

Hot Foods ● ホットフーズライン Line

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

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

ペーカリータイプは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



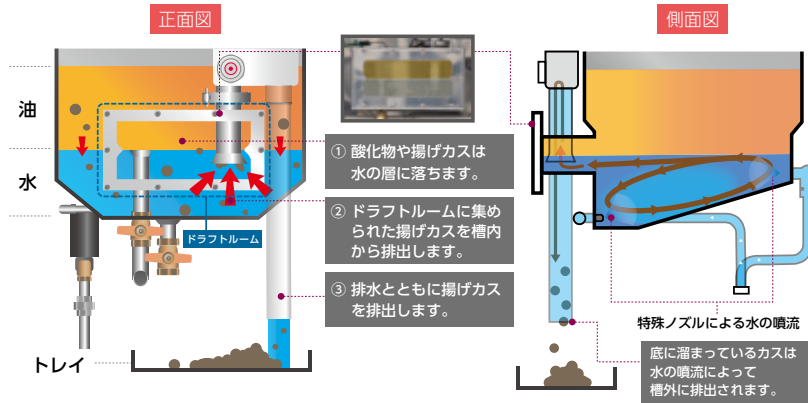
WAO-550



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	15	40	3 φ 200V	4.5	76	オープン価格
WAO-450	450	700	850(1550)	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	6.0	76	オープン価格
WAO-450-AL	450	700	850(1550)	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	6.1	82	オープン価格
WAO-450-C	450	700	850(1033)	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	6.1	82	オープン価格
WAO-450-CP	450	700	850(1300)	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	6.1	82	オープン価格
WAO-450-ALW	450	700	850(1550)	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	6.2	82	オープン価格
WAO-450-LD	450	700	850(1550)	390	400	23	8	15	40	3 φ 200V	7.5	82	オープン価格
WAO-550	550	700	850(1550)	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	7.5	81	オープン価格
WAO-550-AL	550	700	850(1550)	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	7.6	88	オープン価格
WAO-550-C	550	700	850(1033)	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	7.6	88	オープン価格
WAO-550-CP	550	700	850(1300)	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	7.6	88	オープン価格
WAO-550-ALW	550	700	850(1550)	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	7.7	88	オープン価格
WAO-550-LD	550	700	850(1550)	490	400	28	8	15	40	3 φ 200V	9.0	88	オープン価格
WAO-650	650	700	850(1550)	590	400	36	12	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	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	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	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	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	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: ロード仕様

※ダブルオートリフト仕様(ALW)、ロード仕様(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。

加熱調理用機器 ホットフーズライン

フライヤー(ガス式)

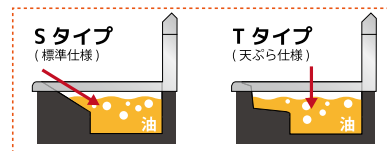


多彩な機能満載のエコタイプ・フライヤー

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。



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(天ぶら仕様)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	30	242,000
KFE-35N	360	600	830 (1205)	1	300	300	12.0	250	150～200	15	6.5	34	244,200
KFE-40N-S(標準)	450	600	830 (1205)	1	390	300	17.0	350	150～200	15	8.5	39	261,800
KFE-40N-T(天ぶら)	450	600	830 (1205)	1	390	450	18.0	350	150～200	15	8.5	39	261,800
KFE-50N-S(標準)	500	600	830 (1205)	1	440	300	18.7	450	150～200	15	8.5	41	279,400
KFE-50N-T(天ぶら)	500	600	830 (1205)	1	440	450	19.9	450	150～200	15	8.5	41	279,400
KFE-61N-S(標準)	650	600	830 (1205)	1	590	300	24.5	550	150～200	15	13.2	51	385,000
KFE-61N-T(天ぶら)	650	600	830 (1205)	1	590	450	26.0	550	150～200	15	13.2	51	385,000
KFE-62N-S(標準)	690	600	830 (1205)	2	300	300	11.0 × 2	500	150～200	15	13.2	56	413,600
KFE-62N-T(天ぶら)	690	600	830 (1205)	2	300	450	12.0 × 2	500	150～200	15	13.2	56	413,600
KFE-81N-S(標準)	830	600	830 (1205)	1	770	300	33.3	750	150～200	15	16.4	58	432,300
KFE-81N-T(天ぶら)	830	600	830 (1205)	1	770	450	35.3	750	150～200	15	16.4	58	432,300
KFE-82N-S(標準)	870	600	830 (1205)	2	390	300	17.0 × 2	700	150～200	15	16.4	62	469,700
KFE-82N-T(天ぶら)	870	600	830 (1205)	2	390	450	18.0 × 2	700	150～200	15	16.4	62	469,700
KFE-121N-S(標準)(※2)	1230	600	830 (1205)	1	1170	300	51.0	1100	150～200	20	25.5	100	829,400
KFE-121N-T(天ぶら)(※2)	1230	600	830 (1205)	1	1170	450	55.0	1100	150～200	20	25.5	100	829,400
KFE-122N-S(標準)(※2)	1270	600	830 (1205)	2	1210	300	23.0 × 2	1050	150～200	20	27.0	113	829,400
KFE-122N-T(天ぶら)(※2)	1270	600	830 (1205)	2	1210	450	26.0 × 2	1050	150～200	20	27.0	113	829,400
KFE-161N-S(標準)(※2)	1600	600	830 (1205)	1	1540	300	65.0	1500	150～200	20	36.4	121	1,139,600
KFE-161N-T(天ぶら)(※2)	1600	600	830 (1205)	1	1540	450	69.0	1500	150～200	20	36.4	121	1,139,600
KFE-162N-S(標準)(※2)	1630	600	830 (1205)	2	1570	300	34.3 × 2	1450	150～200	20	36.4	130	1,175,900
KFE-162N-T(天ぶら)(※2)	1630	600	830 (1205)	2	1570	450	36.3 × 2	1450	150～200	20	36.4	130	1,175,900

(※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。

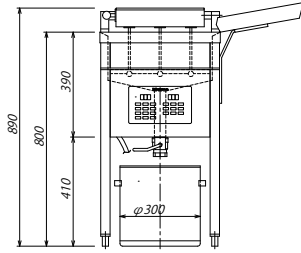
フライヤー(電気式)

実温が見やすく、使いやすい電気式フライヤー

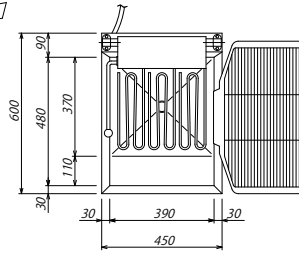
実温をデジタル表示する、見やすく使いやすい操作パネルや表面温度を低く抑える遠赤外線コーティングヒーター搭載で、提供品質の安定・向上に貢献します。また、ヒーターカバーの取り外しが可能なので、ヒーターパイプの清掃も簡単です。



