

**全国営業所一覧**

**北海道事業部**

札幌営業所	011(862)3000
札幌営業所サービス課	011(862)3002
札幌営業所岩見沢出張所	0126(45)3123
函館営業所	0138(47)5377
苫小牧営業所	0144(37)2700
旭川営業所	0166(51)4600
帯広営業所	0155(24)8612
釧路営業所	0154(25)1341
北見営業所	0157(66)1123

**東北事業部**

青森営業所	017(721)3771
八戸営業所	0178(20)1171
盛岡営業所	019(636)2951
水沢営業所	0197(51)1715
秋田営業所	018(846)5401
仙台営業所	022(236)3607
山形営業所	023(635)0237
酒田営業所	0234(23)7378
郡山営業所	024(952)5558
いわき営業所	0246(36)7342
福島営業所	024(555)1161
東福島営業所	0244(44)1170

**北関東事業部**

高崎営業所	027(395)6041
大宮営業所	048(871)8081
川口営業所	048(290)2150
熊谷営業所	048(532)1141

**東関東事業部**

宇都宮営業所	028(647)1431
水戸営業所	029(248)3038
つくば営業所	029(851)8613
千葉営業所	043(248)0791
柏営業所	04(7197)2662

**東京事業部**

東京営業所一課	03(3715)3121
東京営業所二課	03(3711)7381
東京営業所三課	03(5773)9123
東京営業所サービス課	03(5723)8851
城東営業所	03(6659)9581
城北営業所	03(3854)3261
品川営業所	03(5962)5192

**工場**

〈ISO9001取得工場〉  
北海道、福島鹿島、福島原町、福島小高、いわき  
〈工場〉  
福島鹿島第二、川崎野川

**関係会社 (株)タニコーテック**

〈ISO9001取得工場〉  
本社・福井大野第1、福井大野第2、福井丸岡、九州福岡

**南関東事業部**

川崎営業所	044(755)8081
川崎営業所サービス課	044(755)8081
横浜営業所	045(260)4530
湘南営業所	0466(89)3704
厚木営業所	046(226)9031
立川営業所	042(546)6011
甲府営業所	055(235)5201

**東海事業部**

名古屋営業所	052(325)4811
名古屋南営業所	052(691)7220
三河営業所	0564(33)3777
浜松営業所	053(460)0811
岐阜営業所	058(274)6201
三重営業所	059(235)5761
三島営業所	055(973)3000
三島営業所伊東出張所	0557(35)3811
静岡営業所	054(263)2870

**北信越事業部**

金沢営業所	076(269)2081
福井営業所	0776(53)3071
越前営業所	0778(22)9696
富山営業所	076(422)8686
高岡営業所	0766(29)2333
新潟営業所	025(283)4020
長野営業所	026(259)3471
松本営業所	0263(26)3340

**関西事業部**

大阪営業所一課	06(6399)9277
大阪営業所二課	06(6399)9377
大阪営業所三課	06(6399)9477
大阪営業所サービス課	06(6399)9922
堺営業所	072(227)7828
和歌山営業所	073(473)3211
神戸営業所	078(821)8620
姫路営業所	079(286)5121
京都営業所	075(642)8056
福知山営業所	0773(25)2434
滋賀営業所	077(566)2070
奈良営業所	0742(81)7988

**中国事業部**

広島営業所	082(870)7701
山口営業所	083(989)6425
福山営業所	084(941)4045
松江営業所	0852(27)1442
鳥取営業所	0857(25)6011
岡山営業所	086(221)5632

**四国事業部**

高松営業所	087(869)3111
徳島営業所	088(665)7474
松山営業所	089(926)1818
高知営業所	088(880)4581

**九州事業部**

福岡営業所	092(504)3321
西福岡営業所	092(407)1235
北九州営業所	093(963)7051
久留米営業所	0942(22)8001
佐賀営業所	0952(33)9065
長崎営業所	095(862)5334
佐世保営業所	0956(31)3822
鹿児島営業所	099(243)2900
熊本営業所	096(379)2222
宮崎営業所	0985(28)3090
宮崎営業所延岡出張所	0982(34)0061
大分営業所	097(554)8110
沖縄営業所	098(835)5022
沖縄営業所八重山出張所	0980(84)1883
沖縄営業所宮古島出張所	0980(79)5520

**メンテナンス部**

メンテナンスコールセンター	044(751)6318
---------------	--------------

**テストキッチン**

千葉	043(248)0791
OAK STAGE	04(7197)2662
NEXT	03(3854)3261
ACTIVE	028(647)1431
AVENIR	027(395)6041
CRAFT	052(325)4811
TRY	0126(45)3123
ING	011(862)3000
CHALLENGE(ペーカリー)	03(5498)7968

**ショールーム**

東名川崎	044(755)8081
岡山	086(221)5632


**オーダーキッチンショールーム**

MEISDELキッチンギャラリー	03(5498)7112
ING	011(862)3000

**本社**



本社営業部  
設計室  
官需部  
IBC事業部  
機器事業部  
ペーカリー事業部  
MEISDEL室

 <p><b>安全に関する ご注意</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご使用前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。</li> <li>●本体に貼ってあるガス栓以外では使用しないでください。</li> <li>●電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーをお使いください。</li> <li>●取扱いを誤りますと、一酸化炭素中毒・火災・やけどなどの原因となることがあります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●機器の設置工事は、お買上げの販売店または専門業者にご依頼ください。</li> <li>●熱機器の設置については安全のため、消防法の設置基準に従って設置してください。</li> <li>●電気を使用する機器は、万一の感電防止のためにアース(第3種設備工事)を必ず取付けてお使いください。</li> </ul>
---	---	---

<p><b>使用上のご注意</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご使用中は機器のそばを離れないでください。異常過熱によって火災になる場合があります。</li> <li>●本体周り、油受け、水皿等に脂やゴミがたまりますと燃えることがあります。お手入れをこまめに行ってください。</li> <li>●ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。</li> <li>●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因になります。</li> <li>●地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。</li> </ul>
-----------------------	---

※税込価格については税率10%で表示しています。

**タニコー株式会社**



本社  
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20  
TEL.03(5498)7111(代) FAX.03(5498)7927

■テストキッチン・OAK STAGE(柏)、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、AVENIR(高崎)、ショールーム／CRAFT(名古屋)、TRAY(岩見沢)、ING(札幌)、CHALLENGE(川崎)・東名川崎、千葉、岡山、北海道

■工場／北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、福井大野第1、福井大野第2、福井丸岡、九州福岡

※この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp>

お問い合わせは下記まで。

**安心・安全・充実機能**  
本格派モデルをラインアップ



# ガスレンジ・ガステーブル【ウルティモシリーズ】

安全性・機能性に優れた本格派モデル

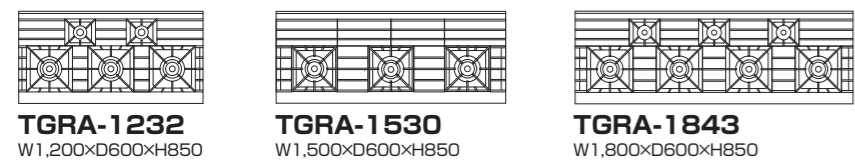


## 【ガスレンジ】



外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430, No.4仕上げ)を使用しているため清掃も容易になり、美しく衛生的に使用していただけます。

### ガスレンジ 奥行600シリーズ



TGRA-1232 W1,200×D600×H850  
TGRA-1530 W1,500×D600×H850  
TGRA-1843 W1,800×D600×H850

### トッパバーナ 13.9kW

強力ユニバーサル二重バーナと連続スパーク点火方式を採用。  
※奥行750mm・1200mmは17.4kW

### オープン 圧電点火

オープン庫内の高さを従来より高く変更。  
(W500×D500×H320mm)

### 使用最大鍋寸法 400mm

使いやすいフラットな全面五徳タイプ。  
※奥行750mmは420mm

### レンジトップ面 全面五徳

堅牢な鋳物製。

### バックガード付 全機種

全機種に標準装備。  
(H=200mm)

