## IHグリドル

IH

★ LIH-TEG-12070-2

●鉄板厚 30mm 使用により、温度降下が少なく 200℃以下の温度で使用可能。
●微小な温度コントロールにも優れています。

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | グリル寸法 間口 | 奥行 | タイプ | プレート厚 (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★LIH-TEG-7070-1 | 700 | 700 | 850 | ¥1,650,000 | ¥1,500,000 | 3φ200V | 4.8×1 | 682 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-9070-1 | 900 | 700 | 850 | ¥1,760,000 | ¥1,600,000 | 3φ200V | 4.8×1 | 882 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-12070-2 | 1,200 | 700 | 850 | ¥2,948,000 | ¥2,680,000 | 3φ200V | 4.8×2 | 1,182 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-15070-2 | 1,500 | 700 | 850 | ¥3,146,000 | ¥2,860,000 | 3φ200V | 4.8×2 | 1,482 | 591 | スタンド | 30 |
| ★LIH-TEG-18070-3 | 1,800 | 700 | 850 | ¥4,510,000 | ¥4,100,000 | 3φ200V | 4.8×3 | 1,782 | 591 | スタンド | 30 |

## ガスグリドル

ガス

★ TGG-60A

★ TGG-90A

TGG-45N

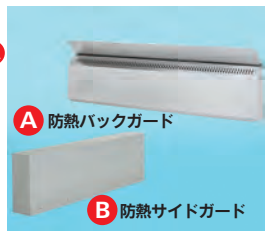
TGG-60N

| 型式 高さ850mm (卓上タイプ除く) | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | ガス接続 口径 A (都市/LP) | グリル寸法 間口 | 奥行 | タイプ | プレート厚 (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| スタンドタイプ | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGG-60A | 600 | 750 | 850 | ¥418,000 | ¥380,000 | 10.5 | 9,000 | 10.5 | 20 | 550 | 500 | スタンド | 18 |
| ★TGG-90A | 900 | 750 | 850 | ¥572,000 | ¥520,000 | 22.7 | 19,500 | 22.8 | 20 | 850 | 500 | スタンド | 18 |
| 卓上タイプ | | | | | | | | | | | | | |
| TGG-45N | 450 | 600 | 300 | ¥259,600 | ¥236,000 | 8.7 | 7,500 | 8.4 | 20 | 445 | 410 | 卓上 | 24 |
| TGG-60N | 600 | 600 | 300 | ¥273,900 | ¥249,000 | 12.2 | 10,500 | 11.9 | 20 | 595 | 410 | 卓上 | 24 |
| TGG-90N | 900 | 600 | 300 | ¥420,200 | ¥382,000 | 17.4 | 15,000 | 16.8 | 25 | 895 | 410 | 卓上 | 24 |

※専用防熱板は下記の対応表をご確認ください。

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

### ■専用防熱板 グリドル NEW




| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 適応 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 防熱バックガード | | | | | | |
| OP-TGG-HB45 | 450 | 50 | 275 | ¥58,300 | ¥53,000 | TGG-45N用 |
| OP-TGG-HB60 | 600 | 50 | 275 | ¥60,500 | ¥55,000 | TGG-60N用 |
| OP-TGG-HB90 | 900 | 50 | 275 | ¥66,000 | ¥60,000 | TGG-90N用 |
| 防熱サイドガード | | | | | | |
| OP-TGG-HS60(R/L) | 80 | 650 | 230 | ¥33,000 | ¥30,000 | TGG-45/60/90用 |

※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

## ガス赤外線グリドル

ガス

TGGC-90UF

●蓄熱性の高い厚さ 24mm のグリルプレートを採用。
●高効率の赤外線バーナで均一に加熱。
●高感度センサーにより正確な温度コントロール。

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | ガス接続 口径A (都市/LP) | 電源単相 100V W | グリル寸法 間口 | 奥行 | タイプ | プレート厚 mm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TGGC-60UF | 600 | 600 | 300 | ¥419,100 | ¥381,000 | 11.3 | 9,800 | 11.1 | 0.80 | 15 | 15 | 595 | 450 | 卓上 | 24 |
| TGGC-90UF | 900 | 600 | 300 | ¥691,900 | ¥629,000 | 17.0 | 14,600 | 16.6 | 1.19 | 15 | 30 | 895 | 450 | 卓上 | 24 |