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	584,100
KEF-18N	450	600	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.0	40	638,000
KEF-23N	550	600	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.0	45	706,200
KEF-27N	650	600	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.0	50	796,400
KEF-18NW	900	600	800	390	370	18 × 2	640	3 φ 200V	6.0 × 2	70	1,158,300
KEF-18ND	450	660	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.0	40	754,600
KEF-23ND	550	660	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.0	50	826,100
KEF-27ND	650	660	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.0	50	980,100
KEF-18NWD	900	660	800	390	370	18 × 2	640	3 φ 200V	6.0 × 2	70	1,371,700
KEF-18NL	450	680	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.1	45	1,030,700
KEF-23NL	550	680	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.1	50	1,073,600
KEF-27NL	650	680	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.1	55	1,230,900
KEF-18NLD	450	680	800	390	370	18	320	3 φ 200V	6.1	45	1,049,400
KEF-23NLD	550	680	800	490	370	23	460	3 φ 200V	8.1	50	1,189,100
KEF-27NLD	650	680	800	590	370	27	600	3 φ 200V	10.1	55	1,342,000

(※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)

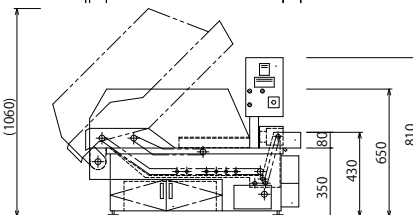
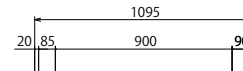
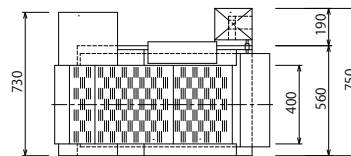
コンペアータイプはP.178をご覧ください。

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のため、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、作業台やドロワーコ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	2,204,400
KCAF-094E-K(スタンド式)	1105	750	850	36	-	-	300	1 ~ 13	3 φ 200V	12.07	95	2,270,400

※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

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

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 (°C)	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	104,500
OFT-140B	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 100V	1.4	110,000
OFT-140S	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 100V	1.4	108,900
OFT-200	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 200V	2.0	148,500
OFT-200B	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 200V	2.0	165,000
OFT-200S	250	466	300	8	60 ~ 200	1 φ 200V	2.0	165,000
OFT-300	345	480	336	10	60 ~ 200	1 φ 200V	3.0	324,500



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」を様々な組み合わせ、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。



型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	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										
KEMT-611	925	805	840	6+1	67	3 φ 200V	8.6	-	-	20 × 2	40	130	オープン価格
KEMT-611G	925	805	840	6+1	67	1 φ 200V	1.0	15	12.1	20 × 2	40	140	オープン価格
KEMT-611G-1	925	805	840	6+1	67	1 φ 100V	1.0	15	12.0	20 × 2	40	140	オープン価格
KEMT-1011	925	805	1120	10+1	67	3 φ 200V	17.0	-	-	20 × 2	40	167	オープン価格
KEMT-1011G	925	805	1120	10+1	67	1 φ 200V	1.0	15	20.0	20 × 2	40	177	オープン価格
KEMT-1011G-1	925	805	1120	10+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	67	3 φ 200V	34.0	-	-	20 × 2	40	295	オープン価格
KEMT-2011G	1030	875	1940	20+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	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。



型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	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										
KEMM-611	925	805	840	6+1	67	3 φ 200V	8.6	-	-	20 × 2	40	122	オープン価格
KEMM-611G	925	805	840	6+1	67	1 φ 100V	1.0	15	12	20 × 2	40	140	オープン価格
KEMM-1011	925	805	1125	10+1	67	3 φ 200V	17.0	-	-	20 × 2	40	166	オープン価格
KEMM-1011G	925	805	1120	10+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	218,900
KEM-T850	920	660	850	228,800



JOKER

マルチクッカーのコンパクトモデル JOKER。間口 650mm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。



型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	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	3 φ 200V	4.5	20 × 2	φ 40	70	オープン価格
KJST-623R	650	625	560	6	3 φ 200V	4.5	20 × 2	φ 40	70	オープン価格
KJMT-623L	650	625	560	6	3 φ 200V	4.5	20 × 2	φ 40	70	オープン価格
KJMT-623R	650	625	560	6	3 φ 200V	4.5	20 × 2	φ 40	70	オープン価格
KJMTR-623L	650	625	560	6	3 φ 200V	4.5	20 × 2	φ 40	70	オープン価格
KJMTR-623R	650	625	560	6	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。

加熱調理用機器

ホットフーズライン

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

高性能スチームングで、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プン。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)	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	70	3 φ 200V	10.4	20	40	132	オープン価格
KSTE-101W	860	795	1115	10	70	3 φ 200V	15.7	20	40	168	オープン価格
KSTE-201W	995	855	1843	20	65	3 φ 200V	30.8	20	40	290	オープン価格

※専用洗剤10kg 16,060円(税込)

ガス式



KSTG-61W



KSTG-101W



KSTG-201W

型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	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	70	1 φ 100V	0.4	20	12.0	20	40	142	オープン価格
KSTG-101W	860	795	1115	10	70	1 φ 100V	0.5	20	19.0	20	40	178	オープン価格
KSTG-201W	995	855	1843	20	65	1 φ 200V	0.8	20	36.0	20	40	300	オープン価格

※専用洗剤10kg 16,060円(税込)

■ 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	213,400
KS-101	860	795	650	198,000

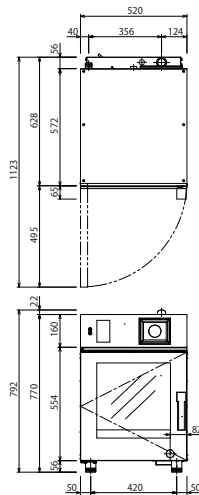
スチームコンベクション オープン コンパクト

設置場所を選ばないコンパクト設計

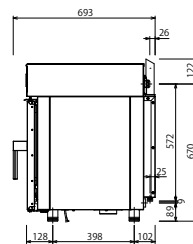
スチームボックスエボリューションの機能はそのままに、サイズを大幅にダウン。
限られたスペースを有効活用し、質の高い幅広い料理を提供できます。



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 (mm)	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。

横差しスチーム& コンベクションオープン

奥行650mmのコンパクトタイプ

ホテルパンを横差しにすることによって、従来の高性能・高出力はそのままに、コンパクトなボディを実現。
厨房スペースの有効活用や、作業効率の向上に貢献します。



型式	外形寸法 (mm)			棚段数 (段)	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 (mm)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ										
CKGS-5Y	850	650	690	5	70	1 φ 100V	0.25	15	8.5	20 × 2	φ 50	90	1,639,000

