスター

### グラチネ加熱ランプ採用の多機能加熱調理機

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

HS-60

HS-75

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| HS-60 | 600 | 500 | 515 | 3 φ 200V | 3.6 | 44 | 816,200 |
| HS-75 | 750 | 650 | 615 | 3 φ 200V | 7.2 | 68 | 1,487,200 |

## サラマンダー (ガス式)

### 上火で美しい焼き目をつける

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| GS-941 | 900 | 400 | 450 | 20 | 6.3 | オープン価格 |

## サンキュウボイラー

### 幅広い蒸し物を、おいしく仕上げる

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

SB-2

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 貯水量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | | 給水 (mm) | 排水 (mm) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | | | | |
| SB-1 | 660 | 685 | 805 | 30 | 15 | 17.4 | 16.7 | φ 16 | φ 42.7 | 66 | 517,000 |
| SB-2 | 660 | 685 | 805 | 30 | 15 | 29.0 | 29.3 | φ 16 | φ 42.7 | 68 | 616,000 |

■ セロベーター

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | |
| 9.5寸～1尺1寸 | 624 | 620 | 190 | 18 | 115,500 |
| 1尺2寸～1尺3寸 | 696 | 687 | 160 | 22 | 126,500 |
| 1尺4寸～1尺6寸 | 790 | 795 | 140 | 26 | 137,500 |

## 卓上蒸し器（電気式）

### コンパクトな卓上蒸し器

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

M-11

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| M-11 | 390 | 400 | 270 | 1 φ 100V | 1.5 | 12 | 111,100 |
| M-22 | 500 | 550 | 300 | 3 φ 200V | 4.5 | 20 | 187,000 |

※セイロは別売です。

## 蒸し器（ガス式/ドロワータイプ）

### 多彩な蒸し料理メニューに対応

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

KDM-4

KDM-3W

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 使用水量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 給水 (A) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KDM-3 | 750 | 760 | 960 | 20 | 15 | 14.0 | 15 | 568,700 |
| KDM-4 | 750 | 760 | 1090 | 20 | 15 | 14.0 | 15 | 651,200 |
| KDM-3W | 1330 | 760 | 960 | 40 | 20 | 28.0 | 15 | 1,028,500 |
| KDM-4W | 1330 | 760 | 1090 | 40 | 20 | 28.0 | 15 | 1,361,800 |

## 電子レンジ

### インバーターを搭載した、高出力のプロ仕様電子レンジ

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

NE-1802V

RE-7600P

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 庫内寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| NE-1802V | 422 | 473 | 337 | 330 | 310 | 175 | 1 φ 200V | 2.8 | 20 | オープン価格 |
| RE-7600P | 420 | 480 | 337 | 330 | 330 | 175 | 1 φ 200V | 2.95 | 20 | 343,200 |

## 解凍器

### 常に安定したスピード解凍能力を発揮

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 庫内寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| NE-DF32 | 428 | 476 | 337 | 330 | 310 | 175 | 1 φ 200V | 2.8 | 20 | オープン価格 |

## コンベクションオーブン

### 美しい焼き色を実現し多種類の調理に対応

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

SFC-11W5

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ラックキャリー仕様 | | | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 50/60Hz (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 外形寸法 (mm) | ピッチ (mm) | 段数 | | | | | | |
| SFC-11W5 | 900 | 967 | 1610 | 690 × 517 | 85 | 5 | 20 | 34.9 | 1 φ 100V | 0.35/0.5 | 210 | 1,661,000 |
| SCO-5N | 630 | 725 | 500 | - | - | - | - | - | 3 φ 200V | 5.2/5.2 | 75 | 723,800 |
| SCO-6 | 800 | 725 | 500 | - | - | - | - | - | 3 φ 200V | 6.2/6.2 | 90 | 778,800 |
| SCO-11 | 965 | 920 | 1385 | - | - | - | - | - | 3 φ 200V | 11.6/11.6 | 210 | 1,518,000 |

## コンベック

### 高い熱分布を実現した高速オーブン

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

RCK-10AS

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ガス接続口径 | | ガス消費量 (kW) | | 電源 | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | | | |
| RCK-10AS | 470 | 645 | 586 | φ 9.5 | φ 9.5 | 6.16 | 6.19 | 1 φ 100V | 39 | 239,800 |
| RCK-20AS4 | 605 | 685 | 874 | φ 13 | φ 9.5 | 9.3 | 8.4 | 1 φ 100V | 73 | 470,800 |
| RCK-20BS4 | 605 | 673 | 874 | φ 13 | φ 9.5 | 9.3 | 8.4 | 1 φ 100V | 77 | 543,400 |
| RCK-30MA | 878 | 963 | 896 | 20A | 20A | 24.4 | 23.4 | 1 φ 100V | 140 | 833,800 |

# グリラー

## 多彩な焼き料理をスピーディーに

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

### 上火ガス式

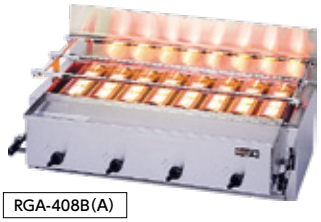
RGP-43SV(B)

RGP-46SV(A)

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ガス接続口径 | | ガス消費量 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | | |
| RGP-43SV(B) | 613 | 425 | 602 | φ 9.5 | φ 9.5 | 5.7 | 5.74 | 23 | 144,540 |
| RGP-46SV(A) | 988 | 425 | 602 | φ 13 | φ 9.5 | 11.4 | 11.5 | 35 | 212,850 |
| R-6438(A) | 1240 | 540 | 644 | 15A | 15A | 22.7 | 22.4 | 53 | 268,180 |
| R-8456C(B) | 1575 | 460 | 690 | 20A | 15A | 19.8 | 19.6 | 55 | 302,500 |

### 下火ガス式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ガス接続口径 | | ガス消費量 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | | |
| RGA-404B(A) | 580 | 580 | 305 | φ 13 | φ 9.5 | 6.98 | 7.0 | 26.4 | 100,650 |
| RGA-406B(A) | 780 | 580 | 305 | φ 13 | φ 9.5 | 10.5 | 10.5 | 35.3 | 136,400 |
| RGA-408B(A) | 980 | 580 | 305 | 15A | 15A | 14.0 | 14.0 | 45.2 | 188,100 |
| RGA-410B(A) | 1180 | 580 | 305 | 15A | 15A | 17.4 | 17.4 | 54 | 225,500 |



RGA-408B(A)