※間口 1200mm タイプも製作致します。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。 最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

## ガスグリドル

ガス 両面タイプ

オーダー対応品

大阪ガス Daigas Group

共同開発品

1 調理時間の短縮
上下グリドルが両面から食材を加熱するので、従来の約半分の時間で調理が可能。

2 クオリティーの高い調理
当社独自の加熱方式で、調理面の温度が均一です。

3 安全機構
グリドル温度、異常加熱防止装置付。
上部グリドル落下安全装置付。

**TGGC-52A-UP** ¥お問合せください

■外形寸法:W520×D750×H350
■消費電力:上面部 三相 200V 3.0kW
下面部 単相 100V 0.05kW
■ガス消費量(都市GAS):12.2kW(10,500kcal/h)

## 電気グリドル

電気 ビルトインタイプ

オーダー対応品

設置例

**TEGC-40BI** ¥お問合せください

■外形寸法:W400×D490×H150
■外消費電力:単相 200V 2.0kW

## 電気グリドル

電気

TCG-6060EN

TCG-9060EN

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | グリル寸法 間口 | 奥行 | タイプ | プレート厚(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TCG-4560EN | 450 | 600 | 300 | ¥236,500 | ¥215,000 | 3φ200V | 3.0 | 400 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-6060EN | 600 | 600 | 300 | ¥304,700 | ¥277,000 | 3φ200V | 6.0 | 550 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-7560EN | 750 | 600 | 300 | ¥359,700 | ¥327,000 | 3φ200V | 6.0 | 700 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-9060EN | 900 | 600 | 300 | ¥443,300 | ¥403,000 | 3φ200V | 9.0 | 850 | 470 | 卓上 | 15 |
| TCG-12060EN | 1,200 | 600 | 300 | ¥536,800 | ¥488,000 | 3φ200V | 12.0 | 1,150 | 470 | 卓上 | 15 |

### 電気グリドル専用キャビネット

● TCG-9060EN と専用キャビネット TG-90CT とのセット例

| 型式 高さ550mm | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ★TG-60CT | 595 | 530 | 550 | ¥71,500 | ¥65,000 | W600用 |
| ★TG-90CT | 895 | 530 | 550 | ¥80,300 | ¥73,000 | W900用 |
| ★TG-120CT | 1,195 | 530 | 550 | ¥100,100 | ¥91,000 | W1200用 |

※ H500 の製品は受注生産にてうけたまわります。

## チャコールグリラー

ガス

**★ TGG-80CH** ¥667,000
税込¥733,700

■外形寸法:W800×D750×H850
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
18.6kW(16,000kcal/h)/18.1kW(1.3kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):20A
■ロストル寸法:W450×D450
※ファイアロック使用(ガス加熱)

**★ TCG-80** ¥567,000
税込¥623,700

■外形寸法:W800×D750×H850
■ロストル寸法:W450×D450
※木炭使用

## グリルプレート

ガス

**★ TGG-40P** ¥237,000
税込¥260,700

■外形寸法:W400×D750×H850
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
7.0kW(6,000kcal/h)/7.0kW(0.5kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):15A

## ハースグリラー

ガス

**N-TGH-60** ¥220,000
税込¥242,000

■外形寸法:W600×D600×H300
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
8.7kW(7,500kcal/h)/8.8kW(0.63kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):φ13/φ9.5