※専用洗剤10kg 16,060円(税込)

※架台はオプションになります。

加熱調理用機器 ホットフーズライン

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	1,826,000
e2s RED	356	633	644	312	330	170	1φ200V	3.6/3.3	1	100~275	52	1,826,000

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
税込価格:11,000円

■ スチコンクリーナー



容量:10kg
税込価格:16,060円

■ 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:5,060円

■ 浄軟水器 (カートリッジ式)



KNFX-OST
税込価格:71,500円

■ 浄軟水器 (カートリッジ式)



KRS-10L
税込価格:71,500円

■ 浄軟水器 (全自動式軟水器)



MSX-10 1φ100V 0.003kW
税込価格:165,000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	6,380	-
	530	325	65	7,260	9,130
	530	325	100	9,350	12,100
	530	325	150	11,660	14,960
ノンスティックアルミパン (波型) 1/1	530	325	30	9,460	-
ノンスティックアルミパン (波型) 2/3	354	325	25	7,700	-
ノンスティックアルミパン (波型) 1/2	322	263	25	6,050	-
ノンスティックアルミパン1/1	530	327	25	11,770	-
	530	327	35	12,100	-
	530	327	65	16,060	-
	530	327	100	17,710	-

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、落としばた、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。



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

蒸し物のふたに



落としばたに



冷凍シートに



すべり止めに



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		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

※単品で購入することも可能です。

オプション

■ 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

■ 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

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスライン

サニタリーライン

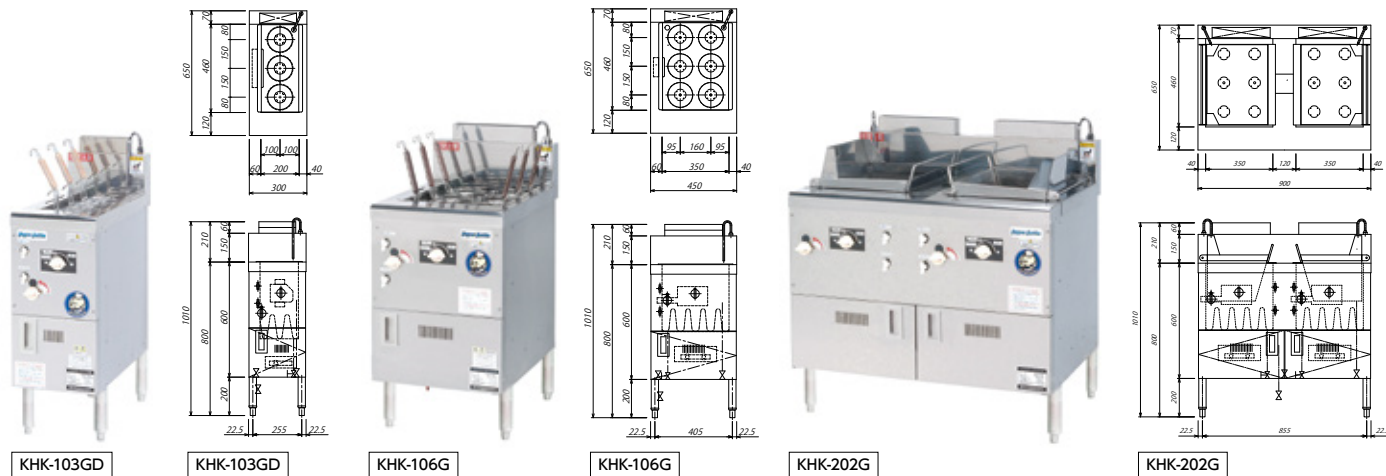
マスフーズライン

プレパレーションライン

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。



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	722,700
KHK-103GD	300	650	800	29	3	50 (25)	15	10.2	15	25 × 2	40	674,300
KHK-104G	450	500	800	28.6	4	70	20	14.5	15	25 × 2	40	770,000
KHK-106G	450	650	800	43	6	100	20	17.4	15	25 × 2	54	811,800
KHK-106GD	450	650	800	50	6	100 (50)	20	17.4	15	25 × 2	54	875,600
KHK-202G	900	650	800	43 × 2	2	200	20	34.8	15	25 × 3	90	1,492,700
KHK-212G	900	650	800	43 × 2	12	200	20	34.8	15	25 × 3	90	1,325,500

(※1) 能力：茹で時間3分30秒。0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。

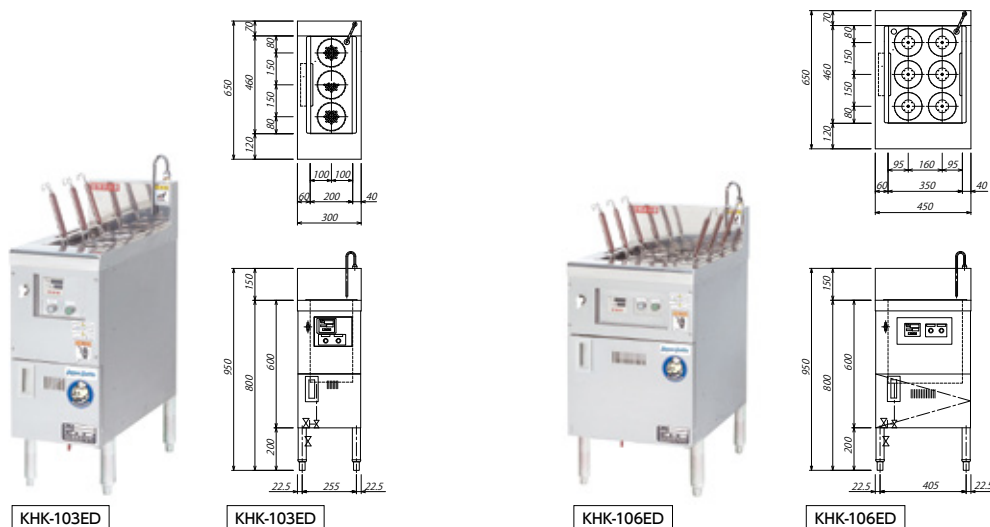
※KHK-104G、KHK-202G、KHK-212Gは受注生産になります。

※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。



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	880,000
KHK-103ED	300	650	800	30	3	25	3 φ 200V	6.9	15	25 × 2	40	806,300
KHK-104ED	450	500	800	30	4	35	3 φ 200V	6.4	15	25 × 2	40	862,400
KHK-106ED	450	650	800	50	6	50	3 φ 200V	9.2	15	25 × 2	50	841,500