### 両面ガス式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ガス接続口径 (mm) | | ガス消費量 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | | |
| SGR-45 | 670 | 635 (535) | 770 | φ 13 | φ 9.5 | 10.2 | 8.4 | 47 | 507,100 |
| SGR-65 | 840 | 635 (535) | 770 | φ 13 | φ 9.5 | 14.0 | 13.3 | 52 | 543,400 |
| SGR-90 | 1035 | 635 (535) | 770 | 15A | 15A | 19.8 | 17.4 | 67 | 819,500 |

SGR-45

### 電気式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| G-10HW | 720 | 550 | 1050 | 3 φ 200V | 10.2 | - | - | 185 | 1,116,500 |
| G-12HW | 810 | 550 | 1050 | 3 φ 200V | 12.0 | - | - | 210 | 1,311,200 |
| G-15HW | 890 | 580 | 1050 | 3 φ 200V | 15.0 | - | - | 250 | 1,487,200 |
| G-18HW | 1020 | 580 | 1050 | 3 φ 200V | 18.0 | - | - | 290 | 1,544,400 |
| G-21HW | 1020 | 630 | 1050 | 3 φ 200V | 21.0 | - | - | 320 | 1,782,000 |
| G-10W | 720 | 550 | 850 | 3 φ 200V | 10.2 | - | - | 180 | 1,116,500 |
| G-12W | 810 | 550 | 850 | 3 φ 200V | 12.0 | - | - | 205 | 1,311,200 |
| G-15W | 890 | 580 | 850 | 3 φ 200V | 15.0 | - | - | 240 | 1,487,200 |
| G-18W | 1020 | 580 | 850 | 3 φ 200V | 18.0 | 15 | 25 | 280 | 1,544,400 |
| G-21W | 1020 | 630 | 850 | 3 φ 200V | 21.0 | 15 | 25 | 310 | 1,782,000 |
| G-10 | 720 | 550 | 850 | 3 φ 200V | 10.2 | - | - | 180 | 935,000 |
| G-12 | 810 | 550 | 850 | 3 φ 200V | 12.0 | - | - | 205 | 1,095,600 |
| G-15 | 890 | 580 | 850 | 3 φ 200V | 15.0 | - | - | 240 | 1,240,800 |
| G-18 | 1020 | 580 | 850 | 3 φ 200V | 18.0 | 15 | 25 | 280 | 1,314,500 |
| G-21 | 1020 | 630 | 850 | 3 φ 200V | 21.0 | 15 | 25 | 310 | 1,502,600 |

G-10

## いぶし銀+

### 高性能ヒーターで食材をふっくらジューシーに焼き上げる

居酒屋をはじめ、あらゆる店舗での調理に対応し、メニューのレパートリーを広げる4タイプ・10機種のラインアップ。
炭火と同じ波長の遠赤外線をわずか５秒で準備可能にし、ランニングコストを削減します。
オプションで炭やわらなど多彩な風味を付けることができる電気カーボンヒーターグリラーです。

KIG-62BY

KIG-63B

KIG-64B

KIG-63W (両面焼きタイプ)

KIG-93BY

KIG-94B

KIG-95B

KIG-114BY

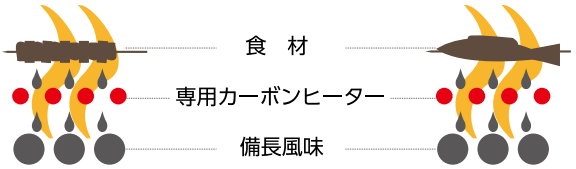
KIG-116B

KIG-118B

### 独自の焼きシステム「いぶしサイクル」(特許出願中)

いぶし銀＋では、食材に豊かな炭の風味を手軽に加えることができます。

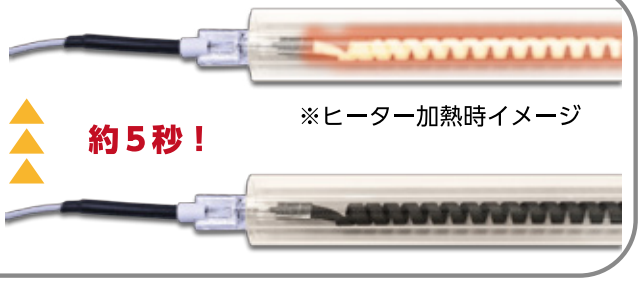
**備長風味の使用イメージ**




食材からの油脂が備長風味に落下し、炭の風味を含んだ煙が食材に付着します。

### 最高の立ち上がりを。調理開始までわずか５秒。

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




| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 焼成部寸法 (mm) | | ヒーター | | 電源 | 消費電力 (kW) | ブレーカー容量 (A) | スイッチ | 本体重量 (kg) | 付属・オプション | | | | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 容量 (W) | 本数 (本) | | | | | | 鉄灸 (本) | 焼網 (枚) | 備長風味 (本) | 備長風味セット数 (本) | |
| KIG-62BY | 560 | 210 | 365 | 450 | 130 | 1800 | 2 | 1φ200V | 3.6 | 20 | 1 | 14 | 2 | オプション | 12 | 12 | オープン価格 |
| KIG-63B | 560 | 290 | 365 | 450 | 210 | 1800 | 3 | 1φ200V | 5.4 | 30 | 2 | 17 | 2 | 1 | オプション | 16 | オープン価格 |
| KIG-64B | 560 | 360 | 365 | 450 | 280 | 1800 | 4 | 3φ200V | 7.2 | 30 | 2 | 20 | 2 | 1 | オプション | 20 | オープン価格 |
| KIG-63W | 650 | 420 | 595 | 450 | 280 | 1800 | 6 | 1φ200V×2 | 10.8 (5.4×2) | 30×2 | 2×2 | 42 | オプション | 2 | オプション | 16 | オープン価格 |
| KIG-93BY | 930 | 210 | 365 | 820 | 130 | 2200 | 3 | 3φ200V | 6.6 | 30 | 1 | 21 | 2 | オプション | 24 | 9×2 | オープン価格 |
| KIG-94B | 930 | 290 | 365 | 820 | 210 | 2200 | 4 | 3φ200V | 8.8 | 30 | 2 | 24 | 2 | 2 | オプション | 12×2 | オープン価格 |
| KIG-95B | 930 | 360 | 365 | 820 | 280 | 2200 | 5 | 3φ200V×2 | 11.0(6.6+4.4) | 30×2 | 2 | 27 | 2 | 2 | オプション | 15×2 | オープン価格 |
| KIG-114BY | 1120 | 210 | 365 | 450×2 | 130×2 | 1800 | 4 | 3φ200V | 7.2 | 30 | 2 | 28 | 2 | オプション | 24 | 12×2 | オープン価格 |
| KIG-116B | 1120 | 290 | 365 | 450×2 | 210×2 | 1800 | 6 | 1φ200V×2 | 10.8 (5.4×2) | 30×2 | 2×2 | 34 | 2 | 2 | オプション | 16×2 | オープン価格 |
| KIG-118B | 1120 | 360 | 365 | 450×2 | 280×2 | 1800 | 8 | 3φ200V×2 | 14.4 (7.2×2) | 30×2 | 2×2 | 40 | 2 | 2 | オプション | 20×2 | オープン価格 |