圧電点火方式 高性能サーモスタット 連続スパーク点火 過熱防止装置付 立消え安全装置 パイロット点火(点火棒使用) COOK 調理能力表

(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

# ガス赤外線グリラー

## ガス 下火式ブラストタイプ

★ TGI-65UB

★ TGI-85UB

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | 都市ガス (kcal/h) | LPガス kW | LPガス (kg/h) | ガス接続口径A (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) W | 給水接続口径 A | 排水接続口径 A | 焼き面寸法 間口 | 奥行 | バーナ(熱板)本数 | JIA認証 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★TGI-65UB | 650 | 600 | 300 | ¥667,700 | ¥607,000 | 12.6 | 10,800 | 12.6 | 0.90 | 15 | 1φ100V | 45 | 15 | 40 | 450 | 245 | 8 | ○ |
| ★TGI-85UB | 850 | 600 | 300 | ¥880,000 | ¥800,000 | 18.8 | 16,200 | 18.8 | 1.35 | 15 | 1φ100V | 70 | 15 | 40 | 650 | 245 | 12 | ○ |

付属品：オーバーフロー用ホース× 1、ホースバンド× 1

大阪ガス Daigas Group × 東邦ガス × tanico 3社共同開発製品

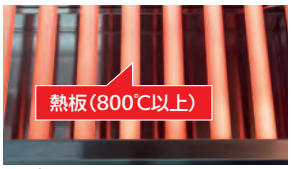
## 日本初、燻煙発生機能付きガス赤外線グリラー

～国内最高水準の高火力で熱板温度800℃以上を実現～

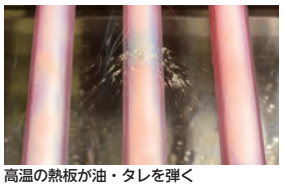
**“強火の遠火”** 200～300℃の温度帯で均一に加熱ができます。

### 高火力で高温加熱

高火力のブラスト燃焼バーナを搭載し、熱板温度800℃以上を達成しました。
高温の熱板は、油、タレなどを弾き、ススなどの発生を抑え、
食材の風味を損なう事もありません。
また、炭火と同等の火力を実現でき、鰻料理店などの高火力が求められる業種にも対応できます。



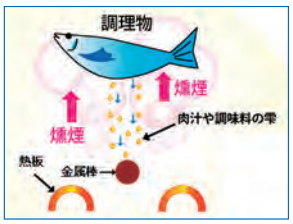

バーナの間隔



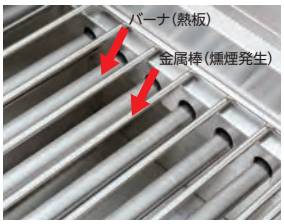
高温の熱板が油・タレを弾く

### 燻煙発生ユニット（オプション）

和食調理などでは、調理物から滴下した肉汁や調味料の雫が熱板表面で加熱されることで発生する燻煙によって、調理物に香ばしさを風味付けすることが 望まれる調理があります。これまで、高温で加熱する場合は、熱板が油分を弾き燻煙が発生しないため、別途風味付けを行っていました。
本製品では、バーナ近傍に金属棒を搭載し、バーナからの輻射熱で燻煙が発生しやすい温度まで金属棒を加熱することで、金属棒に滴下した肉汁や調味料から燻煙を発生させ、調理物に風味付けすることを可能にしました。