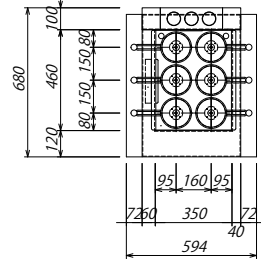
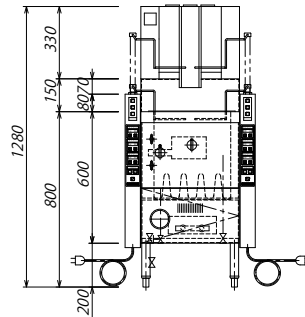
(※1) 能力：茹で時間6分(乾麺パスタ)。

※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235mm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ため、品質や作業効率などがさらに向上します。



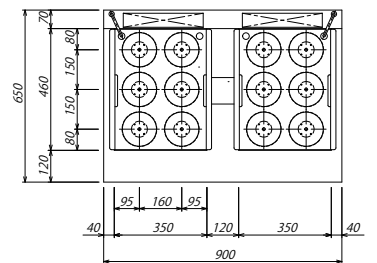
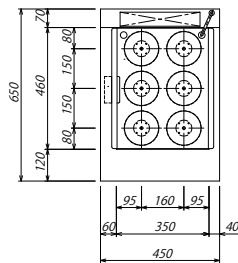
型式	外形寸法 (mm)			湯量 (L)	カゴ数	能力※ (食/h)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ											
KHK-106G-HD	594	680	800	50	6	50	20	17.4	1φ100V×3	0.13	15	25×2	90	2,244,000

※能力：茹で時間6分(乾麺/パスタ)。

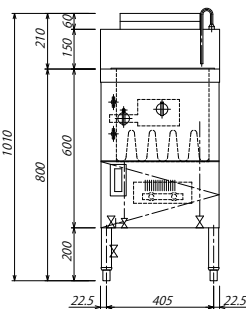
スーパーケトル

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。



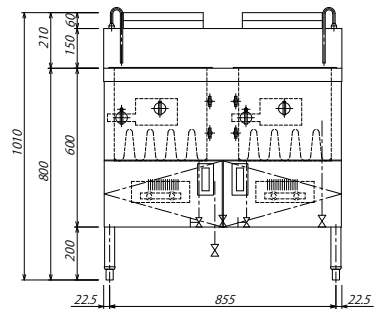
KSK-106G



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	746,900
KSK-104G	450	500	800	30	4	70	20	14.5	15	25×2	40	619,300
KSK-106G	450	650	800	43	6	100	20	17.4	15	25×2	54	704,000
KSK-202G	900	650	800	43×2	2	200	20	34.8	15	25×3	90	1,290,300
KSK-212G	900	650	800	43×2	12	200	20	34.8	15	25×3	90	1,222,100

(※1) 能力：茹で時間3分30秒。

※別途オプションがあります。

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サニタリーライン

マズフーズライン

プレパレーションライン

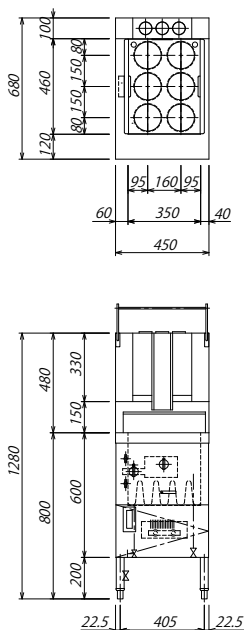
スーパーケトル M2シリーズ

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、片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デ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 デボ使用から片面 3 デ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

全面6デボ使用時



片面3デボ使用時



レバー位置

1列3デ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ニーズに応える豊富なアイテム。標準付属品に加え、お好みのオプションを組み合わせることで、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。

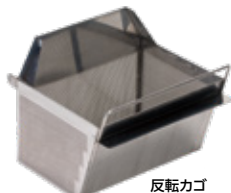
標準付属品



標準丸デボ



深型用丸デボ
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



標準デボ枠

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。



吹きこぼれ防止板



湯気シャッター付デボ枠

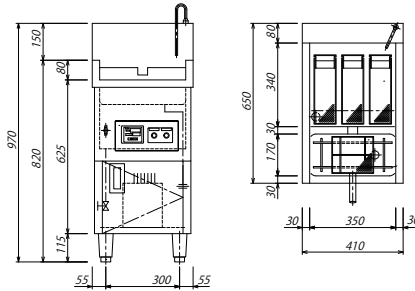
ハイブルエース

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。茹力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。麺がそのまま受取力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	701,800
ALD-1-2B	410	650	820	32.6	2	45	20	14.5	15	25 × 2	60	740,300
ALD-1-3B	410	650	820	32.6	3	45	20	14.5	15	25 × 2	60	789,800
ALD-2-1B	800	650	820	32.6 × 2	2	90	20	29.0	15	25 × 3	92	1,001,000
ALD-2-2B	800	650	820	32.6 × 2	4	90	20	29.0	15	25 × 3	92	1,173,700
ALD-2-3B	800	650	820	32.6 × 2	6	90	20	29.0	15	25 × 3	92	1,237,500
ALD-3-1B	1190	650	820	32.6 × 3	3	135	20	43.5	15	25 × 4	115	1,508,100
ALD-3-2B	1190	650	820	32.6 × 3	6	135	20	43.5	15	25 × 4	115	1,589,500
ALD-3-3B	1190	650	820	32.6 × 3	9	135	20	43.5	15	25 × 4	115	1,674,200

※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	928,400
ALD-1E-3B	410	650	820	34.8	3	22.5	3 φ 200V	6.4	15	25 × 2	60	961,400
ALD-2E-2B	800	650	820	34.8 × 2	4	45	3 φ 200V × 2	12.8 (6.4 × 2)	15	25 × 3	92	1,487,200
ALD-2E-3B	800	650	820	34.8 × 2	6	45	3 φ 200V × 2	12.8 (6.4 × 2)	15	25 × 3	92	1,535,600

※能力: 茹で時間6分(乾麺/パスタ)。

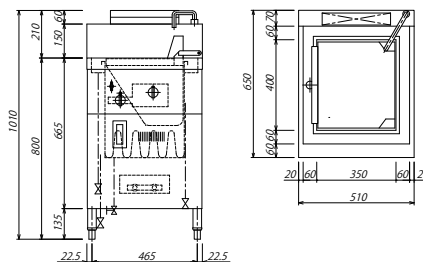
スーパーボイル

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。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	999,900
KSB-96	900	650	800	124	2	120	20	34.8	15	25 × 2	98	1,470,700

※能力: 茹で時間10分。

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

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。

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

F-1



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。

コンパクトオープンタイプ



DX2-960FB



DX2-1575FB

型式	外形寸法 (mm)			トップバーナー個数					オープン庫内寸法 (mm)			オープン数	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。