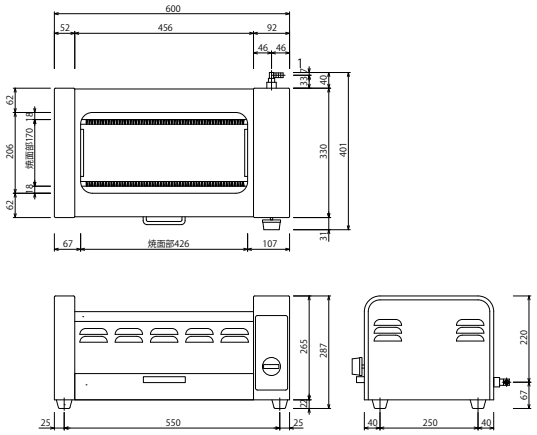
※KIG-62BY、KIG-93BY、KIG-114BYは備長風味が付属しています。それ以外の機種はオプションになります。

## 早業

### 様々な食材に対応するハイスピードガスグリラー

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

KGG-60




KGG-60

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 焼成部寸法（mm） | | ガス接続口径（mm） | | ガス消費量（kW） | | 本体重量（kg） | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | | |
| KGG-60 | 600 | 330 | 290 | 426 | 170 | φ 13 | φ 9.5 | 6.3 | 6.7 | 19 | 305,800 |
| KGG-75 | 750 | 330 | 290 | 576 | 170 | φ 13 | φ 9.5 | 7.7 | 8.1 | 22 | 336,600 |
| KGG-100 | 1000 | 330 | 290 | 786 | 170 | φ 13 | φ 9.5 | 10.6 | 10.8 | 26 | 433,400 |

## 串焼器

### コンパクトデザインのガス式串焼器

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

RGK-61D

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | ガス接続口径（mm） | ガス消費量（kW） | | 本体重量（kg） | 税込価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 都市 G | LPG | | |
| RGK-61D | 606.5 | 209.5 | 216 | φ 9.5 | 2.44 | 2.52 | 7.5 | 37,730 |
| RGK-62D | 581 | 324.5 | 240 | φ 9.5 | 4.88 | 5.04 | 12 | 64,460 |
| RGK-64 | 1020 | 337.5 | 236.5 | φ 9.5 | 10.0 | 10.0 | 29 | 121,110 |

## 回転釜

### 煮る・炒めるの大量調理向き

煮物、炒め物、揚げ物など、幅広い調理に対応する回転釜。大型レストランや学校、病院の給食など、大量調理を行う業種では特に便利です。
脚部は耐久力にも優れ、内釜の素材は、鋳鉄、ステンレス、アルミから選べます。

### 低輻射ガス

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 税込価格 (円) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | 内釜：アルミ | 内釜：SUS | 内釜：鋳鉄 |
| GHSX-26 | 1380 | 902 | 850 | 55 | 15 | 23.3 | 1,780,900 | 1,894,200 | 1,771,000 |
| GHSX-28 | 1427 | 1000 | 856 | 80 | 15 | 30.2 | 1,811,700 | 1,926,100 | 1,801,800 |
| GHSX-30 | 1485 | 1048 | 862 | 110 | 15 | 34.9 | 1,843,600 | 1,956,900 | 1,832,600 |
| GHSX-32 | 1584 | 1076 | 862 | 140 | 15 | 46.5 | 2,029,500 | 2,142,800 | 2,018,500 |
| KIFSD2-20 | 1535 | 1110 | 780 | 110 | 20 | 36.0 | オープン価格 | - | オープン価格 |
| KIFSD2-30 | 1620 | 1160 | 855 | 150 | 20 | 36.0 | オープン価格 | - | オープン価格 |
| KIFSD2-40 | 1730 | 1210 | 855 | 180 | 20 | 46.0 | オープン価格 | - | オープン価格 |
| HTK-140 | 1518 | 979 | 798 | 140 | 15 | 19.0 | - | 2,637,800 | - |

KIFSD2-30

HTK-140

### ガス式・外装ステンレス

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 内釜：アルミ | 内釜：SUS | 内釜：鋳鉄 |
| KGS-10 | 1011 | 860 | 780 | 55 | 20 | 18.0 | 74 | 495,000 | - | 514,800 |
| KGS-15 | 1112 | 960 | 780 | 80 | 20 | 23.0 | 81 | 528,000 | - | 548,900 |
| KGS-20 | 1163 | 980 | 780 | 110 | 20 | 36.0 | 89 | 561,000 | - | 583,000 |
| KGS-30 | 1213 | 1040 | 810 | 150 | 20 | 36.0 | 93 | 627,000 | - | 652,300 |
| KGS-40 | 1287 | 1100 | 810 | 180 | 20 | 46.0 | 105 | 704,000 | - | 732,600 |
| KGS-L40 | 1374 | 1190 | 860 | 230 | 20 | 46.0 | 121 | 797,500 | - | 829,400 |
| KGHS-23 | 1155 | 826 | 785 | 36 | 20 | 23.3 | 100 | 421,300 | 504,900 | 412,500 |
| KGHS-26 | 1259 | 906 | 795 | 55 | 20 | 23.3 | 110 | 434,500 | 518,100 | 425,700 |
| KGHS-28 | 1281 | 946 | 795 | 80 | 20 | 37.2 | 130 | 448,800 | 534,600 | 440,000 |
| KGHS-30 | 1355 | 1020 | 805 | 110 | 20 | 37.2 | 150 | 503,800 | 595,100 | 495,000 |
| KGHS-32 | 1371 | 1036 | 825 | 140 | 20 | 50.0 | 165 | 576,400 | 623,700 | 567,600 |
| KGHS-35 | 1481 | 1158 | 880 | 190 | 20 | 50.0 | 185 | 826,100 | 898,700 | 817,300 |