燻煙による風味付けのイメージ




燻煙発生機能の搭載

COOK

## ガス 下火式

TMS-TIG-6

TMS-TIG-1K

TMS-TIG-2K

オプション
耐熱ガラス

L=430 タイプ　L=295 タイプ

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | 都市ガス (kcal/h) | LPガス kW | LPガス (kg/h) | ガス接続口径 (都市/LP) | 耐熱ガラス数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TMS-TIG-4 | 510 | 515 | 230 | ¥128,700 | ¥117,000 | 7.0 | 6,000 | 7.0 | 0.50 | φ13/φ9.5 | L295×4 |
| TMS-TIG-6 | 710 | 515 | 230 | ¥176,000 | ¥160,000 | 10.5 | 9,000 | 10.5 | 0.75 | φ13/φ9.5 | L295×6 |
| TMS-TIG-8 | 910 | 515 | 230 | ¥225,500 | ¥205,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | ※φ13/φ9.5 | L295×8 |
| ★TMS-TIG-8W | 1,000 | 515 | 230 | ¥255,200 | ¥232,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | ※φ13/φ9.5 | L295×8 |
| 串焼用 | | | | | | | | | | | |
| TMS-TIG-1K | 620 | 195 | 240 | ¥55,000 | ¥50,000 | 2.4 | 2,000 | 2.1 | 0.15 | φ13/φ9.5 | L430×1 |
| TMS-TIG-2K | 620 | 290 | 240 | ¥81,400 | ¥74,000 | 4.8 | 4,000 | 4.2 | 0.30 | φ13/φ9.5 | L430×2 |
| TMS-TIG-4K | 905 | 290 | 240 | ¥165,000 | ¥150,000 | 7.0 | 6,000 | 7.0 | 0.50 | φ13/φ9.5 | L295×4 |

付属品：　TMS-TIG シリーズ：焼網、串受ロストル、耐熱ガラス
　　TMS-TIG-K シリーズ：串受ロストル、耐熱ガラス

※都市ガス13A、12A以外は「15A」となります。

※W（間口）、D（奥行）、H（高さ）を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。　最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

# ガス赤外線グリラー

COOK

ガス 上火式

TIG-90

TIG-90S

上下火式

★ TGF-75

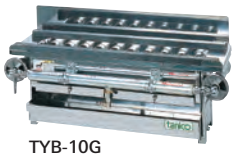
★ TGF-150

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | ガス接続口径(都市/LP) | 焼面寸法 間口 | 奥行 | タイプ | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 上火式 | | | | | | | | | | | | | 付属品:汁受(水入)皿、焼網、串受ロストル | |
| TIG-60 | 560 | 415 | 615 | ¥151,800 | ¥138,000 | 5.5 | 4,700 | 5.5 | 0.40 | φ13/φ9.5 | 325 | 400 | 上火式 | バーナ3本 |
| TIG-70 | 690 | 415 | 615 | ¥187,000 | ¥170,000 | 9.3 | 8,000 | 9.3 | 0.67 | φ13/φ9.5 | 455 | 400 | 上火式 | バーナ3本 |
| TIG-90 | 900 | 415 | 615 | ¥256,300 | ¥233,000 | 11.0 | 9,500 | 11.0 | 0.79 | 15A | 615 | 400 | 上火式 | バーナ6本 |
| TIG-120 | 1,160 | 565 | 615 | ¥364,100 | ¥331,000 | 24.8 | 21,300 | 24.8 | 1.78 | 20A | 875 | 550 | 上火式 | バーナ8本 |
| TIG-90S | 850 | 415 | 615 | ¥201,300 | ¥183,000 | 13.2 | 11,300 | 13.2 | 0.95 | 15A | 615 | 400 | 上火式 | バーナ3本 |
| TIG-120S | 1,160 | 415 | 615 | ¥310,200 | ¥282,000 | 18.6 | 16,000 | 18.6 | 1.33 | 20A | 875 | 400 | 上火式 | バーナ6本 |
| TIG-150S | 1,440 | 415 | 615 | ¥364,100 | ¥331,000 | 26.4 | 22,700 | 26.4 | 1.90 | 20A | 1,150 | 400 | 上火式 | バーナ6本 |
| 上下火式 | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGF-75 | 750 | 750 | 1,500 | ¥378,400 | ¥344,000 | 21.2 | 18,300 | 21.2 | 1.52 | 25A | 530 | 550 | 上下式 | |
| ★TGF-150 | 1,500 | 750 | 1,500 | ¥623,700 | ¥567,000 | 50.7 | 43,600 | 50.6 | 3.63 | 25A | 585x2 | 550x2 | 上下式 | |