HOT FOODS LINE

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					オープン庫内寸法 (mm)			オープン数	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	493,900
KXY-1260A	1200	600	800	-	2	-	2	-	570	500	315	1	25	44.8	44.8	588,500
KXY-12603A	1200	600	800	-	3	-	-	-	570	500	315	1	25	49.4	49.4	588,500
KXY-12605A	1200	600	800	-	3	-	-	2	570	500	315	1	25	56.4	56.4	638,000
KXY-1560	1500	600	800	-	3	-	2	-	500	500	315	2	25	66.3	66.3	925,100
KXY-15603	1500	600	800	-	3	-	-	-	500	500	315	2	25	57.0	57.0	904,200
KXY-975A	900	750	800	2	-	1	-	-	500	650	315	1	25	49.4	47.7	559,900
KXY-1275A	1200	750	800	2	-	2	-	-	570	650	315	1	25	58.5	56.4	627,000
KXY-12753A	1200	750	800	3	-	-	-	-	570	650	315	1	25	62.0	60.1	627,000
KXY-12755A	1200	750	800	3	-	2	-	-	570	650	315	1	25	75.9	73.2	665,500
KXY-1575A	1500	750	800	3	-	2	-	-	500	650	315	2	25	81.4	78.7	965,800
KXY-15753A	1500	750	800	3	-	-	-	-	500	650	315	2	25	67.4	65.5	946,000

※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)			オープン数	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 × 2 300 × 180 × 1	25	35.7	34.1	143	430,100
KGR-1260-22	1200	600	850	1	450 × 280 × 2 300 × 180 × 2	25	43.0	38.3	185	520,300
KGR-1260-32	1200	600	850	1	400 × 280 × 3 300 × 180 × 2	25	57.0	50.1	190	590,700
KGR-1560-32	1500	600	850	2	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	32	62.8	56.3	287	809,600
KGR-975-21	900	750	850	1	450 × 360 × 2 300 × 225 × 1	25	41.3	36.2	171	470,800
KGR-1275-22	1200	750	850	1	450 × 360 × 2 300 × 225 × 2	25	47.1	41.7	210	539,000
KGR-1575-32	1500	750	850	2	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	32	68.6	60.4	313	833,800

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

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 φ 180mm 15,000kcal/h	二重バーナー φ 180mm 12,000kcal/h	一重バーナー φ 100mm 6,000kcal/h	一重バーナー φ 100mm 4,000kcal/h	一重バーナー φ 70mm 3,000kcal/h		都市 G	LPG	
KXY-960T	900	600	800	-	2	-	1	-	20	32.6	32.6	248,600
KXY-1260T	1200	600	800	-	2	-	2	-	20	37.2	37.2	308,000
KXY-12603T	1200	600	800	-	3	-	-	-	20	41.9	41.9	308,000
KXY-12605T	1200	600	800	-	3	-	-	2	20	48.8	48.8	350,900
KXY-1560T	1500	600	800	-	3	-	2	-	20	51.2	51.2	385,000
KXY-15603T	1500	600	800	-	3	-	-	-	20	41.9	41.9	325,600
KXY-975T	900	750	800	2	-	1	-	-	20	41.9	40.2	276,100
KXY-1275T	1200	750	800	2	-	2	-	-	20	48.8	46.8	343,200
KXY-12753T	1200	750	800	3	-	-	-	-	20	52.3	50.4	339,900
KXY-12755T	1200	750	800	3	-	2	-	-	20	66.3	63.6	385,000
KXY-1575T	1500	750	800	3	-	2	-	-	20	66.3	63.6	420,200
KXY-15753T	1500	750	800	3	-	-	-	-	20	52.3	50.4	368,500

※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 × 2 300 × 180 × 1	20	28.7	27.2	75	217,800
KGT-1260-22	1200	600	850	450 × 280 × 2 300 × 180 × 2	20	32.2	30.4	96	268,400
KGT-1260-32	1200	600	850	400 × 280 × 3 300 × 180 × 2	25	44.8	42.3	102	370,700
KGT-1560-32	1500	600	850	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	25	44.8	42.3	120	389,400
KGT-975-21	900	750	850	450 × 360 × 2 300 × 225 × 1	20	33.2	28.3	84	261,800
KGT-1275-22	1200	750	850	450 × 360 × 2 300 × 225 × 2	20	38.4	33.0	112	309,100
KGT-1275-32	1200	750	850	400 × 280 × 3 300 × 225 × 2	25	48.3	44.8	125	386,100
KGT-1575-32	1500	750	850	500 × 360 × 3 300 × 225 × 2	25	52.4	44.8	134	401,500

ガステーブル (外管式)

パワーとコストの両立

強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 φ 320 × 2	25	29.5	26.7	156,200
KGT-964	900	600	800	φ 180 × 2 φ 280 × 2	25	26.8	24.2	173,800
KGT-1264	1200	600	800	φ 240 × 2 φ 320 × 2	25	35.6	32.2	184,800
KGT-1265	1200	600	800	φ 180 × 2 φ 280 × 3	25	37.2	33.6	209,000
KGT-1565	1500	600	800	φ 240 × 2 φ 320 × 3	25	47.3	42.8	250,800
KGT-1566	1500	600	800	φ 180 × 3 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、間口の広いオープンは大判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)			オープン数	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ため、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)			オープン数	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 φ 300 × 2	3 φ 200V	15.0	142	1,351,900
NER-90B	900	750	800	1	φ 200 × 1 φ 300 × 2	3 φ 200V	15.0	150	1,375,000
NER-120A	1200	600	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	17.0	190	1,532,300
NER-120B	1200	750	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	17.0	200	1,556,500
NER-150AO	1500	600	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	21.0	237	1,853,500
NER-150BO	1500	750	800	1	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	21.0	250	1,877,700
NER-150AT	1500	600	800	2	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	26.0	307	2,392,500
NER-150BT	1500	750	800	2	φ 200 × 2 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 φ 300 × 2	3 φ 200V	10.2	55	757,900
NETR-90B	900	750	800	φ 200 × 1 φ 300 × 2	3 φ 200V	10.2	68	781,000
NETR-120A	1200	600	800	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	12.0	74	938,300
NETR-120B	1200	750	800	φ 200 × 2 φ 300 × 2	3 φ 200V	12.0	84	962,500
NETR-150A	1500	600	800	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	16.0	136	1,204,500
NETR-150B	1500	750	800	φ 200 × 2 φ 300 × 3	3 φ 200V	16.0	142	1,228,700
NETR-180A	1800	600	800	φ 200 × 3 φ 300 × 3	3 φ 200V	18.0	169	1,419,000
NETR-180B	1800	750	800	φ 200 × 3 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)			トッパバーナー個数 二重バーナー φ 180mm 14,400kcal/h	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
KXY-660L2	600	600	450	1	20	16.8	174,900
KXY-960L2	900	600	450	2	20	33.6	251,900
KXY-1260L2	1200	600	450	2	20	33.6	319,000
KXY-675L2	600	750	450	1	20	16.8	223,300
KXY-975L2	900	750	450	2	20	33.6	312,400
KXY-1275L2	1200	750	450	2	20	33.6	360,800