※本体重量は、アルミ仕様のものになります。

KGS-30

### 蒸気式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | 蒸気接続口径 (A) | | 蒸気消費量 (kg/h) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 給気 | 排気 | | |
| RHST-18 | 1281 | 636 | 860 | 70 | 20 | 20 | 49 | 1,237,500 |
| RHST-20 | 1331 | 688 | 860 | 90 | 20 | 20 | 60 | 1,301,300 |
| RHST-22 | 1431 | 756 | 880 | 125 | 20 | 20 | 66 | 1,421,200 |
| RHST-23 | 1481 | 806 | 880 | 145 | 20 | 20 | 70 | 1,479,500 |
| RHST-25 | 1531 | 856 | 905 | 180 | 20 | 20 | 71 | 1,557,600 |
| RHST-30 | 1677 | 958 | 910 | 220 | 25 | 25 | 73 | 1,843,600 |
| RHST-32 | 1727 | 1008 | 930 | 260 | 25 | 25 | 73 | 1,906,300 |
| RHST-35 | 1831 | 1158 | 950 | 340 | 25 | 25 | 79 | 2,097,700 |
| RHST-38 | 1831 | 1158 | 1080 | 400 | 25 | 25 | 80 | 2,526,700 |
| KSⅡ-10 | 994 | 760 | 765 | 60 | 15 | 15 | 39 | 1,232,000 |
| KSⅡ-15 | 1106 | 880 | 795 | 110 | 15 | 15 | 46 | 1,342,000 |
| KSⅡ-20 | 1204 | 990 | 815 | 150 | 20 | 20 | 51 | 1,452,000 |
| KSⅡ-30 | 1318 | 1080 | 825 | 200 | 25 | 20 | 69 | 1,760,000 |
| KSⅡ-50 | 1422 | 1200 | 960 | 300 | 25 | 20 | 76 | 2,046,000 |
| KSⅡ-60 | 1512 | 1290 | 960 | 350 | 25 | 20 | 80 | 2,156,000 |
| KSⅡ-70 | 1984 | 1200 | 980 | 400 | 25 | 20 | 88 | 2,376,000 |
| EK70/12S | 1315 | 780 | 850 | 125 | 20 | 15 | 110 | 1,120,900 |
| EK80/20S | 1415 | 860 | 905 | 200 | 20 | 15 | 140 | 1,218,800 |
| EK90/26S | 1620 | 960 | 1080 | 265 | 25 | 20 | 160 | 1,530,100 |
| EK100/38S | 1720 | 1060 | 1130 | 380 | 25 | 20 | 200 | 1,707,200 |
| EK120/53S | 1920 | 1260 | 1080 | 530 | 25 | 20 | 250 | 2,181,300 |

EK70/12S

RHST-30

## ガス式・排水ドロー装置付

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| KIG2D1-10 | 1240 | 930 | 1500 | 55 | 20 | 18.0 | オープン価格 |
| KIG2D1-15 | 1340 | 1040 | 1585 | 80 | 20 | 28.0 | オープン価格 |
| KIG2D1-20 | 1390 | 1060 | 1645 | 110 | 20 | 36.0 | オープン価格 |
| KIG2D1-30 | 1440 | 1110 | 1740 | 150 | 20 | 36.0 | オープン価格 |
| KIG2D1-40 | 1510 | 1160 | 1860 | 180 | 20 | 46.0 | オープン価格 |
| KIG2D1-L40 | 1600 | 1200 | 1960 | 230 | 20 | 46.0 | オープン価格 |
| KHG2-10 | 1340 | 810 | 770 | 60 | 20 | 18.0 | 988,900 |
| KHG2-20 | 1390 | 860 | 790 | 110 | 20 | 36.0 | 1,043,900 |
| KHG2-30 | 1530 | 1030 | 810 | 150 | 20 | 36.0 | 1,100,000 |
| KHG2-40 | 1615 | 1100 | 860 | 200 | 20 | 46.0 | 1,169,300 |

KHG2-30

## ガス式・ドライシステムユニット

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | 内釜：アルミ | 内釜：鋳鉄 | 内釜：SUS |
| GHSD1-23 | 1208 | 1426 | 785 | 36 | 20 | 23.3 | 200 | 1,483,900 | 1,475,100 | 1,547,700 |
| GHSD1-26 | 1312 | 1503 | 795 | 55 | 20 | 23.3 | 220 | 1,553,200 | 1,544,400 | 1,620,300 |
| GHSD1-28 | 1334 | 1543 | 795 | 80 | 20 | 37.2 | 250 | 1,623,600 | 1,614,800 | 1,690,700 |
| GHSD1-30 | 1408 | 1573 | 805 | 110 | 20 | 37.2 | 270 | 1,735,800 | 1,727,000 | 1,808,400 |
| GHSD1-32 | 1424 | 1643 | 825 | 140 | 20 | 50.0 | 300 | 1,874,400 | 1,865,600 | 1,907,400 |
| GHSD1-35 | 1522 | 1663 | 880 | 190 | 20 | 50.0 | 370 | 2,110,900 | 2,102,100 | 2,191,200 |

GHSD1-30

## ガス式・フライ仕様

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| GHSFE-23 | 1168 | 826 | 786 | 36 | 20 | 18.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 998,800 |
| GHSFEⅡ-23 | 1168 | 826 | 786 | 36 | 20 | 18.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,158,300 |
| GHSFE-26 | 1272 | 906 | 795 | 55 | 20 | 18.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,025,200 |
| GHSFEⅡ-26 | 1272 | 906 | 795 | 55 | 20 | 18.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,184,700 |
| GHSFE-28 | 1295 | 946 | 795 | 80 | 20 | 30.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,047,200 |
| GHSFEⅡ-28 | 1295 | 946 | 795 | 80 | 20 | 30.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,206,700 |
| GHSFE-30 | 1369 | 1020 | 805 | 110 | 20 | 30.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,081,300 |
| GHSFEⅡ-30 | 1369 | 1020 | 805 | 110 | 20 | 30.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,240,800 |
| GHSFE-32 | 1384 | 1036 | 825 | 140 | 20 | 43.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,107,700 |
| GHSFEⅡ-32 | 1384 | 1036 | 825 | 140 | 20 | 43.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,267,200 |
| GHSFE-35 | 1495 | 1158 | 880 | 190 | 20 | 43.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,113,200 |
| GHSFEⅡ-35 | 1495 | 1158 | 880 | 190 | 20 | 43.0 | 1 φ 100V | 0.02 | 1,274,900 |

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

GHSFE-23

## IHクッキングケトル

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

TIH-30S

# 加熱調理用機器 ホットフーズライン

## ティルティングパン

### 使いやすい機能が充実、プロ仕様の大量調理機

煮る・炒める・焼く・揚げるの多彩な調理が１台でできるプロユースの調理機。ホテルやレストラン、学校、病院などでの大量調理用として最適です。サーモスタットによる自動温度制御、強力な火力に対応する12㎜の特殊鋼板の鍋底など機能性も充実。ガス式、電気式から選べます。

#### ガス式

CSP3-70F

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| CSP3-70F | 1240 | 940 | 880 | 70 | 20 | 27.9 | 1 φ 100V | 0.02 | 185 | 1,903,300 |
| CSP3-100F | 1540 | 940 | 880 | 100 | 20 | 38.4 | 1 φ 100V | 0.025 | 220 | 2,277,000 |

#### 電気式

BSK-12

| 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 | | | | | |
| CSPE-70F | 1240 | 890 | 880 | 70 | 3 φ 200V | 12.0 | 190 | 1,837,000 |
| CSPE-100F | 1540 | 890 | 880 | 100 | 3 φ 200V | 16.0 | 225 | 2,211,000 |
| BSK-12 | 1300 | 1015 | 850 | 100 | 3 φ 200V | 12.0 | 200 | 1,666,500 |
| BSK-18 | 1650 | 1015 | 850 | 160 | 3 φ 200V | 18.0 | 220 | 2,088,900 |

## ロータリーシェフ

### 大量調理も、回転釜でムラなく仕上がる

煮物、炒め物などを大量かつスピーディーに調理。回転式なので、加熱ムラのないおいしい仕上がりが得られます。給食センターや惣菜工場などに最適です。

RCD-N75S

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ガス接続口径 (A) | | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 都市 G | LPG | | | | |
| RCD-N50S | 1200 | 810 | 1280 | 20 | 20 | 31.4 | 3 φ 200V | 0.1 | 195 |
| RCD-N60S | 1340 | 900 | 1330 | 20 | 20 | 44.8 | 3 φ 200V | 0.2 | 275 |
| RCD-N75S | 1540 | 1040 | 1530 | 25 | 25 | 70.9 | 3 φ 200V | 0.2 | 380 |
| RCD-N90S | 1700 | 1280 | 1830 | 25 | 25 | 83.7 | 3 φ 200V | 0.4 | 520 |

※価格は別途お問い合わせください。

## 回転炒め機

### 大量食材を一気に炒める

給食センターや惣菜工場など大量調理のニーズに対応。
料理の仕上がり温度を80℃以上にするハイカロリータイプもあります。

CHAO-150

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 容量 (L) | ガス接続口径 (A) | | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 都市 G | LPG | | | | | |
| CHAO-50 | 1415 | 1252 | 1449 | 10 | 20 | 25 | 34.9 | 3 φ 200V | 0.4 | 400 | オープン価格 |
| CHAO-100 | 1565 | 1321 | 1626 | 20 | 20 | 25 | 46.5 | 3 φ 200V | 0.4 | 500 | オープン価格 |
| CHAO-150 | 1715 | 1433 | 1827 | 30 | 20 | 25 | 58.1 | 3 φ 200V | 0.4 | 590 | オープン価格 |

# 炊飯器（立体ガス式）

## ふっくらおいしく、大量炊飯

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

CRA2-100NS

CRA2-150NS

### ■ 涼厨仕様

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 炊飯能力 (kg/回) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| CRA2-100NS | 780 | 740 | 1530 | 7×2 | 20 | 20.9 | 1φ100V | 0.03 | 875,600 |
| CRA2-100NS-PS | 780 | 740 | 1530 | 7×2 | 20 | 20.9 | 1φ100V | 0.033 | 970,200 |
| CRA2-150NS | 780 | 740 | 1630 | 7×3 | 20 | 31.4 | 1φ100V | 0.045 | 1,243,000 |
| CRA2-150NS-PS | 780 | 740 | 1630 | 7×3 | 20 | 31.4 | 1φ100V | 0.048 | 1,331,000 |

※PSタイプは、予約タイマー付きです。

KRA2-100N

KRA2-150N

KLGH-100

KLGS-150

### ■ 標準タイプ

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 炊飯能力 (kg/回) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 電源 | 消費電力 (kW) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KRA2-100N | 750 | 707 | 1200 | 7×2 | 20 | 20.9 | 1φ100V | 0.03 | 649,000 |
| KRA2-150N | 750 | 707 | 1300 | 7×3 | 20 | 31.4 | 1φ100V | 0.045 | 928,400 |
| KLGH-100 | 725 | 731 | 1127 | 7×2 | 20 | 20.9 | 1φ100V | 0.035 | 715,000 |
| KLGH-150 | 725 | 731 | 1325 | 7×3 | 20 | 31.4 | 1φ100V | 0.05 | 990,000 |
| KLGS-100 | 725 | 731 | 1127 | 7×2 | 20 | 20.9 | 1φ100V | 0.023 | 638,000 |
| KLGS-150 | 725 | 731 | 1325 | 7×3 | 20 | 31.4 | 1φ100V | 0.032 | 913,000 |

## 炊飯器(ガス式)

### ふっくらとしたご飯を安定提供

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

PR-360SS

RR-300C

PR-6DSS

PR-4200S

### ■ 涼厨仕様

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 炊飯量 (L/ 回) | ガス接続口径 (mm) | | ガス消費量 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | | |
| PR-360SS | 455 | 381 | 372 | 1.0 ～ 3.6 | φ 9.5 | φ 9.5 | 3.14 | 3.22 | 9.5 | 63,360 |
| PR-360SSF | 455 | 381 | 372 | 1.0 ～ 3.6 | φ 9.5 | φ 9.5 | 3.14 | 3.22 | 9.5 | 76,120 |

### ■ 標準タイプ

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 炊飯量 (L/ 回) | ガス接続口径 (mm) | | ガス消費量 (kW) | | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 都市 G | LPG | 都市 G | LPG | | |
| RR-200CF | 446 | 335 | 374 | 1.4 ～ 3.6 | φ 9.5 | φ 9.5 | 4.88 | 4.71 | 6.8 | 54,890 |
| RR-300C | 492 | 423 | 426 | 2.0 ～ 6.0 | φ 13 | φ 9.5 | 5.52 | 5.54 | 12.9 | 68,750 |
| RR-550C | 569 | 485 | 447 | 4.0 ～ 10.0 | φ 13 | φ 9.5 | 11.0 | 10.3 | 16.2 | 79,200 |
| PR-6DSS | 513 | 410 | 414 | 2.0 ～ 6.0 | φ 9.5 | φ 9.5 | 7.44 | 7.28 | 11.5 | 72,490 |
| PR-10DSS | 573 | 470 | 449 | 3.6 ～ 10.0 | φ 13 | φ 9.5 | 11.2 | 9.94 | 13.2 | 90,200 |
| PR-101DSS | 506 | 470 | 449 | 3.6 ～ 10.0 | φ 13 | φ 9.5 | 11.2 | 9.94 | 13.2 | 90,200 |

### ■ 電子ジャー付き

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 炊飯量 (L/ 回) | ガス接続口径 (mm) | ガス消費量 (kW) | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 都市 G | LPG | | | | |
| PR-4200S | 438 | 371 | 385 | 1.2 ～ 4.0 | φ 9.5 | 3.49 | 3.72 | 1 φ 100V | 0.31 | 8.6 | 65,780 |

## 炊飯器 (小型・電気式)

### 簡単操作でおいしいご飯を提供

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 炊飯量 (L/ 回) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| SR-UH36P | 430 | 390 | 350 | 0.9 ～ 3.6 | 1 φ 100V | 1.4 | 8.6 | オープン価格 |
| SR-PGC36 | 502 | 429 | 344 | 0.9 ～ 3.6 | 1 φ 200V | 2.7 | 14.4 | オープン価格 |
| SR-PGC54 | 502 | 429 | 410 | 1.8 ～ 5.4 | 1 φ 200V | 4.57 | 16.2 | オープン価格 |
| SR-PGC54A | 502 | 429 | 410 | 1.8 ～ 5.4 | 3 φ 200V | 4.57 | 15.7 | オープン価格 |

SR-PGC54

## 電子ジャー

### 炊きたてのおいしさをしっかり守る

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 内容積 (L) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| JHA-A401 | 435 | 358 | 270 | 4 | 1 φ 100V | 0.035 | 4.8 | 46,200 |
| JHA-A541 | 435 | 358 | 315 | 5.4 | 1 φ 100V | 0.038 | 5.2 | 51,700 |
| JHA-A40P | 435 | 358 | 270 | 4 | 1 φ 100V | 0.035 | 4.8 | 46,200 |
| JHA-A54P | 435 | 358 | 315 | 5.4 | 1 φ 100V | 0.038 | 5.2 | 51,700 |
| JHC-A721 | 481 | 395 | 341 | 7.2 | 1 φ 100V | 0.045 | 6.2 | 57,200 |
| JHC-A901 | 481 | 395 | 406 | 9 | 1 φ 100V | 0.048 | 6.8 | 62,700 |
| JHC-A72P | 481 | 395 | 341 | 7.2 | 1 φ 100V | 0.045 | 6.2 | 57,200 |
| JHC-A90P | 481 | 395 | 406 | 9 | 1 φ 100V | 0.048 | 6.8 | 62,700 |
| TH-GS40 | 460 | 380 | 250 | 4 | 1 φ 100V | 0.037 | 5 | 46,750 |
| TH-GS60 | 460 | 380 | 320 | 6 | 1 φ 100V | 0.042 | 5.5 | 52,250 |
| TH-GS80 | 460 | 380 | 390 | 8 | 1 φ 100V | 0.049 | 6 | 57,750 |
| TH-GA40 | 460 | 380 | 250 | 4 | 1 φ 100V | 0.037 | 5 | 46,750 |
| TH-GA60 | 460 | 380 | 320 | 6 | 1 φ 100V | 0.042 | 5.5 | 52,250 |
| TH-GA80 | 460 | 380 | 390 | 8 | 1 φ 100V | 0.049 | 6 | 57,750 |

TH-GS60

TH-GA60

## スープジャー

### 5段階の設定で、おいしく保温

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 内容積 (L) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| TH-CV045 | 315 | 260 | 350 | 4.5 | 1 φ 100V | 0.14 | 4.1 | 77,000 |
| TH-CV080 | 365 | 315 | 375 | 8 | 1 φ 100V | 0.21 | 5.5 | 82,500 |
| TH-CV120 | 460 | 395 | 355 | 12 | 1 φ 100V | 0.24 | 7 | 101,200 |
| TH-CV160 | 460 | 395 | 405 | 16 | 1 φ 100V | 0.28 | 8 | 118,800 |

TH-CV080

## エバーホット

### スープウォーマー

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

### すしシャリ専用ライスウォーマー

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 内容積 (L) | 設定温度 (℃) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| NMW-088 | φ 353 | | 360 | 8 | 70～90 (可変式) | 1 φ 100V | 0.2 | 7.2 | 83,600 |
| NV-25 | φ 383 | | 410 | 4.5 | 37 | 1 φ 100V | 0.047 | 6.2 | 67,100 |
| NV-35S | φ 415 | | 400 | 6.3 | 37 | 1 φ 100V | 0.05 | 9.5 | 91,300 |

NMW-088

NV-25

## ベンマリー

### 調理済みの食品を適温で保温

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KBT-961E | 900 | 600 | 800 | 3 φ 200V | 2.25 | 15 | 25 | 45 | 356,400 |
| KBT-1261E | 1200 | 600 | 800 | 3 φ 200V | 3.0 | 15 | 25 | 51 | 426,800 |
| KBT-1571E | 1500 | 750 | 800 | 3 φ 200V | 4.5 | 15 | 25 | 66 | 552,200 |
| KBT-1871E | 1800 | 750 | 800 | 3 φ 200V | 4.5 | 15 | 25 | 76 | 620,400 |

KBT-1571E

## ウォーマーテーブル

### 作りたての味をそのままに、しっかり保温

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

#### スタンダード型

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KST-661E | 600 | 600 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 26.5 | 303,600 |
| KST-961E | 900 | 600 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 32 | 382,800 |
| KST-1261E | 1200 | 600 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 38 | 456,500 |
| KST-1561E | 1500 | 600 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 46.6 | 564,300 |
| KST-1861E | 1800 | 600 | 800 | 3φ200V | 4.5 | 15 | 25 | 53 | 608,300 |
| KST-671E | 600 | 750 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 28 | 327,800 |
| KST-971E | 900 | 750 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 34 | 403,700 |
| KST-1271E | 1200 | 750 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 40 | 488,400 |
| KST-1571E | 1500 | 750 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 49 | 589,600 |
| KST-1871E | 1800 | 750 | 800 | 3φ200V | 4.5 | 15 | 25 | 55 | 640,200 |
| KST-1891E | 1800 | 900 | 800 | 3φ200V | 4.5 | 15 | 25 | 58 | 689,700 |

KST-1561E

#### キャビネット型

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KST-661CE | 600 | 600 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 33 | 356,400 |
| KST-961CE | 900 | 600 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 45.5 | 447,700 |
| KST-1261CE | 1200 | 600 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 56 | 542,300 |
| KST-1561CE | 1500 | 600 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 68.3 | 665,500 |
| KST-1861CE | 1800 | 600 | 800 | 3φ200V | 4.5 | 15 | 25 | 74 | 723,800 |
| KST-671CE | 600 | 750 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 35 | 385,000 |
| KST-971CE | 900 | 750 | 800 | 3φ200V | 2.25 | 15 | 25 | 47 | 476,300 |
| KST-1271CE | 1200 | 750 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 58 | 542,300 |
| KST-1571CE | 1500 | 750 | 800 | 3φ200V | 3.0 | 15 | 25 | 71 | 693,000 |
| KST-1871CE | 1800 | 750 | 800 | 3φ200V | 4.5 | 15 | 25 | 77 | 755,700 |
| KST-1891CE | 1800 | 900 | 800 | 3φ200V | 4.5 | 15 | 25 | 95.5 | 809,600 |

KST-1561CE

## リヒートウォーマーキャビネット

### 盛り付けした料理を冷蔵から再加熱

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

RHW -720

RHW -7205

RHW -1400

RHC-24SRB

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 定格消費電力 (kW) | シートパン収納枚数 (ピッチ 100mm) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| RHW -720 | 720 | 1400 | 1880 | 3φ200V | 4.0 | 9枚 | 15 | 25 | 240 | 2,706,000 |
| RHW -7205 | 720 | 800 | 1480 | 3φ200V | 3.0 | 5枚 | 15 | 25 | 205 | 2,508,000 |
| RHW -1400 | 1400 | 560 | 1880 | 3φ200V | 8.1 | 18枚 | 15 | 25 | 380 | 4,059,000 |

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 定格消費電力 (kW) (50/60Hz) | | 天板素材 | 上部冷蔵庫 | トレー棚 | パンチングトレー収納枚数 (ピッチ 71.5mm) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | 加熱時 | 冷蔵時 | | | | | | |
| | | | | | 1 φ 200V | 1 φ 100V | | | | | | |
| RHC-24SRB | 1150 | 780 | 1000 (1575) | 1φ100V/1φ200V | 2.4/2.4 | 0.51/0.58 | ステンレス | あり | あり | 9枚 | 240 | 3,363,800 |

※1φ200Vと1φ100Vの電源が必要です。

## スービットクッカー

真空包装機はP.186をご覧ください。

### 真空調理に最適

真空包装した食材を均一で最適な温度で加熱調理する高性能湯煎器。0.1℃単位で温度の調節ができ、繊細な温度管理が求められる真空調理に最適です。また、本体は着脱式のため鍋やポットにも取り付けることができ、ケータリングなどの持ち運びも可能です。

本体

ウォータータンク

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | タンク容量 (L) | 電源 | 消費電力 (kW) | 温度設定範囲 (℃) | 設定時間範囲 | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KSV-9-1 (本体) | 124 | 140 | 360 | - | 1 φ 100V | 1.2 | 5 ～ 95 | 1 分～ 99 時間 | オープン価格 |
| KSV-9-2 (本体) | 124 | 140 | 360 | - | 1 φ 200V | 1.6 | 5 ～ 95 | 1 分～ 99 時間 | オープン価格 |
| 1/1サイズ (ウォータータンク) | 335 | 600 | 288 | 28 | - | - | - | - | オープン価格 |
| 2/1サイズ (ウォータータンク) | 660 | 600 | 288 | 56 | - | - | - | - | オープン価格 |
| 1/1サイズ (ウォータータンク用フタ) | 335 | 600 | - | - | - | - | - | - | オープン価格 |
| 2/1サイズ (ウォータータンク用フタ) | 660 | 600 | - | - | - | - | - | - | オープン価格 |

※フタの代わりにフローティングボールのご用意や中心温度計のご用意もございます。価格は別途お問い合わせください。

## 卓上ウォーマー

### 温め直し不要な湯煎式ウォーマー

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ポット容量 (L) | 温度設定範囲 (℃) | 電源 | 消費電力 (kW) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| KTW-6.5T | 350 | 560 | 260 | 6.5 × 2 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 126,500 |
| KTW-1/1T | 350 | 560 | 260 | 18.8 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 123,200 |
| KTW-1/2T | 350 | 560 | 260 | 8.9 × 2 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 127,600 |
| KTW-1/3T | 350 | 560 | 260 | 5.2 × 3 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 129,800 |
| KTW-1/4T | 350 | 560 | 260 | 3.7 × 4 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 133,100 |
| KTW-6.5Y | 560 | 350 | 260 | 6.5 × 2 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 126,500 |
| KTW-1/1Y | 560 | 350 | 260 | 18.8 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 123,200 |
| KTW-1/2Y | 560 | 350 | 260 | 8.9 × 2 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 127,600 |
| KTW-1/3Y | 560 | 350 | 260 | 5.2 × 3 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 129,800 |
| KTW-1/4Y | 560 | 350 | 260 | 3.7 × 4 | 0 ～ 110 | 1 φ 100V | 0.7 | 15 | 14 | 133,100 |

KTW-1/2T

KTW-6.5Y

## ディッシュウォーマーテーブル

### 温製料理用などの提供食器を温める

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 庫内寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| KDT-961E | 900 | 600 | 800 | 610 | 477 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 46 | 431,200 |
| KDT-1261E | 1200 | 600 | 800 | 910 | 477 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 61 | 477,400 |
| KDT-1561E | 1500 | 600 | 800 | 1210 | 477 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 65 | 539,000 |
| KDT-1861E | 1800 | 600 | 800 | 1510 | 477 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 74 | 567,600 |
| KDT-971E | 900 | 750 | 800 | 610 | 627 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 53 | 442,200 |
| KDT-1271E | 1200 | 750 | 800 | 910 | 627 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 63 | 503,800 |
| KDT-1571E | 1500 | 750 | 800 | 1210 | 627 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 72 | 552,200 |
| KDT-1871E | 1800 | 750 | 800 | 1510 | 627 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 83 | 576,400 |
| KDT-1891E | 1800 | 900 | 800 | 1510 | 777 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 95 | 629,200 |
| KDT-961EW | 900 | 600 | 800 | 610 | 434 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 46 | 503,800 |
| KDT-1261EW | 1200 | 600 | 800 | 910 | 434 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 61 | 541,200 |
| KDT-1561EW | 1500 | 600 | 800 | 1210 | 434 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 65 | 598,400 |
| KDT-1861EW | 1800 | 600 | 800 | 1510 | 434 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 74 | 633,600 |
| KDT-971EW | 900 | 750 | 800 | 610 | 584 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 53 | 512,600 |
| KDT-1271EW | 1200 | 750 | 800 | 910 | 584 | 540 | 3 φ 200V | 1.5 | 63 | 585,200 |
| KDT-1571EW | 1500 | 750 | 800 | 1210 | 584 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 72 | 638,000 |
| KDT-1871EW | 1800 | 750 | 800 | 1510 | 584 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 83 | 673,200 |
| KDT-1891EW | 1800 | 900 | 800 | 1510 | 734 | 540 | 3 φ 200V | 2.25 | 95 | 743,600 |

KDT-1261E

## 遠赤外線温蔵庫

### 料理を温かいまま大量保温

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

KHL-630TM

KHL-115MG

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 内容積 (L) | 段数 棚ピッチ 50mm | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KHL-630T | 630 | 810 | 1770 | 425 | 8 | 1 φ 100V | 1.3 | 105 | 1,797,400 |
| KHL-630TG | 630 | 810 | 1770 | 425 | 8 | 1 φ 100V | 1.3 | 110 | 2,009,700 |
| KHL-630TM | 670 | 900 | 1785 | 425 | 8 | 1 φ 100V | 1.3 | 115 | 1,960,200 |
| KHL-630TMG | 670 | 900 | 1785 | 425 | 8 | 1 φ 100V | 1.3 | 120 | 2,124,100 |
| KHL-115M | 1280 | 905 | 1375 | 672 | 6 | 1 φ 100V | 1.3 | 130 | 2,124,100 |
| KHL-115MG | 1280 | 905 | 1375 | 672 | 6 | 1 φ 100V | 1.3 | 135 | 2,319,900 |
| KHL-115S | 1150 | 810 | 1360 | 672 | 6 | 1 φ 100V | 1.3 | 130 | 2,026,200 |
| KHL-115SG | 1150 | 810 | 1360 | 672 | 6 | 1 φ 100V | 1.3 | 135 | 2,173,600 |

## ロールイン温蔵庫

### カートに載せたまま、温蔵可能

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

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 内容積 (L) | 温度設定範囲 (℃) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KRH-2 | 1725 | 1000 | 2130 | 2339 | 20～85 | 3 φ 200V | 7.9 | 340 | 4,323,000 |

## ホットキャビネット (温蔵庫)

### 料理の乾燥を防げる保湿機能付き温蔵庫

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

KHC-1271S

KHC-1271D

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 内容積 (L) | 扉枚数 | 棚枚数 | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | | | |
| KHC-771S | 750 | 750 | 1800 | 470 | 1 | 4 | 3 φ 200V | 4.6 | 15 | 25 | 107 | 1,058,200 |
| KHC-1271S | 1200 | 750 | 1800 | 840 | 2 | 8 | 3 φ 200V | 4.6 | 15 | 25 | 137 | 1,375,000 |
| KHC-1571S | 1500 | 750 | 1800 | 1090 | 2 | 8 | 3 φ 200V | 5.6 | 15 | 25 | 169 | 1,584,000 |
| KHC-1871S | 1800 | 750 | 1800 | 1340 | 3 | 12 | 3 φ 200V | 6.6 | 15 | 25 | 187 | 1,898,600 |
| KHC-771D | 750 | 750 | 1800 | 470 | 2 | 4 | 3 φ 200V | 4.6 | 15 | 25 | 109 | 1,108,800 |
| KHC-1271D | 1200 | 750 | 1800 | 840 | 4 | 8 | 3 φ 200V | 4.6 | 15 | 25 | 142 | 1,475,100 |
| KHC-1571D | 1500 | 750 | 1800 | 1090 | 4 | 8 | 3 φ 200V | 5.6 | 15 | 25 | 171 | 1,684,100 |
| KHC-1871D | 1800 | 750 | 1800 | 1340 | 6 | 12 | 3 φ 200V | 6.6 | 15 | 25 | 189 | 2,048,200 |

## ホットワゴン

### ディッシュアップした料理を適温で保温

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

KHW-600

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 段数 棚ピッチ 86mm | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KHW-600 | 670 | 865 | 1705 | 13 | 1 φ 100V | 1.38 | 110 | 809,600 |
| KHW-800 | 875 | 660 | 1705 | 13 | 1 φ 100V | 1.38 | 110 | 918,500 |
| KHW-600G | 670 | 865 | 1705 | 13 | 1 φ 100V | 1.38 | 113 | 929,500 |
| KHW-800G | 875 | 660 | 1705 | 13 | 1 φ 100V | 1.38 | 113 | 1,031,800 |

※Gタイプはガラス扉仕様です。

## コンベアトースター

### 大量かつ多彩なパンをおいしくトースト

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

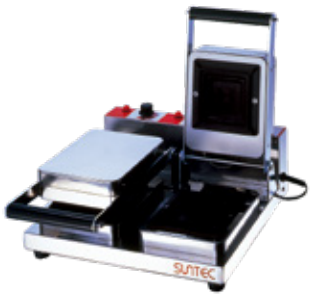
TQ-400H

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 能力 (枚 /h) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| TQ-400H | 370 | 450 | 403 | 360 | 1 φ 200V | 2.06 | 22 | 477,400 |
| TQ-800H | 370 | 575 | 422 | 840 | 1 φ 200V | 3.3 | 28 | 543,400 |

## ホットスナッカー

### 簡単操作のホットサンドメーカー

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



SHS-2

| 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 | | | |
| SHS-1 | 185 | 385 | 165 | 1 φ 100V | 0.5 | 132,000 |
| SHS-2 | 370 | 385 | 175 | 1 φ 100V | 1.0 | 203,500 |

# 加熱調理用機器 ホットフーズライン

## パニーニクッカー

### コンパクトなパニーニ専用マシン

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

PGS-2

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 温度調整範囲 (℃) | 電源 | 消費電力 (kW) | 税込価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| PC-10 | 255 | 445 | 165 | 0～250 | 1φ100V | 0.75 | 184,800 |
| PC-20 | 510 | 445 | 165 | 0～250 | 1φ100V | 1.5 | 294,800 |
| PGS-1 | 330 | 445 | 180 | 120～400 | 1φ100V | 1.4 | 365,200 |
| PGS-2 | 620 | 445 | 180 | 120～400 | 1φ200V | 2.7 | 507,100 |

## クレープ焼機

### 移動販売にも最適なコンパクトサイズ

省スペース化にも貢献するコンパクトなクレープ焼機。ホットケーキやパンケーキも焼けるので、メニューのバラエティを広げることも可能です。

EC-2000

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 熱板寸法 (mm) | 温度調整範囲 (℃) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| SC-100 | 490 | 490 | 195 | φ410 | 0～250 | 1φ100V | 1.5 | 16 | 217,800 |
| SC-200 | 490 | 490 | 190 | φ410 | 0～250 | 1φ200V | 2.5 | 27 | 217,800 |
| EC-1000 | 500 | 500 | 190 | φ410 | 30～250 | 1φ100V | 1.7 | 30 | 201,300 |
| EC-2000 | 500 | 500 | 190 | φ410 | 30～250 | 1φ200V | 2.5 | 32 | オープン価格 |

## おでん鍋(電気式)

### 安定保温が可能な電気式おでん鍋

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

CVS-6D

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 型箱寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 税込価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| CVS-6S | 370 | 470 | 279 | 275 | 369 | 125 | 1φ100V | 0.75 | 12 | 103,400 |
| CVS-6D | 370 | 470 | 279 | 275 | 369 | 125 | 1φ100V | 0.75 | 12 | 136,400 |
| CVS-8D | 655 | 470 | 279 | 275 | 369 | 125 | 1φ100V | 0.75×2 | 25 | 272,800 |

memo