付属品：汁受（水入）皿、焼網、串受ロストル

# ガス焼き鳥器

ガス


TYB-10G

TYB-14G

# 万能焼き物器

ガス 下段は、冷凍おにぎり等の事前加熱用としてお使い下さい。

★TMG-061G

★TMG-081G

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | ガス接続口径(都市/LP) | 焼き面寸法 間口 | 奥行 | JIA認証 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ガス焼き鳥器 | | | | | | | | | | | | | 付属品:串受バー×2本、串受けアタッチメント(左右各1)、バックガード |
| TYB-10G | 560 | 200 | 200 | ¥82,500 | ¥75,000 | 7.0 | 6,000 | 6.3 | 0.45 | φ9.5 | 460 | 135 | ○ |
| TYB-14G | 740 | 200 | 200 | ¥100,100 | ¥91,000 | 9.3 | 8,000 | 9.1 | 0.65 | φ9.5 | 640 | 135 | ○ |
| TYB-18G | 920 | 200 | 200 | ¥116,600 | ¥106,000 | 11.6 | 10,000 | 11.2 | 0.80 | φ13/φ9.5 | 820 | 135 | ○ |
| 万能焼き物器（上下火式） | （ファイヤーガード高さ:180mm） | | | | | | | | | | | | 付属品:焼網×2、汁受(061Gを除く)、竹串保護カバー |
| ★TMG-061G | 650 | 550 | 300 | ¥412,500 | ¥375,000 | 11.0 | 9,500 | 10.5 | 0.75 | 20A | – | – | |
| ★TMG-081G | 850 | 550 | 300 | ¥530,200 | ¥482,000 | 17.4 | 15,000 | 16.0 | 1.15 | 20A | – | – | |
| ★TMG-101G | 1,050 | 550 | 300 | ¥536,800 | ¥488,000 | 23.3 | 20,000 | 22.3 | 1.60 | 20A | – | – | |

# サラマンダー

ガス 電気 NEW

TSM-90
TGSM-70

TESM-45

TMS-ESM-65

TSM-90

TGSM-70

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | ガス接続口径(都市/LP) | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | 焼き面寸法 間口 | 奥行 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 電気サラマンダー | | | | | | | | | | | | | | |
| NEW TESM-45 | 450 | 450 | 540 | ¥455,400 | ¥414,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 3.0 | – | – |
| TMS-ESM-65 | 650 | 450 | 550 | ¥465,300 | ¥423,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 4.2 | – | – |
| TMS-ESM-65F | 650 | 450 | 550 | ¥576,400 | ¥524,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 3.1 | – | – |
| ★TESM-90 | 900 | 375 | 430 | ¥548,900 | ¥499,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 6.0 | – | – |
| ガスサラマンダー | | | | | | | | | | | | | | |
| TSM-90 | 900 | 400 | 430 | ¥396,000 | ¥360,000 | 10.1 | 8,700 | 10.2 | 0.73 | 15A | – | – | 605 | 285 |
| TGSM-70 | 700 | 400 | 500 | ¥379,500 | ¥345,000 | 6.6 | 5,700 | 6.7 | 0.48 | 15A | – | – | 655 | 300 |

付属品：TSM-90：汁受（水入）、スライド引出、焼網　　TGSM-70：壁面取付用プレート、焼棚、汁受

※ TESM-90：グリッドバー 6 段切替　※ TMS-ESM-65：カムスイッチ 3 段切替　※ TMS-ESM-65F：カムスイッチ 3 段切替、カーボンランプ仕様



圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　COOK 調理能力表

## 電気グリラー

電気 上火式

★ TEIG-90

| ★ TEIG-90 | ¥522,000 |
|---|---|
| | 税込¥574,200 |

■外形寸法：W860×D415×H615
■消費電力：三相 200V 3.0kW

| ★ TEIG-120 | ¥638,000 |
|---|---|
| | 税込¥701,800 |

■外形寸法：W1,120×D415×H615
■消費電力：三相 200V 5.1kW

## 電気式上下赤外線グリラー

電気

●魚介類の焼き調理に最適！
赤外線ヒーターによる上下同時加熱

| ★SD-TEIG-90W | ¥1,495,000 |
|---|---|
| | 税込¥1,644,500 |

■外形寸法：W900×D750×H650
■消費電力：三相 200V 6.4kW
■庫内寸法：W550×D374
※付属品：焼き網4枚
※オプション：専用架台

| ★SD-TEIG-120W | ¥1,788,000 |
|---|---|
| | 税込¥1,966,800 |

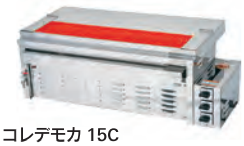
■外形寸法：W1,200×D750×H650
■消費電力：三相 200V 9.6kW
■庫内寸法：W850×D374
※付属品：焼き網6枚
※オプション：専用架台

## 電気焼物器

電気 熱量3段切替

3P-221WC

3H-210YC



コレデモカ 15C

3P-212XWC

3P-204KC

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 焼床寸法 (mm) W×D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 万能タイプ卓上型 | | | | | | | | ※付属品=ゲタバキ鉄灸3ケ |
| 3P-210C | 720 | 550 | 350 | ¥676,500 | ¥615,000 | 3φ200V | 10.2 | 520×270 |
| 3P-221WC | 1,200 | 550 | 380 | ¥1,138,500 | ¥1,035,000 | 3φ200V | 21.0 | 1,000×300 |
| 二刀流タイプ卓上型 | | | | | | | | ※共通付属品=焼網2枚、鉄灸3ケ |
| 3H-210YC | 720 | 550 | 400 | ¥752,400 | ¥684,000 | 3φ200V | 10.2 | 520×270 |
| 焼鳥大串1000℃超タイプ卓上型 | | | | | | | | ※共通付属品=鉄灸2ケ |
| コレデモカ15C | 1,200 | 550 | 430 | ¥1,126,400 | ¥1,024,000 | 3φ200V | 15.0 | 900×200 |
| 焼鳥大串専用タイプ卓上型 | | | | | | | | ※共通付属品=鉄灸2ケ |
| 3P-212XWC | 1,060 | 410 | 390 | ¥881,100 | ¥801,000 | 3φ200V | 12.0 | 900×150 |
| 焼鳥専用タイプ卓上型 | | | | | | | | ※共通付属品=鉄灸2ケ |
| 3P-204KC | 610 | 410 | 390 | ¥546,700 | ¥497,000 | 3φ200V | 4.5 | 450×110 |


熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア


※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。 最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

# お好み焼きテーブル（電気式）

## 電気 ユニットタイプ、洋卓組み込みタイプ、座卓組み込みタイプ

お好み焼きだけでなく、鉄板焼きにもお使いいただけます。
湯煙の発生が低減でき、足下が広々とした設計なので、
お客様が快適に使用できます。

★TOTE-2K

★TOTE-6KZ

★TOTE-4KY

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力（50/60Hz）kW | 鉄板寸法（mm）W×D | 仕様 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ユニットタイプ | 黒皮鉄板 | | | | | 付属品：鉄板枠カバー、本体固定板、掃除用ヘラ、カスポット上下、テーブル固定板 | | | |
| ★TOTE-2K | 520 | 430 | 170 | ¥334,400 | ¥304,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4K | 670 | 430 | 170 | ¥347,600 | ¥316,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6K | 870 | 430 | 170 | ¥381,700 | ¥347,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| ユニットタイプ | 磨き鉄板 | | | | | 付属品：鉄板枠カバー、本体固定板、掃除用ヘラ、カスポット上下、テーブル固定板 | | | |
| ★TOTE-2M | 520 | 430 | 170 | ¥342,100 | ¥311,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4M | 670 | 430 | 170 | ¥355,300 | ¥323,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6M | 870 | 430 | 170 | ¥391,600 | ¥356,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| 洋卓組み込みタイプ | 黒皮鉄板 | | | | | 付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下 | | | |
| ★TOTE-2KY | 900 | 800 | 700 | ¥449,900 | ¥409,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4KY | 1,200 | 800 | 700 | ¥492,800 | ¥448,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6KY | 1,500 | 800 | 700 | ¥551,100 | ¥501,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| 洋卓組み込みタイプ | 磨き鉄板 | | | | | 付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下 | | | |
| ★TOTE-2MY | 900 | 800 | 700 | ¥457,600 | ¥416,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4MY | 1,200 | 800 | 700 | ¥500,500 | ¥455,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6MY | 1,500 | 800 | 700 | ¥559,900 | ¥509,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| 座卓組み込みタイプ | 黒皮鉄板 | | | | | 付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下 | | | |
| ★TOTE-2KZ | 900 | 800 | 350 | ¥458,700 | ¥417,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4KZ | 1,200 | 800 | 350 | ¥481,800 | ¥438,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6KZ | 1,500 | 800 | 350 | ¥547,800 | ¥498,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |
| 座卓組み込みタイプ | 磨き鉄板 | | | | | 付属品：鉄板枠カバー、掃除用ヘラ、カスポット上下 | | | |
| ★TOTE-2MZ | 900 | 800 | 350 | ¥454,300 | ¥413,000 | 3φ200V | 2.3 | 431×341 | 2人掛け用 |
| ★TOTE-4MZ | 1,200 | 800 | 350 | ¥497,200 | ¥452,000 | 3φ200V | 3.0 | 581×341 | 4人掛け用 |
| ★TOTE-6MZ | 1,500 | 800 | 350 | ¥556,600 | ¥506,000 | 3φ200V | 4.1 | 781×341 | 6人掛け用 |

※黒皮鉄板：酸化皮膜があるタイプ　※磨き鉄板：鉄板の表面研磨（ステンレスの様な仕上げ）タイプ

## 自動回転たこ焼器

COOK

ガス
電気

★TGRO-48T-42

**オプション（別売）**

セットホッパー

ダストバット

ガス式（TGRO シリーズ）

電気式（TERO シリーズ）

セットホッパー（特殊樹脂加工）
OP-TERO-32（32個用）¥37,840（税込）
OP-TERO-48（48個用）¥46,420（税込）
ダストバット
OP-TERO-D32（32個用）¥18,370（税込）
OP-TERO-D48（48個用）¥19,580（税込）
テフロンコート仕様予備プレート（交換用焼板）
32個用　¥63,800（税込）
48個用　¥74,800（税込）

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | ガス接続ホース口径(都市/LP) | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | 能力 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| テフロンコート仕様（標準コート） | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGRO-32T-42 | 420 | 600 | 482 | ¥875,600 | ¥796,000 | 4.5 | 3,870 | 4.5 | 0.33 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 32個/回 |
| ★TGRO-32T-45 | 420 | 600 | 482 | ¥875,600 | ¥796,000 | 4.5 | 3,870 | 4.5 | 0.33 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 32個/回 |
| ★TGRO-48T-42 | 470 | 600 | 482 | ¥1,167,100 | ¥1,061,000 | 6.3 | 5,400 | 6.3 | 0.45 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 48個/回 |
| ★TGRO-48T-45 | 470 | 600 | 482 | ¥1,167,100 | ¥1,061,000 | 6.3 | 5,400 | 6.3 | 0.45 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 48個/回 |
| ★TERO-32T-42 | 420 | 600 | 482 | ¥854,700 | ¥777,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 3.6 | 32個/回 |
| ★TERO-32T-45 | 420 | 600 | 482 | ¥854,700 | ¥777,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 3.6 | 32個/回 |
| ★TERO-48T-42 | 470 | 600 | 482 | ¥1,146,200 | ¥1,042,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 4.5 | 48個/回 |
| ★TERO-48T-45 | 470 | 600 | 482 | ¥1,146,200 | ¥1,042,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 4.5 | 48個/回 |
| レゾナコート仕様（耐久性を更にアップした新コート） | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGRO-32R-42 | 420 | 600 | 482 | ¥908,600 | ¥826,000 | 4.5 | 3,870 | 4.5 | 0.33 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 32個/回 |
| ★TGRO-32R-45 | 420 | 600 | 482 | ¥908,600 | ¥826,000 | 4.5 | 3,870 | 4.5 | 0.33 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 32個/回 |
| ★TGRO-48R-42 | 470 | 600 | 482 | ¥1,200,100 | ¥1,091,000 | 6.3 | 5,400 | 6.3 | 0.45 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 48個/回 |
| ★TGRO-48R-45 | 470 | 600 | 482 | ¥1,200,100 | ¥1,091,000 | 6.3 | 5,400 | 6.3 | 0.45 | φ13/φ9.5 | 1φ100V | 0.2 | 48個/回 |
| ★TERO-32R-42 | 420 | 600 | 482 | ¥887,700 | ¥807,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 3.6 | 32個/回 |
| ★TERO-32R-45 | 420 | 600 | 482 | ¥887,700 | ¥807,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 3.6 | 32個/回 |
| ★TERO-48R-42 | 470 | 600 | 482 | ¥1,179,200 | ¥1,072,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 4.5 | 48個/回 |
| ★TERO-48R-45 | 470 | 600 | 482 | ¥1,179,200 | ¥1,072,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 4.5 | 48個/回 |
| 半自動（半自動回転機能に特化したエントリーモデル） | | | | | | | | | | ※たこ焼玉径45mmのみ | | | |
| ★TKE-42N-(50/60)H | 500 | 600 | 600 | ¥715,000 | ¥650,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 4.0 | 42個/回 |

※たこ焼き玉径 42mm と 45mm があります。

## 回転式炒め機

ガス　Chao　Chao　i-Chao
IH

RG-350HG2C

釜温度表示
★ TIRT-233T

★ TIRT-305

ガス式
IH 式

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | ガス接続口径(都市/LP) | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | 能力：最大値 kg (人/チャーハン) | スピードコントロール |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | |
| ★RG-350HG2 | 460 | 600 | 775 | ¥580,800 | ¥528,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 10A | 1φ100V | 0.07 | 1.5(6~8) | |
| RG-350HG2C | 460 | 600 | 775 | ¥656,700 | ¥597,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 10A | 1φ100V | 0.047 | 1.5(6~8) | ○ |
| IH式　温度調整機構：釜温度表示付 | | | | | | | | | | | | | |
| ★TIRT-233T | 390 | 623 | 634 | ¥1,098,900 | ¥999,000 | – | – | – | – | 3φ200V | 3.4 | 0.6(2~3) | ○ |
| ★TIRT-305T | 470 | 703 | 699 | ¥1,166,000 | ¥1,060,000 | – | – | – | – | 3φ200V | 5.1 | 1.1(5~6) | ○ |
| IH式 | | | | | | | | | | | | | |
| ★TIRT-233 | 390 | 623 | 634 | ¥988,900 | ¥899,000 | – | – | – | – | 3φ200V | 3.4 | 0.6(2~3) | ○ |
| ★TIRT-305 | 470 | 703 | 699 | ¥1,079,100 | ¥981,000 | – | – | – | – | 3φ200V | 5.1 | 1.1(5~6) | ○ |

付属品：★ RG-350HG2、RG-350HG2C：炒め用撹拌羽根（万能用）
付属品：★ TIRT-233T、★ TIRT-233：撹拌羽根× 2
付属品：★ TIRT-305T、★ TIRT-305：撹拌羽根× 3
オプション：★ RG-350HG2、RG-350HG2C：炒め用撹拌羽根（焼きそば用）、炒め用撹拌羽根（万能セット）
※ IH 式：4 メニュー各 3 ステップの調理手順登録可能


熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア


※W（間口）、D（奥行）、H（高さ）を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10％で表示しています。　最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。