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	149,600
KGTL-1260	1200	600	450	600 × 435 × 2	20	27.9	23.7	93	228,800
KGTL-675	600	750	450	600 × 510	20	17.4	16.5	60	169,400
KGTL-1275	1200	750	450	600 × 510 × 2	20	34.9	32.9	108	239,800

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 φ 360 × 1	φ 200 × 1 φ 225 × 1	25	34.9	40	オープン価格
KC-157	1500	750	750	φ 300 × 1 φ 320 × 1 φ 360 × 1	φ 200 × 1 φ 180 × 1 φ 250 × 1	25	58.1	40	オープン価格
KC-207	2000	750	750	φ 300 × 2 φ 320 × 1 φ 360 × 1	φ 200 × 2 φ 180 × 1 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 7 kW 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 × 2 240 × 300 × 1	14.0 × 2 4.65	φ 180 φ 100	2 1	20	32.6	32.6	65	231,000
KXY-1260CT	1200	600	250	330 × 400 × 2 240 × 300 × 2	14.0 × 2 4.65 × 2	φ 180 φ 100	2 2	20	37.2	37.2	75	298,100
KXY-12603CT	1200	600	250	330 × 400 × 3	14.0 × 3	φ 180	3	20	41.9	41.9	75	298,100
KXY-12605CT	1200	600	250	330 × 400 × 3 300 × 155 × 2	14.0 × 3 3.49 × 2	φ 180 φ 70	3 2	20	48.8	48.8	75	330,000
KXY-1560CT	1500	600	250	330 × 400 × 3 240 × 300 × 2	14.0 × 3 4.65 × 2	φ 180 φ 100	3 2	20	51.2	51.2	90	357,500
KXY-15603CT	1500	600	250	330 × 450 × 3	14.0 × 3	φ 180	3	20	41.9	41.9	80	301,400
KXY-975CT	900	750	250	330 × 450 × 2 240 × 300 × 1	17.4 × 2 6.98	φ 180 φ 100	2 1	20	41.9	40.2	70	255,200
KXY-1275CT	1200	750	250	330 × 450 × 2 240 × 300 × 2	17.4 × 2 6.98 × 2	φ 180 φ 100	2 2	20	48.8	46.8	85	319,000
KXY-12753CT	1200	750	250	330 × 450 × 3	17.4 × 3	φ 180	3	20	52.3	50.4	80	315,700
KXY-12755CT	1200	750	250	330 × 450 × 3 240 × 300 × 2	17.4 × 3 6.98 × 2	φ 180 φ 100	3 2	20	66.3	63.6	90	357,500
KXY-1575CT	1500	750	250	330 × 450 × 3 240 × 300 × 2	17.4 × 3 6.98 × 2	φ 180 φ 100	3 2	20	66.3	63.6	110	388,300
KXY-15753CT	1500	750	250	330 × 450 × 3	17.4 × 3	φ 180	3	20	52.3	50.4	85	333,300

加熱調理用機器 ホットフーズライン

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

ローレンジタイプ



KID-3S (B)



KID-55S (B)



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 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 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 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 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 3 φ 200V	3.0	12	200,200



THP-2

ホットフーズライン

コールドフーズライン

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ため、短時間でおいしいピビンパができます。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	81,400
SPK-572T	220	600	206	2	φ 9.5	φ 9.5	8.14	7.4	102,300
SPK-584	440	598	210	4	φ 13	15A	14.9	14.8	134,200
SPK-574T	440	600	206	4	φ 13	15A	16.28	14.8	161,700
SPK-586	660	598	210	6	φ 13	15A	22.4	22.3	188,100
SPK-576T	660	600	206	6	φ 13	15A	24.42	22.2	235,400

※Tタイプは立消え安全装置付きです。



SPK-582

ベーカーズライン

サービスライン

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

サニタリーライン

マスフーズライン

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



プレパレーションライン

加熱調理用機器

ホットフーズライン

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

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

サランダー ビテッセ

こだわりのゴールデンブラウンを思いのままに

前後左右、自由な位置から料理の出し入れができるフレキシビリティ、ヒーター高の調整も簡単スムーズなインターフェイス、加えて設置場所を選ばないコンパクトデザインや優れたクリーニング性など、理想的なプロダクトデザインを追求しました。



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				
KFR1/1-HL-ET	600	500	772	3 φ 200V	3.5	43	704,000

サランダー 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。上火式シュバンプバーナーで、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

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

ワールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

サンキュウボイラー

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。

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



SB-2

■ 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	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。

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	231,000

※セイロは別売です。



M-11

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。



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	312,000

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段階の出力切替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

オープ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)			ラックキャリア仕様			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、点火・消火の操作も簡単です。オープン皿を同時に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。

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	228,690
RCK-20AS4	605	685	874	φ 13	φ 9.5	9.3	8.4	1 φ 100V	73	448,140
RCK-20BS4	605	673	874	φ 13	φ 9.5	9.3	8.4	1 φ 100V	77	517,440
RCK-30MA	878	963	896	20A	20A	24.4	23.4	1 φ 100V	140	773,850



RCK-10AS

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

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プ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 (A)



RGP-46SV

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 (A)	613	425	602	φ 9.5	φ 9.5	5.7	5.74	23	136,290
RGP-46SV	988	425	602	φ 13	φ 9.5	11.4	11.5	35	200,750
R-6438	1240	540	644	15A	15A	22.7	22.4	53	253,000
R-8456C (A)	1575	460	690	20A	15A	19.8	19.6	55	285,340

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	580	580	305	φ 13	φ 9.5	6.98	7.0	26.4	88,990
RGA-406B	780	580	305	φ 13	φ 9.5	10.5	10.5	35.3	120,120
RGA-408B	980	580	305	15A	15A	14.0	14.0	45.2	168,630
RGA-410B	1180	580	305	15A	15A	17.4	17.4	54	204,490



RGA-408B

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	661,100
G-12HW	810	550	1050	3 φ 200V	12.0	-	-	210	775,500
G-15HW	890	580	1050	3 φ 200V	15.0	-	-	250	880,000
G-18HW	1020	580	1050	3 φ 200V	18.0	-	-	290	990,000
G-21HW	1020	630	1050	3 φ 200V	21.0	-	-	320	1,141,800
G-10W	720	550	850	3 φ 200V	10.2	-	-	180	661,100
G-12W	810	550	850	3 φ 200V	12.0	-	-	205	775,500
G-15W	890	580	850	3 φ 200V	15.0	-	-	240	880,000
G-18W	1020	580	850	3 φ 200V	18.0	15	25	280	990,000
G-21W	1020	630	850	3 φ 200V	21.0	15	25	310	1,141,800
G-10	720	550	850	3 φ 200V	10.2	-	-	180	553,300
G-12	810	550	850	3 φ 200V	12.0	-	-	205	647,900
G-15	890	580	850	3 φ 200V	15.0	-	-	240	734,800
G-18	1020	580	850	3 φ 200V	18.0	15	25	280	842,600
G-21	1020	630	850	3 φ 200V	21.0	15	25	310	963,600