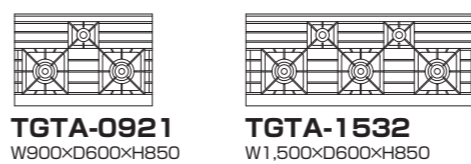
付属品: オープンバット、オープン棚網、バット掛け、乾電池

## 【ガステーブル】



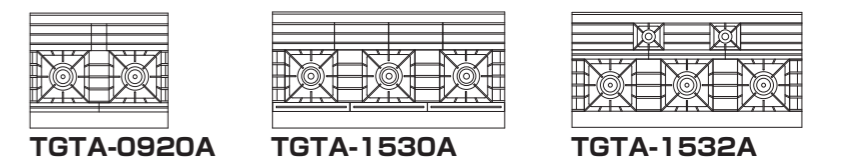
外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430, No.4仕上げ)を使用しているため清掃も容易になり、美しく衛生的に使用していただけます。特に重量負担の大きなパイプ脚部にはステンレス材SUS304, φ38を使用しています。また調理道具類の収納に便利なスノコ棚付です。

### ガステーブル 奥行600シリーズ



TGTA-0921 W900×D600×H850  
TGTA-1532 W1,500×D600×H850

### ガステーブル 奥行750シリーズ



TGTA-0920A W900×D750×H850  
TGTA-1530A W1,500×D750×H850  
TGTA-1532A W1,500×D750×H850

### トッパバーナ 13.9kW

強力ユニバーサル二重バーナと連続スパーク点火方式を採用。  
※奥行750mm・1200mmは17.4kW

### 使用最大鍋寸法 400mm

使いやすいフラットな全面五徳タイプ。  
※奥行750mmは420mm

### レンジトップ面 全面五徳

堅牢な鋳物製。

### バックガード付 全機種

全機種に標準装備。  
(H=200mm)

付属品: 乾電池

安全性・機能性を追求し、使い勝手も優れたモデル。

オープン庫内高さを従来より高く320mmに変更。幅広い調理機器に対応。



●オープン庫内寸法 W500×D500×H320(mm)

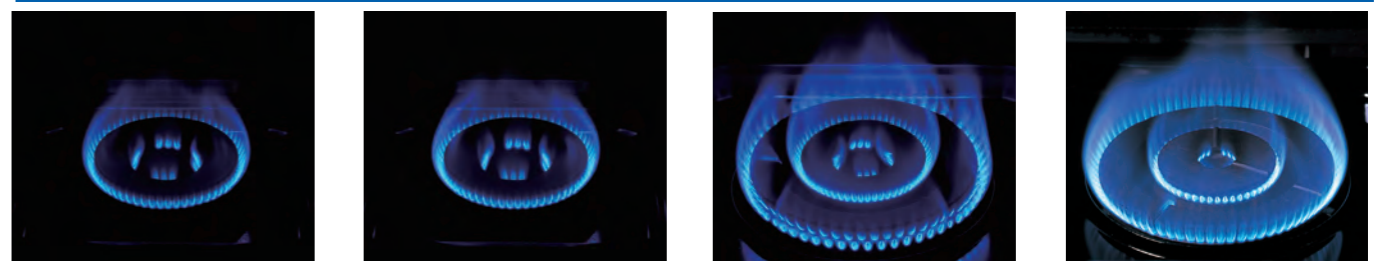
●オープンコントロール

回しやすく、一目で火力調整ポジションがわかるデザイン。着火不良を無くす、連続スパーク点火方式を採用。



耐薬品樹脂ツマミ 洗剤等に強く割れにくい

連続スパーク点火方式を採用した、ウルティモシリーズのバーナ・バリエーション。



φ90一重バーナ強火 A 4.1kW(3,500kcal/h)

φ90一重バーナ強火 B 5.2kW(4,500kcal/h)

φ165二重バーナ強火 13.9kW(12,000kcal/h)

φ190二重バーナ強火 17.4kW(15,000kcal/h)



# ガスコンベクションレンジ【ウルティモシリーズ】

新開発ファンを使用したコンベクションオーブンを搭載



外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430, No.4仕上げ)を使用しているため、清掃も容易になり美しく衛生的に使用していただけます。

- トッパバーナ** 13.9kW  
強力ユニバーサル二重バーナと連続スパーク点火方式を採用。  
※奥行750mmは17.4kW
- コンベクションオープン** 連続スパーク点火  
今までにないレベルの焼上がりを実現。新開発のファン搭載。
- 使用最大鍋寸法** 400mm  
使いやすいフラットな全面五徳タイプ。  
※奥行750mmは420mm
- レンジトップ面** 全面五徳  
堅牢な鋳物製。
- バックガード付** 全機種  
全機種に標準装備。  
(H=200mm)

付属品:各サイズホテルパン(深25mm)×2、シリコン鍋掴み、乾電池

## ガスコンベクションレンジ

コンベクションオープン付き



### 奥行600



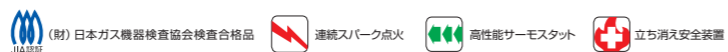
### 奥行750



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続		消費電力	トッパバーナ			使用最大鍋寸法(径)	コンベクション	収納数	型式	
	間口	奥行	高さ			都市ガス(13A)	LPガス	口径A (50/60Hz)	φ190		φ165	φ90	φ190					φ165
奥行600mmシリーズ <ホテルパン2/3サイズ>																		
TGC0-0921	900	600	850	¥591,800	¥538,000	40.1	34,500	36.6	20	110W	2	A×1	400	260	1	4	○	TSGC-0921
TGC0-1232	1,200	600	850	¥693,000	¥630,000	58.2	50,000	52.6	20	110W	3	A×2	400	260	1	4	○	TSGC-1232
TGC0-1532	1,500	600	850	¥1,050,500	¥955,000	66.3	57,000	60.7	25	220W	3	A×2	400	260	2	4×2	○	TSGC-1532
奥行750mmシリーズ <ホテルパン1/1サイズ>																		
TGC0-0921A	900	750	850	¥635,800	¥578,000	48.2	41,500	43.4	20	110W	2	B×1	420	280	1	4	○	TSGC-0921A
TGC0-1232A	1,200	750	850	¥763,400	¥694,000	70.9	61,000	63.4	20	110W	3	B×2	420	280	1	4	○	TSGC-1232A
TGC0-1532A	1,500	750	850	¥1,106,600	¥1,006,000	79.1	68,000	71.5	25	220W	3	B×2	420	280	2	4×2	○	TSGC-1532A

※単相100V(50/60Hz)110Wおよび220Wが必要です。 ※ホテルパン専用収納ラック付(TGC0-1232、TGC0-1232A)  
付属品:各サイズホテルパン(深25mm)×2、シリコン鍋掴み、乾電池  
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。  
対応ガス種は、13A、LPGの2種となります。  
オープン:8.2kW(7,000kcal/h)(都市ガス(13A))

※トッパバーナA・BについてはP6を参照



## 業界初の新機能を満載!!

ウルティモシリーズ・ガスレンジにコンベクションオーブンを新搭載!

この1台で「煮る・焼く・炊く・炒める・茹でる..」あらゆる調理が思いのまま。

**ホテルパンで調理でき、最大4段使用可能の大容量**  
オープンパットとしてホテルパンが使えるため、ほかの機器との互換性が100%  
(専用パット不要)  
ホテルパン4段使用可能で調理量が大幅アップ。

**庫内寸法(mm)**  
●奥行600mm  
W330×D395×H325  
●奥行750mm  
W330×D575×H325

**ホテルパン専用収納ラック付き**  
調理準備などホテルパンの置き場に困りません。  
(TGC0-1232、TGC0-1232A)

**抜群の使いやすさと高機能**  
庫内灯はハロゲン灯採用により庫内が明るく調理状態がひと目で確認できます。  
新開発コントロールパネル搭載により、正確なデジタル制御で100~300℃の範囲で調理温度の設定が可能。  
もちろんタイマー設定で調理はおまかせ。  
明るいLED表示で視認性に優れ、フラットパネルなので清掃性にも優れています。

**着火が容易な連続スパーク着火**  
トップコンロは連続スパーク式を採用。

φ165ユニバーサル二重バーナ(奥行600mm)  
φ90ユニバーサルバーナ A  
φ90ユニバーサルバーナ B

**省エネ**  
立ち上がり早いのでアイドリングタイムの予熱が要らずガス代を抑えられますので省エネです!

**安全:ファン回転検知**  
庫内を最適な状態に保つ為、ファンの回転を制御し、安全な状態をキープ。  
温度過昇防止装置、立ち消え安全装置も搭載。

**簡単メンテナンス**  
コンベクションオーブンのメンテナンスは全て本体を移動せず正面から出来るので、メンテナンス時間も大幅短縮。忙しいお店を休ませません。(通常メンテナンス時)

## コンベクションオープン調理例

調理名	1回調理量	主要食材	食材形状	調理温度	調理時間
TGC0-0921 <ホテルパン2/3サイズ>					
鮭の切り身焼き	4段	鮭切り身 28切れ	70~80g/切れ	250℃	12分
鶏もも肉の照り焼き	2段	鶏もも肉 8枚	300g/枚	160℃	18分
スポンジケーキ	4段	薄力粉 400g・砂糖 400g・卵 12個	18cmケーキ型4個	160℃	30分
ポテトグラタン	4段	各種いも 3kg・ホワイトソース 2kg	グラタン皿(26cm×16cm)4皿	200℃	25分
冷凍ミニクワッサン	4段	冷凍ミニクワッサン 36個	25g/個	180℃	18分
TGC0-0921A <ホテルパン1/1サイズ>					
鮭の切り身焼き	4段	鮭切り身 48切れ	70~80g/切れ	250℃	12分
鶏もも肉の照り焼き	2段	鶏もも肉 12枚	300g/枚	160℃	20分
スポンジケーキ	2段	薄力粉 400g・砂糖 400g・卵 12個	18cmケーキ型4個	160℃	30分
ポテトグラタン	4段	各種いも 3kg・ホワイトソース 2kg	グラタン皿(26cm×16cm)4皿	200℃	25分
冷凍ミニクワッサン	4段	冷凍ミニクワッサン 60個	25g/個	180℃	18分

# ガスレンジ・ガステーブル【Vシリーズ】

1ランク上の熱量に匹敵する内部炎口バーナ



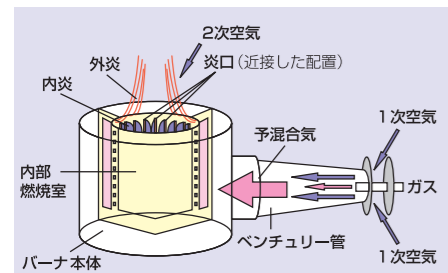
## 【ガスレンジ】



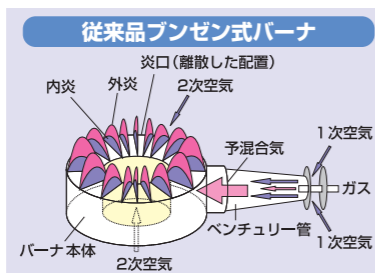
## 【ガステーブル】



### 内部炎口バーナの特長(φ140)



バーナ内部にスリット状の炎口を近接して配置し、さらにバーナ中央下部からの2次空気の流入を塞いだ内部燃焼室内を持つ。



炎口がバーナ表面に離散的に設置されている

### Vシリーズ、内部炎口バーナのバリエーション。



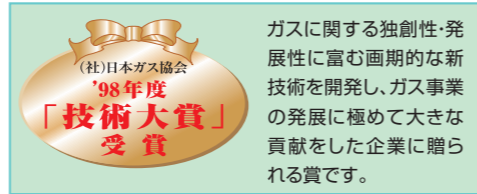
**トップバーナ** 12.8kW  
内部炎口二重バーナ(φ140)とブンゼンバーナの混載。圧電点火方式により弱火から強火まで内側バーナと外側バーナの器具栓つまみにより自由に調整。

**オープン** 圧電点火  
庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタット(100℃~320℃)、立ち消え安全装置を装備。

**使用最大鍋寸法** 360mm  
使いやすいフラットな全面五徳タイプ。

**レンジトップ面** 全面五徳  
堅牢な鋳物製。

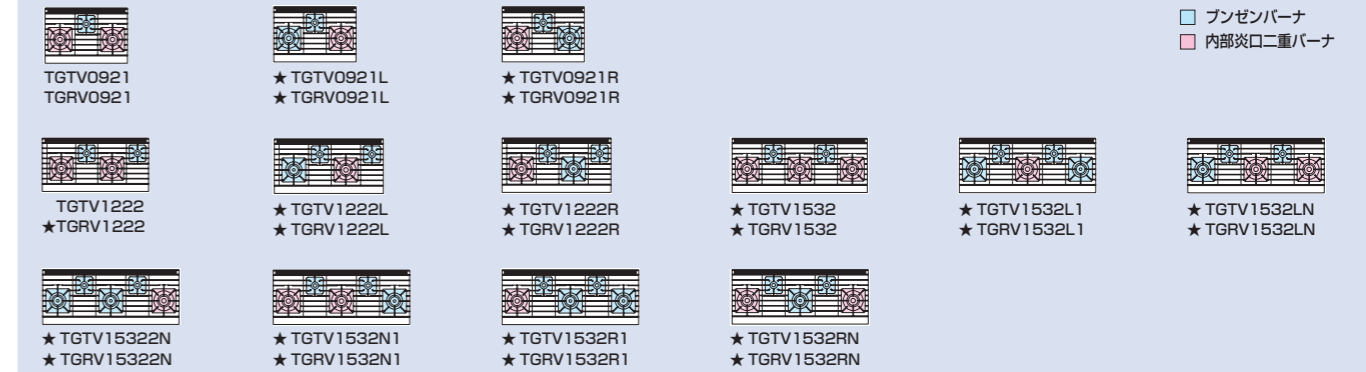
付属品: オープンバット、オープン棚網、バット掛け



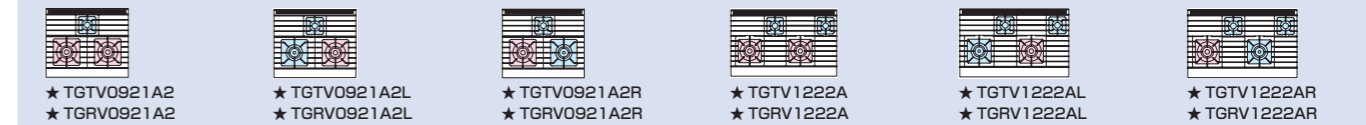
ガスに関する独創性・発展性に富む画期的な新技術を開発し、ガス事業の発展に極めて大きな貢献をした企業に贈られる賞です。

### Vシリーズ/ガスレンジ、ガステーブルトップバリエーション

#### 奥行600



#### 奥行750



TGTVシリーズ=内部炎口二重バーナ混載ガステーブル  
TGRVシリーズ=内部炎口二重バーナ混載ガスレンジ

\*間口1500mm、1800mmはお問い合わせください。

### オープンレンジ

オープン庫内はワイドな設計。圧電点火方式や庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタット。立ち消え安全装置を組み込むことにより安全性を追求し、操作もシンプルで簡単です。



レンジトップ面は全面ゴトク(堅牢な鋳物製)ですから大きな鍋も持ち上げることなくスムーズに移動ができ、作業効率を高めます。



### オプション

#### Vシリーズ用バックガード



- ★TAP-BG-96(96A)  
¥21,000(税込¥23,100)  
W 900×D60×H150
- ★TAP-BG-126(126A)  
¥26,000(税込¥28,600)  
W1,200×D60×H150
- ★TAP-BG-156(156A)  
¥32,000(税込¥35,200)  
W1,500×D60×H150
- ★TAP-BG-186(186A)  
¥37,000(税込¥40,700)  
W1,800×D60×H150



- ★TAP-BG-9  
¥11,000(税込¥12,100)  
W 900×D15×H200
- ★TAP-BG-12  
¥14,000(税込¥15,400)  
W1,200×D15×H200
- ★TAP-BG-15  
¥16,000(税込¥17,600)  
W1,500×D15×H200
- ★TAP-BG-18  
¥18,000(税込¥19,800)  
W1,800×D15×H200

\*注:(A)タイプは奥行750mm用です。



# ガスレンジ・ガステーブル【Vシリーズ】



トップクラスの省エネを実現

## Vシリーズ / ガスレンジ・ガステーブル

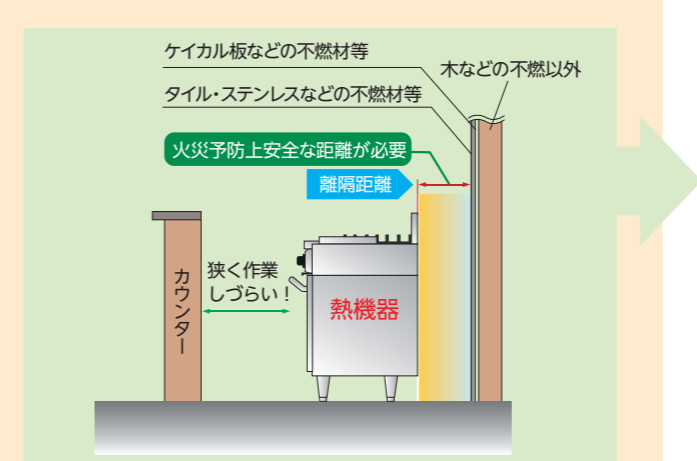
型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 A (都市/LP)	トッパバーナ (※は内部炎口)				オープン 数	型式	
	間口	奥行	高さ			都市ガス(13A) kW	LPガス kW		φ190	φ140※	φ115	φ80			360
<b>高さ850mm</b>															
ガスレンジ 奥行600mmシリーズ															
TGRV0921	900	600	850	¥465,300	¥423,000	39.0	33,500	35.0	25			2	1	1	VR0921
★TGRV0921L	900	600	850	¥452,100	¥411,000	42.4	36,500	38.4	25	1	1	1	1	1	★VR0921L
★TGRV0921R	900	600	850	¥452,100	¥411,000	42.4	36,500	38.4	25	1	1	1	1	1	★VR0921R
★TGRV1222	1,200	600	850	¥553,300	¥503,000	43.0	37,000	38.7	25			2	2	1	★VR1222
★TGRV1222L	1,200	600	850	¥539,000	¥490,000	46.5	40,000	42.0	25	1	1	2	1	1	★VR1222L
★TGRV1222R	1,200	600	850	¥539,000	¥490,000	46.5	40,000	42.0	25	1	1	2	1	1	★VR1222R
★TGRV1532	1,500	600	850	¥806,300	¥733,000	65.1	56,000	58.9	32			3	2	2	★VR1532
★TGRV15322N	1,500	600	850	¥776,600	¥706,000	72.1	62,000	65.6	32	2	1	2	2	2	★VR15322N
★TGRV1532L1	1,500	600	850	¥776,600	¥706,000	72.1	62,000	65.6	32	2	1	2	2	2	★VR1532L1
★TGRV1532N1	1,500	600	850	¥794,200	¥722,000	68.6	59,000	62.3	32	1	2	2	2	2	★VR1532N1
★TGRV1532R1	1,500	600	850	¥776,600	¥706,000	72.1	62,000	65.6	32	2	1	2	2	2	★VR1532R1
★TGRV1532LN	1,500	600	850	¥794,200	¥722,000	68.6	59,000	62.3	32	1	2	2	2	2	★VR1532LN
★TGRV1532RN	1,500	600	850	¥794,200	¥722,000	68.6	59,000	62.3	32	1	2	2	2	2	★VR1532RN
ガスレンジ 奥行750mmシリーズ															
★TGRV0921A2	900	750	850	¥495,000	¥450,000	42.4	36,500	38.4	25			2	1	1	★VR0921A2
★TGRV0921A2L	900	750	850	¥489,500	¥445,000	45.9	39,500	41.7	25	1	1	1	1	1	★VR0921A2L
★TGRV0921A2R	900	750	850	¥489,500	¥445,000	45.9	39,500	41.7	25	1	1	1	1	1	★VR0921A2R
★TGRV1222A	1,200	750	850	¥572,000	¥520,000	50.0	43,000	45.4	25			2	2	1	★VR1222A
★TGRV1222AL	1,200	750	850	¥563,200	¥512,000	53.5	46,000	48.7	25	1	1	2	1	1	★VR1222AL
★TGRV1222AR	1,200	750	850	¥563,200	¥512,000	53.5	46,000	48.7	25	1	1	2	1	1	★VR1222AR
ガステーブル 奥行600mmシリーズ															
TGTV0921	900	600	850	¥254,100	¥231,000	29.7	25,500	26.0	25			2		1	VT0921
★TGTV0921L	900	600	850	¥236,500	¥215,000	33.1	28,500	29.3	25	1	1	1		1	★VT0921L
★TGTV0921R	900	600	850	¥236,500	¥215,000	33.1	28,500	29.3	25	1	1	1		1	★VT0921R
TGTV1222	1,200	600	850	¥304,700	¥277,000	33.7	29,000	29.6	25			2		2	VT1222
★TGTV1222L	1,200	600	850	¥283,800	¥258,000	37.2	32,000	32.9	25	1	1	2		2	★VT1222L
★TGTV1222R	1,200	600	850	¥283,800	¥258,000	37.2	32,000	32.9	25	1	1	2		2	★VT1222R
★TGTV1532	1,500	600	850	¥380,600	¥346,000	46.5	40,000	40.8	25			3		2	★VT1532
★TGTV15322N	1,500	600	850	¥342,100	¥311,000	53.5	46,000	47.5	25	2	1	2		2	★VT15322N
★TGTV1532L1	1,500	600	850	¥342,100	¥311,000	53.5	46,000	47.5	25	2	1	2		2	★VT1532L1
★TGTV1532N1	1,500	600	850	¥360,800	¥328,000	50.0	43,000	44.1	25	1	2	2		2	★VT1532N1
★TGTV1532R1	1,500	600	850	¥342,100	¥311,000	53.5	46,000	47.5	25	2	1	2		2	★VT1532R1
★TGTV1532LN	1,500	600	850	¥360,800	¥328,000	50.0	43,000	44.1	25	1	2	2		2	★VT1532LN
★TGTV1532RN	1,500	600	850	¥360,800	¥328,000	50.0	43,000	44.1	25	1	2	2		2	★VT1532RN
ガステーブル 奥行750mmシリーズ															
★TGTV0921A2	900	750	850	¥288,200	¥262,000	33.1	28,500	29.3	25			2	1		★VT0921A2
★TGTV0921A2L	900	750	850	¥256,300	¥233,000	33.1	28,500	29.3	25	1	1	1		1	★VT0921A2L
★TGTV0921A2R	900	750	850	¥256,300	¥233,000	33.1	28,500	29.3	25	1	1	1		1	★VT0921A2R
★TGTV1222A	1,200	750	850	¥332,200	¥302,000	40.7	35,000	36.3	25			2	2		★VT1222A
★TGTV1222AL	1,200	750	850	¥303,600	¥276,000	44.2	38,000	39.6	25	1	1	2		2	★VT1222AL
★TGTV1222AR	1,200	750	850	¥303,600	¥276,000	44.2	38,000	39.6	25	1	1	2		2	★VT1222AR

★は受注生産品です。納期をご確認ください。  
付属品:オープンバット、オープン棚網、バット掛け  
最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づいた安全な設置を施してください。  
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。  
オープン:9.3kW(8,000kcal/h) (都市ガス(13A))

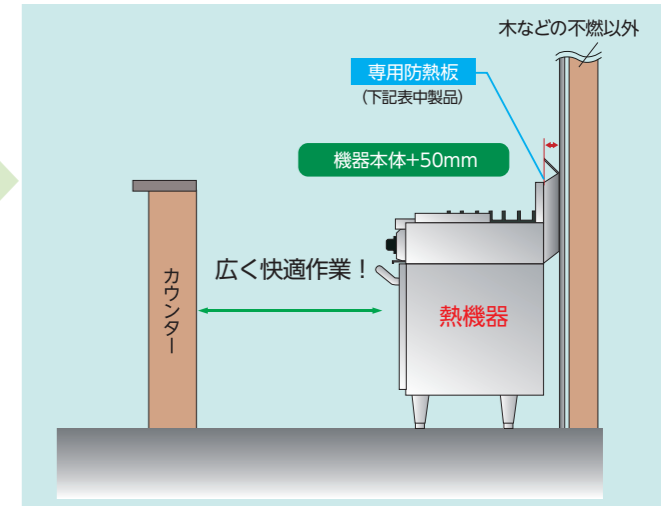
## 専用防熱板

不燃以外(木材等)の構造壁へ安全設置 専用防熱板

熱機器を不燃以外(木材等)の構造物に設置するには、火災予防上、安全な距離(離隔距離)が必要です。



専用防熱板を機器に取り付けることによって、不燃以外(木材等)の構造物に安全で効率の良い設置が可能です。



※「不燃以外」とは、「不燃材料以外の材料による仕上げ若しくは不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分、または、可燃性の物品」のことを示す。  
※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。



### ガスレンジ・ガステーブル(ウルティモシリーズ対応)

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	適応
	間口	奥行	高さ			
防熱バックガード						
OP-TGRA-HB90	900	65	250	¥66,000	¥60,000	間口900用
OP-TGRA-HB120	1,200	65	250	¥71,500	¥65,000	間口1,200用
防熱サイドガード						
OP-TGRA-HS60 (R/L)	100	600	250	¥38,500	¥35,000	奥行600用
OP-TGRA-HS75 (R/L)	100	750	250	¥44,000	¥40,000	奥行750用

### ガスレンジ・ガステーブル(アルファ、クランスシリーズ対応)

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	適応
	間口	奥行	高さ			
防熱バックガード						
OP-TGRM-HB90	900	50	250	¥66,000	¥60,000	間口900用
OP-TGRM-HB120	1,200	50	250	¥71,500	¥65,000	間口1,200用
防熱サイドガード						
OP-TGRM-HS60 (R/L)	100	600	250	¥38,500	¥35,000	奥行600用
OP-TGRM-HS75 (R/L)	100	750	250	¥44,000	¥40,000	奥行750用

### ガスレンジ(TGL, TGLM, B-TGP- シリーズ対応)

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	適応
	間口	奥行	高さ			
防熱三方ガード						
OP-TGL-HP60	705	650	1,200	¥110,000	¥100,000	間口600・奥行600用
OP-TGL-HP90	1,005	650	1,200	¥121,000	¥110,000	間口900・奥行600用
OP-TGL-HP120	1,305	650	1,200	¥132,000	¥120,000	間口1,200・奥行600用

荷作り・運賃は別途申し受けます。  
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。

# ガスレンジ・ガステーブル【アルファシリーズ】

強火力ユニバーサル二重バーナを搭載し、安全性を追求

α SERIES アルファシリーズ



外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430, No.4仕上げ)を使用しているため清掃も容易になり、美しく衛生的に使用していただけます。特に重量負担の大きなガステーブルのパイプ脚部にはステンレス材 SUS304材φ38を使用して堅牢性を高めました。また調理道具類の収納に便利なスノコ棚付です。

**トッップバーナ** **16.3kW**  
 強力ユニバーサル二重バーナ(φ190)を採用。

**オープン** **圧電点火**  
 庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタット(100℃~320℃)、立ち消え安全装置を装備。

**使用最大鍋寸法** **400mm**  
 φ320mmとφ240mmの丸五徳を合理的に配列。

**トップレート** **板厚3mm**  
 耐久性に優れたステンレス材を使用。(SUS 430, No4仕上げ)

ガスレンジ付属品: オープンバット、オープン棚網、バット掛け、点火棒  
 ガステーブル付属品: 点火棒

ガステーブル

## ガスレンジ・ガステーブル

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続		トッップバーナ		オープン数	型式
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	LPガス kW	口径 A (都市/LP)	φ190 (使用最大鍋寸法(径)(mm))		
ガスレンジ													
★TGRM-0920	900	600	850	¥408,100	¥371,000	41.9	36,000	39.2	25	2		1	★NR0920
TGRM-0921	900	600	850	¥388,300	¥353,000	48.4	42,000	45.9	25	2	1	1	NR0921
★TGRM-1220	1,200	600	850	¥493,900	¥449,000	41.9	36,000	39.2	25	2		1	★NR1220
★TGRM-1221	1,200	600	850	¥502,700	¥457,000	48.8	42,000	45.9	25	2	1	1	★NR1221
TGRM-1222	1,200	600	850	¥446,600	¥406,000	55.8	48,000	52.6	25	2	2	1	NR1222
★TGRM-1230	1,200	600	850	¥517,000	¥470,000	58.2	50,000	54.3	25	3		1	★NR1230
★TGRM-1530	1,500	600	850	¥807,400	¥734,000	67.5	58,000	63.4	32	3		2	★NR1530
TGRM-1532	1,500	600	850	¥723,800	¥658,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2	NR1532
★TGRM-1830	1,800	600	850	¥985,600	¥896,000	67.5	58,000	63.4	32	3		2	★NR1830
★TGRM-1832	1,800	600	850	¥1,002,100	¥911,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2	★NR1832
★TGRM-1840	1,800	600	850	¥1,010,900	¥919,000	83.7	72,000	78.5	32	4		2	★NR1840
★TGRM-0920A	900	750	850	¥459,800	¥418,000	41.9	36,000	39.2	25	2		1	★NR0920A
★TGRM-0921A	900	750	850	¥467,500	¥425,000	48.4	42,000	45.9	25	2	1	1	★NR0921A
★TGRM-1220A	1,200	750	850	¥537,900	¥489,000	41.9	36,000	39.2	25	2		1	★NR1220A
★TGRM-1222A	1,200	750	850	¥518,100	¥471,000	55.8	48,000	52.6	25	2	2	1	★NR1222A
★TGRM-1230A	1,200	750	850	¥559,900	¥509,000	58.2	50,000	54.3	25	3		1	★NR1230A
★TGRM-1530A	1,500	750	850	¥833,800	¥758,000	67.5	58,000	63.4	32	3		2	★NR1530A
TGRM-1532A	1,500	750	850	¥746,900	¥679,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2	NR1532A
★TGRM-1832A	1,800	750	850	¥907,500	¥825,000	81.4	70,000	76.8	32	3	2	2	★NR1832A
★TGRM-1840A	1,800	750	850	¥1,036,200	¥942,000	83.7	72,000	78.5	32	4		2	★NR1840A
★TGRM-1860BW	1,800	900	850	¥1,311,200	¥1,192,000	126.8	109,000	118.4	32×2	6		2両面	★NR1860BW
★TGRM-2480BW	2,400	900	850	¥2,059,200	¥1,872,000	173.9	149,500	162.5	32×2	8		3両面	★NR2480BW
★TGRM-2480CW	2,400	1,200	850	¥2,141,700	¥1,947,000	173.9	149,500	162.5	32×2	8		3両面	★NR2480CW
ガステーブル													
★TGTM-0920	900	600	850	¥196,900	¥179,000	32.6	28,000	30.2	25	2			★NT0920
TGTM-0921	900	600	850	¥183,700	¥167,000	39.5	34,000	36.9	25	2	1		NT0921
★TGTM-1220	1,200	600	850	¥203,500	¥185,000	32.6	28,000	30.2	25	2			★NT1220
★TGTM-1221	1,200	600	850	¥222,200	¥202,000	39.5	34,000	36.9	25	2	1		★NT1221
TGTM-1222	1,200	600	850	¥216,700	¥197,000	46.5	40,000	43.6	25	2	2		NT1222
★TGTM-1230	1,200	600	850	¥227,700	¥207,000	48.8	42,000	45.2	25	3			★NT1230
★TGTM-1530	1,500	600	850	¥269,500	¥245,000	48.8	42,000	45.2	25	3			★NT1530
★TGTM-1532	1,500	600	850	¥293,700	¥267,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2		★NT1532
★TGTM-1830	1,800	600	850	¥295,900	¥269,000	48.8	42,000	45.2	25	3			★NT1830
★TGTM-1832	1,800	600	850	¥383,900	¥349,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2		★NT1832
★TGTM-1840	1,800	600	850	¥363,000	¥330,000	65.1	56,000	60.3	25	4			★NT1840
★TGTM-0920A	900	750	850	¥200,200	¥182,000	32.6	28,000	30.2	25	2			★NT0920A
TGTM-0921A	900	750	850	¥194,700	¥177,000	39.5	34,000	36.9	25	2	1		NT0921A
★TGTM-1220A	1,200	750	850	¥211,200	¥192,000	32.6	28,000	30.2	25	2			★NT1220A
TGTM-1222A	1,200	750	850	¥238,700	¥217,000	46.5	40,000	43.6	25	2	2		NT1222A
★TGTM-1230A	1,200	750	850	¥242,000	¥220,000	48.8	42,000	45.2	25	3			★NT1230A
★TGTM-1530A	1,500	750	850	¥286,000	¥260,000	48.8	42,000	45.2	25	3			★NT1530A
TGTM-1532A	1,500	750	850	¥312,400	¥284,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2		NT1532A
★TGTM-1832A	1,800	750	850	¥393,800	¥358,000	62.8	54,000	58.6	25	3	2		★NT1832A
★TGTM-1840A	1,800	750	850	¥383,900	¥349,000	65.1	56,000	60.3	25	4			★NT1840A
★TGTM-1860BW	1,800	900	850	¥501,600	¥456,000	97.7	84,000	90.5	25×2	6			★NT1860BW
★TGTM-2480BW	2,400	900	850	¥720,500	¥655,000	130.3	112,000	120.6	32×2	8			★NT2480BW
★TGTM-2480CW	2,400	1,200	850	¥968,000	¥880,000	130.3	112,000	120.6	32×2	8			★NT2480CW

★は受注生産品です。納期をご確認ください。  
 最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づき安全な設置を施してください。  
 使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。  
 オープン:9.3kW(8,000kcal/h) [都市ガス(13A)]

トップレート:3mmのステンレスを使用

### アルファシリーズ/ガスレンジ・ガステーブルトップバリエーション

**奥行600**

★TGRM-0920 TGRM-0921 ★TGRM-1220 ★TGRM-1221 TGRM-1222 ★TGRM-1230  
 ★TGTM-0920 TGTM-0921 ★TGTM-1220 ★TGTM-1221 TGTM-1222 ★TGTM-1230

**奥行750**

★TGRM-0920A ★TGRM-0921A ★TGRM-1220A ★TGRM-1222A ★TGRM-1230A ★TGRM-1530A  
 ★TGTM-0920A TGTM-0921A ★TGTM-1220A TGTM-1222A ★TGTM-1230A ★TGTM-1530A

**奥行900 (両面仕様)** **奥行1200 (両面仕様)**

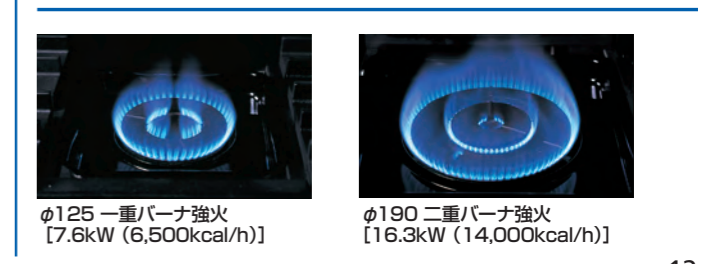
TGRM-1532A ★TGRM-1832A ★TGRM-1840A ★TGRM-1860BW ★TGRM-2480BW ★TGRM-2480CW  
 TGTM-1532A ★TGTM-1832A ★TGTM-1840A ★TGTM-1860BW ★TGTM-2480BW ★TGTM-2480CW

★は受注生産品です。納期をご確認ください。

### オプション アルファシリーズ用 バックガード

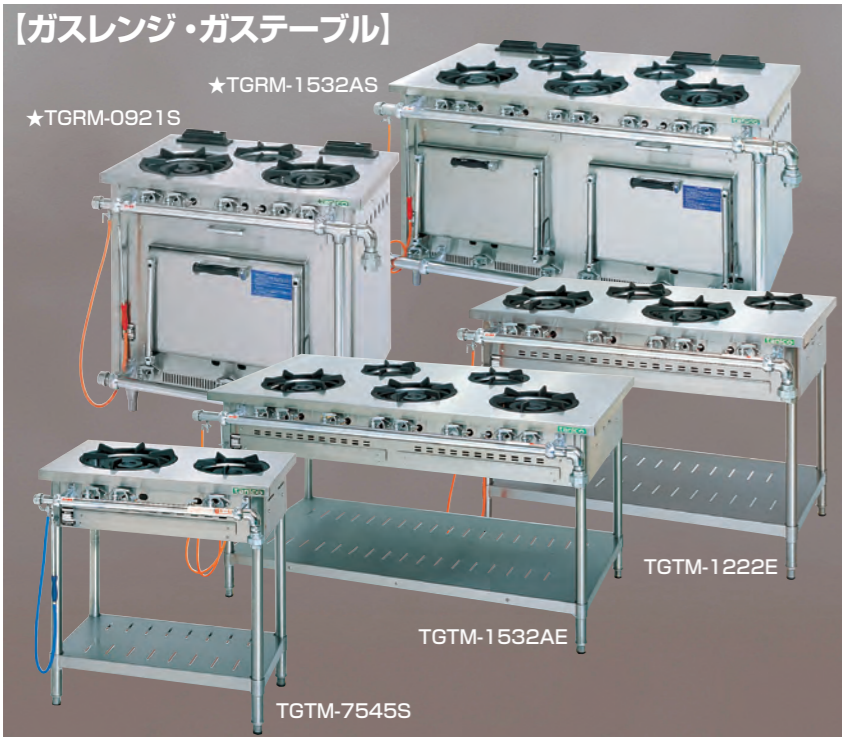
BG-93	¥9,000(税込¥9,900)
W900×D30×H150	
BG-123	¥10,000(税込¥11,000)
W1,200×D30×H150	
BG-153	¥12,000(税込¥13,200)
W1,500×D30×H150	
★BG-183	¥15,000(税込¥16,500)
W1,800×D30×H150	

### 強力ユニバーサルバーナ・バリエーション



ガスレンジ・ガステーブル【クランスシリーズ】

技能(CRAFT)を磨き、感覚(SENSE)を大切にする  
料理人のためのCRANSEシリーズ



**トップバーナ** **12.2kW**

強力ユニバーサル二重バーナ(φ180)を採用。

**オープン** **パイロット点火**

熱効率の良い下火式を採用。

**使用最大鍋寸法** **360mm**

φ320mmとφ240mmの丸五徳を合理的に配列。

**トッププレート** **板厚2mm\***

耐久性に優れたステンレス材を使用。(SUS 430, No4仕上げ)  
※一部のシリーズは板厚3mm(P14参照)

**バックガード** **4モデル**

末尾がBEのカステーブルは標準装備。



ガスレンジ付属品:オープンバット、バット掛け、オープン棚網、点火棒  
ガステーブル付属品:点火棒

メインパイプからコックに至まで使いやすさと機能を重視。  
外表面には高級ステンレス材(SUS430, No.4仕上げ)を使用した衛生的な製品に仕上げています。  
特に重量負担の大きなガステーブルのパイプ脚部にはSUS304材φ38を使用して堅牢性を高めました。

ガスレンジ、ガステーブル トップバリエーション

**ガスレンジ** トップバーナ大(φ180)=12.2kW (10,500kcal/h)

奥行600シリーズ      奥行750シリーズ      奥行900シリーズ(両面仕様)

<b>★TGRM-0921S</b> W900×D600×H850	<b>★TGRM-1222S</b> W1,200×D600×H850	<b>★TGRM-1532S</b> W1,500×D600×H850	<b>★TGRM-1532AS</b> W1,500×D750×H850	<b>★TGRM-1860BWS</b> W1,800×D900×H850
--------------------------------------	--	--	---	--

**ガステーブル**

奥行600				奥行750		奥行900	
<b>★TGTM-0920E</b> W900×D600×H850	<b>★TGTM-1230E</b> W1,200×D600×H850	<b>★TGTM-1530E</b> W1,500×D600×H850	<b>★TGTM-1840E</b> W1,800×D600×H850	<b>★TGTM-1222AE</b> W1,200×D750×H850	<b>★TGTM-1860BWE</b> W1,800×D900×H850		
トップバーナ大(φ180)=12.2kW (10,500kcal/h)							
奥行450・600・750シリーズ							
<b>TGTM-7545S</b> W750×D450×H850	<b>TGTM-0921BE</b> W900×D600×H850	<b>TGTM-1222BE</b> W1,200×D600×H850	<b>TGTM-1532BE</b> W1,500×D600×H850	<b>TGTM-1532BE</b> W1,500×D750×H850	<b>TGTM-1532ABE</b> W1,500×D750×H850	<b>TGTM-0921S</b> W900×D600×H850	<b>TGTM-1222E</b> W1,200×D600×H850

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続		トップバーナ		オープン数	型式
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス	LPガス	口径 A	φ180	φ125		
高さ850mm						kW	(kcal/h)	kW	(都市/LP)	φ180	φ125		高さ800mm
ガスレンジ (バックガードなし、トッププレート板厚2mm) ※TGRM-1860BWSは3mm													
★TGRM-0921S	900	600	850	¥268,400	¥244,000	40.7	35,000	32.2	25	2	1	1	★S-TGR-90
★TGRM-1222S	1,200	600	850	¥306,900	¥279,000	47.7	41,000	37.7	25	2	2	1	★S-TGR-120
★TGRM-1532S	1,500	600	850	¥454,300	¥413,000	68.6	59,000	53.0	32	3	2	2	★S-TGR-150
★TGRM-1532AS	1,500	750	850	¥482,900	¥439,000	75.6	65,000	59.5	32	3	2	2	★S-TGR-150A
★TGRM-1860BWS	1,800	900	850	¥933,900	¥849,000	101.2	87,000	79.9	32×2	6		2両面	★TGR-180BW
ガステーブル (バックガード標準装備、トッププレート板厚2mm)													
TGTM-0921BE	900	600	850	¥159,500	¥145,000	27.3	23,400	23.8	25	2	1 (280mm)		B-TGT-90
TGTM-1222BE	1,200	600	850	¥194,700	¥177,000	32.2	27,600	28.6	25	2	2 (280mm)		B-TGT-120
TGTM-1532BE	1,500	600	850	¥259,600	¥236,000	43.4	37,200	38.1	25	3	2 (280mm)		B-TGT-150
TGTM-1532ABE	1,500	750	850	¥273,900	¥249,000	43.4	37,200	38.1	25	3	2 (280mm)		B-TGT-150A
ガステーブル (バックガードなし、トッププレート板厚3mm)													
★TGTM-0920E	900	600	850	¥203,500	¥185,000	24.4	21,000	18.4	25	2			★J-TGT-90-2
★TGTM-1230E	1,200	600	850	¥266,200	¥242,000	36.6	31,500	27.6	25	3			★J-TGT-120-3
★TGTM-1530E	1,500	600	850	¥327,800	¥298,000	36.6	31,500	27.6	25	3			★J-TGT-150-3
★TGTM-1840E	1,800	600	850	¥443,300	¥403,000	48.8	42,000	37.0	25	4			★J-TGT-180
★TGTM-1222AE	1,200	750	850	¥323,400	¥294,000	39.0	33,500	29.0	25	2	2		★J-TGT-120A
★TGTM-1860BWE	1,800	900	850	¥510,400	¥464,000	73.3	63,000	55.3	25×2	6			★J-TGT-180BW
ガステーブル (バックガードなし、トッププレート板厚2mm) ※TGTM-7545Sは板厚1.5mm													
TGTM-7545S	750	450	850	¥124,300	¥113,000	19.8	17,000	14.7	20	1	1		S-TGT-7545
TGTM-0921S	900	600	850	¥150,700	¥137,000	32.0	27,500	23.7	25	2	1		S-TGT-90
TGTM-1222S	1,200	600	850	¥179,300	¥163,000	39.0	33,500	29.0	25	2	2		S-TGT-120
TGTM-1532S	1,500	600	850	¥237,600	¥216,000	51.2	44,000	38.4	25	3	2		S-TGT-150
ガステーブル (バックガードなし、トッププレート板厚3mm)													
TGTM-0921E	900	600	850	¥176,000	¥160,000	32.0	27,500	23.7	25	2	1		TGT-90
TGTM-1222E	1,200	600	850	¥199,100	¥181,000	39.0	33,500	29.0	25	2	2		TGT-120
TGTM-1532E	1,500	600	850	¥282,700	¥257,000	51.2	44,000	38.4	25	3	2		TGT-150
TGTM-1532AE	1,500	750	850	¥297,000	¥270,000	51.2	44,000	38.4	25	3	2		TGT-150A

★は受注生産品です。納期をご確認ください。  
※LPGの場合小バーナの使用最大鍋寸法は、300mmとなります。  
最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づき安全な設置を施してください。  
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

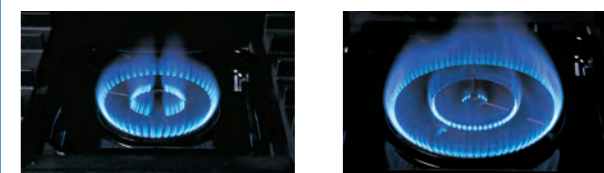
TGRMオープン:9.0kW(7,700kcal/h) (都市ガス(13A))

オプション (バックガードなしガステーブル用)

クランスシリーズ用  
バックガード

<b>BG-93</b> ¥9,000(税込¥9,900) W900×D30×H150	<b>BG-153</b> ¥12,000(税込¥13,200) W1,500×D30×H150
<b>BG-123</b> ¥10,000(税込¥11,000) W1,200×D30×H150	<b>★BG-183</b> ¥15,000(税込¥16,500) W1,800×D30×H150

強力ユニバーサルバーナ・バリエーション



φ125 一重バーナ強火  
[7.6kW (6,500kcal/h)]

φ180 二重バーナ強火  
[12.2kW (10,500kcal/h)]

立ち消え安全装置付ガステーブル



★TGTM-A0921-B

立ち消え安全装置



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続		電源	消費電力	トップバーナ		使用最大鍋寸法(径)(mm)	型式
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス(13A)	LPガス	口径 A			φ165	φ90		
高さ850mm						kW	(kcal/h)	kW	(都市/LP)	W	(50/60Hz)	φ165	φ90		高さ800mm
★TGTM-A0921-B	900	600	850	¥407,000	¥370,000	26.2	22,500	25.6	20	1φ100V	15	2	A×1	400 260	★TGTM-0921-B
★TGTM-A1222-B	1,200	600	850	¥469,700	¥427,000	30.2	26,000	29.1	20	1φ100V	15	2	A×2	400 260	★TGTM-1222-B

★は受注生産品です。納期をご確認ください。  
※トップバーナ A、B についてはP2を参照



# ガスローレンジ(スープレンジ) CRANSE

【クランスシリーズ】

## 【スープレンジ】



バックガード高さ 500mm サイドガード高さ250mm

TGP付属品: 点火棒

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 A (都市/LP)	トップバーナ φ200	使用最大 鍋寸法(径) (mm)	JIA規格	型式 高さ450mm	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)						kW
バック・サイドガード標準装備													
TGLM-0610	600	600	500	¥126,500	¥115,000	18.0	15,500	17.5	25	1	420	○	B-TGP-60
TGLM-0920	900	600	500	¥181,500	¥165,000	36.0	31,000	35.0	25	2	420	○	B-TGP-90
TGLM-1220	1,200	600	500	¥200,200	¥182,000	36.0	31,000	35.0	25	2	420	○	B-TGP-120
バック・サイドガードなし 高さ450mmのみ ※型式は右側に記載													
—	600	600	450	¥90,200	¥82,000	18.6	16,000	18.1	25	1	420	○	TGP-60
—	900	600	450	¥130,900	¥119,000	37.2	32,000	36.3	25	2	420	○	TGP-90
—	1,200	600	450	¥145,200	¥132,000	37.2	32,000	36.3	25	2	420	○	TGP-120

最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

## オプション

### イタメ用中華ハカマ



★イタメ用中華ハカマ  
¥22,000(税込¥24,200)  
外形寸法φ303(内径270)×H85  
φ320の五徳にかぶせて使用。

### スープレンジ用バックガード



※専用バックガードはP14に掲載

BG-66  
¥9,000(税込¥9,900)  
W600×D60×H350

BG-96  
¥12,000(税込¥13,200)  
W900×D60×H350

BG-126  
¥15,000(税込¥16,500)  
W1,200×D60×H350

※Hは取付後の高さ寸法

## 涼 ガスローレンジ(スープレンジ) 【涼厨シリーズ】

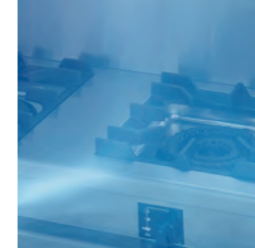
商標「涼厨®」「涼」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

換気&空調は変更なしで、厨房機器のみ「涼厨」に入れ替えると...

- Point1** 作業者周囲の「室温」が大幅削減
  - Point2** 作業者への「輻射熱」は感じません
  - Point3** 夏場でも25℃以下の環境が実現
- 「涼厨」シリーズはこの他に、スチームコンベクションオープン、スナゲティポイラー、角型ゆで麵器、フライヤー、立体炊飯器、食器洗浄機があります。詳しくは、総合カタログをご覧ください。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 A (都市/LP)	使用最大 鍋寸法(径) (mm)	JIA規格		
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kg/h)				kW	
★TGL-6510AC	650	750	450+950	¥460,900	¥419,000	16.3	14,000	16.3	1.17	20	510	○

使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。



# ガスローレンジ(スープレンジ)

## 【スープレンジ】



バックガード高さ 500mm サイドガード高さ350mm

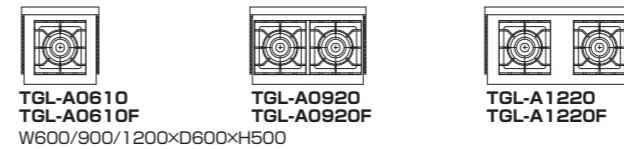
**トップバーナ** 17.4kW  
強力ユニバーサル二重バーナ(φ190)を採用。

**使用最大鍋寸法** 600mm※  
W400×D415の五徳を使用。  
※TGL-A0710A、TGL-A1320A、  
TGL-A0710AF、TGL-A1320AF

**バックガード** 全機種  
サイドガードも含め全機種に標準装備。  
(バックガード H=500mm)  
(サイドガード H=350mm)

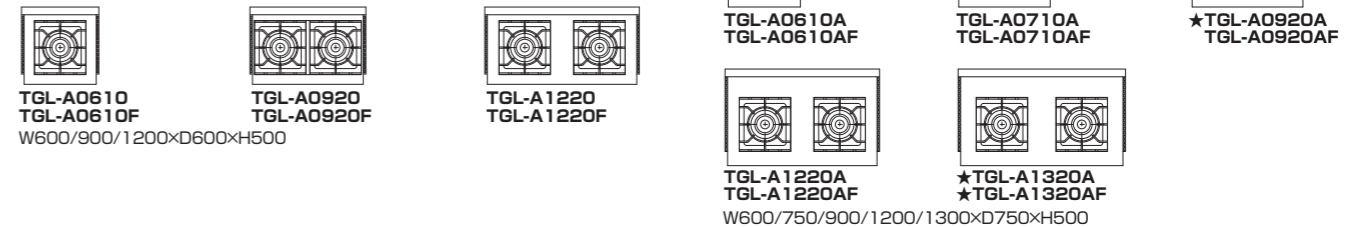
## スープレンジ 奥行600シリーズ

トップバーナには、17.4kW(15,000kcal/h)の強力ユニバーサル二重バーナを採用。圧電点火方式による自動点火に加え、とろ火から強火までコックひとつで火力の調節が自由に行えます。



## スープレンジ 奥行750シリーズ

Diagrams of burner configurations for TGL-A0610A, TGL-A0710A, and TGL-A0920A models.



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 A (都市/LP)	トップバーナ φ190	使用最大 鍋寸法(径) (mm)	JIA規格	型式 高さ450mm	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)						kW
マッチ点火方式													
TGL-A0610	600	600	500	¥165,000	¥150,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○	TGL-A0610-U
TGL-A0920	900	600	500	¥247,500	¥225,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○	TGL-A0920-U
TGL-A1220	1,200	600	500	¥251,900	¥229,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○	TGL-A1220-U
TGL-A0610A	600	750	500	¥181,500	¥165,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○	TGL-A0610A-U
TGL-A0710A	750	750	500	¥187,000	¥170,000	17.4	15,000	15.1	25	1	600	○	TGL-A0710A-U
★TGL-A0920A	900	750	500	¥264,000	¥240,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○	★TGL-A0920A-U
TGL-A1220A	1,200	750	500	¥268,400	¥244,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○	TGL-A1220A-U
★TGL-A1320A	1,300	750	500	¥272,800	¥248,000	34.9	30,000	30.3	25	2	600	○	★TGL-A1320A-U
圧電点火方式													
TGL-A0610F	600	600	500	¥158,400	¥144,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○	TGL-A0610F-U
TGL-A0920F	900	600	500	¥243,100	¥221,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○	TGL-A0920F-U
TGL-A1220F	1,200	600	500	¥250,800	¥228,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○	TGL-A1220F-U
TGL-A0610AF	600	750	500	¥177,100	¥161,000	17.4	15,000	15.1	25	1	510	○	TGL-A0610AF-U
TGL-A0710AF	750	750	500	¥184,800	¥168,000	17.4	15,000	15.1	25	1	600	○	TGL-A0710AF-U
TGL-A0920AF	900	750	500	¥261,800	¥238,000	34.9	30,000	30.3	25	2	420	○	TGL-A0920AF-U
TGL-A1220AF	1,200	750	500	¥264,000	¥240,000	34.9	30,000	30.3	25	2	510	○	TGL-A1220AF-U
★TGL-A1320AF	1,300	750	500	¥287,100	¥261,000	34.9	30,000	30.3	25	2	600	○	★TGL-A1320AF-U

★は受注生産品です。納期をご確認ください。最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

# フランスレンジ

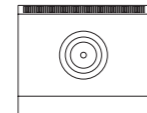
## 【フランスレンジ】



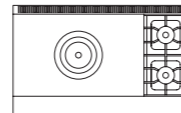
## フランスレンジ



点火は簡単操作の圧電点火方式。火加減もトロ火から強火までコック操作で簡単調理。ヒートプレートと五徳はフラットな設計であるため、鍋の移動がスムーズにおこなえます。オープン庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタットが組み込まれていて、調理のマニュアル化も可能です。



★TGRH-0910A  
W900×D750×H850



★TGRH-1212A  
W1,200×D750×H850

●オープン庫内寸法  
W550×D600×  
H280(mm)

## フランスレンジ用バックガード



★TAP-BG-96A  
¥21,000(税込¥23,100)  
W900×D60×H150



★TAP-BG-9  
¥11,000(税込¥12,100)  
W900×D15×H200

★TAP-BG-126A  
¥26,000(税込¥28,600)  
W1,200×D60×H150

TAP-BG-12  
¥14,000(税込¥15,400)  
W1,200×D15×H200

型式	外形寸法(mm)			税込み金額	本体価格	ガス消費量			ガス接続		トップバーナ		オープン数	型式
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス	LPガス	口径 A	口径 B	φ180	φ115		
★TGRH-0910A	850	900	750	¥808,500	¥735,000	19.8	17,000	18.1	25	1		1	★TAP-HP-90A	
★TGRH-1212A	850	1,200	750	¥929,500	¥845,000	34.9	29,000	32.1	25	1	2	1	★TAP-HP-120A	

★は受注生産品です。納期をご確認ください。  
フランスレンジ付属品:オープンバット、プレートリング掛け、オープン棚網、バット掛け  
最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。  
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。  
オープン:9.3kW(8,000kcal/h)(都市ガス(13A))

## フランスレンジシステム



## オーダー例



高級感溢れるブラックステンレスを使用したカスタムモデル。  
ご希望に応じて写真以外の製品を組み込む事も可能です。  
ブラックステンレス:ステンレス特有の質感を楽しむ事ができます。  
また、黒い色は塗装ではなく酸化皮膜の作用を利用しているため、美しい輝きを維持できます。

左から  
バスタボイラー、ガスレンジウルティモ、サイドテーブル、フライヤー

# Example of Work

## 施工事例

お客様のご要望に合わせたカスタムメイドの数々。