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



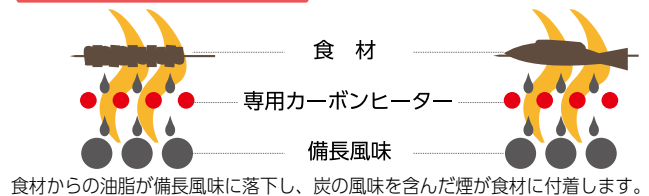
KIG-118B

独自の焼きシステム 「いぶしサイクル」(特許出願中)



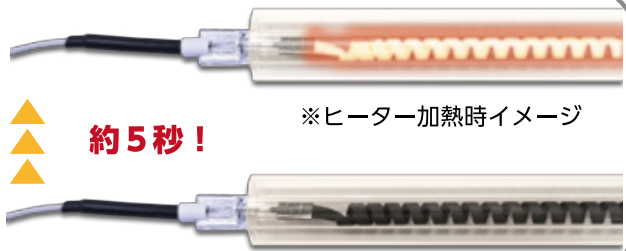
いぶし銀+では、食材に豊かな炭の風味を手軽に加えることができます。

備長風味の使用イメージ



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)	備長風味セト本数 (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	625	450	320	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。

加熱調理用機器 ホットフーズライン

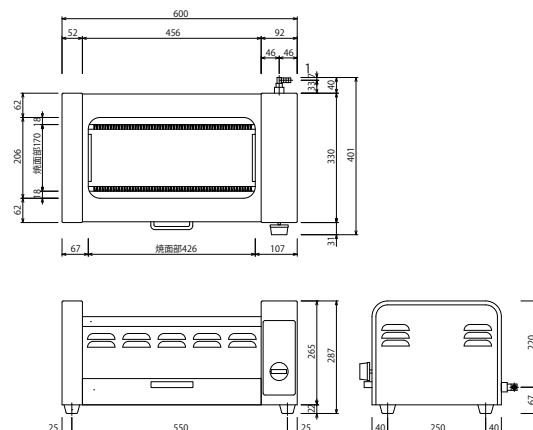
早業

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。高性能なシュバンプバーナーが、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

CONVERGE[®] MULTI-COOK OVENS



※ YouTube 動画につながります。

オーブンの常識を超えて。

段ごとにそれぞれ違う温度帯や調理モードで使用が可能。様々な調理を1台でこなすコンバージは、オートクリーンはもちろんクラウドを利用して様々な情報を共有できる機能 シェフリンク など多彩な機能を搭載した、新世代マルチクッキングオーブンです。



チキンハーブグリル

コンビモードで

🔥 250℃ ⌚ 7分



ミニクロワッサン

オープンモードで

🔥 175℃ ⌚ 12分



パエリア

スチームモードで

🔥 120℃ ⌚ 40分

コンバージ

異なる調理モード、調理温度帯のメニューを1台で同時調理。

それぞれが独立したスチーム機能付きオープンになっているため、3つの異なる調理モードでの調理がコンバージ1台で可能になります。



型式	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm) ※1段あたり			電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ					
CONVERGE	621	955	1168	366	537	106	3 φ 200V	10.1	20 × 2	40	オープン価格

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

ワールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サンタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

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、鋳鉄	内釜：SUS
GHSX-26	1380	902	850	55	15	23.3	オープン価格	オープン価格
GHSX-28	1427	1000	856	80	15	30.2	オープン価格	オープン価格
GHSX-30	1485	1048	862	110	15	34.9	オープン価格	オープン価格
GHSX-32	1584	1076	862	140	15	46.5	オープン価格	オープン価格
KIFSD2-20	1535	1110	780	110	20	36.0	1,881,000	-
KIFSD2-30	1620	1160	855	150	20	36.0	1,936,000	-
KIFSD2-40	1730	1210	855	180	20	46.0	2,024,000	-
HTK-140	1518	979	798	140	15	19.0	-	2,637,800

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	396,000	-	396,000
KGS-15	1112	960	780	80	20	23.0	81	422,400	-	422,400
KGS-20	1163	980	780	110	20	36.0	89	448,800	-	448,800
KGS-30	1213	1040	810	150	20	36.0	93	501,600	-	501,600
KGS-40	1287	1100	810	180	20	46.0	105	563,200	-	563,200
KGS-L40	1374	1190	860	230	20	46.0	121	638,000	-	638,000
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。

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
KS II-10	994	760	765	60	15	15	39	1,056,000
KS II-15	1106	880	795	110	15	15	46	1,166,000
KS II-20	1204	990	815	150	20	20	51	1,276,000
KS II-30	1318	1080	825	200	25	20	69	1,562,000
KS II-50	1422	1200	960	300	25	20	76	1,793,000
KS II-60	1512	1290	960	350	25	20	80	1,870,000
KS II-70	1984	1200	980	400	25	20	88	2,145,000
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



KIFSD2-30



HTK-140



KGS-30



EK70/12S



RHST-30

HOT FOODS LINE

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	781,000
KHG2-20	1390	860	790	110	20	36.0	825,000
KHG2-30	1530	1030	810	150	20	36.0	869,000
KHG2-40	1615	1100	860	200	20	46.0	924,000



KHG2-30

ホットフーズライン

コールドフーズライン

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

ベーカースライン

サブリースライン

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
GHSFE II-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
GHSFE II-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
GHSFE II-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
GHSFE II-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
GHSFE II-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
GHSFE II-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

サニタリーライン

マスフーズライン

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	4,326,300
TIH-30S	1760	1480	850	150	22.0	200	4,768,500
TIH-40S	2050	1605	860	200	30.0	480	5,211,800



TIH-30S

プレパレーションライン

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

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台の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12mm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

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



BSK-12

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。

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。



RCD-N75S

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トイプもあります。

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



CHAO-150

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	1φ 100V	0.03	875,600
CRA2-100NS-PS	780	740	1530	7×2	20	20.9	1φ 100V	0.033	970,200
CRA2-150NS	780	740	1630	7×3	20	31.4	1φ 100V	0.045	1,243,000
CRA2-150NS-PS	780	740	1630	7×3	20	31.4	1φ 100V	0.048	1,331,000

※PSタイプは、予約タイマー付きです。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーズライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン



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	1φ 100V	0.03	649,000
KRA2-150N	750	707	1300	7×3	20	31.4	1φ 100V	0.045	928,400
KLGH-100	725	731	1127	7×2	20	20.9	1φ 100V	0.035	693,000
KLGH-150	725	731	1325	7×3	20	31.4	1φ 100V	0.05	843,700
KLGS-100	725	731	1127	7×2	20	20.9	1φ 100V	0.023	482,900
KLGS-150	725	731	1325	7×3	20	31.4	1φ 100V	0.032	674,300

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

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。釜容量別を選択が可能なほか、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	52,800
PR-360SSF	455	381	372	1.0 ~ 3.6	φ 9.5	φ 9.5	3.14	3.22	9.5	63,360

■ 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	52,250
RR-300C	492	423	426	2.0 ~ 6.0	φ 13	φ 9.5	5.52	5.54	12.9	65,450
RR-550C	569	485	447	4.0 ~ 10.0	φ 13	φ 9.5	11.0	10.3	16.2	75,350
PR-6DSS	513	410	414	2.0 ~ 6.0	φ 9.5	φ 9.5	7.44	7.28	11.5	60,390
PR-10DSS	573	470	449	3.6 ~ 10.0	φ 13	φ 9.5	11.2	9.94	13.2	75,130
PR-101DSS	506	470	449	3.6 ~ 10.0	φ 13	φ 9.5	11.2	9.94	13.2	75,130

■ 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

ワールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

サニタリーライン

マスコフーズライン

プレパレーションライン

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

加熱調理用機器 ホットフーズライン

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	3 φ 200V	2.25	15	25	26.5	303,600
KST-961E	900	600	800	3 φ 200V	2.25	15	25	32	382,800
KST-1261E	1200	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	38	456,500
KST-1561E	1500	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	46.6	564,300
KST-1861E	1800	600	800	3 φ 200V	4.5	15	25	53	608,300
KST-671E	600	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	28	327,800
KST-971E	900	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	34	403,700
KST-1271E	1200	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	40	488,400
KST-1571E	1500	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	49	589,600
KST-1871E	1800	750	800	3 φ 200V	4.5	15	25	55	640,200
KST-1891E	1800	900	800	3 φ 200V	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	3 φ 200V	2.25	15	25	33	356,400
KST-961CE	900	600	800	3 φ 200V	2.25	15	25	45.5	447,700
KST-1261CE	1200	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	56	542,300
KST-1561CE	1500	600	800	3 φ 200V	3.0	15	25	68.3	665,500
KST-1861CE	1800	600	800	3 φ 200V	4.5	15	25	74	723,800
KST-671CE	600	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	35	385,000
KST-971CE	900	750	800	3 φ 200V	2.25	15	25	47	476,300
KST-1271CE	1200	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	58	542,300
KST-1571CE	1500	750	800	3 φ 200V	3.0	15	25	71	693,000
KST-1871CE	1800	750	800	3 φ 200V	4.5	15	25	77	755,700
KST-1891CE	1800	900	800	3 φ 200V	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-720S



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	3 φ 200V	4.0	9 枚	15	25	240	2,706,000
RHW-720S	720	800	1480	3 φ 200V	3.0	5 枚	15	25	205	2,508,000
RHW-1400	1400	560	1880	3 φ 200V	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	3,322,000

※1φ200Vと1φ100Vの電源が必要です。

スービットフッカー

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

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

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

コールドフーズライン

ベーカースライン

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

サービスライン

サニタリーライン

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

マスフーズライン

プレパレーションライン

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。

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。



KHW-600

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

フィッシュドライ

素材の旨味を生かした自家製干物が作れます

特殊な湿度コントロールにより短時間乾燥ができ、天候にかかわらずいつでも均一で衛生的な自家製干物が作れます。キャスターで移動できるコンパクトボディなので、飲食店やスーパーマーケットの売り場、催事場など様々な場所で販売が可能です。

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	棚段数 (段)	棚アミ寸法 (mm)	1回収納量 (枚) ※	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
FCD-5ES	600	645	1465	1 φ 100V	0.522	8	370 × 380	約 20 ~ 30	オープン価格
FCD-10ES	740	795	1695	3 φ 200V	0.914	13	440 × 440	約 50 ~ 70	オープン価格
FCD-20ES	1000	855	1910	3 φ 200V	1.774	13	625 × 390	約 80 ~ 120	オープン価格
FCD-20ES-W	1700	810	1940	3 φ 200V	2.722	26	625 × 430	約 240 ~ 300	オープン価格

※平均的な大きさのアジを1枚として算出。



FCD-10ES

コンベアー 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、コンベアー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。

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	390	360	1 φ 200V	2.06	22	477,400
TQ-800H	370	570	420	840	1 φ 200V	3.3	28	543,400



TQ-400H

加熱調理用機器 ホットフーズライン

ホットフーズライン

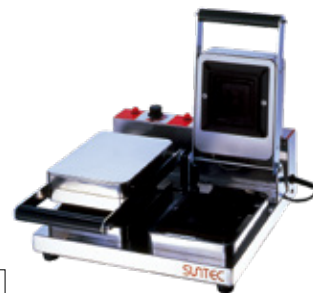
ホットスナッカー

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。

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			
HS-101	185	385	165	1 φ 100V	0.5	82,500
HS-103	370	385	175	1 φ 100V	1.0	129,800

HS-103



コールドフーズライン

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。

型式	外形寸法 (mm)			温度調整範囲 (°C)	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	1 φ 100V	0.75	152,900
PC-20	510	445	165	0 ~ 250	1 φ 100V	1.5	207,900
PGS-1	330	445	180	120 ~ 400	1 φ 100V	1.4	365,200
PGS-2	620	445	180	120 ~ 400	1 φ 200V	2.7	507,100

PGS-2

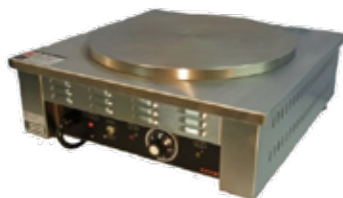


ベーカースライン

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可能です。



EC-2000

サービスライン

型式	外形寸法 (mm)			熱板寸法 (mm)	温度調整範囲 (°C)	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	φ 410	0 ~ 250	1 φ 100V	1.5	16	192,500
SC-200	490	490	190	φ 410	0 ~ 250	1 φ 200V	2.5	27	192,500
EC-1000	500	500	190	φ 410	30 ~ 250	1 φ 100V	1.7	30	201,300
EC-2000	500	500	190	φ 410	30 ~ 250	1 φ 200V	2.5	32	206,800

サニタリーライン

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	1 φ 100V	0.75	12	103,400
CVS-6D	370	470	279	275	369	125	1 φ 100V	0.75	12	136,400
CVS-8D	655	470	279	275	369	125	1 φ 100V	0.75 × 2	25	272,800

マスフーズライン

プレパレーションライン

memo

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカーズライン

サービズライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン