



ガス業務用 厨房機器 総合カタログ

For
All Professionals
2023.10



For All Professionals

General catalog of kitchen appliances and equipments of the Gas.
For higher satisfaction of professionals.



このカタログ記載のガス機器は、業務用・営業用です。
一般家庭用には使用しないで下さい。また、13A(都市ガス)専用の機器のみです。
お買い求めになる前にP.135記載の「ご使用上の注意」をよくお読み下さい。



すべての食に携わる プロフェッショナルのための「食の創造空間」

「おいしさ」「生産性」「安心・安全」「健康」を向上させるためのヒントがここにあります。

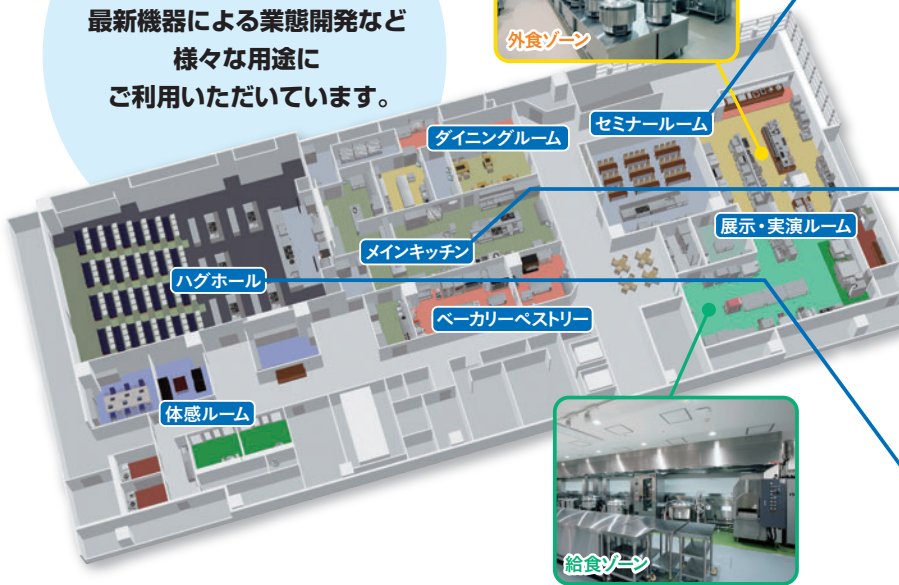
5F業務用厨房フロア

レトルト・冷凍食品、
テイクアウト用メニューの開発、
最新機器による業態開発など
様々な用途に
ご利用いただいています。



セミナールーム

セミナールームは30人までのセミナーに便利なスペース。
ガススチームコンベクションオープンの調理プレゼンテーションやレシピ開発にも最適です。



メインキッチン

業務用厨房機器メーカーの最新機器、トップランナー機器が集結しています。
これらの機器を使って、実際に調理いただき調理研修等にご利用いただけます。



ハグホール

プロが調理実演できる日本最大級の「ハグホール」はシアター形式最大250名収容可能です。
イベントや講演会等にご利用いただく事が可能です。

お店の料理を
レトルト・冷凍するテストも可能

商品開発のための テストキッチン・体感シミュレーションの場として

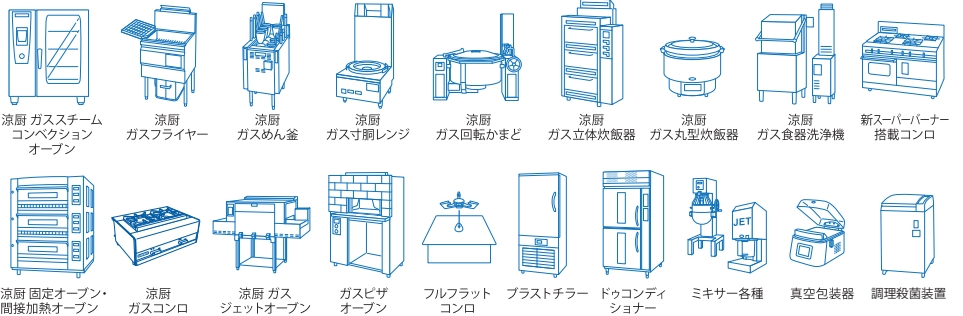
業務用厨房機器メーカーの最新機器、
トップランナー機器が集結しています。
これらの機器を使って、実際に調理いただくことが可能です。



涼しい厨房
商標「涼厨」は、大阪ガス(株)の登録商標です

【主な調理機器】 ← 使ってみたい機器を実際にテストできます

厨房環境を改善する「涼厨」機器をはじめ、新調理システムでのオペレーション確認、調理品質テストなど多様なニーズにお応えします。



■お問い合わせ
06-6586-3425

ハグミュージアム 検索

■住所
大阪市西区千代崎3-南2-59

■アクセス
●地下鉄長堀鶴見緑地線 ドーム前千代崎駅(徒歩3分)
●阪神なんば線 ドーム前駅すぐ
●JR大阪環状線 大正駅(徒歩5分)

■営業時間(休館日)
●5F/10:00~17:00(土・日・祝、年末年始休館)
●1F~4F/10:00~18:00(水曜、年末年始休館)

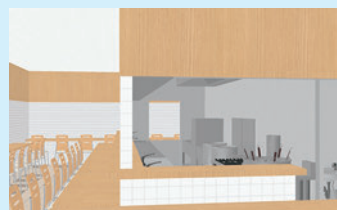
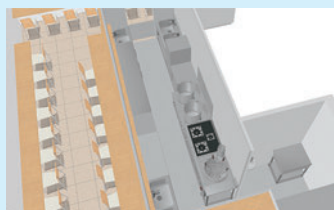
厨房のことなら何でもご相談ください

新築・改修、規模の大小に関わらず、最適動線・ゾーニングを環境性・作業性・衛生面に重点をおき、計画段階から設計します！さまざまな業種の厨房に対応可能です！

大阪ガスの厨房相談室 3つの特徴

「3D」図面でわかる！理想の厨房！

大阪ガスの厨房相談室では3D図面でご提案を行っており、好きな場所から厨房内を立体的に見渡すことができます。店舗全体のイメージを、より直感的に、よりリアルに把握できます！



大阪ガスの厨房相談室ならではのオリジナル提案

- 多種多様な製品をご提案!** 30社を超えるメーカー機器をご提案することが可能です。機器の特徴やコストを比較して、お客さまの店舗にあった最適なプランをご提案します。HACCP等、食の安全についてもアドバイスします。
- エネルギー使用量のご提案!** イニシャルコストに加えて、ランニングコストも試算できます。
- 換気設計のご提案!** 調理排気などを効果的に排気する方法や喫食スペースの換気までご提案します。
- 販路拡大・調理のピークシフトのご要望にも対応!** レトルト・冷凍食品を作ることができる最新機器もご提案します。

ご検討とご納得をつなぐ相談環境

ハグミュージアム内の実際の機器や施工例を前にご提案を行います。

プランニングのステップ

STEP 1

相談



平面図等がなくても空間等の条件があれば承ります。訪問での打合せ、メールやりとり、Web打合せ等、お選び頂けます。

STEP 2

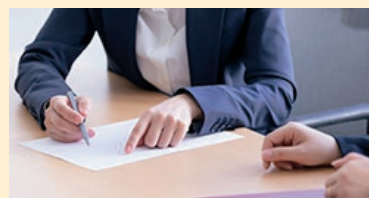
選定・確認



イメージがわきにくい場合などはハグミュージアム内で実際の機器や床材等の施工法をご確認頂くことも可能です。

STEP 3

完成図面を基に打合せ



3D図面等でレイアウト・導線等確認頂けます。
※引渡し、施工業者への引継ぎや施工業者のご紹介も致します。

省力化の実現・環境改善の実現、思い描く厨房を実現させましょう!!

ご相談のお申込みは

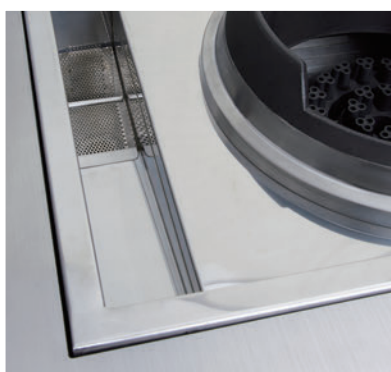
大阪ガス 厨房相談室

検索

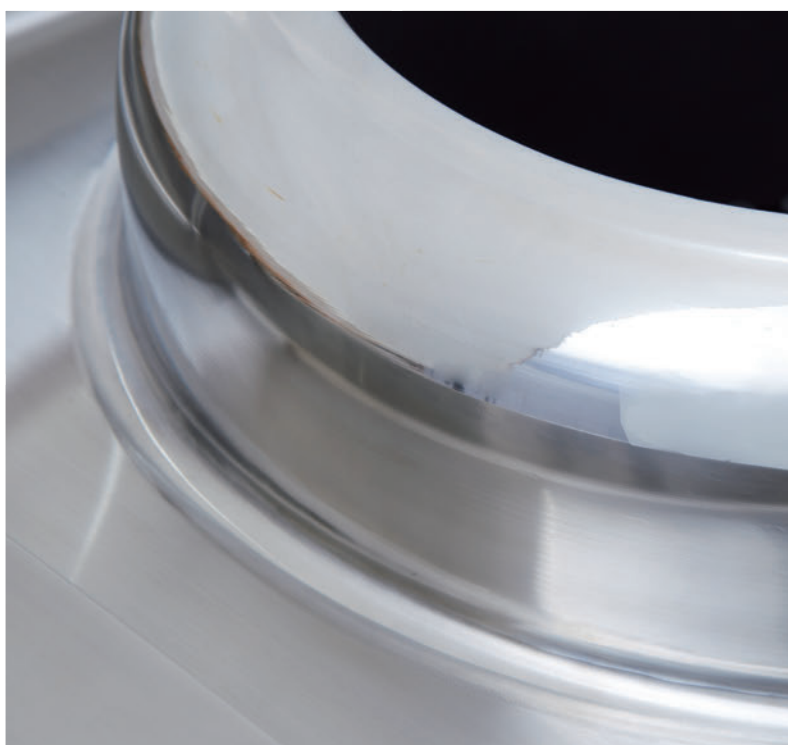
大阪ガスは、
お客様の理想を実現する
オーダーメイドの厨房づくりに
取り組んでいます。



使いやすさも
デザインも
こだわりたい

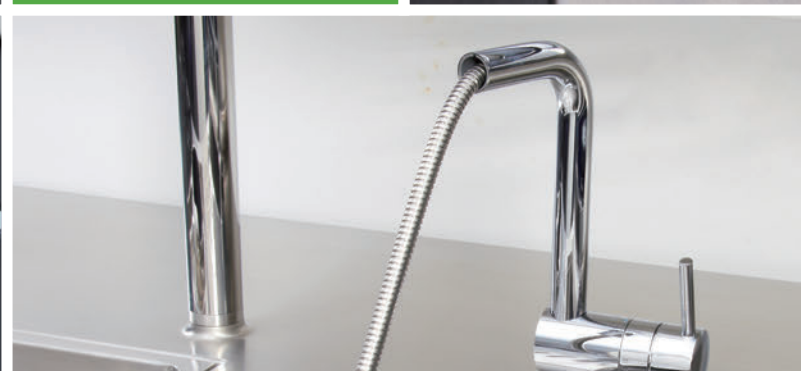
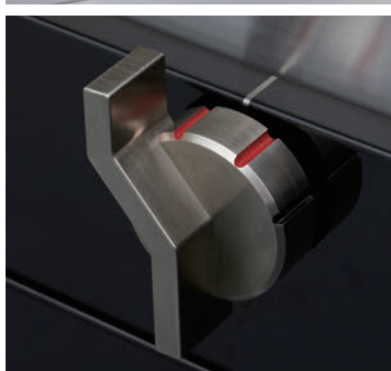
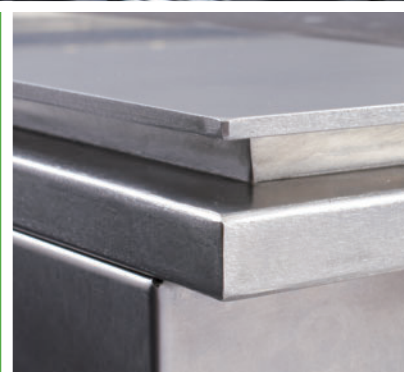


清掃が簡単で
いつも清潔な
厨房設計





フラットで
シームレスな
作業環境



細部にも
配慮した
安全設計





For All Professionals

食材本来の美味しさを引き出す、ガスの炎。

作る者と食する者の五感を刺激する食の文化は、炎の文化でもあり私たちは考えています。

操作性の向上、安全性能の追求。

大量調理に革命をもたらした「新調理システム」など、

大阪ガスは、プロの厳しいニーズに応え、厨房設備の新たな価値を創造します。

プロが選ぶガス厨房と大阪ガスのソリューションを紹介

VOICE OF PROFESSIONAL P.7

- 【炎の性能】 ガスが実現する素早い強火。強火からとろ火まで自由自在。美味しさの秘密は、ムラなく加熱するガスの炎。
- 【進化するガスの経済性】 プロのこだわりに応える高効率化とコストパフォーマンス。エネルギー効率の良いガスは、環境にも優しい。
- 【進化するガス厨房】 進化するガス厨房機器のデジタル制御。調理のマニュアル化・自動化、新調理システムにも高度に対応。

大阪ガスの「涼厨^{すずちゆう}」システム

「涼厨^{すずちゆう}」で厨房は涼しく
より快適になります。 P.15

マークのご説明

本カタログ掲載のガス機器の特長をわかりやすくご説明するために、それぞれの特長をマーク化しています。各種ガス機器とマークを併せてご覧下さい。



涼厨(すずちゆう)
低輻射、集中排気と簡単清掃構造の厨房機器です。
「涼厨」は、大阪ガス(株)の登録商標です。



新スーパーバーナー
炎の広がりをおさえ効率よくナベを加熱します。



連続スパーク点火
連続スパーク点火方式採用。電気・電池を利用して点火させます。



サーモスタット付
温度調節を自動的に行います。



圧電点火
圧電点火方式採用。電気を使わず点火させます。



タイマー付
燃焼時間を設定すると、その時間だけガスが流れて作動します。



マッチ点火
マッチを使って点火させます。



予約タイマー付
設定時刻に合わせて自動的に点火し、作動を開始します。



プラスセーフティ
日本ガス機器検査協会の認証を取得し、さらにより高度な安全機能を付加した特定の業務用ガス厨房機器です。
は、東京ガス(株)、大阪ガス(株)、東邦ガス(株)の登録商標です。



CONTENTS

ガスコンロ	ガス客席コンロ／ガス鋳物コンロ	23
	ガステーブルコンロ	24
	ガステーブルレンジ	31
ガスレンジ	ガスレンジ	36
	ガス中華レンジ	41
	ガス寸胴レンジ	42
	ガス丸形炊飯器	44
ガス炊飯器	ガス洗米炊飯器	48
	ガス立体炊飯器	49
	ガススチームコンベクションオーブン	53
ガス製菓製パン オーブン	ガス固定製菓製パンオーブン	73
	製菓製パン専用コンベクションオーブン	76
ガスオーブン	ガスコンベクションオーブン	77
	ガス高火力焼物器／ガス赤外線焼物器	79
ガス焼物器	ガス赤外線串焼器	82
	ガス赤外線焼き鳥器／ガスコンパクト・グリラー	83
	ガスチャープロイラー／少煙タイプガスグリラー	83
	ガス鉄板焼テーブル	85
	ガス多目的焼物器／ガスギョウザ焼器	86
	ガス回転式炒め機／ガスグリドル	88
	ガスフライヤー	89
ガスめん釜	106	
ガススープウォーマー	111	
ガスかまど	ガス固定かまど／ガス回転かまど	112
蒸気かまど	蒸気回転かまど	121
蒸気かまど／ガスティルティングパン		122
ガスティルティングパン／ガス蒸し器		123
ガス蒸し器／ガス食器洗浄機		124
ガス食器消毒保管機		130
冷却機能付給茶機		133
ガス貯蔵式湯沸器		133
ガス高圧温水洗浄機		134
その他機器	業務用ワンタッチガスホース／ 業務用ガス警報器	134
ご使用上の注意		135

安全高度化ガス厨房機器

「JIA認証※2」に加えて、以下のような安全機能を追加した
ガス厨房機器を「安全高度化ガス厨房機器」といいます。



JIA認証

安全機能の追加項目



- ✦ 「立ち消え安全装置」の基準※3に適合している「コンロ」「レンジ※4」
- ✦ 「不完全燃焼防止装置検査基準」※5適合機器
- ✦ 換気扇連動機能を有する機器

※1 「+S」は、東京ガス(株)・大阪ガス(株)・東邦ガス(株)の3社の登録商標です。

※2 「JIA業務用ガス厨房機器検査規程」の認証 ※3 「JIA業務用ガス厨房機器検査規程」の検査項目の一つ

※4 コンロ部に立ち消え安全装置があるもの ※5 JIA業務用ガス厨房機器不完全燃焼防止装置検査基準

詳しくは、日本ガス協会ホームページをご確認ください。 URL <https://www.gas.or.jp/gas-life/suzuchu/anzhen/>

立消 立消安全装置付
使用中にバーナーの火が
消えた場合、ガスを自動
的に止めます。

空焚 空焚防止装置付
タンクに給水されず水
がなくなった場合、自動
的にガスを止めます。

●ショールームの
ご案内

ハグミュージアム

ハグミュージアムで実
演・試用できます。
都合により使用できな
い場合がありますので
事前に大阪ガス担当
者にご確認下さい。

過熱 過熱防止装置付
器内の温度が一定以上
になると、自動的にガス
を止めます。

漏電 漏電安全装置付
電気の漏れを察知し、
自動的に器具の作動を
停止します。

過圧 過圧安全弁付
器内の圧力が一定以上
になると、弁が作動し圧
力を自動的に下げます。

**基板
ポッティング** 基板ポッティング加工
電子基板に水・ホコリ・虫な
どの侵入を防ぐポッティ
ング加工を施してあります。

「メーカーブランド品」は、大阪ガスが厨房機器メーカーの製品を
取り寄せて販売するものです。

- 保証書・取扱説明書等は、各メーカーのものとなります。
- 故障修理等のメンテナンスは、各メーカーが対応いたします。
- 機器の価格・仕様は、予告なしに変更されることがあります。事前にご確認下さい。
- 納期については、都度販売店にご確認下さい。
- このカタログ記載のガス機器は、業務用・営業用です。
一般家庭用には使用しないで下さい。また、13A(都市ガス)専用の機器のみです。

● P135のご使用上の注意を必ずお読み下さい。



Voice of Users

炎は感性を呼び起こす。 ガスを選ぶことに、迷いはなかった。

料理人の繊細な技巧に100%応えられるのは
火力を正確にコントロールできるガス火だけ。

そう言い切った料理人がいる。

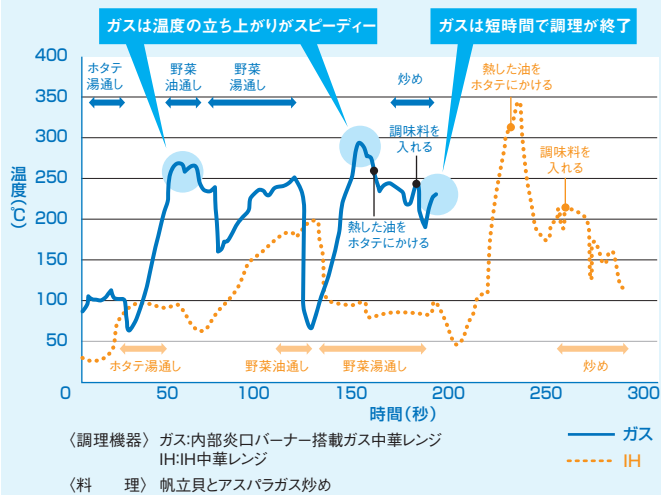
プロの心の中に燃やす情熱の「炎」を掻き立てるのは、また、
ガスの「炎」以外にはないのかもしれない。

力強く繊細なプロのこだわりに応えるガス厨房機器。 美味しさを引き出し、五感を刺激する 「炎の性能」をお届けします。

強火からとろ火まで自由自在。

火加減自在なガス火ならパワフルな炎と立ち上がりの早さで、美味しさを引き出すタイミングを逃しません。ガスが食材のうまみを最大限に引き出すことができる理由は、炎が持つ多彩な「火」にあります。強火のよさ、とろ火のよさ、煮汁を対流させる加熱方法などの相乗効果でガスならではのおいしさが生まれます。

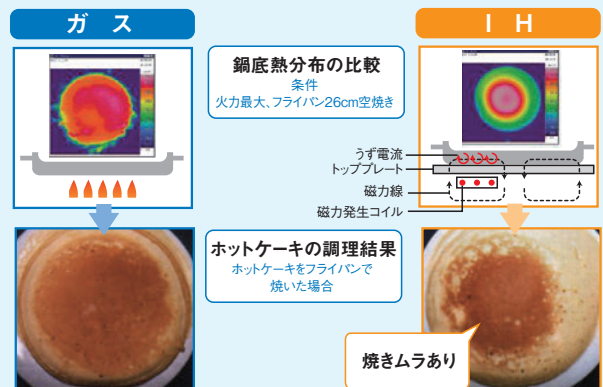
調理時の鍋底部の温度変化



美味しさの秘密は、ムラのない加熱。

熱源の違いは「美味しさ」の差。均一なガス火から「美味しさ」が生まれます。ガスのほうが美味しいのはなぜなのか、感覚的なものを具体的に理解していただくために「煮る」「炒める」「焼く」などの調理法ごとに実験。「煮る」調理では、大きくて早い対流で煮えムラが生じません。また「焼く」調理では、熱分布が均一なため仕上がりにムラがないことが分かります。

熱分布と仕上げ(ホットケーキの例)



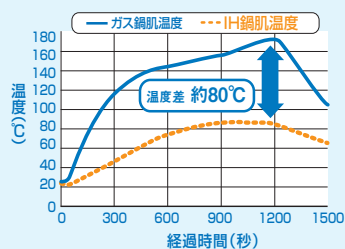
おいしさのポイントは「鍋肌加熱」



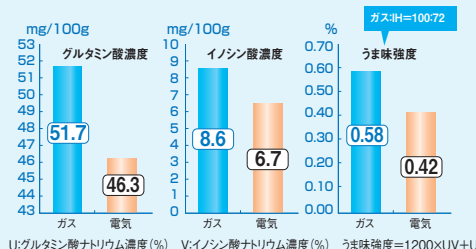
ガス火なら土鍋全体を包み込む加熱により食材本来のうまみを引き出し、おいしく鍋料理を“締める”ことができます。うまみ強度が「ガス:IH=100:72」となった。値の差が21%以上あれば人間はうまみの違いを感じられます。※うまみ強度:鍋料理のおいしさに貢献する、グルタミン酸ナトリウムやイノシン酸ナトリウムによる総合的なうま味の強さを示す指標

ガスコンロの
包み込む炎により、鍋肌からも
加熱が行われています。

土鍋の鍋肌温度(ガス・IH兼用土鍋)



うまみ成分の分析



【出展】IH・ガス兼用土鍋による鶏・白菜・ネギ調理後のスープの分析。(同志社女子大学真部教授監修による実験)
【調理機器】ガス:卓上用ガス一口コンロ IH:卓上用IHクッキングヒーター
【分析】財団法人日本食品分析センター



Voice of Users

厨房経営の「効率」でガスを選んだ。 これからは経済性でもガスだと思う。

プロの意志に瞬時に反応して火力を調節できるガス火は、素材の味を最もよく引き出すだけでなく、厨房経営のコストパフォーマンスを高める、エネルギー供給効率から見れば経済性にも優れている。だから、“できる”料理人はガスを選ぶ。

コストパフォーマンスの面からも、省エネルギーの面からも、
効率の良いガス厨房は、プロの厨房経営を支えます。

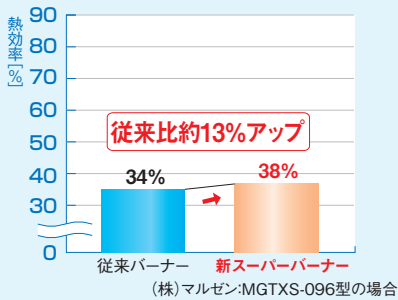
機器開発を通じた省エネルギーへの取り組み

■ 新スーパーバーナー

大阪ガス独自のバーナー技術開発により、
従来に比べ約13%効率アップした
新スーパーバーナー。



新スーパーバーナー炎

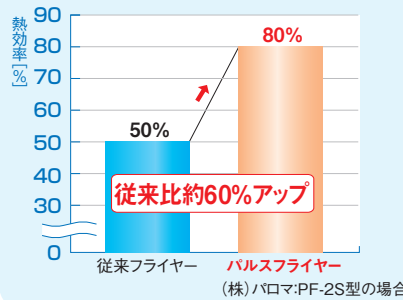


■ パルスフライヤー

パルス燃焼方式を採用することにより、
従来に比べ約60%効率アップした涼厨
フライヤー。



PF-2S型

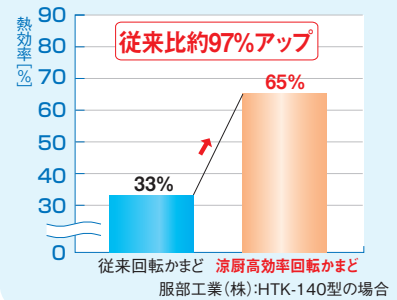


■ 涼厨高効率回転かまど

独自の燃焼室構造で業界最高の熱効率を
実現し、従来に比べ約97%の効率アップに
成功した涼厨高効率回転かまど。



HTK-140型



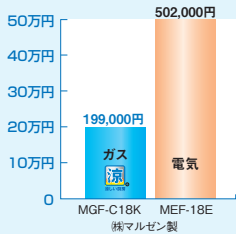
プロのこだわりに応える高効率化とコストパフォーマンス。

コストを比較すれば、やっぱりプロの厨房はガス。

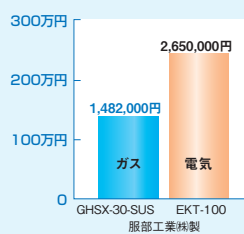
設備投資のかかる業務用厨房では、機器本体にかかるコストや日々の運営費用の違いは大きく経営に影響するポイントです。ガス厨房機器は、
インシャルコストやランニングコストにおいても、安定した経営をサポートします。

▶ インシャルコストの比較例

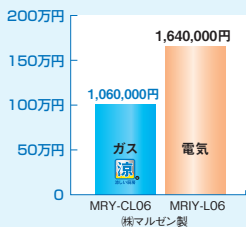
フライヤー(18L)



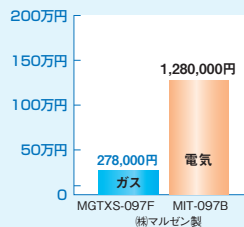
回転かまど(110Lクラス)



めん釜(6テボ)



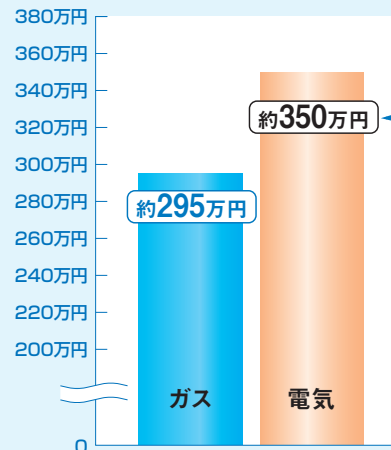
テーブルレンジ(3口)



メーカー希望小売価格(税別)にて比較しております。※2023年4月時点。
なお、お客様の実際の購入形態や機器の種類により実売価格は異なります。

▶ 100席クラスのレストランにおける経済性比較(1年間)

想定設置機器:テーブルレンジ、フライヤー、給湯器、茹で鍾ろ、炊飯器、スチームコンベクションオープン



ガスなら
約26%おトク!

電気料金:

関西電力 高压電力AS料金
電化厨房割引適用

ガス料金:

大阪ガス一般料金H

※従量料金単価は2023年4月検計分の燃料調整額を使用しています。単価は原料費などの動向により毎月変動いたします。

※お客様の実際の契約形態や使用状況によりランニングコストは異なります。

※単価には消費税が含まれています。

ガス厨房は省エネ・省CO₂・省電力です。

省
エネルギー

ガス厨房が「省エネルギー」ということをご存じですか？



機器単体の効率を比較すると電気フライヤーの方が効率が高く、省エネ性が高いように思われます。

機器効率
80%

でも、本当にそうでしょうか？

機器効率
95%



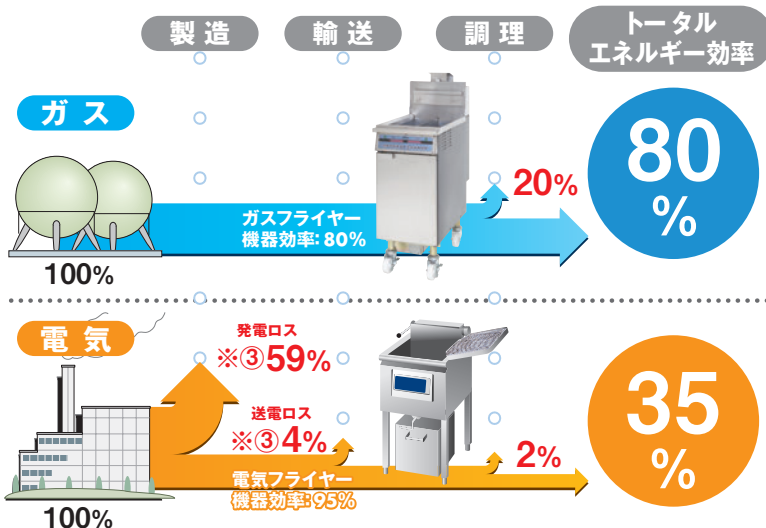
機器の省エネ性は、単純に機器の効率だけでは判断できません。

ガス厨房は省エネルギー

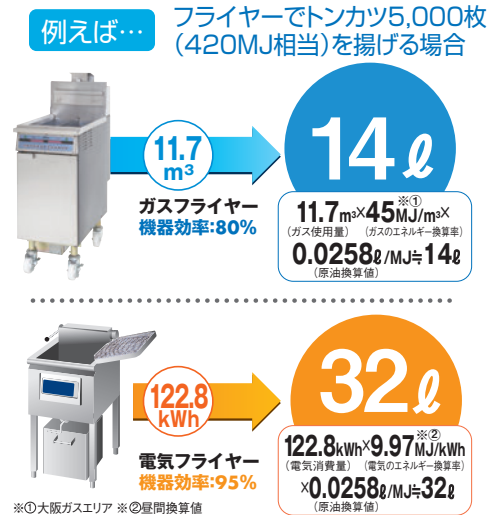
ガスフライヤー
420MJ÷0.8(機器効率)
=45MJ/m³
ガス消費量
11.7
m³

電気フライヤー
420MJ÷0.95(機器効率)
=3.6MJ/kWh
電気消費量
122.8
kWh

●総合エネルギー効率の高いガスを選択・使用すると…



●省エネ法の計算に基づき原油換算すると…



製造所や発電所から需要家までのトータルエネルギー効率(一次エネルギー換算)で見ると、発電ロスや送電ロスがないガスフライヤーの方が省エネルギーになります。

省エネ法

【企業一体管理】— これまでは「事業所」単位 → 今後は「事業

事業者単位での総合的なエネルギー管理の導入

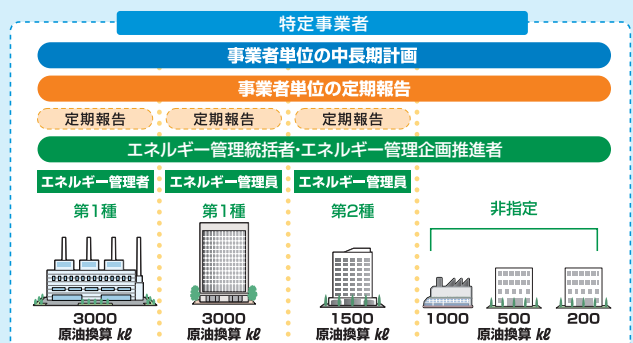
- 原油換算1,500kℓ以上のエネルギー使用量の事業者(特定事業者)に対し、事業者単位の中長期計画・定期報告、役員クラスのエネルギー管理統括者の選任等を義務づける。
- 一定以上のエネルギー使用料の工場等については、引き続き、指定工場におけるエネルギー管理者等の選任を義務づける。

【エネルギー管理の体制】

- 役員クラスのエネルギー管理統括者等の選任
- 指定工場ごとにエネルギー管理者等の選任

【計画策定・報告】

- 事業者単位の中長期計画・定期報告義務



地球環境の保護が求められているいま。ガス厨房は快適な調理環境だけでなく、省エネルギーや省CO₂に貢献する「エコ厨房」でもあるのです。

省CO₂

ガス厨房は省CO₂でもあります。

ガス方式の厨房を選べば、電気方式を選ぶ場合と比べてCO₂の排出を抑えることができます。

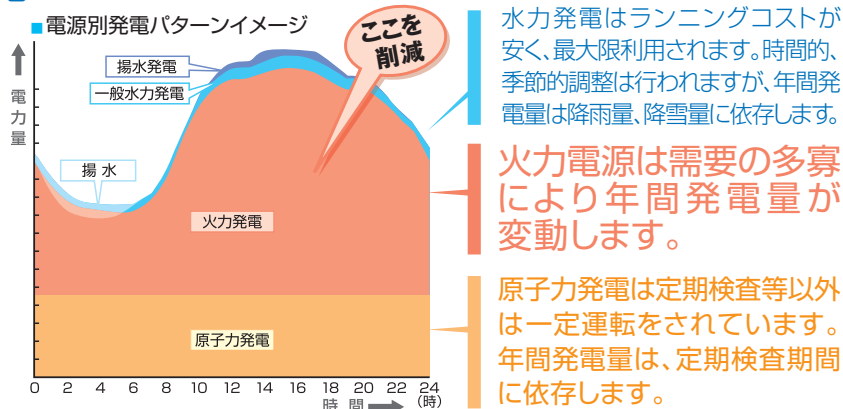
例えば… フライヤーでトンカツ5,000枚(420MJ相当)を揚げる場合



対策の影響を受ける電源は火力発電

● 系統電力の発電量への影響

CO₂削減対策の効果算定するためには『対策により影響を受ける電源(マージナル電源)』の係数を用いて計算する必要があります。日本の現状ではマージナル電源は火力発電と考えることが合理的です。



対策によるCO₂排出削減量 = 火力電源係数 × 電気削減量

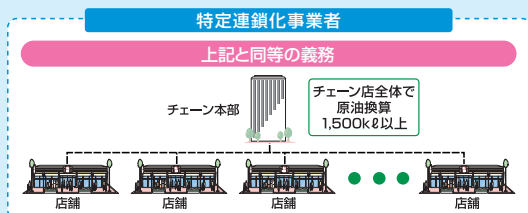
火力電源係数の例 **0.65kg-CO₂/kWh**

※地球温暖化対策計画(2021年10月閣議決定)の2013年度火力電源平均係数
 ※温対法のCO₂排出量算定では全電源平均係数を使用しますが、削減効果の算定は火力電源係数の使用が合理的です。

者」としても規制

フランチャイズチェーンへの規制強化

コンビニ、外食チェーンについては、チェーン全体で原油換算1,500kℓ以上のエネルギー使用量がある特定連鎖事業者に、本部を規制対象とする。



年間のエネルギー使用量が1,500kℓ以上となる事業者の目安

小売店舗	約3万m ² 以上	コンビニエンスストア	30~40店舗以上
オフィス・事務所	約600万kWh/年 以上	ファーストフード店	25店舗以上
ホテル	客室数300~400規模 以上	ファミリーレストラン	15店舗以上
病院	病床数500~600規模 以上	フィットネスクラブ	8店舗以上

(出典:「省エネ法が変わります。」経済産業省 資源エネルギー庁・財団法人省エネルギーセンター)
 【注意】事業所の立地条件(所在地など)や施設の構成(例えば、ホテルの場合ではシティホテルとビジネスホテル、病院では総合病院と療養型病院)などによってエネルギーの使用量は異なります。上記の表はあくまで一般的な目安として例示したものです。

事業者の目標

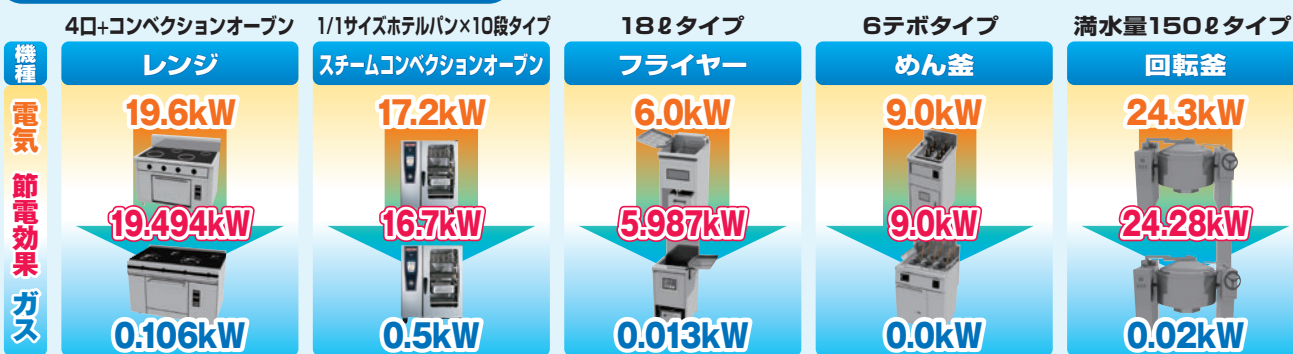
- 年1%以上の省エネルギーの実施

ガス厨房は省電力厨房です。

省電力

節電に有効な切り札はガス厨房です。

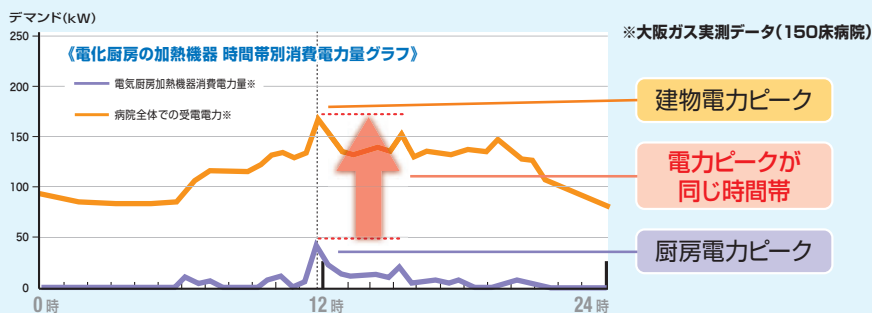
厨房機種ごとの節電効果



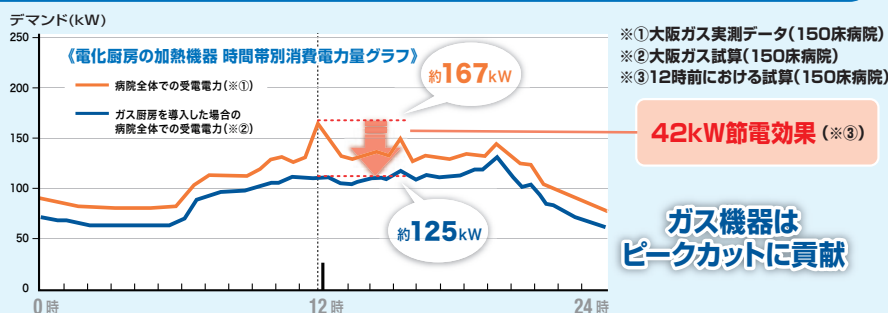
節電ポイントは「厨房電力のピーク」対策です

厨房電力のピークが建物全体の電力ピークを押し上げるケースもあります。ガス厨房なら、厨房の電力ピーク削減に貢献します。

電化厨房と建物全体の時間帯別消費電力比較グラフ



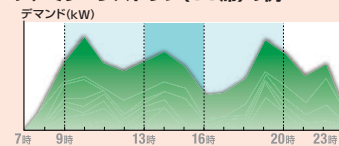
建物全体でのガス厨房 節電効果試算



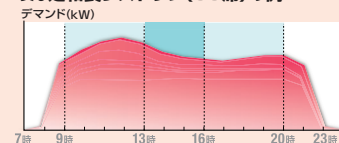
「厨房調理作業の時間帯」と電力ピークとの関係性について業種が異なっても、厨房調理の作業をする時間帯が電力ピークをつくります。(下表4業種の場合)

〈時間帯別電気厨房電力消費量パターン例〉

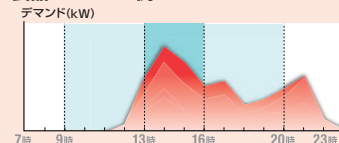
ファミリーレストラン(90席)の例※



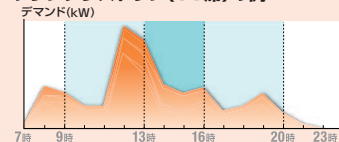
めん処和食レストラン(60席)の例※



食品スーパーの例※

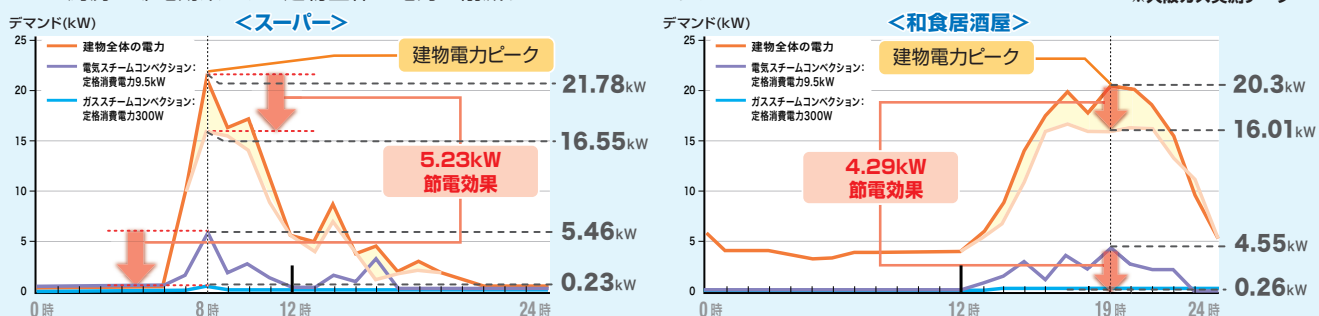


フレンチレストラン(60席)の例※



厨房機器単体入替での節電効果(スチームコンベクションオープン)

ガス厨房の節電効果により建物全体の電力を削減することができます。



最新
換気システム

ガス厨房に様々な先進システムを組み合わせることによりさらに快適な厨房になります。

高効率排気フード
キャプチャージェットフード

排気を効率よく捕集することで「快適な厨房」を「より少ないエネルギー」で実現します！

排気風量30~40%削減

厨房機器から発生する熱負荷を一般的なフードで排出するのに要する排気量と比較して

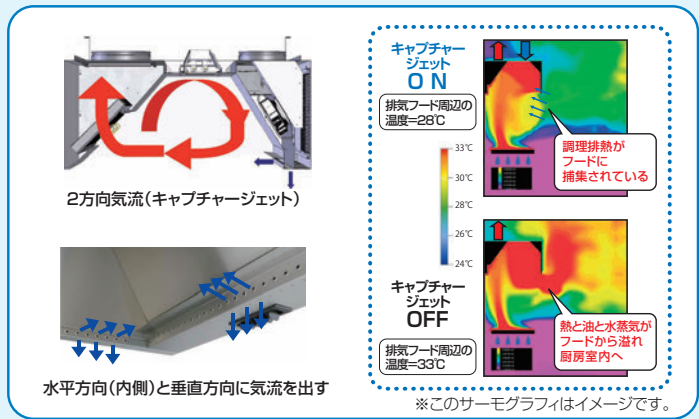
2方向(水平方向と垂直方向)に吹き出す微風により排気モレをなくします。



- キャプチャー
ジェット
4つのメリット
- 快適な
厨房を実現
- 空調負荷の
軽減
- 換気設備費用の
削減
- 調理排気の飛散が
少なく衛生的

(株)HALTON製

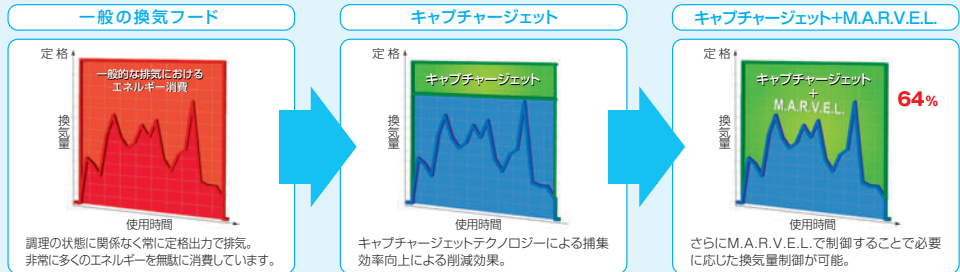
フード下側に設置された2方向のノズルから微量な気流(キャプチャージェット)を出して、排気を効率よく捕集。



◎M.A.R.V.E.L.(マーベル)デマンドコントロール換気システム

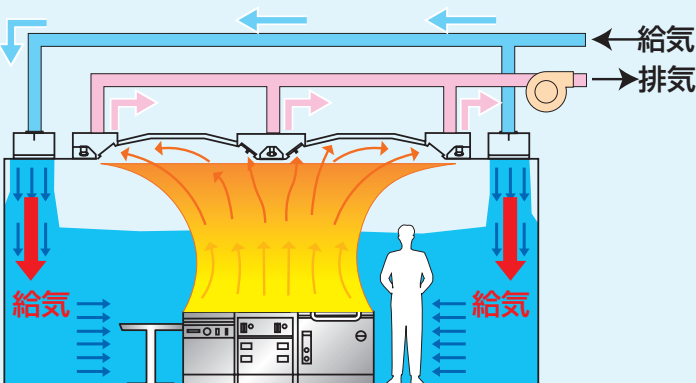
M.A.R.V.E.L.システムは、排気風量と給気風量を同時に管理し、調理ゾーンの気流・風流バランスを最適に維持します。調理の状態に応じて、1つまたは複数のダンパーやVAV[※]を制御して、排気と給気のバランスを一定に保ちながら換気量を制御することが可能です。

※VAV Variable Volume(可変風量制御装置)の略。室温設定器や室圧計からの信号により風量を変化させる装置。

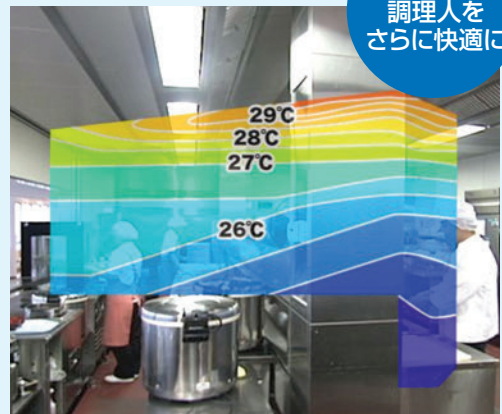


天井換気システム

温度の成層がはっきり分かります



- ①熱い排熱は、すぐに天井へ上昇
- ②天井全体で効率よく排出
- ③壁づたいに空調空気を給気
- ④熱い空気を感じることなく調理人位置を冷やす



(株)HALTON製



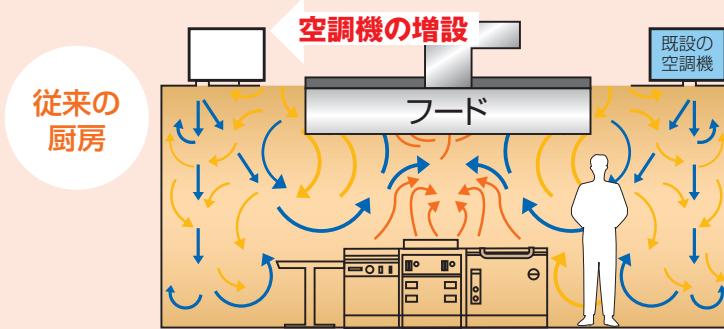
全国に広がる「涼厨®」で、 厨房は涼しく快適になります!

厨房の熱さの原因

厨房の熱さは、「輻射」と「排気拡散」が原因。

調理中の厨房内の温度を上昇させる大きな要因は、「輻射熱」と「排気拡散」。「涼厨®」はこの問題を「低輻射」と「集中排気」で解決します。

▶ 厨房内の気流と温度分布イメージ



調理熱や排熱がフードから漏れたり、機器表面から輻射熱を受けていました。今までは空調の増設で涼しくしていました。

工事が大きかりで、コストもかかります。

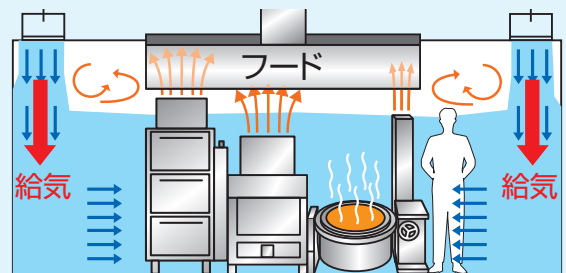
厨房の概念

「涼厨®」が厨房を涼しく快適にする仕組み。

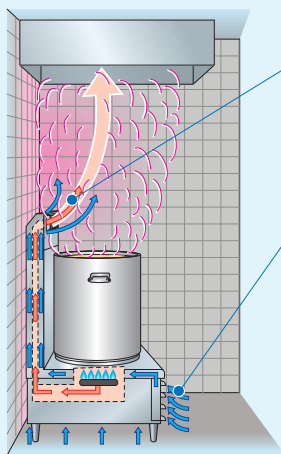


涼厨® (涼しい厨房) コンセプト

排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減。触っても熱くないガス厨房機器が、「暑い」イメージの強いガス厨房をグッと涼しく快適にしました。



涼厨®での気流と温度分布イメージ



サーモビューアの機器表面温度比較

1. 集中排気

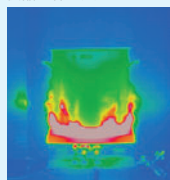
厨房機器から直接換気フードの近くへ集中排気するので、燃焼排気が厨房内に拡散するのを防ぎます。

2. 低輻射

機器内部の熱こもりは自然な上昇気流で機器外部へ、代わりに涼しい空気が入り込み機器表面を冷やします。

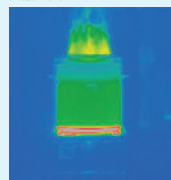
従来品

機器全体が熱くなってる。



涼厨

機器表面は全く熱くならない。



3. 簡単清掃

表面が熱くならないので、焦げ付かず、サッとふくだけで簡単に機器の掃除ができます。



換気&空調設備は変更なし!「涼厨®」なら、厨房機器を入れ替えるだけです。

POINT 1

作業者周囲の室温が大幅低減

POINT 2

輻射熱を感じない作業環境の実現

POINT 3

夏場でも25℃以下の環境が実現

熱くなる機器表面を空気断熱層（空気冷却部分）が包み込み、放射熱を大幅に削減するとともに、燃焼排気が厨房内に拡散しない集中排気方式を採用。これらにより、空調設備増設やエアコンの設定温度を下げることなく、厨房機器を「涼厨®」に入れ替えるだけで厨房を涼しく快適に。従来の「厨房は暑い」というイメージを一新する、新しい概念の厨房機器です。

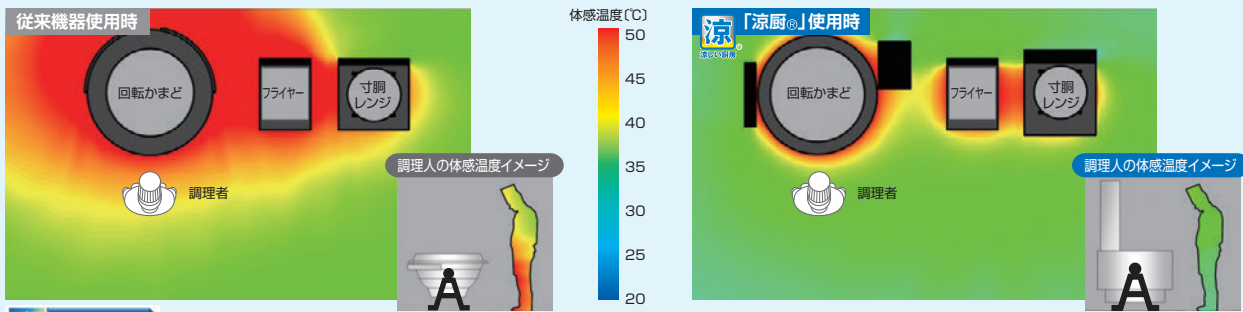
涼厨の 効果

「涼厨®」を導入することで、厨房室が涼しくなり、調理人が快適に作業できます。

効果検証対象 | hu+gミュージアム、涼厨体感ルーム 比較対象機器 | ●ガス回転釜(1台) ●ガスフライヤー(1台) ●ガス寸胴レンジ(1台)

厨房室の温熱環境を改善し、調理人の体感温度を低減

「涼厨®」を導入することで、輻射熱の抑制と集中排気により、厨房室の温熱環境が改善されます。機器の前に立つ調理人の体感温度は低くなり、快適に作業できる空間を提供します。



大阪ガスショールーム hu+gミュージアムで違いをご体感いただけます(要予約)

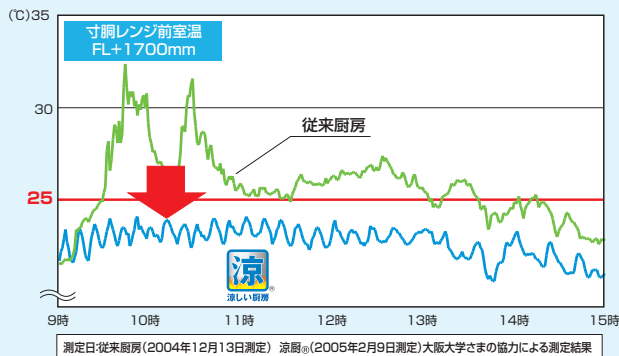
効果を 検証

「涼厨®」は、さまざまな大量調理の厨房に。その涼しさは、学術機関の検証でも証明されています。

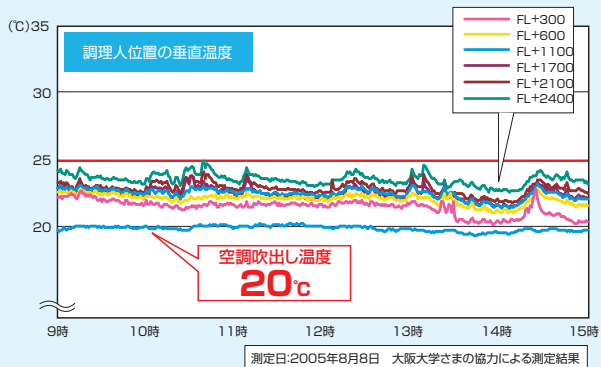
ドームシティガスビル厨房(1000食/日) | ●ガス立体炊飯器(3台) ●ガス寸胴レンジ(2台) ●ガスティルティングパン(2台) ●ガス回転かまど(2台) 入替え機器 | ●ガススチームコンベクションオープン(2台) ●ガステーブルコンロ(1台) ●ガスフライヤー(2台)

寸胴レンジ前の室温の変化

裸火を円形ゴトクで覆いほとんど熱くなりません。さらに、集中排気で効果的に排気します。



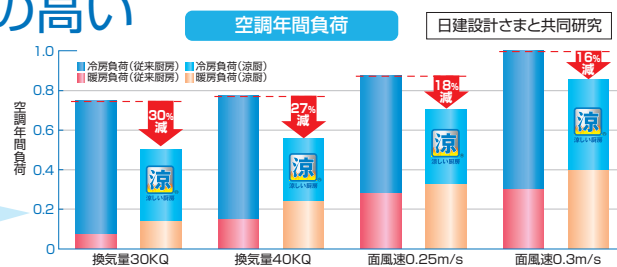
真夏の厨房でも25°C以下の環境が実現できます。



高い 省エネ 効果

「涼厨®」は、省エネ効果の高い厨房機器としても注目されています。

厨房全体で16~30%の省エネ効果



試算条件: 実験施設における比較検証 排ガスビル機器稼働率を設定 設定温度: 夏期(6~9月)25°C, 中間期(9~10月)22.5°C, 冬季(11~4月)18°C



Voice of Users

火の塩梅^{あんばい}と安心にこだわれば やっぱりガスだと思う。

日本料理には“塩梅”という言葉がある。

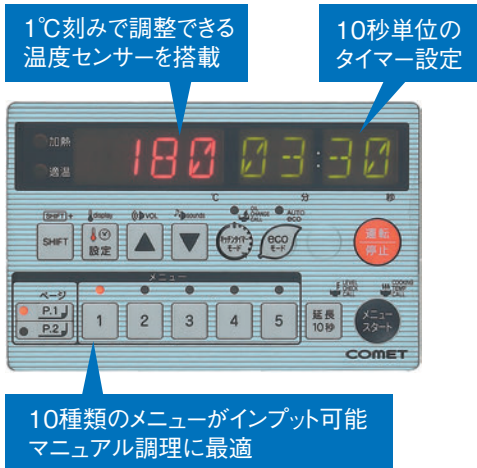
進化するガス厨房は、料理人の経験と感覚だけが成し得る
繊細な技や細やかな火力調整をデジタル制御により
マニュアル&自動化。それは、ガスの炎ならではの
「美味しさ」と、隅々にまで行き届いた「安全・安心」への
プロの気配りにも通じている。

進化するガス厨房

ガス火ならではの美味しさをデジタル制御でマニュアル&自動化。
進化するガス厨房はプロの仕事に一層の省力化、安心と安全を実現します。

進化するガス厨房機器のデジタル制御

ワンタッチで簡単調理。調理のマニュアル化、自動化が実現します。



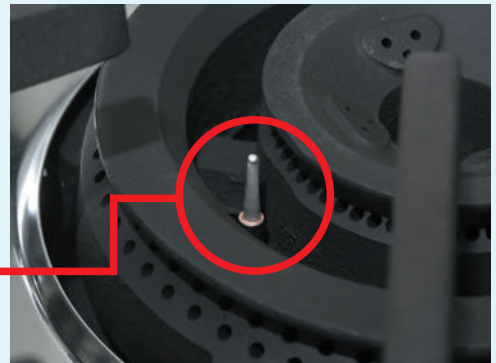
ガスデジタルフライヤー
(株)コメットカトウ:CF3-GD23L型

立消え安全装置搭載機器

煮こぼれや風などで、万が一火が消えた場合も「立消え安全装置」が自動でガスを停止。
ガスモレを防ぎ、安全性を高めた調理が可能。

立消え安全装置

〈立消え安全装置を搭載したガスレンジ〉



(株)コメットカトウ製
DX2シリーズ



タニコー(株)製
TGTMシリーズ



(株)マルゼン製
RGT-S096B型

移動式ガス厨房システム

UDS・キャスター・ワンタッチガスホース
による清掃性の向上

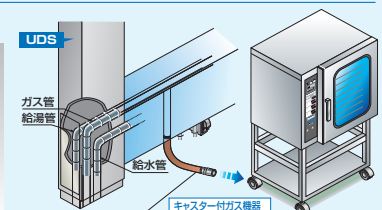


UDS (Utility Distribution System)

移動型ガス機器により、衛生面・労働環境を向上

UDSと呼ばれる集中配管ユニットと、業務用ワンタッチガスホース、キャスター付ガス機器を組み合わせるとレイアウトフリーの厨房が実現、従来清掃がしづらかった機器下の床や機器背面の壁もきれいに清掃できます。衛生面の日常メンテナンス性が格段に向上します。

業務用ワンタッチガスホース



高機能
バーナー

低放射、高効率を実現した高機能バーナー

「新スーパーバーナー」の5つの特長



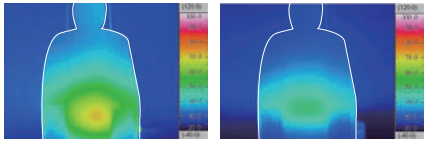
新スーパーバーナー炎

特長

■新スーパーバーナーの5つのメリット

① 低放射

炎が鍋底よりあふれないので
放射熱が少なく手元を涼しく調理



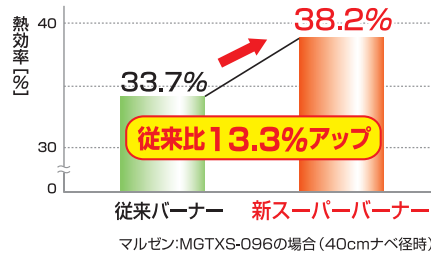
従来バーナー
調理人腹部最高温度
71.5℃

新スーパーバーナー
調理人腹部最高温度
49.5℃

腹部放射温度
マルゼン:MGTXS-096の場合

② 高効率

業界トップクラスの高効率を実現



③ 均一加熱

炎にムラがなく鍋底を包み込むように均一に加熱



新スーパーバーナー炎

マルゼン:MGTXS-096の場合

④ とろ火対応可能

小火性能が良く、とろ火調理にも最適

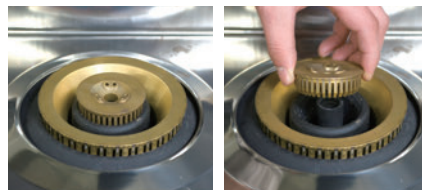


最大時

小火時(約1/10)

⑤ 簡単清掃

バーナートップの取外しが簡単で清掃もラクラク



※バーナートップを他のバーナーで焼かないで下さい。
故障の原因になります。

〔新スーパーバーナー搭載機器のご使用上の注意〕
バーナーに煮こぼれがかかった時等は
バーナートップを外し、布等のやわらかい
ものでふき取って掃除して下さい。
バーナーの汚れを取るために他のバー
ナーで焼くようなことは絶対しないで下
さい。バーナー故障の原因になります。

内炎式により“放射熱が低く”“熱効率の高い” スーパーバーナーの特長



内強火



外強火



内・外強火

特長・使い勝手をご理解の上ご活用下さい。

特長

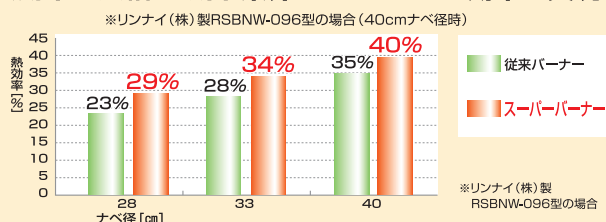
① 低放射

調理人位置での放射温度を13.1℃低減実現

※リンナイ(株)製RSBNW-096型の場合

② 高効率

熱効率を大幅に改善 業界トップクラスの効率を実現



※リンナイ(株)製RSBNW-096型の場合

スーパーバーナーと従来バーナーの炎の違い

沸かし、茹で、炒め、薄い煮物
(コンソメスープ等)に向いています

- 大量の仕込みやお急ぎ時など、沸くのが早いため重宝します。
- 炒めものはシャキッと仕上がります。

- 焼き調理では内側バーナーを十分絞ってお使い下さい
- 粘度の高い煮物や保温には奥の小バーナー(従来タイプ)をお使い下さい
- 焼き調理等では従来バーナーの方が簡単なものもあります(揺すれないものの大量調理や外側まで均一な加熱をする料理等)

※販売時のみ従来バーナーとの組み合わせ機器についてもオプション対応可能です。(機種、メーカーによって対応できない場合もございますので、ご相談下さい。)

〔スーパーバーナー搭載機器のご使用上の注意〕

バーナーに煮こぼれがかかった時等はバーナーヘッド及び炎口部を外し、布等のやわらかいものでふき取って掃除して下さい。バーナーの汚れを取るために他のバーナーで焼くようなことは絶対しないで下さい。バーナー故障の原因になります。

beauty
美しさ

高機能だけではなく美しさにもこだわりを
もつ次世代ガス機器

タニコー(株)

YAKIMONO

かつてない高温の世界へ



大阪ガス × 東邦ガス × Tnico

上記機器の詳細は P.79 をご覧下さい。

山岡金属工業(株)



HANA
FULL FLAT DESIGN CONRO - ハナ-

花のように咲き広がるガス火による新しい美味しさの演出

上記機器の詳細は P.23 をご覧下さい。



Voice of Users

大量の調理をより美味しく安全に。 これからは、ガス新調理システムが 不可欠だと思う。

ホテルや病院、学校などの大量調理をおこなう厨房。

“安全・計画的に、誰が調理しても美味しい料理を提供する”

ことが求められるいま、新しい調理システムの

キーワードはやはり“ガス”だ。

新調理システム

人手不足、食の安全、フードロス、販路拡大といった社会とお客さまのニーズに対応した調理システムをご提案します。

次代を担う新調理システムとは？



機器
ラインナップ

ガステーブルコンロ
P25~

ガス寸調レンジ
P42~

ガス丸形炊飯器
P44~

ガス洗米炊飯器
P48~

ガス立体炊飯器
P49~

ガススチームコンベクションオープン
P54~

ガス固定製菓パンオープン
P73~

ガスコンベクションオープン
P77~

ガスコンベアタイプコンベクションオープン
P79

ガス鉄板焼テーブル
P85

ガスフライヤー
P89~

ガスめん釜
P106~

ガスープウォーマー
P111

ガス回転かまど
P112~

蒸気回転かまど
P121

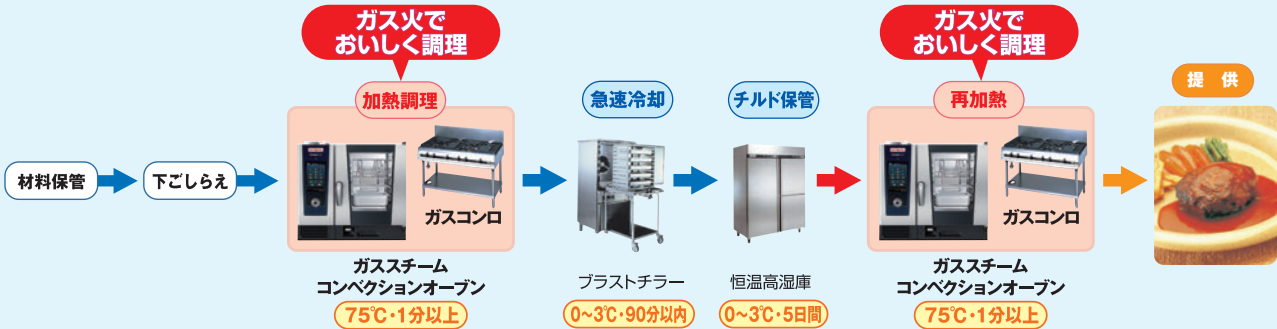
ガステイルティンクパン
P122

ガス食器洗浄機
P124~

ガス食器消毒保管機
P130~

クック・チル システム

加熱調理した食品を短時間に急速冷却して、チルド保管し、必要な時に再加熱するシステム。



通信販売による販路拡大、調理のピークシフトが可能に!

レトルト食品製造

レトルト加工することで、常温での長期保管が可能に。



冷凍食品製造

急速冷凍することで、おいしさを保ったまま、冷凍することが可能に。



HACCPは食中毒防止のためのマネジメントシステムです

2021年6月から完全実施となりました。

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 危害分析重要管理点

食中毒防止のためのマネジメントシステム

目的：食中毒の防止

より確実に行うために
マネジメントシステム化
したもの

HACCP

↑
厨房内で日々
行うべきこと

日常的な 衛生管理

温度管理交差汚染の防止

7つのステップ

1. 危害分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
4. 監視手法の確立
5. 是正措置の確立
6. 検証方法の確立
7. 記録文書の維持管理

大量調理衛生マニュアル

1997年、HACCPの概念を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)が作られました
厨房内の環境

温度
25℃以下

湿度
80%以下

食品加熱・冷却の温度・時間管理 (T・T管理)

固形物の加熱:
中心温度75℃、1分以上

ガス客席コンロ

フルフラットコンロ「HANA」



美味しさだけでなく、
美しさにもこだわりをもつ次世代ビルトインコンロ

- ボウル(汁受け)とごとくは簡単に取り外し可能で清掃性も向上。
- 別売にて木製キャップ(木フタ)もご用意します。

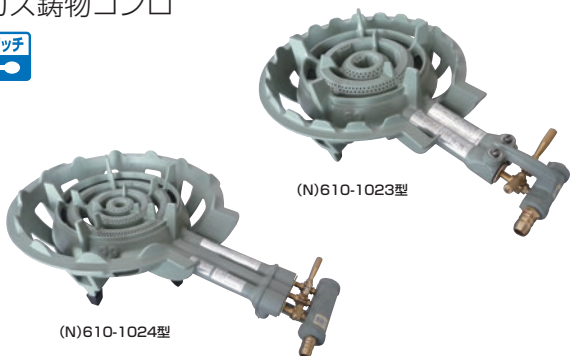
★は送料別途

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
CTK2001(洋卓)(16109065)★	4	幅1,200×奥行800×高さ700	41.0	3.72(3,200kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	28
CTK2001(和卓)(16109066)★	4	幅1,200×奥行800×高さ350	26.0	3.72(3,200kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	28

※テーブルの脚は、洋卓はスチール製、和卓は木製4本脚が標準仕様です。

ガス鋳物コンロ

ガス鋳物コンロ



安価なベーシックタイプ

- ガス厨房機器のロングセラー機器、しかもリーズナブルな価格が魅力です。
- 丼物のタネ物調理から、煮る、炊く、炒める等幅広い調理にご使用いただけます。
- 丈夫で堅牢なつくりです。

【ガス鋳物コンロのご使用上の注意】

ガス鋳物コンロは専用の枠とセットで、かつ不燃材の上でのみご使用下さい。

※(N)610-1023型・(N)610-1024型のバーナー部のみ、枠のみご購入の際は、大阪ガス担当者にご相談下さい。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
(N)610-1023	幅330×奥行503×高さ155	10.7	6.60(5,680kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	33
(N)610-1024	幅435×奥行665×高さ205	21.4	10.50(9,030kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	40

ガス鋳物コンロ

ガス鋳物コンロ



安価なベーシックタイプ

【ガス鋳物コンロのご使用上の注意】

ガス鋳物コンロは専用の枠とセットで、かつ不燃材の上でのみご使用下さい。

※TS-515型のバーナー部のみをご購入の際は、大阪ガス担当者にご相談下さい。(その他の機種はバーナー部のみのご購入はできません。)

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
TS-510(16109100) ハグミュージアム	幅230×奥行370×高さ97	3.0	2.1(1,806kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	20
TS-540(16109101)	幅270×奥行430×高さ105	4.0	4.1(3,526kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	28
TS-515(16109102)	幅330×奥行510×高さ134	8.6	10.0(8,600kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	36

ガステーブルコンロ

タニコー(株)製

涼しい高効率卓上ガステーブルコンロ

業務用・家庭用ガステーブルコンロで
トップクラスの熱効率57.6%を実現



TGC-35SDC型

涼厨仕様 正面の炎の火足が短くナベ底にあたり、手元が熱くなりません	自由自在な火力調節 新型のガスバーナーは強火からトロ火まで幅広い火力で調理が可能	コンパクト 台下冷蔵庫の上にも置ける、高さ70mmの小型サイズ
シンプルなデザイン シンプルで美しいデザイン	お手入れ簡単 フラットな天板と取り外しが容易なステンレス製の軽いごとくが清掃性を向上	機能性抜群 煮こぼれなどの汚れは、バーナーキャップを取り外し洗浄が可能

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
TGC-35SDC (16109300)	1	幅350×奥行360×高さ70	6.0	3.6(3,100kcal/h)	(ガス)φ9.5mm ゴム管	26

ガステーブルコンロ

山岡金属工業(株)製

「鉄腕ガッツ涼」

コンパクトボディはそのままに、涼厨化を実現



- バーナーのインプット、機器幅はそのままに涼厨化。
- 2口・4口・6口の3種類のラインナップ。
- 凹凸がなく、使い勝手のよいフラットなデザイン。



STK-S572T型



STK-S574T型



STK-S576T型

調理者にやさしいデザイン

燃焼排気熱・輻射熱を低減して快適性が向上 従来品 41.7℃ 涼厨コンロ 29.1℃ 室温 25℃ 差: -12.6℃	使い勝手のよいフラットなデザイン 新開発ごとく フロントクールスペース 新開発ごとく 燃焼排気熱が調理者側にあふれることを抑制。 冷却空気を流すことで断熱性を高め、調理者への輻射熱を低減。
--	---

「鉄腕ガッツ涼」は機器前方への燃焼排気熱・輻射熱を低減し、調理者の作業環境を向上。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
STK-S572T (16109210) ★ ハグミュージアム	2	幅220×奥行600×高さ210	9.0	8.14(7,000kcal/h)	(ガス)φ9.5mm ゴム管	26
STK-S574T (16109211) ★	4	幅440×奥行600×高さ210	16.0	16.28(14,000kcal/h)	(ガス)φ13mm ゴム管	26
STK-S576T (16109212) ★	6	幅660×奥行600×高さ210	24.0	24.42(21,000kcal/h)	(ガス)φ13mm ゴム管	26

★は送料別途

ガス客席コンロ/
ガス辦物コンロ

ガステーブルコンロ

ガステーブルレンジ

ガスレンジ

ガス中華レンジ

ガス寸胴レンジ

ガス丸形炊飯器

ガス洗米炊飯器

ガス立体炊飯器

ガススチーム
コンベクションオープン

ガス固定製菓製パン
オープン

製菓製パン専用コンベクション
オープン

ガスコンベクション
オープン

ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器

ガス赤外線串焼器

ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー

ガスチャップロイラー/
少煙タイプガスグリラー

ガス鉄板焼テーブル

ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器

ガス回転式炒め機/
ガスグリドル

ガスフライヤー

ガスめん釜

ガススプーウォーマー

ガス固定かまど/
ガス回転かまど

蒸気回転かまど

ガスティルティングパン

ガス蒸し器

ガス食器洗浄機

ガス食器消毒保管機

冷却機能付給茶機

ガス貯蔵式湯沸器

ガス高圧温水洗浄機

業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス管継ぎ

ご使用上の注意

リンナイ(株)製

ガステーブルコンロ

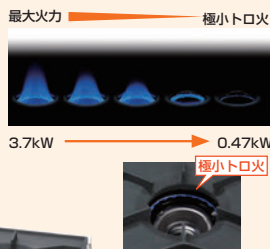
涼しいガステーブルコンロ



RSB-S206N型

コンパクトで快適な内炎式。
新ごとの採用により、作業者に与える輻射熱を低減。

- バーナー径が外炎式バーナーの約1.6倍*。
トロ火の熱分布も向上し、煮込み料理が焦げつきにくい微妙な
トロ火も簡単に実現。
- *バーナー径が内炎式120mm
メーカー従来外炎式72mm



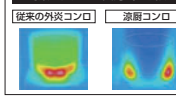
コンロ前面のごとく形状を変更
することによって、前面(作業者)
への輻射熱を低減。

●新形状のごとく



●ここがポイント

排気熱の温度分布比較



型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な 最大ナベ径(cm)
RSB-S206N (16109080)		幅542×奥行350×高さ180	12.0	7.2 (6,190kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	26
RSB-S306N (16109081) ハグミュージアム		幅738×奥行350×高さ180	15.5	9.8 (8,430kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	24

ガステーブルコンロ

ガステーブルコンロ



RSB-211SV型



RSB-311SV型

コンパクトタイプ

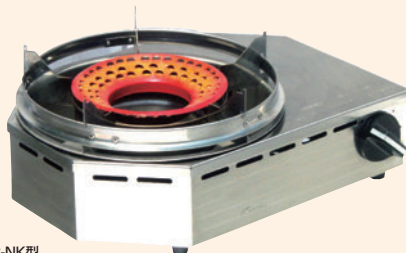
- 厨房の小さなスペースでも設置できるコンパクトなテーブルコンロ。
喫茶店さま等に最適です。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
RSB-211SV (16109400)		幅542×奥行275×高さ118	7.2	7.44 (6,400kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	26
RSB-311SV (16109401)		幅738×奥行275×高さ133	9.7	11.1 (9,500kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	26

リンナイ(株)製

ガステーブルコンロ

焼き物コンロ



KSR-NK型

コンパクト 焼き物コンロ

- カウンターの上に置いても場所をとらないコンパクト設計。
- バーナー、カバーはワンタッチ分離掃除が簡単で水洗いが可能。
- 火力調節は3段階切り替え。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
KSR-NK (16109040)		幅350×奥行260×高さ147	3.1	2.9 (2,500kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	22

(株)建厨製

ガステーブルコンロ

タニコー(株)製

ガスドnbrリレンジ



NOX-TGD-3型

スーパーバーナー搭載
低輻射テーブルコンロ

- 煮こぼれに強く、高効率で高火力、ナベ縁が焦げにくい。低輻射なドnbrリレンジです。



スーパーバーナー

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)
NOX-TGD-3 (10780182) <small>ハグミュージアム</small>		幅720×奥行500×高さ220	28.0	11.0 (9,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	22

ガステーブルコンロ

タニコー(株)製

卓上ガステーブル **NEW**



TGC-0906型

小さな幅でたくさん調理
使いやすい卓上タイプ

- 複数の親子鍋/スキレット/ソースパン/フライパンで同時に調理が可能。
- 連続スパーク点火方式による自動点火に加え、とろ火から強火まで誰でも簡単に調整ができる。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)
TGC-0604 (16139633)		幅600×奥行600×高さ250	39.0	18.8 (16,000kcal/h)	(ガス) 20A	24
TGC-0906 (16139634)		幅900×奥行600×高さ250	57.0	28.2 (24,000kcal/h)	(ガス) 20A	24

ガステーブルコンロ

(株)フジマック製

ガステーブルコンロ



FGTC30-45型

コンパクト設計の卓上タイプ

- 1重バーナは強火(点火)、とろ火、消火の3段階 (FGTC30-45型・FGTC60-45型)
- 2重バーナの火力調節も一つつまみで可能。内・外輪強火(点火)、内・外輪とろ火、内輪強火、内輪とろ火、消火の5段階 (FGTC45-45型)

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)
FGTC30-45 (16109062) ※		幅300×奥行450×高さ200	15.0	6.0 (5,200kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	30
FGTC45-45 (16109063) ※		幅450×奥行450×高さ200	20.0	12.2 (10,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	36
FGTC60-45 (16109064) ※		幅600×奥行450×高さ200	28.0	12.0 (10,400kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	30

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガステーブルコンロ

(株)マルゼン製

「スマートコンロ」



SMC-097型

業界初のナベ底温度センサー搭載で優れた安全性と省エネを実現

- ナベ検知機能で消し忘れの際も安心でさらに省エネ。
- 後バーナーは自動で温度と時間を管理。手前のコンロで炒め調理をしながら後ろのコンロで煮物や揚物調理が可能。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径 (cm)
SMC-097 (16109070)		幅900×奥行750×高さ300	82.0	27.9 (24,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 44W	※33

※30cm以下を推奨します。

ガス客席コンロ/
ガス併物コンロ

ガステーブルコンロ

ガステーブルレンジ

ガスレンジ

ガス中華レンジ

ガス寸胴レンジ

ガス丸形炊飯器

ガス洗米炊飯器

ガス立体炊飯器

ガsteam
コンベクションオープン

ガス固定製菓製パン
オープン

製菓製パン専用コンベクション
オープン

ガスコンベクション
オープン

ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器

ガス赤外線串焼器

ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー

ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー

ガス鉄板焼テーブル

ガス多目的焼物器/
ガスキョウザ焼器

ガス回転式炒め機/
ガスグリドル

ガスフライヤー

ガスめん釜

ガススプォーマー

ガス固定かまど/
ガス回転かまど

蒸気回転かまど

ガススティリングパン

ガス蒸し器

ガス食器洗浄機

ガス食器消毒保管機

冷却機能付給湯機

ガス貯蔵式湯沸器

ガス高圧温水洗浄機

業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス警報器

ご使用上の注意

ガステーブルコンロ

(株)マルゼン製

ガステーブルコンロ

コンパクトな強火カタイプ



M-211C型

★は送料別途

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
						大バーナー	小バーナー
M-201C (10780575) ★ ハグミュージアム	1	幅280×奥行420×高さ160	7.0	5.23 (4,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	—	28
M-211C (10780576) ハグミュージアム	1	幅350×奥行420×高さ160	9.5	9.3 (8,000kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	36	—
M-212C (16109030)	2	幅595×奥行420×高さ160	15.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	36	28
M-213C (16109031)	3	幅770×奥行570×高さ160	20.5	19.8 (17,000kcal/h)	(ガス) 15A	36	28
M-222C (10780577)	2	幅680×奥行420×高さ160	17.5	18.6 (16,000kcal/h)	(ガス) 15A	36	—
M-223C (16109032)	3	幅840×奥行570×高さ160	23.0	23.8 (20,500kcal/h)	(ガス) 15A	36	28

ガステーブルコンロ

(株)マルゼン製

ガステーブルコンロ

ナベの移動がスムーズな全面ごとく採用タイプ



M-821C型

- 4.07kWの強力バーナー採用。
- バーナーヘッドに鍛造品を使用。さびにくく、耐久性が一段とアップ。
- バーナーヘッド、ごとく、汁受け、バーナーが簡単に取り外せ、清掃も楽々。

★は送料別途

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)
M-821C (16109033) ★	1	幅300×奥行300×高さ164	5.5	4.07 (3,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	26
M-822E (16109036) ★	2	幅600×奥行320×高さ164	11.0	8.14 (7,000kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	26
M-823E (16109037)	3	幅780×奥行350×高さ164	15.0	12.2 (10,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	26

ガステーブルコンロ

(株)マルゼン製

オザキシシリーズ ニューゴルフ



MOZK4型



MOZK6型

コンパクトボディに多口コンロを搭載！
多品種少量調理に最適

- 3.0kWの内部炎口方式のバーナーを採用。
- 全面五徳採用で鍋の移動もスムーズ。
- 目詰まりを抑える汁受け形状。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)
MOZK3 (16139622)	3	幅725×奥行350×高さ175	18.0	9.0	13mmゴム管口	24
MOZK4 (16139623)	4	幅490×奥行550×高さ175	21.0	12.0	13mmゴム管口	24
MOZK5 (16139624)	5	幅715×奥行550×高さ175	27.0	15.0	13mmゴム管口	24
MOZK6 (16139625)	6	幅715×奥行550×高さ175	29.0	18.0	13mmゴム管口	24

ガステーブルコンロ

(株)マルゼン製

オザキシリーズ スーパーインペリアル



強化カバーナー搭載でスピーディに調理！

- 1つのガスコックで内輪・外輪の火加減調整が可能です！

- 使用できる最大鍋径は
φ75バーナーは鍋径φ260mm、
φ90バーナーは鍋径φ300mm、
φ165バーナーは鍋径φ400mmです。

型式	口数	トップバーナー数			寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続
		φ75	φ90	φ165				
MOZK044 (16139626)		-	-	1	幅450×奥行450×高さ185	23.0	13.4 (11,500kcal/h)	13mmゴム管口
MOZK064 (16139627)		-	2	-	幅610×奥行450×高さ185	22.0	11.6 (10,000kcal/h)	13mmゴム管口
MOZK0852 (16139628)		-	-	2	幅800×奥行550×高さ250	47.0	26.8 (23,000kcal/h)	20A (R3/4)
MOZK0664 (16139629)		-	4	-	幅600×奥行600×高さ250	45.0	23.2 (20,000kcal/h)	20A (R3/4)
MOZK0963 (16139630)		1	-	2	幅900×奥行600×高さ250	64.0	30.6 (26,300kcal/h)	20A (R3/4)
MOZK0966 (16139631)		-	6	-	幅900×奥行600×高さ250	65.0	34.8 (30,000kcal/h)	20A (R3/4)
MOZK1265 (16139632)		2	-	3	幅1,200×奥行600×高さ250	85.0	47.8 (41,100kcal/h)	20A (R3/4)

ガステーブルコンロ

山岡金属工業(株)製

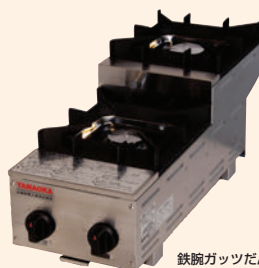
「鉄腕ガッツ」

場所をとらないコンパクト設計

奥のナベをとる時も熱くならないだんだん設計



鉄腕ガッツ2
STK-572T型



鉄腕ガッツだんだん2口
STK-572TDAN型

- 前後のコンロの高さを変えることで奥のナベを持ち上げる際の熱さを軽減。

※4口タイプ、6口タイプをご希望の場合は大阪ガス担当者にご相談下さい。

★は送料別途

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
鉄腕ガッツ2 STK-572T (16109028) ★		幅220×奥行600×高さ193	10.0	8.14 (7,000kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	26
鉄腕ガッツだんだん2口 STK-572TDAN (16109048) ★		幅220×奥行629×高さ263	10.0	8.14 (7,000kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	26

ハグミュージアム

ガステーブルコンロ

山岡金属工業(株)製

「鉄腕ガッツ楽々」



STAK-081A型

ビビンバガッツ楽々の高効率のバーナーとマイコンのタイマー制御搭載コンロに調理に便利なフラットごとくを装備、あらゆるマニュアル調理(時間制御)が可能。鍋焼うどん・湯豆腐をはじめ、丼などまであらゆる調理の時間管理(マニュアル化)が簡単に出来ます。

- 見やすいデジタル表示と独立回路設計
- 便利なメモリー付きマイコン制御
- お手入れ簡単

★は送料別途

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径(cm)
STAK-041A (16109018) ★		幅450×奥行600×高さ373.5	30.0	12.0 (10,320kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 58W	24
STAK-061A (16109019) ★		幅670×奥行600×高さ373.5	45.0	18.0 (15,480kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 81W	24
STAK-081A (16109020) ★		幅890×奥行600×高さ373.5	60.0	24.0 (20,640kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 104W	24

ガス客席コンロ/
ガス併物コンロ

ガステーブルコンロ

ガステーブルレンジ

ガスレンジ

ガス中華レンジ

ガス寸胴レンジ

ガス丸形炊飯器

ガス洗米炊飯器

ガス立体炊飯器

ガススチーム
コンベクションオーブン

ガス固定製菓製パン
オーブン

製菓製パン専用コンベクション
オーブン

ガスコンベクション
オーブン

ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器

ガス赤外線焼物器

ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバクトグリラー

ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー

ガス鉄板焼テーブル

ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器

ガス回転式炒め機/
ガスグリドル

ガスフライヤー

ガスめん釜

ガススプーウォーマー

ガス固定かまど/
ガス回転かまど

蒸気回転かまど

ガスティッキングパン

ガス蒸し器

ガス食器洗浄機

ガス食器消毒保管機

冷却機能付給茶機

ガス貯蔵式湯沸器

ガス高圧温水洗浄機

業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス警報器

ご使用上の注意

ガステーブルコンロ

山岡金属工業(株)製

石焼きピビンパ専用コンロ



ピビンパガッツ6
SPK-576T型

石焼きピビンパ専用コンロ
お店のメニューや席数にあわせて、
選べる3タイプをラインナップ！

- 従来比1.5倍のハイカロリバーナー搭載。
- 石鍋加熱時間大幅短縮。
- 席数に合わせて3タイプを品揃え。



ピビンパガッツだんだん2口
SPK-572TDAN型

石焼きピビンパ専用コンロ
奥のナベをとる時も熱くなら
ないだんだん設計

- 前後のコンロの高さを変える
ことで奥のナベを持ち上げる
際の熱さを軽減。

(石焼きピビンパ専用コンロのご使用上の注意)

石ナベ用のごとくを付属していますので、18cm～21cmのものでもごとくに載らない場合があります。

★は送料別途

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な石ナベ径(cm)
ピビンパガッツ2 SPK-572T(16109042)★		幅220×奥行600×高さ206	11.0	8.14(7,000kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	18～21
ピビンパガッツ4 SPK-574T(16109043)★		幅440×奥行600×高さ206	22.0	16.28(14,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	18～21
ピビンパガッツ6 SPK-576T(16109044)★ ハグミュージアム		幅660×奥行600×高さ206	33.0	24.42(21,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	18～21
ピビンパガッツだんだん2口 SPK-572TDAN(16109045)★		幅220×奥行629×高さ276	11.0	8.14(7,000kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	18～21

ガステーブルコンロ

山岡金属工業(株)製

「ピビンパガッツ楽々」



SPAK-081A型

ピビンパ鍋を高効率のバーナーと
マイコンのタイマー制御により
美味しい温度に加熱

- 見やすいデジタル表示と独立回路設計
- 便利なメモリー付きマイコン制御
- お手入れ簡単

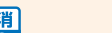
★は送料別途

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	使用可能な石ナベ径(cm)
SPAK-041A(16109015)★		幅450×奥行600×高さ386.5	35.0	12.0(10,320kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 58W	18～21
SPAK-061A(16109016)★ ハグミュージアム		幅670×奥行600×高さ386.5	52.0	18.0(15,480kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 81W	18～21
SPAK-081A(16109017)★		幅890×奥行600×高さ386.5	70.0	24.0(20,640kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 104W	18～21

ガステーブルコンロ

山岡金属工業(株)製

「釜飯ガッツ楽々」



SRAK-101A型

釜飯に、かまど炊きプロセスを再現！
こだわりのマイコン火力制御むらし後、
釜底にたまった水分を強火でとばし、
プロの炊飯技を自動でシミュレートします。

- 見やすいデジタル表示と独立回路設計
- 便利なメモリー付きマイコン制御
- お手入れ簡単

★は送料別途

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径(cm)
SRAK-041A(16109021)★		幅450×奥行600 ×高さ381.5	31.0	5.6(4,800kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	単相100V 58W	12
SRAK-061A(16109022)★ ハグミュージアム		幅670×奥行600 ×高さ381.5	47.0	8.4(7,200kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	単相100V 81W	12
SRAK-101A(16109023)★		幅910×奥行600 ×高さ381.5	70.0	14.0(12,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 127W	12

ガステーブルコンロ

山岡金属工業(株)製

「ガッツNo.2」 「スペースガッツ」



SK-2型

幅542mm、
奥行296mm
のコンパクト設計



SK-5型

幅205mmの
場所をとらない
コンパクト設計

※3口タイプをご希望の場合は
大阪ガス担当者にご相談下さい。

★は送料別途

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
ガッツNO.2 SK-2(16109029)★		幅542×奥行296×高さ151	6.5	7.44(6,400kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	26
スペースガッツ SK-5(16109049)★		幅205×奥行546.5×高さ151	6.8	7.44(6,400kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	26

ガステーブルコンロ

リンナイ(株)製

ガス業務用温調機能付コンロ



RSB-10T型

業界初！「温度調節機能付一口コンロ」(160℃～220℃)

- センサーがナベ底の温度を感知し、危険温度に達すると自動で消火し、油の発火を防ぎます。
- 少ないガス消費量(4.2kW<3,610kcal/h)で、高効率化を実現。調理時間もスピードアップ。
- 本体はお手入れがやすく、錆に強いステンレス製です。
- 頑丈な鋳物ごとくを採用。耐久性に優れています。
- 煮こぼれやトロ火調理時に、万一火が消えた場合でも自動でガスが止まります。



温調ランプ 揚げもの温度調節機能 便利なオフタイマー機能

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径(cm)
RSB-10T(16109061) ハグミュージアム	1	幅324×奥行439×高さ159	5.6	4.2(3,610kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	単相100V 5W	28

ガステーブルコンロ

リンナイ(株)製

ガス業務用一口コンロ



RSB-150PJ型

リーズナブル価格の立消安全装置付ガス業務用一口コンロ

- 3段階の火加減調節が可能です。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
RSB-150PJ(16109060) ハグミュージアム	1	幅330×奥行325×高さ111	2.10	5.23(4,500kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	28

ガステーブルコンロ

リンナイ(株)製

ガステーブルコンロ



RSB-306N型



RSB-206N型

奥行コンパクトな業務用ガステーブルに内炎式バーナーを組込み強火力とトロ火性で実用性能を向上させた高効率業務用コンロ

- 炎がトルネード状に内側に巻き込みながら燃焼する内炎式バーナーを搭載。従来の外炎式バーナーに比べ熱効率・熱分布性能UP。強火にしても鍋の外に炎がみだしにくいのでお鍋の取っ手が熱くなりなく作業環境にもやさしくなります。全口4.20kW(3,610kcal/h)のハイカロリーな内炎式バーナー(個別点火時)
- 本体は、ステンレス製ですので耐久性があります。
- ごとくは、鋳鉄製の全面ごとくを採用し、頑丈で調理しやすい構造になっています。
- 点火用の乾電池の交換は、前面の電池ケースを引き出すことで簡単に交換できます。
- ステンレス製の深い汁受皿は汚れたら取り出して丸洗いする事ができるのでお手入れも簡単。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)
RSB-206N(16109010)	2	幅542×奥行350×高さ180	10.8	7.85(6,750kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	28
RSB-306N(16109011)	3	幅738×奥行350×高さ180	14.5	11.4(9,800kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	28

ガス業務用コンロ/
ガス業務用コンロ

ガステーブルコンロ

ガステーブルレンジ

ガスレンジ

ガス中華レンジ

ガス寸胴レンジ

ガス丸形炊飯器

ガス洗米炊飯器

ガス立体炊飯器

ガス蒸気コンベクションオーブン

ガス固定製菓製パンオーブン

製菓製パン専用コンベクションオーブン

ガスコンベクションオーブン

ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器

ガス赤外線串焼器

ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー

ガスチャーブローラー/少煙タイプガスグリラー

ガス鉄板焼テーブル

ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器

ガス回転式炒め機/ガスグリドル

ガスフライヤー

ガスめん釜

ガススープウォーマー

ガス固定かまど/ガス回転かまど

蒸気回転かまど

ガスティルティングパン

ガス蒸し器

ガス食器洗浄機

ガス食器消毒保管機

冷却機能付給茶機

ガス貯蔵式湯沸器

ガス高温温水洗浄機

業務用フタタッチガスホース/業務用ガス配管器

ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス辦物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ**
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガスコンバウトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど

ガステーブルレンジ

(株)コメットカトウ製

ガステーブルレンジ

内管式 クイック着火



トップバーナーすべてに立消え安全装置を搭載

- 立消えした場合、瞬時(2秒以内)にガス通路を遮断。
- 点火後、即座に着火するクイック着火。
- トップバーナーの外輪、内輪をひとつの器具栓つまみで操作可能。
- バックガードが標準装備。



DX2-975T型



DX2-1260T型

奥行600mmタイプ

※オプションで手すりバーも取付可能です。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径(cm)	
							大バーナー	小バーナー
DX2-960T (16139089) [ハグミュージアム]		幅 900×奥行600×高さ850	90.0	32.6(28,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 5W	40	28
DX2-1260T (16139090)		幅1,200×奥行600×高さ850	110.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 6W	40	28
DX2-1560T (16139091)		幅1,500×奥行600×高さ850	140.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 8W	40	28

奥行750mmタイプ

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径(cm)	
							大バーナー	小バーナー
DX2-975T (16139092) [ハグミュージアム]		幅 900×奥行750×高さ850	100.0	32.6(28,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 5W	40	28
DX2-12755T (16139093)		幅1,200×奥行750×高さ850	130.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 8W	40	28
DX2-1575T (16139094)		幅1,500×奥行750×高さ850	165.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 8W	40	28

ガステーブルレンジ

(株)コメットカトウ製

ガステーブルレンジ

内管式



新バーナーの開発により高効率で高カロリーのバーナーをすべてのシリーズに搭載しました

- 本体の前面、側面、底面、後面がステンレス仕様の他、ごとく受け、バーナー受け、汁受け、油受けにもステンレスを使用し品質をアップ。
- 操作つまみの出っ張りを減らすことにより、作業者の不用意による引っ掛けを防止。
- ごとく形状のシンプル化により、掃除の簡便化を実現。



XY-960T型



XY-1260T型



XY-1575T型



型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)	
						大バーナー	小バーナー
XY-960T (16139010) 【奥行600mmタイプ】		幅 900×奥行600×高さ800	70.0	32.6(28,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
XY-1260T (16139014) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	85.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
XY-12603T (16139011) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	85.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	40	—
XY-12605T (16139015) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	85.0	48.8(42,000kcal/h)	(ガス)20A	40	24
XY-1560T (16139016) 【奥行600mmタイプ】		幅1,500×奥行600×高さ800	100.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
XY-975T (16139017) 【奥行750mmタイプ】		幅 900×奥行750×高さ800	80.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33
XY-1275T (16139018) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	95.0	48.8(42,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33
XY-15753T (16139013) 【奥行750mmタイプ】		幅1,500×奥行750×高さ800	100.0	52.3(45,000kcal/h)	(ガス)20A	42	—
XY-12755T (16139012) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	100.0	66.3(57,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33
XY-1575T (16139019) 【奥行750mmタイプ】		幅1,500×奥行750×高さ800	125.0	66.3(57,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33

ガステーブルレンジ

(株)コメットカトウ製

ガステーブルレンジ

内管式



YYS-12603T型

フラットなトップ部と軽いごとくで清掃性向上

- 取扱の楽な丸ごとく採用
二重バーナーφ320mm、一重バーナーφ235mm
- ステンレス製の汁受け採用
着火装置へのごみの付着を防止
- ステンレス製(SUS430、板厚2mm)の堅牢な平板トップ部
凹凸がなく清掃が容易
- 安全性の高い内管式圧電パイロット点火方式採用
- セーフティバー (オプション)で点火つまみへの不用意な接触を防止

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)	
						大バーナー	小バーナー
YYS-960T (16139038) 【奥行600mmタイプ】		幅 900×奥行600×高さ800	63.0	32.6(28,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
YYS-1260T (16139308) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	73.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
YYS-12603T (16139039) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	72.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	40	—
YYS-12605T (16139309) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	74.0	48.8(42,000kcal/h)	(ガス)20A	40	24
YYS-1560T (16139310) 【奥行600mmタイプ】		幅1,500×奥行600×高さ800	87.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
YYS-975T (16139040) 【奥行750mmタイプ】		幅 900×奥行750×高さ800	71.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33
YYS-1275T (16139311) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	80.0	48.8(42,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33
YYS-12755T (16139041) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	89.0	66.3(57,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33
YYS-1575T (16139312) 【奥行750mmタイプ】		幅1,500×奥行750×高さ800	105.0	66.3(57,000kcal/h)	(ガス)20A	42	33

ガステーブルレンジ

タニコー(株)製

ガステーブルレンジ



TGT-921-BS型

万が一失火した場合にガスを遮断することができる
立ち消え安全装置を搭載

- 高効率、低消費量で省エネを図った
新型バーナーを搭載。
- 天板の清掃性が高い丸ごとく仕様。
- 輻射熱を抑えた(-15℃メーカー比)
新ごとくを採用。



立ち消え安全装置

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径(cm)	
							大バーナー	小バーナー
TGT-921-BS (16139196)※ 【奥行600mmタイプ】		幅 900×奥行600×高さ800	70.0	26.2(22,500kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 15W	40	26
TGT-1222-BS (16139197)※ 【奥行600mmタイプ】		幅1200×奥行600×高さ800	85.0	30.2(26,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 15W	40	26

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガステーブルレンジ

タニコー(株)製

ガステーブルレンジ

前管式



TGT-150型

丸ごとく組込みタイプ
天板の掃除が簡単です

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)	
						大バーナー	小バーナー
S-TGT-7545 (10780253) 【天板厚2mm】		幅 750×奥行450×高さ800	35.0	19.8(17,000kcal/h)	(ガス)20A	36	33
S-TGT-150 (10780254) 【天板厚2mm】		幅1,500×奥行600×高さ800	85.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)25A	36	33
TGT-150 (10780255) 【天板厚3mm】		幅1,500×奥行600×高さ800	105.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)25A	36	33
TGT-150A (10780256) 【天板厚3mm】		幅1,500×奥行750×高さ800	120.0	51.2(44,000kcal/h)	(ガス)25A	36	33

ガス客席コンロ/
ガス餅物コンロ

ガステーブルコンロ

ガステーブルレンジ

ガスレンジ

ガス中華レンジ

ガス寸胴レンジ

ガス丸形炊飯器

ガス洗米炊飯器

ガス立体炊飯器

ガススチーム
コンベクションオーブン

ガス固定製菓製パン
オーブン

製菓製パン専用コンベクション
オーブン

ガスコンベクション
オーブン

ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器

ガス赤外線串焼器

ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバウトグリラー

ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー

ガス鉄板焼テーブル

ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器

ガス回転式炒め機/
ガスグリドル

ガスフライヤー

ガスめん釜

ガススプーウォーマー

ガス固定かまど/
ガス回転かまど

蒸気回転かまど

ガスティルティングパン

ガス蒸し器

ガス食器洗浄機

ガス食器消毒保管機

冷却機能付給茶機

ガス貯蔵式湯沸器

ガス高圧温水洗浄機

業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス警報器

ご使用上の注意

ガステーブルレンジ

タニコー(株)製

ガステーブルレンジ 内管式



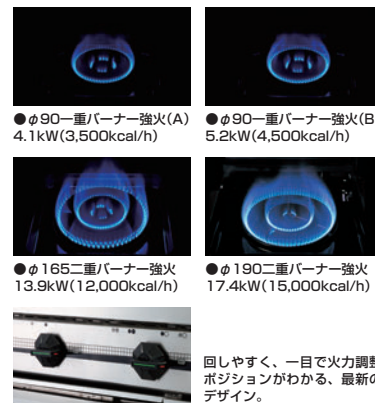
TSGT-0921型



TSGT-1532A型

安全性・機能性を追求したウルトラモデル

●レンジトップ面は新開発全面ごとく(堅牢な鋳物製)、新開発強力ユニバーサル二重バーナーを採用で、作業効率を高めます。



●φ90一重バーナー強火(A)
4.1kW(3,500kcal/h)

●φ90一重バーナー強火(B)
5.2kW(4,500kcal/h)

●φ165二重バーナー強火
13.9kW(12,000kcal/h)

●φ190二重バーナー強火
17.4kW(15,000kcal/h)

回しやすく、一目で火力調整
ポジションがわかる、最新の
デザイン。

奥行600mmタイプ

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)	
						大バーナー	小バーナー
TSGT-0920(16139401)	2	幅 900×奥行600×高さ800	70.0	27.9(24,000kcal/h)	(ガス)20A	40	—
TSGT-0921(16139402)	3	幅 900×奥行600×高さ800	75.0	32.0(27,500kcal/h)	(ガス)20A	40	26
TSGT-1222(16139403)	4	幅1,200×奥行600×高さ800	95.0	36.1(31,000kcal/h)	(ガス)20A	40	26
TSGT-1230(16139404)	3	幅1,200×奥行600×高さ800	90.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	40	—
TSGT-1232(16139405)	4	幅1,200×奥行600×高さ800	100.0	50.0(43,000kcal/h)	(ガス)20A	40	26
TSGT-1532(16139406)	5	幅1,500×奥行600×高さ800	120.0	50.0(43,000kcal/h)	(ガス)25A	40	26

奥行750mmタイプ

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)	
						大バーナー	小バーナー
TSGT-0920A(16139407)	2	幅 900×奥行750×高さ800	80.0	34.9(30,000kcal/h)	(ガス)20A	42	—
TSGT-0921A(16139408)	3	幅 900×奥行750×高さ800	90.0	40.1(34,500kcal/h)	(ガス)20A	42	28
TSGT-1222A(16139409)	4	幅1,200×奥行750×高さ800	115.0	45.4(39,000kcal/h)	(ガス)20A	42	28
TSGT-1230A(16139410)	3	幅1,200×奥行750×高さ800	115.0	52.3(45,000kcal/h)	(ガス)20A	42	—
TSGT-1232A(16139411)	4	幅1,200×奥行750×高さ800	115.0	62.8(54,000kcal/h)	(ガス)20A	42	28
TSGT-1532A(16139412)	5	幅1,500×奥行750×高さ800	140.0	62.8(54,000kcal/h)	(ガス)25A	42	28

ガステーブルレンジ

(株)フジマック製

ガステーブルレンジ 内管式



FGTNS126022型

調理中でも、楽にナベの移動ができる、平面ごとく使用の強火カタイプ

- 目詰まりしにくい水平炎孔バーナーで、日常の手入れが容易です。
- 火力調節は無段階、とろ火から強火まで自由にコントロールできます。
- トップのごとくは、全面ごとくを採用。ナベの移動も容易です。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	使用可能な最大ナベ径(cm)	
						大バーナー	小バーナー
FGTNS096021(16139220)※ 【奥行600mmタイプ】	2	幅 900×奥行600×高さ850	75.0	28.7(24,600kcal/h)	(ガス)20A	36	24
FGTNS126022(16139221)※ 【奥行600mmタイプ】	3	幅1,200×奥行600×高さ850	96.0	32.2(27,600kcal/h)	(ガス)20A	36	24
FGTNS127522(16139222)※ 【奥行750mmタイプ】	4	幅1,200×奥行750×高さ850	112.0	38.4(33,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガステーブルレンジ

(株)マルゼン製

ガステーブルレンジ



RGT-S096B型

従来の高火力・耐久性・操作性はそのままに、安全性をより一層高めた立消え安全装置搭載タイプ

- 万が一、とろ火調理時や、噴きこぼれ時にバーナーの炎が消えた場合、自動的にガスの供給を遮断する立消え安全装置を搭載。
- 点火操作後すばやく調理にかかれるクイック点火方式を採用。



サーモカップル式立消え安全装置

- ひとつのつまみでバーナーの内輪・外輪の火力調整が可能。火力ポジション付きなので操作は簡単。
- ハードな使用に応え、鍋の安全性も良く、重い鍋の移動もスムーズな大型の全面ごとくを採用。



二重バーナー内/外輪・強火 二重バーナー内/外輪・弱火

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
						大バーナー	小バーナー
RGT-S096B (16139152)		幅 900×奥行600×高さ800	93.0	31.4(27,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
RGT-S126B (16139153)		幅1,200×奥行600×高さ800	117.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A	40	28
RGT-S156B (16139154)		幅1,500×奥行600×高さ800	140.0	49.4(42,500kcal/h)	(ガス)20A	40	28
RGT-S097B (16139155) ハグミュージアム		幅 900×奥行750×高さ800	106.0	39.0(33,500kcal/h)	(ガス)25A	40	28
RGT-S127B (16139156)		幅1,200×奥行750×高さ800	138.0	44.2(38,000kcal/h)	(ガス)25A	40	28
RGT-S157B (16139157)		幅1,500×奥行750×高さ800	166.0	61.0(52,500kcal/h)	(ガス)25A	40	28

ガステーブルレンジ

(株)マルゼン製

スマートテーブル



SMT-097型

業界初のナベ底温度センサー搭載で優れた安全性と省エネを実現

- ナベ検知機能で消し忘れの際も安心でさらに省エネ。
- 後バーナーは自動で温度と時間を管理。手前のコンロで炒め調理をしながら後ろのコンロで煮物や揚物調理が可能。

業界初のナベ底温度センサー搭載で多彩な機能を備えた後バーナー！

●ナベ有無検知機能を搭載！
優れた安全性と省エネを実現！

業界初！
ナベ有無検知機能を搭載したナベ底温度センサー

●液晶タッチパネルで簡単操作！

後バーナーの操作は液晶パネルをタッチするだけ点火動作はもちろん、火力調整や運転モードの切り替えも簡単に出来ます。

●消し忘れの際も安心でさらに省エネ！

ナベを外すと5秒でとろ火に(30秒後に自動的に消火)

●3つの運転モードを搭載！

マニュアルモード 揚物モード 煮沸モード

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	使用可能な最大ナベ径 (cm)
SMT-097 (16139108)		幅 900×奥行750×高さ800	96.0	27.9(24,000kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 44W	※33

※30cm以下を推奨します。

- ガス客席コンロ/
ガス雑物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブオーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガス客席コンロ/
ガス辦物コンロ

ガステーブルコンロ

ガステーブルレンジ

ガスレンジ

ガス中華レンジ

ガス寸胴レンジ

ガス丸形炊飯器

ガス洗米炊飯器

ガス立体炊飯器

ガススチーム
コンベクションオープン

ガス固定製菓製パン
オープン

製菓製パン専用コンベクション
オープン

ガスコンベクション
オープン

ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器

ガス赤外線串焼器

ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバウトグリラー

ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー

ガス鉄板焼テーブル

ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器

ガス回転式炒め機/
ガスグリドル

ガスフライヤー

ガスめん釜

ガススプォーマー

ガス固定かまど/
ガス回転かまど

蒸気回転かまど

ガスティルティングパン

ガス蒸し器

ガス食器洗浄機

ガス食器消毒保管機

冷却機能付給茶機

ガス貯蔵式湯沸器

ガス高圧温水洗浄機

業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス警報器

ご使用上の注意

ガステーブルレンジ

(株)マルゼン製

ガステーブルレンジ 内管式



MGTXS-096F型



MGTXS-127F型

業界トップクラスの高効率を実現！
縦長の炎口からのムラのない炎で、包み込む様に
加熱する新スーパーバーナー搭載ガステーブルレンジ

- 炎をムダなく利用するので熱効率の高さは業界トップクラス！
- 炎が鍋底より溢れないので輻射熱が少なく、体感温度も低く作業が快適に。
- 縦長の炎口なので炎にムラがなく、ナベを包み込むように均一に加熱します。
- 炎口が縦向なので煮こぼれによる目詰まりが少なく、しかもバーナーヘッドの取外しが簡単に清掃も楽に行えます。



新スーパーバーナー炎

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)		
						大バーナー	中バーナー	小バーナー
MGTXS-096F (16139616) 【奥行600mmタイプ】		幅 900×奥行600×高さ800	75.0	30.6 (26,300kcal/h)	(ガス)20A	—	36	28
MGTXS-126F (16139618) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	108.0	40.6 (34,900kcal/h)	(ガス)20A	42(右)	36(左)	28
MGTXS-097F (16139617) 【奥行750mmタイプ】		幅 900×奥行750×高さ800	88.0	30.6 (26,300kcal/h)	(ガス)20A	—	36	28
MGTXS-127F (16139619) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	110.0	40.6 (34,900kcal/h)	(ガス)20A	42(右)	36(左)	28

ガステーブルレンジ

(株)マルゼン製

ガステーブルレンジ



MGTX-096F型

ファイヤースクリーンバーナー使用の強火力タイプ

- 大・小各バーナーにファイヤースクリーン(炎口網)を採用し、煮こぼれ等による目詰まりも少なく、いつも安定した燃焼が得られます。
- 内輪・外輪はそれぞれガスソックが独立しているため、用途に合わせて微妙な火力調整が可能です。
- トッププレートは全面ごとくですので鍋の移動がスムーズに行え、耐久性に優れています。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
						大バーナー	小バーナー
MGTX-096F (16139604) 【奥行600mmタイプ】	3	幅 900×奥行600×高さ800	75.0	31.5	(ガス)20A	40	28
MGTX-126F (16139605) 【奥行600mmタイプ】	4	幅1,200×奥行600×高さ800	108.0	36.1	(ガス)20A	40	28
MGTX-156F (16139606) 【奥行600mmタイプ】	5	幅1,500×奥行600×高さ800	131.0	49.5	(ガス)20A	40	28

ガステーブルレンジ

(株)マルゼン製

ガステーブルレンジ 奥行600mmタイプ(内管式)



MGTXU-126F型

スーパーバーナー搭載低輻射ガステーブルレンジ

- 中央に炎が集中し、強力で安定した炎になります。
- 鍋底中心部を集中加熱できるため、炒め調理などに最適。
- 低輻射
レンジ前の調理人の腹部最高温度を従来バーナーに比べて13℃低減。
- 高効率
従来バーナーに比べて12.5%アップ。(28cm ナベ径時)



スーパーバーナー炎

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
						大バーナー	小バーナー
MGTXU-096F (16139620)	*スーパーバーナーは大バーナーのみです。	幅 900×奥行600×高さ800	79.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)20A	36	28
MGTXU-126F (16139621)	*スーパーバーナーは大バーナーのみです。	幅1,200×奥行600×高さ800	112.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)20A	36	28

ガステーブルレンジ

(株)マルゼン製

オザキシリーズ スーパーインペリアル **NEW**



強火カバーナー搭載でスピーディに調理！
1つのガスコックで内輪・外輪の火加減調整が可能です！

- 強火カバーナー搭載！スピーディな調理と使い勝手の良さが魅力です。
- 確実着火の連続スパーク方式を採用。さらに設置しやすい乾電池式。
- 堅牢な全面五徳で鍋の移動もスムーズ。
- 多品種調理に最適な多口タイプもラインアップ！

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大ナベ径 (cm)		
						大バーナー	中バーナー	小バーナー
MOZT0963 (16139233)		幅900×奥行600×高さ800×バック高さ200	84.0	30.6(26,300kcal/h)	(ガス) 20A	40	—	26
MOZT0966 (16139234)		幅900×奥行600×高さ800×バック高さ200	86.0	34.8(30,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	30	—
MOZT1265 (16139235)		幅1,200×奥行600×高さ800×バック高さ200	108.0	47.8(41,100kcal/h)	(ガス) 20A	40	—	26

ガスレンジ

(株)コメットカトウ製

ガスレンジ 内管式 クイック着火



DX2-960型

トップバーナーすべてに立消え安全装置を搭載

- 立消えした場合、瞬時(2秒以内)にガス通路を遮断。
- 点火後、即座に着火するクイック着火。
- トップバーナーの外輪、内輪をひとつの器具栓つまみで操作可能。
- バックガードが標準装備。
- オープン部はコンベクションオープン、自然対流オープンの二種。
- コンベクションオープンはガラス扉仕様で、庫内灯も装備し、自動で消灯。(自然対流オープンはステンレス扉仕様で庫内灯はありません)

奥行600mmタイプ ※オプションで手すりバーも取付可能です。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数		オープン皿寸法 (mm)	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
							自然対流	コンベクション				大バーナー	小バーナー
DX2-960 (16139073)		幅 900×奥行600×高さ850	135.0	40.1 (34,500kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 45W	1	—	438×322×25	500×525×310	100～300	40	28
DX2-960F (16139074)		幅 900×奥行600×高さ850	155.0	39.3 (33,800kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 110W	—	1	438×322×25	500×345×310	100～300	40	28
DX2-1260 (16139075)		幅1,200×奥行600×高さ850	160.0	44.8 (38,500kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 45W	1	—	438×322×25	500×525×310	100～300	40	28
DX2-1260F (16139076)		幅1,200×奥行600×高さ850	195.0	44.0 (37,800kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 110W	—	1	438×322×25	500×345×310	100～300	40	28
DX2-1560F (16139078)		幅1,500×奥行600×高さ850	270.0	65.5 (56,300kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 125W	1	1	(438×322×25)×2	右 500×345×310 左 500×525×310	100～300	40	28

奥行750mmタイプ

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数		オープン皿寸法 (mm)	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
							自然対流	コンベクション				大バーナー	小バーナー
DX2-975 (16139079)		幅 900×奥行750×高さ850	160.0	40.1 (34,500kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 45W	1	—	398×548×40	500×675×310	100～300	40	28
DX2-975F (16139080)		幅 900×奥行750×高さ850	180.0	40.1 (34,500kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 110W	—	1	438×322×25	500×480×310	100～300	40	28
DX2-12755 (16139081)		幅1,200×奥行750×高さ850	190.0	58.7 (50,500kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 45W	1	—	398×548×40	500×675×310	100～300	40	28
DX2-1575F (16139085)		幅1,500×奥行750×高さ850	280.0	66.3 (57,000kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 125W	1	1	右 398×548×40 左 438×322×25	右 500×480×310 左 500×675×310	100～300	40	28

ガスレンジ

ガスレンジ 内管式



新バーナーの開発により高効率で高カロリーのバーナーをすべてのシリーズに搭載しました

- 本体の前面、側面、底面、後面がステンレス仕様の他、ごとく受け、バーナー受け、汁受け、油受けにもステンレスを使用し品質をアップ。
- 操作つまみの出っ張りを減らすことにより、作業者の不用意による引っ掛けを防止。
- ごとく形状のシンプル化により、掃除の簡便化を実現。



XY-960型



XY-1260A型



XY-12755A型



XY-1575A型

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	オープン数	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大寸径 (cm)	
									大バーナー	小バーナー
XY-960 (16139300) 【奥行600mmタイプ】		幅 900×奥行600×高さ800	130.0	40.1 (34,500kcal/h)	(ガス)25A	1	500×500×315	100～320	40	28
XY-1260A (16139301) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	155.0	44.8 (38,500kcal/h)	(ガス)25A	1	570×500×315	100～320	40	28
XY-12605A (16139302) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	155.0	56.4 (48,500kcal/h)	(ガス)25A	1	570×500×315	100～320	40	24
XY-1560 (16139303) 【奥行600mmタイプ】		幅1,500×奥行600×高さ800	210.0	66.3 (57,000kcal/h)	(ガス)25A	2	(500×500×315) ×2	100～320	40	28
XY-975A (16139304) 【奥行750mmタイプ】		幅 900×奥行750×高さ800	155.0	49.4 (42,500kcal/h)	(ガス)25A	1	500×650×315	100～320	42	33
XY-1275A (16139305) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	180.0	58.5 (50,300kcal/h)	(ガス)25A	1	570×650×315	100～320	42	33
XY-12755A (16139306) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	185.0	75.9 (65,300kcal/h)	(ガス)25A	1	570×650×315	100～320	42	33
XY-1575A (16139307) 【奥行750mmタイプ】		幅1,500×奥行750×高さ800	255.0	81.4 (70,000kcal/h)	(ガス)25A	2	(500×650×315) ×2	100～320	42	33

ガスレンジ

ガスレンジ 内管式



フラットなトップ部と軽いごとくで清掃性向上

- 取扱の楽な丸ごとく採用 二重バーナーφ320mm、一重バーナーφ235mm。
- ステンレス製の汁受け採用 着火装置へのごみの付着を防止。
- ステンレス製 (SUS430、板厚2.0mm) の堅牢な平板トップ部 凹凸がなく清掃が容易。
- セーフティバー (オプション) で点火つまみへの不用意な接触を防止。



YYS-960型



YYS-12603A型



YYS-12755A型



YYS-1575A型

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	オープン数	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大寸径 (cm)	
									大バーナー	小バーナー
YYS-960 (16139034) 【奥行600mmタイプ】		幅 900×奥行600×高さ800	123.0	40.1 (34,500kcal/h)	(ガス)25A	1	500×500×315	100～320	40	28
YYS-12603A (16139046) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	142.0	49.4 (42,500kcal/h)	(ガス)25A	1	570×500×315	100～320	40	28
YYS-12605A (16139097) 【奥行600mmタイプ】		幅1,200×奥行600×高さ800	144.0	56.4 (48,500kcal/h)	(ガス)25A	1	570×500×315	100～320	40	28
YYS-1560 (16139098) 【奥行600mmタイプ】		幅1,500×奥行600×高さ800	197.0	66.3 (57,000kcal/h)	(ガス)25A	2	(500×500×315) ×2	100～320	40	28
YYS-975A (16139047) 【奥行750mmタイプ】		幅 900×奥行750×高さ800	146.0	49.4 (42,500kcal/h)	(ガス)25A	1	500×650×315	100～320	42	33
YYS-12755A (16139048) 【奥行750mmタイプ】		幅1,200×奥行750×高さ800	174.0	75.9 (65,300kcal/h)	(ガス)25A	1	570×650×315	100～320	42	33
YYS-1575A (16139099) 【奥行750mmタイプ】		幅1,500×奥行750×高さ800	235.0	81.4 (70,000kcal/h)	(ガス)25A	2	(500×650×315) ×2	100～320	42	33

ガスレンジ

タニコー (株) 製

ガスレンジ

内管式



TSGR-0921型

TSGC-1232A型

奥行600mmタイプ

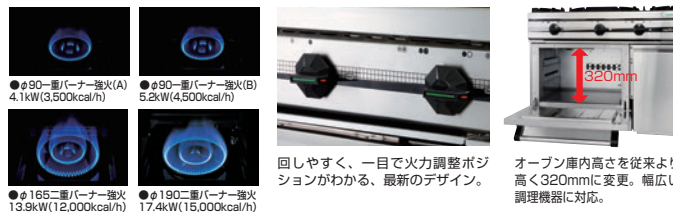
型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大寸法 (cm)	
										大バーナー	小バーナー
TSGR-0920 (16139171)	2	幅 900×奥行600×高さ800	150.0	36.1 (31,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	40	—
TSGR-0921 (16139172)	3	幅 900×奥行600×高さ800	150.0	40.1 (34,500kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	40	26
TSGR-1222 (16139173)	3	幅1,200×奥行600×高さ800	175.0	44.2 (38,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	40	26
TSGR-1230 (16139174)	3	幅1,200×奥行600×高さ800	170.0	50.0 (43,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	40	—
TSGR-1232 (16139175)	3	幅1,200×奥行600×高さ800	180.0	58.2 (50,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	40	26
TSGR-1532 (16139176)	3	幅1,500×奥行600×高さ800	260.0	66.3 (57,000kcal/h)	(ガス) 25A	—	2	500×500×320	100~320	40	26
TSGC-0921 (16139183)	3	幅 900×奥行600×高さ800	145.0	40.1 (34,500kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 110W	1	330×395×325	100~300	40	26
TSGC-1232 (16139184)	3	幅1,200×奥行600×高さ800	185.0	58.2 (50,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 110W	1	330×395×325	100~300	40	26
TSGC-1532 (16139185)	3	幅1,500×奥行600×高さ800	250.0	66.3 (57,000kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 220W	2	330×395×325	100~300	40	26

奥行750mmタイプ

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大寸法 (cm)	
										大バーナー	小バーナー
TSGR-0920A (16139177)	2	幅 900×奥行750×高さ800	150.0	43.0 (37,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	42	—
TSGR-0921A (16139178)	3	幅 900×奥行750×高さ800	165.0	48.3 (41,500kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	42	28
TSGR-1222A (16139179)	3	幅1,200×奥行750×高さ800	200.0	53.5 (46,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	42	28
TSGR-1230A (16139180)	3	幅1,200×奥行750×高さ800	200.0	60.5 (52,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	42	—
TSGR-1232A (16139181)	3	幅1,200×奥行750×高さ800	200.0	70.9 (61,000kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	500×500×320	100~320	42	28
TSGR-1532A (16139182)	3	幅1,500×奥行750×高さ800	290.0	79.1 (68,000kcal/h)	(ガス) 25A	—	2	500×500×320	100~320	42	28
TSGC-0921A (16139186)	3	幅 900×奥行750×高さ800	160.0	48.2 (41,500kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 110W	1	330×575×325	100~300	42	28
TSGC-1232A (16139187)	3	幅1,200×奥行750×高さ800	205.0	70.9 (61,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 110W	1	330×575×325	100~300	42	28
TSGC-1532A (16139188)	3	幅1,500×奥行750×高さ800	300.0	79.1 (68,000kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 220W	2	330×575×325	100~300	42	28

安全性・機能性を追求したウルトラモデル

●レンジトップ面は新開発全面ごとく (堅牢な鋳物製)、新開発強力ユニバーサル二重バーナーを採用で、作業効率を高めます。



回しやすく、一目で火力調整ポジションがわかる、最新のデザイン。

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。

ガスレンジ

(株)フジマック製

ガスレンジ

内管式



FGRNS157532型

平面ごとく使用タイプ

- トップ面は全面ごとくで、大きなナベも楽に移動できます。
- オープンの庫内温度を自由に設定できる温度調節器がついています。(100~350°C)
- メインバーナー点火時のみパイロットバーナーが着火するセミダイヤレクト着火方式です。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	オープン数	オープン寸法 (mm)	庫内寸法 (mm)	使用可能な最大寸法 (cm)	
									大バーナー	小バーナー
FGRNS126022 (16139213) ※ 【奥行600mmタイプ】	3	幅1,200×奥行600×高さ850	185.0	40.3 (34,600kcal/h)	(ガス) 25A	1	幅530×奥行380×高さ30	562×424×269	36	24
FGRNS127522 (16139214) ※ 【奥行750mmタイプ】	3	幅1,200×奥行750×高さ850	210.0	47.2 (40,500kcal/h)	(ガス) 25A	1	幅530×奥行380×高さ30	562×561×269	40	28
FGRNS157532 (16139215) ※ 【奥行750mmタイプ】	3	幅1,500×奥行750×高さ850	313.0	68.7 (59,000kcal/h)	(ガス) 32A	2	幅530×奥行380×高さ30	(442×561×269)×2	40	28

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガスレンジ

ガスレンジ **NEW** 奥行600mmタイプ(内管式)



RGR-S096B型



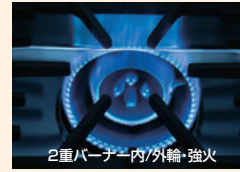
RGR-S126XB型

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数		オープン寸法 (mm)	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
							自然対流	コンベクション				大バーナー	小バーナー
RGR-S096B (16139635)	5	幅 900×奥行600×高さ800	179.0	39.0 (33,500kcal/h)	(ガス) 20A	—	1	—	430×340 高さ40	460×460 ×320	100~350	40	28
RGR-S126B (16139636)	5	幅1,200×奥行600×高さ800	208.0	45.3 (39,000kcal/h)	(ガス) 25A	—	1	—	430×340 高さ40	565×460 ×320	100~350	40	28
RGR-S096XB (16139637)	5	幅 900×奥行600×高さ800	185.0	39.0 (33,500kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 84W	—	1	398×280 高さ22	420×300 ×320	100~300	40	28
RGR-S126XB (16139638)	5	幅1,200×奥行600×高さ800	217.0	43.6 (37,500kcal/h)	(ガス) 25A	単相100V 84W	—	1	398×280 高さ22	420×300 ×320	100~300	40	28

立ち消え安全装置を新たに搭載した新ユニバーサルバーナー

●点火操作後すばやく調理にかかれるクイック点火方式を採用。

■立ち消え安全装置搭載型 新ユニバーサルバーナー



2重バーナー内/外輪・強火



2重バーナー内/外輪・弱火

- ひとつのつまみでバーナーの内輪・外輪の火力調整が可能。
- オープンとは自然対流式、コンベクションから選定可能。

■自然対流式オープン

大型パンをらくらく収納できるひろびろ設計のオープン。庫内温度は100~350℃まで設定可能。



■コンベクションオープン

熱風循環システムでクイック提供や大量調理もOK。庫内温度は100~300℃まで設定可能。



ガスレンジ

ガスレンジ 内管式



MGRXS-096F型



MGRXS-127F型

業界トップクラスの高効率を実現！縦長の炎口からのムラのない炎で、包み込む様に加熱する新スーパーバーナー搭載ガスレンジ

- 炎をムダなく利用するので熱効率の高さは業界トップクラス！
- 炎がナベ底よりあふれないので輻射熱が少なく、体感温度も低く作業が快適に。
- 縦長の炎口なので炎にムラがなく、ナベを包み込むように均一に加熱します。
- 炎口が縦向なので煮こぼれによる目詰まりが少なく、しかもバーナーヘッドの取外しが簡単に清掃も楽に行えます。
- コンベクションオープン搭載。オープン庫内に熱風を急速に循環させるので、設定温度への立ち上がり早く、また食材の表面温度を一気に上昇させるので調理時間を大幅に短縮。



新スーパーバーナー炎

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数	オープン寸法 (mm)	庫内寸法 (mm)	サーモ (°C)	使用可能な最大ナベ径 (cm)		
											大バーナー	中バーナー	小バーナー
MGRXS-096F (16139607) 【奥行600mmタイプ】	5	幅 900×奥行600×高さ800	128.0	38.7 (33,300kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 84W	1	398×280 高さ22	420×300 ×340	100~300	36	—	28
MGRXS-126F (16139609) 【奥行600mmタイプ】	5	幅1,200×奥行600×高さ800	183.0	48.7 (41,900kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 84W	1	398×280 高さ22	420×300 ×340	100~300	42(右)	36(左)	28
MGRXS-097F (16139608) 【奥行750mmタイプ】	5	幅 900×奥行750×高さ800	153.0	38.7 (33,300kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 84W	1	398×380 高さ22	420×400 ×340	100~300	36	—	28
MGRXS-127F (16139610) 【奥行750mmタイプ】	5	幅1,200×奥行750×高さ800	212.0	48.7 (41,900kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 84W	1	398×380 高さ22	420×400 ×340	100~300	42(右)	36(左)	28

ガスレンジ

(株)マルゼン製

ガスレンジ 奥行600mmタイプ(内管式)



MGRXU-096F型

コンベクションオープン搭載タイプ

スーパーバーナー搭載低輻射ガステーブルレンジ

- 中央に炎が集中し、強力で安定した炎になります。
- 鍋底中心部を集中加熱できるため、炒め調理などに最適。
- 低輻射
レンジ前の調理人の腹部最高温度を従来バーナーに比べて13℃低減。
- 高効率
従来バーナーに比べて12.5%アップ。
(28cm ナベ径時)
- コンベクションオープン搭載。
オープン庫内に熱風を急速に循環させるので、設定温度への立ち上がり早く、また食材の表面温度を一気に上昇させるので調理時間を大幅に短縮。



スーパーバーナー炎

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数	庫内寸法 (mm)	サーモ (℃)	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
										大バーナー	小バーナー
MGRXU-096F (16139611)	*スーパーバーナーは大バーナーのみです。	幅 900×奥行600×高さ800	132.0	38.4(33,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 84W	1	420×300×340	100～300	36	28
MGRXU-126F (16139612)	*スーパーバーナーは大バーナーのみです。	幅1,200×奥行600×高さ800	187.0	43.0(37,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 84W	1	420×300×340	100～300	36	28

ガスレンジ

(株)マルゼン製

ガスレンジ 奥行600mmタイプ(内管式)



MGRX-096F型



MGRX-126F型

ファイヤースクリーンバーナー搭載タイプのコンベクションオープン付レンジ

- 大・小各バーナーにファイヤースクリーン(炎口網)を採用し、煮こぼれ等による目詰りも少なく、いつも安定した燃焼が得られます。
- 内輪・外輪はそれぞれガスコックが独立しているため、用途に合わせて微妙な火力調整が可能です。
- トッププレートは全面ごとくです鍋の移動がスムーズに行え、耐久性に優れています。
- コンベクションオープン搭載。
オープン庫内に熱風を急速に循環させるので、設定温度への立ち上がり早く、また食材の表面温度を一気に上昇させるので調理時間を大幅に短縮。

ファイヤースクリーンバーナー

大バーナーは強火力な13.4kW(11,500kcal/h)
小バーナーは優しい4.65kW(4,000kcal/h)



強火

弱火

強火

弱火

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	オープン数	オープン皿寸法 (mm)	庫内寸法 (mm)	サーモ (℃)	使用可能な最大ナベ径 (cm)	
											大バーナー	小バーナー
MGRX-096F (16139613)		幅 900×奥行600×高さ800	128.0	39.6(34,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 84W	1	幅398×奥行280×高さ22	420×300×340	100～300	40	28
MGRX-126F (16139614)		幅1,200×奥行600×高さ800	183.0	44.2(38,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 84W	1	幅398×奥行280×高さ22	420×300×340	100～300	40	28
MGRX-156F (16139615)		幅1,500×奥行600×高さ800	263.0	65.8(56,500kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 168W	2	幅398×奥行280×高さ22	(420×300×340)×2	100～300	40	28

- ガス客席コンロ/
ガス辦物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ**
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプウオーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガス中華レンジ

タニコー(株)製

ガス中華レンジ 奥行750mmタイプ(前管式)



VCR-55型



VCR-100型

スーパーバーナー搭載 高効率低輻射ガス中華レンジ

- 従来のタコバーナーに比べて沸騰時間を30%短縮しました。
- 火炎温度が従来より大幅に高く、鍋中央部を集中加熱します。
- 火炎を鍋中央部に集中することで熱気が周囲に溢れにくく、従来機に比べて調理人の体感温度を低減しました。
- 炎口部のみ取り外し可能のため、お手入れしやすくなりました。



型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続
VCR-55 (16239100)	ことく内径:φ300mm	幅 550×奥行750×高さ750	65.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス)25A(排水)50A
VCR-100 (16239101)	ことく内径:φ300mm	幅1,000×奥行750×高さ750	110.0	46.6(40,000kcal/h)	(ガス)25A(排水)50A

ガス中華レンジ

タニコー(株)製

ガス中華レンジ 奥行750mmタイプ(前管式)



TGCR-A55-U型



TGCR-A100-U型

中華料理・炒め等用の強火力タイプ

- 堅牢優美なデザイン。
- オール高級ステンレス材使用で耐久性バツグン。
- しかも強火力設計。

型式	口数	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
TGCR-A55-U (16239115) ハクミュージアム	ことく内径:φ300mm	幅 550×奥行750×高さ750	50.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス)25A(排水)40A	バックガード1・汁受皿1
TGCR-A100-U (16239116)	ことく内径:φ300mm	幅1,000×奥行750×高さ750	85.0	46.5(40,000kcal/h)	(ガス)25A(排水)40A	バックガード1・汁受皿2

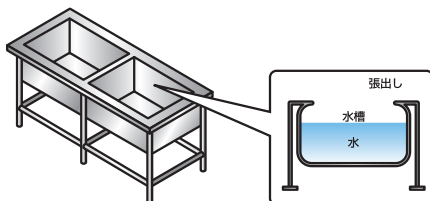
より清潔に使っていただくために

厨房づくりのマメ知識 **ドライ仕様シンク、調理台等のご提案**

水はね、水こぼれを防ぎ、厨房床をドライに維持できます。

シンク

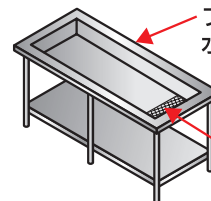
水はね防止のため、水槽内に張出しを取付け、水こぼれを防止



水切り台

フチを高くして水こぼれを防止

排水孔を大きくとり、排水ボタンは、取り外し式



ガス寸胴レンジ

タニコー (株)製

涼しいガス寸胴レンジ



TGL-6510AC型

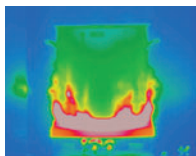
従来の熱効率を保ちつつ低放射化を実現

● 燃焼熱をナベ背面に集約させることにより、手前側への放射熱を抑え従来の熱効率を実現

寸胴ナベ周囲温度比較

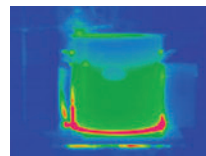
従来品

寸胴ナベ周囲に排気ガスが拡散して熱くなっている。



涼しいガス寸胴レンジ

燃焼熱を鍋背面に集約させることにより、手前側への放射熱を抑え作業環境が改善されている。



型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能ナベ径 (cm)
TGL-6510AC (16139189) ハグミュージアム	幅650×奥行750×高さ450 (排気筒含む1,365)	90.0	16.3 (14,000kcal/h)	(ガス)20A	45 ~ 51

ガス寸胴レンジ

(株)マルゼン製

涼しいガス寸胴レンジ



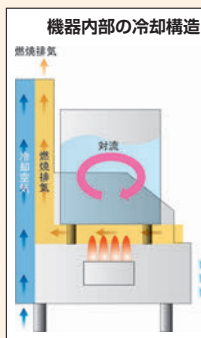
MLO-066BL型



MLO-067CL型

後方ナベ肌加熱により、熱効率40%以上を確保

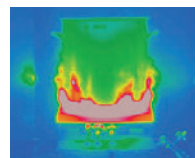
- 小径(径39cm)ナベにも対応可能。
- サイドガードを設置。
- 従来機器(MLO-067Bシリーズ)より価格DOWN。



寸胴ナベ周囲温度比較

従来品

寸胴ナベ周囲に排気ガスが拡散して熱くなっている。



涼しいガス寸胴レンジ

排気ガスが背面排気筒より集中排気されることにより、寸胴ナベ周囲への排気拡散がなくなり、作業環境が改善されている。



奥行600mmタイプ(内管式)

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能ナベ径 (cm)
MLO-066BL (16139121) 給水管向かって左付	幅600×奥行600×高さ380 (排気筒含む1,060)	82.0	11.7 (10,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15Aフレキホース	36 ~ 39
MLO-066BR (16139122) 給水管向かって右付	幅600×奥行600×高さ380 (排気筒含む1,060)	82.0	11.7 (10,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15Aフレキホース	36 ~ 39
MLO-066B (16139123) 給水管なし	幅600×奥行600×高さ380 (排気筒含む1,060)	82.0	11.7 (10,000kcal/h)	(ガス)15A	36 ~ 39

※MLO-066BR、MLO-066Bは都度発注となりますので、納期をご確認下さい。

奥行750mmタイプ(内管式)

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能ナベ径 (cm)
MLO-067CL (16139130) 給水管向かって左付 ハグミュージアム	幅650×奥行750×高さ420 (排気筒含む1,203)	96.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A	39 ~ 51
MLO-067CR (16139131) 給水管向かって右付	幅650×奥行750×高さ420 (排気筒含む1,203)	96.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A	39 ~ 51
MLO-067C (16139132) 給水管なし	幅650×奥行750×高さ420 (排気筒含む1,203)	95.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A	39 ~ 51

※MLO-067CR、MLO-067Cは都度発注となりますので、納期をご確認下さい。

奥行750mmタイプ(外管式)

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能ナベ径 (cm)
MLO-067GCL (16139133) 給水管向かって左付	幅650×奥行750×高さ420 (排気筒含む1,203)	99.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A	39 ~ 51
MLO-067GCR (16139134) 給水管向かって右付	幅650×奥行750×高さ420 (排気筒含む1,203)	99.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A	39 ~ 51
MLO-067GC (16139135) 給水管なし	幅650×奥行750×高さ420 (排気筒含む1,203)	98.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A	39 ~ 51

※MLO-067GCR、MLO-067GCは都度発注となりますので、納期をご確認下さい。

- ガス客席コンロ/
ガス雑物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給湯機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス監視器
- ご使用上の注意

ガス寸胴レンジ

ガス寸胴レンジ 内管式



XY-660L2型

XY-975L2型

新バーナーの開発により
高効率で高カロリーのバーナーを
すべてのXYシリーズに搭載しました

- 本体の前面、側面、底面、後面がステンレス仕様の他、ごたく受け、バーナー受け、汁受け、油受けにもステンレスを使用し品質をアップ。
- 操作つまみの出っ張りを減らすことにより作業者の不用意による引っ掛けを防止。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大寸径 (cm)
						大バーナー
XY-660L2 (16139022) 【奥行600mmタイプ】	1	幅 600×奥行600×高さ450	49.0	16.8 (14,400kcal/h)	(ガス)20A	42
XY-960L2 (16139024) 【奥行600mmタイプ】	2	幅 900×奥行600×高さ450	67.0	33.6 (28,800kcal/h)	(ガス)20A	42
XY-1260L2 (16139025) 【奥行600mmタイプ】	3	幅1,200×奥行600×高さ450	84.0	33.6 (28,800kcal/h)	(ガス)20A	42
XY-675L2 (16139026) 【奥行750mmタイプ】	1	幅 600×奥行750×高さ450	53.0	16.8 (14,400kcal/h)	(ガス)20A	42
XY-975L2 (16139023) 【奥行750mmタイプ】	2	幅 900×奥行750×高さ450	73.0	33.6 (28,800kcal/h)	(ガス)20A	42
XY-1275L2 (16139027) 【奥行750mmタイプ】	3	幅1,200×奥行750×高さ450	91.0	33.6 (28,800kcal/h)	(ガス)20A	42

ガス寸胴レンジ

ガス寸胴レンジ 奥行600mmタイプ(内管式)



TGL-A0610F-U型

トップバーナーには17.4kWの強力二重バーナーを採用

- とろ火から強火まで操作つまみひとつで火力の調節が自由にできます。

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大寸径 (cm)
						大バーナー
TGL-A0610F-U (16139205)	1	幅 600×奥行600×高さ450	56.0	17.4 (15,000kcal/h)	(ガス)25A	51
TGL-A0920F-U (16139206)	2	幅 900×奥行600×高さ450	87.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)25A	42
TGL-A1220F-U (16139207)	3	幅1,200×奥行600×高さ450	92.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)25A	51

ガス寸胴レンジ

ガス寸胴レンジ 天板厚3mm(前管式)



TGP-90型

掃除のし易いφ320mmの丸ごとく組込みタイプ

型式	口数	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	使用可能な最大寸径 (cm)
						大バーナー
TGP-90 (10780257)	2	幅 900×奥行600×高さ450	50.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)25A	42
TGP-120 (10780258)	3	幅1,200×奥行600×高さ450	55.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)25A	42

ガス圧力調理器

服部工業(株)製

圧力調理器

NEW



OPCH-40型

「圧力調理」+「自動化」で業務用調理の効率化に貢献

- だれでも簡単に使える2つのモード。
自動温調モード
タイマーモード
- 高圧調理により“美味しさそのままに”ガス代の大幅な削減を可能に。
- 日本ガス機器検査協会で「業務用小型圧力調理器」として初の認証取得。

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	最大調理量 (ℓ)
OPCH-40 (16179100) ハグミュージアム	幅 601 × 奥行 502 × 高さ 555	32.7	8.7 (7,500kcal/h)	(ガス) 10A	単相 100 15W	18

- ガス客席コンロ/ガス雑物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器**
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチームコンベクションオープン
- ガス固定製菓製パンオープン
- 製菓製パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャーポイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブオーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガス業務用丸形炊飯器ラインアップ

	1.8ℓ	3ℓ	3.6ℓ	4ℓ	6ℓ	8ℓ	9ℓ	10ℓ
				RR-S200GV2 電子ジャー機能付 フッ素釜 詳細はP.45	RR-S300G2 フッ素釜 詳細はP.45		RR-S500G2 フッ素釜 詳細はP.45	
	RR-S100VL(A) RR-S100VMT(A) 電子ジャー機能付 フッ素釜 詳細はP.46		PR-360SSF フッ素釜 詳細はP.45					
	RR-S100GS(A) フッ素釜 詳細はP.46		PR-360SS フッ素釜 詳細はP.45		RR-S300CF フッ素釜 詳細はP.46		RR-S500CF フッ素釜 詳細はP.46	
スタンダード		RR-15VNS3 電子ジャー機能付 詳細はP.47	RR-200CF フッ素釜 詳細はP.47			RR-300CF フッ素釜 詳細はP.47	RR-400CF フッ素釜 詳細はP.47	RR-550CF フッ素釜 詳細はP.47
		RR-150CF フッ素釜 詳細はP.47		PR-4200S 電子ジャー機能付 詳細はP.47	RR-300C フッ素釜 詳細はP.47			RR-550C フッ素釜 詳細はP.47

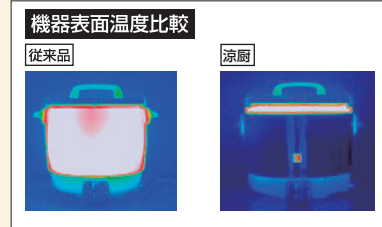
PRシリーズ:(株)パロマ製 RRシリーズ:リンナイ(株)製

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器**
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバウトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給湯機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガス丸形炊飯器

(株)パロマ製

涼しいガス業務用丸形炊飯器



PR-360SS型

胴体最高温度を1/5以下に低減した低放射タイプ

- 炊飯器の胴部分をステンレスにて四重構造に改良し、胴体最高温度を1/5以下に低減しました。
- 火力調整つまみにより最適な火力に調整できますので季節を問わず、大量炊飯でも少量炊飯でもおいしく炊き上がります。

大阪ガス(株) 東邦ガス(株) (株)パロマ 共同開発品

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	炊飯能力(ℓ)
PR-360SS (16119701) [ハグミュージアム]	幅455×奥行381×高さ372	9.5	3.22 (2,770kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	1～3.6
PR-360SSF (16119702) (フッ素樹脂加工釜)	幅455×奥行381×高さ372	9.5	3.22 (2,770kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	1～3.6

ガス丸形炊飯器

リンナイ(株)製

涼しいガス業務用αかまど炊き



電子ジャー機能付タイプ

独自のファジィ制御システムによりα化に必要な火力をコントロール

- タイマー機能で予約炊飯が可能。
- 炊き上がり調節機能により好みの炊きあがりに調節可能。
- 内釜はフッ素樹脂加工のためご飯がこびりつかずお手入れ簡単。



4ℓ炊き
RR-S200GV2型



6ℓ炊き
RR-S300G2型



9ℓ炊き
RR-S500G2型

大きくて見やすく、使いやすい 操作パネル

わかりやすい炊飯工程

バー表示から炊飯工程表示部のランプを点灯させる方式に変更。今、炊飯のどの工程なのかをわかりやすくしました。

操作部の視認性向上

大型7セグLED搭載により、現在時刻や炊飯状態の表示が見やすくなりました。また、よく使うスイッチや文字サイズを大きくし、操作がしやすくなりました。

炊き上がり調節

マニュアルモードを搭載し、消火温度とむらし時間が変更できますので、ご飯の出来栄をカスタマイズすることが可能です。



写真はRR-S200GV2です。

2通りのタイマー予約炊飯機能

炊き上がり時刻をセットする予約炊飯機能。予約時間はメモリーで記憶、毎回合わせる必要がありません。また、昼と夜など2通りの設定が可能です。

おかゆモードを追加

飲食店舗以外にも病院給食やホテル向けに、おかゆモードを搭載しました。白米炊飯とのモード切り替えも簡単です。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	予約タイマー	炊飯能力(ℓ)
RR-S200GV2 (16119833) (ジャー機能付)(フッ素樹脂加工釜) [ハグミュージアム]	幅451×奥行384×高さ452	15.0	4.07 (3,500kcal/h)	(ガス)小口径迅速継手 ^{※1}	単相100V 18W (保温時343W)	1～12時間	0.9～4.0
RR-S300G2 (16119834) (フッ素樹脂加工釜) [ハグミュージアム]	幅490×奥行439×高さ460	18.0	8.37 (7,200kcal/h)	(ガス)小口径迅速継手 ^{※1} 、 プラグ取り外しよりR1/2 オネジ接続(TU接続可)	単相100V 18W	1～12時間	1.8～6.0
RR-S500G2 (16119835) (フッ素樹脂加工釜) [ハグミュージアム]	幅566×奥行506×高さ460	21.0	11.4 (9,800kcal/h)	(ガス)小口径迅速継手 ^{※1} 、 プラグ取り外しよりR1/2 オネジ接続(TU接続可)	単相100V 18W	1～12時間	3.6～9.0

ガス業務用αかまど炊きをヒューズガス栓を用いて使用する場合がございます。RR-S300G2(6ℓ炊き)、RR-S500G2(9ℓ炊き)はガス消費量が大きいため、ヒューズの作動流量が0.7m³/hのガス栓に接続した場合、炊飯中にヒューズが作動してガスが止まることがあります。ヒューズ作動流量1.2m³/hの下記のガス栓と接続して下さい。

組合せ例(迅速継手を使用する場合)

LBホースガス栓 (151-316,164-316) Y型ホースガス栓 (151-506,164-506) + ホースガス栓用プラグ (081-0450)	LBホースガス栓 (151-316,164-316) Y型ホースガス栓 (151-506,164-506) + ホースガス栓用プラグ (081-0268)	LAコンセントガス栓 (164-545)
温度の高くならない場所のみ使用可能。	3/8ホースコックの場合この組合せが望ましい。	—

※1 迅速継手使用可能例

長さ(m)	型番	RR-S200GV2型	RR-S300G2型	RR-S500G2型
0.5	4-180-0005	○	○	—
1	4-180-0011	○	○	—
	(RGH-10K8)	—	○	○
1.5	(RGH-15K)	○	—	—
2	4-180-0021	○	—	—
3	4-180-0031	○	—	—

※()内はリンナイ(株)製

ガス丸形炊飯器

リンナイ(株)製

涼しいガス業務用丸形炊飯器 **NEW**



電子ジャー機能付タイプ



1.8ℓ炊き

RR-S100VMT(A)型

電子ジャー機能付タイプ



1.8ℓ炊き

RR-S100VL(A)型



1.8ℓ炊き

RR-S100GS(A)型

※1 迅速継手使用可能例

長さ(m)	型番	RR-S100 VMT(A)
0.5	4-180-0005	○
1	4-180-0011	○
1.5	(RGH-15K)	○
2	4-180-0021	○
3	4-180-0031	○

※()内はリンナイ(株)製

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(ℓ)	付属品
RR-S100VMT(A) (16119841) (ジャー機能付)(フッ素樹脂加工釜) ハグミュージアム	幅309×奥行286×高さ359	7.2	1.8 (1,550kcal/h)	(ガス)小口径迅速継手※1	単相100V 221W	0.36～1.98	しゃもじ・計量カップ・ 無洗米計量カップ
RR-S100VL(A) (16119839) (ジャー機能付)(フッ素樹脂加工釜) ハグミュージアム	幅309×奥行286×高さ359	7.1	1.8 (1,550kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	単相100V 220W	0.36～1.98	しゃもじ・計量カップ・ 無洗米計量カップ
RR-S100GS(A) (16119840) (フッ素樹脂加工釜)	幅309×奥行292×高さ349	6.5	1.8 (1,550kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	-	0.36～1.98	しゃもじ・計量カップ・ 無洗米計量カップ

涼しいガス業務用丸形炊飯器

- 炊飯器の外枠部分を三重構造にして、外枠表面温度を1/2以下に低減、胴体温度を大幅に低減。
- 火力調整機能による無洗米対応。(RR-S100VMT(A)型とRR-S100VL(A)型)
- 非粘着性ブラックフッ素コート採用と白線水位目盛。
- かまどと同じつつみ炊き方式を採用し、釜の受熱表面積を増加させた打ち出し風加工で熱効率をアップ。(RR-S100VL(A)型のみ)
- おこわ、炊き込みご飯等まぜご飯や無洗米はうまく炊けない場合があります。

16通りの炊き上がり調節機能搭載(RR-S100VMT(A)のみ)

ガスによる直火で本格的なかまど炊きを実現



無洗米に対応可能

火力調節機能により、無洗米の炊飯にも対応します。

炊き上がり調節機能

16通りの炊き上がりを自由に調節できるので、様々なごはんメニューに対応します。

便利な予約タイマー機能

予約タイマー機能搭載で、前日のお米の浸漬から早朝時間の炊き上がり時間を予約することができます。

洗ってすぐ炊ける
“洗米すぐモード”搭載

浸漬時間を取れない多忙な時間帯には洗米すぐモードでトータル時間の短縮ができます。

おいしさが引き立つ蓄熱圧釜
蓄熱厚釜の採用により、ガスによる強火を効率よく吸収し、ふっくらおいしいごはんを炊き上げます。



RR-S100VMT(A)の炊飯サーモグラフィ
(2012年7月リンナイ(株)調べ)

料理にあわせてお好みの炊き上げりに -16通りの炊き上がり調節機能搭載-



ガス丸形炊飯器

リンナイ(株)製

涼しいガス業務用丸形炊飯器



胴体最高温度を1/3以下に低減した低輻射タイプ

- 炊飯器の胴部分をステンレスにて三重胴に改良。胴体温度を大幅に低減しました。(ステンレスは外、中胴のみに使用)
- 外胴温度の低減により厨房環境改善が図れます。
- 乾電池連続スパーク点火方式を採用。
- 釜の持手は握りやすい樹脂製にし、移動性を向上。
- おこわ、炊き込みご飯等まぜご飯や無洗米はうまく炊けない場合があります。



3.6ℓ炊き

RR-S200CF型



6ℓ炊き

RR-S300CF型



9ℓ炊き

RR-S500CF型

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	炊飯能力(ℓ)
RR-S200CF (16119836) (フッ素樹脂加工釜) ハグミュージアム	幅446×奥行378×高さ374	9.0	4.88(4,200kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	1.4～3.6
RR-S300CF (16119837) (フッ素樹脂加工釜) ハグミュージアム	幅490×奥行435×高さ442	17.0	5.52(4,750kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	1.8～6.0
RR-S500CF (16119838) (フッ素樹脂加工釜) ハグミュージアム	幅566×奥行506×高さ442	20.0	11.0(9,500kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	3.6～9.0

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器**
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器

- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機

- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガス丸形炊飯器

(株)パロマ製

ガス業務用丸形炊飯器

電子ジャー機能付タイプ



4ℓ炊き
PR-4200S型

電子ジャー機能付タイプ

- 火力調整レバー搭載 細かな火力調整をおこなう事により、炊きムラをなくしおいしく炊きあげます。
- ステンレスボディ採用 本体表面はお手入れがしやすく丈夫なステンレス仕上げになっています。
- セパレート保温機能 炊飯器本体をコンロ部から分離しても電気保温が可能です。
- 内釜フッ素コート 内釜はお掃除しやすいフッ素コート仕上げです。
- 新鋳物厚釜 新鋳物厚釜で釜全体に熱が均等に伝わりやすくなり、炊きムラを抑える事ができました。
- おこわ、炊き込みご飯等まぜご飯や無洗米はうまく炊けない場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(ℓ)
PR-4200S (16119700)	幅438×奥行371×高さ385	8.6	3.49(3,000kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	単相100V 310W	1.2～4.0

ガス丸形炊飯器

リンナイ(株)製

ガス業務用丸形炊飯器



電子ジャー機能付タイプ
3ℓ炊き
RR-15VNS3型



3ℓ炊き
RR-150CF型



3.6ℓ炊き
RR-200CF型

普及タイプが使い勝手向上し、リニューアル登場

- ブラックフッ素に白線水位目盛を採用。水位が合わせやすくなりました。
- 炊飯釜に持手を設け、移動性を向上。
- おこわ、炊き込みご飯等まぜご飯や無洗米はうまく炊けない場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(ℓ)	付属品
RR-15VNS3 (16119827) (ジャー機能付)	幅392×奥行365×高さ356	8.1	2.21(1,900kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	単相100V 160W	0.6～3	電源コード1
RR-150CF (16119828) (フッ素樹脂加工釜)	幅447×奥行355×高さ339	6.0	2.67(2,300kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	-	0.8～3	-
RR-200CF (16119829) (フッ素樹脂加工釜)	幅441×奥行355×高さ374	6.8	4.88(4,200kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	-	1.4～3.6	-

ガス丸形炊飯器

リンナイ(株)製

ガス業務用丸形炊飯器



6ℓ炊き
RR-300CF型



8ℓ炊き
RR-400CF型



10ℓ炊き
RR-550CF型

普及タイプが使い勝手向上し、リニューアル登場

- 乾電池式スパーク点火方式を採用。
- 釜の持手を握りやすい樹脂製にし、移動性を向上。
- おこわ、炊き込みご飯等まぜご飯や無洗米はうまく炊けない場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	炊飯能力(ℓ)
RR-300CF (16119830) (フッ素樹脂加工釜)	幅492×奥行423×高さ411	13.0	5.52(4,750kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	2～6
RR-400CF (16119831) (フッ素樹脂加工釜)	幅569×奥行485×高さ419	15.5	9.3(8,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	3～8
RR-550CF (16119832) (フッ素樹脂加工釜) ハブミュージアム	幅569×奥行485×高さ447	16.0	11.0(9,500kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	4～10
RR-300C (16119825)	幅492×奥行423×高さ411	13.0	5.52(4,750kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	2～6
RR-550C (16119826)	幅569×奥行485×高さ447	16.0	11.0(9,500kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	4～10

ガス洗米炊飯器

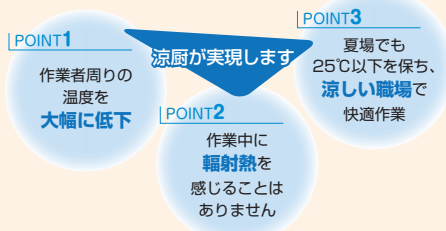
(株)ISEKIトータルライフサービス取扱い(井関農機(株)製)

涼厨丸形炊飯器搭載洗米炊飯器



AR555AB25TG型

eco eco
節水洗米+快適厨房
厨房環境にやさしい「涼厨」仕様



- 気泡洗米システムで糠臭の付着を抑え、米の旨みを引き出す洗米システム。独自の下給水により、従来タイプ比使用水量約30%削減。より少ない水量で短時間で洗米。
- 運転時間も従来機に比べ約10%削減。作業時間が短縮し、労働コストを削減。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(ℓ)	貯米量(kg)	点火
AR455AB13TG (16119942)	幅 540×奥行640×高さ1,590	94.0	8.4(7,200kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 150W	6	60	自動
AR455AB15TG (16119943)	幅 540×奥行640×高さ1,590	97.0	11.4(9,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 150W	9	60	自動
AR555AB25TG (16119944) [2釜タイプ]	幅1,100×奥行640×高さ1,590	165.0	11.4(9,800kcal/h) ×2	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 150W	9×2	60	自動
AR455SB13TG (16119945)	幅 540×奥行640×高さ1,590	93.0	5.5(4,750kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 150W	6	60	手動
AR455SB15TG (16119946)	幅 540×奥行640×高さ1,590	96.0	11.0(9,460kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 150W	9	60	手動
AR555SB25TG (16119947) [2釜タイプ]	幅1,100×奥行640×高さ1,590	163.0	11.0(9,460kcal/h) ×2	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 150W	9×2	60	手動

ガス洗米炊飯器

(株)エム・アイ・ケー取扱い(株)クボタ製

涼しいガス「ライスロボ」



KR452NA-A型



KR902NA-A型



KR902WNA-A型

炊飯器からの放射熱を低減し、作業環境を向上

- ファジィ制御でかまど吹き風に炊き上げ、外枠をステンレス三重構造、外枠表面温度を低減した「涼しいガス業務用炊飯器」搭載。
- 液晶カラーパネルで簡単操作おまかせ炊飯ナビ。
- 自動洗浄機能+抗菌仕様でメンテナンス作業の負担を軽減。
- ニューマルチアングル攪拌羽根+マルチジェット球面散水で洗米時間を大幅に短縮、洗米水量も約30%削減。(従来機との比較)
- それぞれのモードを最大99回まで連続運転します。



※設置料込

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(ℓ)	貯米量(kg)	点火
KR452NA-A (16119952)	幅 486×奥行605×高さ1,455	78.0 (炊飯器含む)	8.37(7,200kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 80W	4.5	30	自動
KR902NA-A (16119950) <small>ハグミュージアム</small>	幅 540×奥行643×高さ1,630	90.0 (炊飯器含む)	11.4(9,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)50A	単相100V 80W	9	60	自動
KR902WNA-A (16119951) [2釜タイプ]	幅 1,095×奥行643×高さ1,630	167.0 (炊飯器含む)	11.4(9,800kcal/h) ×2	(ガス)15A×2 (給水)15A (排水)50A×2	単相100V 140W	9×2	120	自動
KR721NA-A (16119948)	幅 540×奥行643×高さ1,630	87.0 (炊飯器含む)	9.3(8,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管 (給水)15A (排水)50A	単相100V 60W	7.2	60	手動
KR721HNA-A (16119949) [2釜タイプ]	幅 1,105×奥行663×高さ1,665	74.0 (炊飯器含む)	9.3(8,000kcal/h) ×2	(ガス)φ13mmゴム管 (給水)15A (排水)50A	単相100V 60W	7.2×2	60	手動

- ガス業務コンロ/ガス業務コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオープン
- 製菓製パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガス洗米炊飯器

ライステクノプロダクト(株)製

涼しい全自動洗米炊飯器 「ライスミニ」



RM-502SU型

貯える・研ぐ・炊く 最新のテクノロジーを使いながらロープライスを実現

- カラー液晶操作パネル
目線の位置に配置された防滴構造のカラー液晶タッチパネル付。一度のセットで毎回同じ炊飯が可能。
- 洗米部
水の使用量は1回の運転につき約40ℓ（米5.4ℓ/時）。水の削減とともに、正確な計量洗米システムによりヌカの臭いを残さない高品質な砥ぎ上げを実現。
- 炊飯器蓋開閉アーム付
洗米が終わると同時に、アームが蓋の取っ手部分をつかみ上げ、炊飯器にお米を排出し、再び蓋を閉めて炊飯準備となります。
- 炊飯量は7パターン。
3.6ℓ、4.5ℓ、5.4ℓ、6.3ℓ、7.2ℓ、8.1ℓ、9.0ℓ
- ガス炊飯器はファジィ制御でかまど炊き風に炊き上げる「ガス業務用αかまど炊き」搭載。
- スライド式炊飯器台、収容式踏み台付。

炊飯器蓋自動開閉



(注) 写真は機能説明のため、一部の部品を取り除いたモデルです。

※設置料込

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(ℓ)	貯米量(kg)	点火
RM-502SU (16119922) ハブミュージアム	幅600×奥行590×高さ1,610	100.0	11.4(9,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)φ50mm	単相100V 170W	3.6～9.0 (0.9ℓ刻み)	60.0	自動

ガス立体炊飯器

(株)AiHO製

涼しいガス立体炊飯器 無洗米・おかゆ・炊き込みご飯炊飯機能付

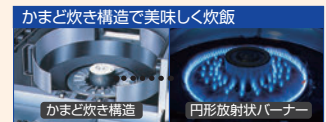
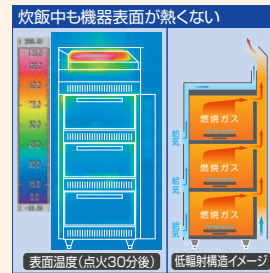


RMG-104R型

RMG-154RS型

涼しいガス立体炊飯器

- 二重構造によって、機器表面からの輻射熱を大幅に抑制。燃焼にともなう排熱も上方(フード)へ効率的に排気して快適な炊飯環境を実現。
- 「かまど炊き」を再現した燃焼室構造が円形放射状バーナーからの強力な熱を逃さず炊飯釜全体へ行きわたらせ、炊きムラなく美味しく炊飯。
- 洗米後に浸漬なしで機内へ投入。浸漬からむらしまで全自動炊飯。
- 基本は「炊飯」スイッチを押すだけ。モード選択で「白飯」「無洗米」「炊込み」「おかゆ」も手軽に炊飯。16段階での炊き加減調節も可能。



COセンサの搭載で安全性向上

- 通常運転している時は緑ランプが点灯。万が一、排ガス中の一酸化炭素濃度が上昇すると運転を自動停止してエラー音と赤ランプでお知らせします。



【無洗米をご使用になる場合】
必ず取扱説明書をご参照下さい。軽くすすぐ・攪拌するなどの前処理が必要になる場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
RMG-104R (16119105)	幅790×奥行720×高さ1,320	145.0	20.2(17,370kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 30W	14.0
RMG-104Rテフロン鍋付 (16119106)	幅790×奥行720×高さ1,320	145.0	20.2(17,370kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 30W	14.0
RMG-154R (16119107)	幅790×奥行720×高さ1,645	215.0	30.3(26,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 43W	21.0
RMG-154Rテフロン鍋付 (16119108)	幅790×奥行720×高さ1,645	215.0	30.3(26,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 43W	21.0

COセンサ搭載		+S SAFETY				
型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
RMG-154RS釜付 (16119109)	幅790×奥行720×高さ1,645	215.0	30.3(26,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 43W	21.0
RMG-154RSテフロン釜付 (16119110)	幅790×奥行720×高さ1,645	215.0	30.3(26,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 43W	21.0

ガス立体炊飯器

(株)コメットカトウ製

涼しいガス立体炊飯器

無洗米・炊き込みご飯・お粥炊飯機能付



CRA2-100NS型

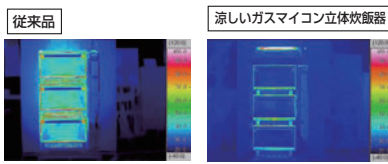


CRA2-150NS-PS型

涼しいガス立体炊飯器

- 白飯、無洗米、炊込み、お粥の自動炊飯ができます。
- 蒸らし残り時間を表示します。蒸らし終了時には点滅表示とブザーでお知らせします。お粥の時は炊飯時間をカウントダウン表示します。
- 炊上り調整が11段階で可能です。
- 少量(一升)炊飯が可能です。(白飯、無洗米のみ)
- フッ素樹脂コート鍋や炊飯ネットも使用できます。
- 鍋受けは懸垂式です。
- 庫内レールを取り外して洗浄可能です。
- 早切れ時、エラー信号とブザーでお知らせします。
- 時間制御での炊飯や追炊が1～60分で任意に設定できます。
- 予約タイマーは各段独立で設定時間にスタートします。(CRA2-100NS-PS型・CRA2-150NS-PS型)
- 床の清掃性を考慮し、脚下150mmにすることも可能です。(3段式タイプ)

機器表面温度比較



【無洗米をご使用になる場合】必ず取扱説明書をご参照下さい。軽くすすぐ・攪拌するなどの前処理が必要になる場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
CRA2-100NS (16119006) ハグミュージアム	幅780×奥行740×高さ1,530	134.0	20.9(18,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 30W	1.4～14.0
CRA2-150NS (16119007)	幅780×奥行740×高さ1,630	186.0	31.4(27,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 45W	1.4～21.0
CRA2-100NS-PS (16119008) 【予約タイマー機能付】	幅780×奥行740×高さ1,530	134.0	20.9(18,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 33W	1.4～14.0
CRA2-150NS-PS (16119009) 【予約タイマー機能付】	幅780×奥行740×高さ1,630	186.0	31.4(27,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 48W	1.4～21.0

※クラウド銅釜鍋仕様もあります。大阪ガス担当者にご相談ください。

ガス立体炊飯器

タニコー(株)製

涼しいガス立体炊飯器

炊き込みご飯・おかゆ炊飯機能付



TGRC-A2DTC型

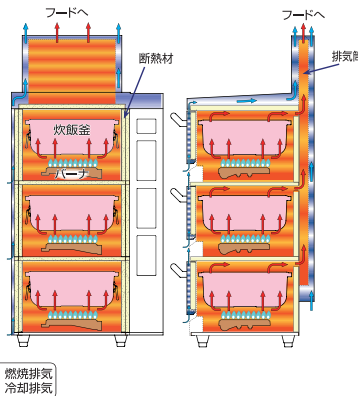


TGRC-A3DTC型

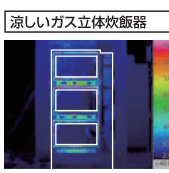
涼しいガス立体炊飯器

- 炊飯メニュー機能
「炊き込みご飯」、「おかゆ」、「無洗米」、「少量炊飯」、モードを搭載。
- 低輻射構造
機器外装の二重構造化で機体表面温度を低減。さらに、燃焼排気は機器上部後方の排気筒より集中排気されるため周囲環境を改善。
- より細やかな燃焼設定を可能にする制御機能の向上。

機器表面の冷却構造



機器表面・周囲温度



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
TGRC-A2DTC (16119402)	幅815×奥行760×高さ1,260	174.0	22.0(19,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 50W	1.4～14.0
TGRC-A3DTC (16119403)	幅815×奥行760×高さ1,468	246.0	33.1(28,500kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 70W	1.4～21.0

- ガス客席コンロ/
ガス辦物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器**
- ガスチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガス立体炊飯器

日本調理機(株)製

涼しいガス立体炊飯器 **NEW**



ARCT-2GCL型



操作盤

涼しいガス立体炊飯器

- 炊飯メニュー種類追加
「白飯」、「炊込」、「おかゆ」の他に「お好み」、「無洗米」、「テフロン」ボタン追加。
- 炊飯レベル、炊き加減の選択可能
炊飯量やメニューによって5パターン(おかゆは4パターン)の選択が可能。さらに炊き加減を11段階で温度調整可能。
- 予約機能付きの場合は、システム運転可能
従来の予約運転(白飯・おかゆのみ10分後～12時間後の1分単位で設定可)のほか、システム運転(1分～15分の範囲)で、段毎の炊飯を時間差で開始することが可能。
- お好みモード追加
加熱時間と出力を3段階まで自由に設定可能。また、むらし時間も自由に設定可能。
- 追炊きモード追加
炊飯完了後、加熱が足りなかった場合に1～90秒の範囲で時間を指定して再加熱可能。
- タイマーモード(ストップウォッチ)機能追加
浸漬時間を目視・確認する為にストップウォッチ機能を追加。(最大99分59秒)
- 「炊飯」「むらし」「完了」のランプを大きく変更
ランプの大きさを大きくし、遠くからでも視認が容易。
- ブザーの音量、完了ブザーの鳴動時間設定可能
ブザーの音量を4段階で設定可能。完了ブザーの鳴動時間も6段階で設定可能。
- オプションでUSB機能追加
オプションにてUSBメモリの接続口を設け、1炊飯毎の運転モード・時間・温度等の運転履歴をUSBメモリに出力可能。(HACCPに沿った衛生管理対策)

(無洗米をご使用になる場合)

必ず取扱説明書をご参照下さい。軽くすすぐ・攪拌するなどの前処理が必要になる場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
ARCT-2GCL(16119508)	幅790×奥行790×高さ1,360	175.0	22.0(18,900kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 36W	14.0
ARCT-3GCL(16119509)	幅790×奥行790×高さ1,570	240.0	33.0(28,400kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 54W	21.0
ARCT-2GCLT(16119510)	幅790×奥行790×高さ1,360	177.0	22.0(18,900kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 68W	14.0
ARCT-3GCLT(16119511)	幅790×奥行790×高さ1,570	243.0	33.0(28,400kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 102W	21.0

ガス立体炊飯器

服部工業(株)製

涼しいガス立体炊飯器 無洗米・おかゆ・雑炊炊飯機能付

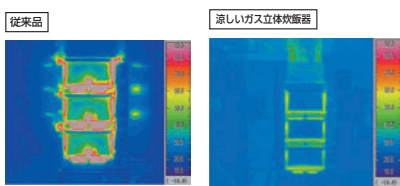


LG-000-150型

涼しいガス立体炊飯器

- 機器外装を二重構造で製作した、機器周囲温度を上昇させにくい低輻射型の炊飯器です。さらに燃焼排気は機器上部後ろの排気筒により集中排気されるため、排気拡散を防ぎます。
- 無洗米炊飯対応
米の洗浄水を節約できる無洗米を美味しく炊き上げます。(無洗米専用モードを採用)
- 予約炊飯機能付
予約時間は「0:00」～「23:59」の範囲で1分単位にて設定可能です。
- おかゆ・雑炊炊飯機能付
おかゆ炊飯時間は「15～60分」の範囲で5分単位にて設定可能です。
- 追い炊き炊飯機能付
追い炊き時間は「1～10分」の範囲で1分単位にて変更可能です。

機器表面温度比較



(無洗米をご使用になる場合)
必ず取扱説明書をご参照下さい。軽くすすぐ・攪拌するなどの前処理が必要になる場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
LG-000-100(16119010)	幅774×奥行704×高さ1,182 (排気筒まで1,490)	200.0	20.9(18,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 35W	4.2～14.0
LG-000-150(16119011)	幅774×奥行704×高さ1,450 (排気筒まで1,688)	280.0	31.4(27,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 50W	4.2～21.0

ガス立体炊飯器

(株)フジマック製

涼しいガス立体炊飯器

お粥・炊き込みご飯炊飯機能付

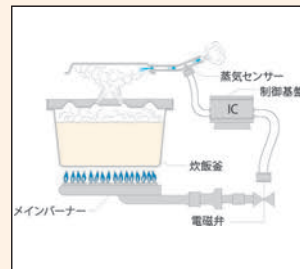
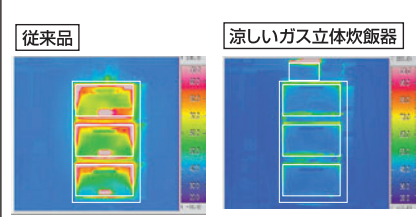


FRC22ND型

スチームキャッチ方式で安定した炊き上がりを実現しました

- 炊き上がり感知には「スチームキャッチ方式」を採用。炊き上がる蒸気温度をセンサーで感知し、最適なタイミングでガスを自動的にストップします。
- α化度(糊化度)の高い理想の炊飯を実現するために炊飯専用バーナーを採用しました。
- 炊飯釜の出し入れにはフジマック独自のドロワー(引出し)方式を採用。
- 操作パネルには、炊飯開始から終了・むらし炊きまで、炊飯工程の進み具合をひとめで確認できる炊飯工程表示付操作パネルを搭載しています。
- フッ素樹脂加工釜もオプション対応できます。
- 機体二重構造化で機体表面温度を低減、厨房環境の改善が図れます。
- 白米、お粥、炊き込み炊飯が可能。
- 排気筒の集約化により周囲環境を改善。

機器表面温度比較



スチームキャッチ方式

〔無洗米をご使用になる場合〕

必ず付属の調理マニュアルをご参照下さい。軽くすすぐ・攪拌するなどの前処理が必要になる場合があります。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
FRC15ND(16119051)※	幅780×奥行815×高さ1,340	155.0	26.8(23,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 70W (点火時74W)	2.8～14.0
FRC22ND(16119052)※	幅780×奥行815×高さ1,755	230.0	40.2(34,500kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 105W (点火時110W)	2.8～21.0

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガス立体炊飯器

(株)マルゼン製

涼しいガス立体炊飯器

少量・無洗米・炊き込みご飯・おかゆ炊飯機能付



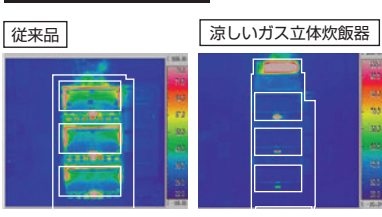
MRC-CX3D型

涼しいガス立体炊飯器

- 比例制御で白米から無洗米、赤飯、炊き込みご飯、おかゆまでおいしく炊き上げます。
- 少量(一升)炊飯が可能です。(白米・無洗米のみ)
- 炊飯工程は「前炊き」「炊き上げ」「追い炊き」「蒸らし」の4工程でメニューに合わせて調整可能です。
- マニュアル炊飯機能(時間と火力を設定し炊飯できる機能)搭載により、時間制御での炊飯や追い炊きが可能です。
- 予約炊飯は各段毎に時間設定が可能です。
- 庫内レールは外して清掃が可能です。
- フッ素樹脂加工鍋をオプションで用意しております。



機器表面温度比較



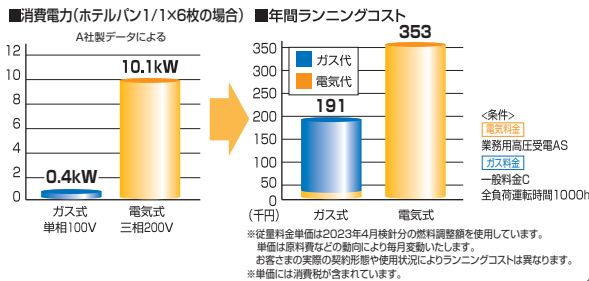
〔無洗米をご使用になる場合〕

必ず取扱説明書をご参照下さい。軽くすすぐ・攪拌するなどの前処理が必要になる場合があります。

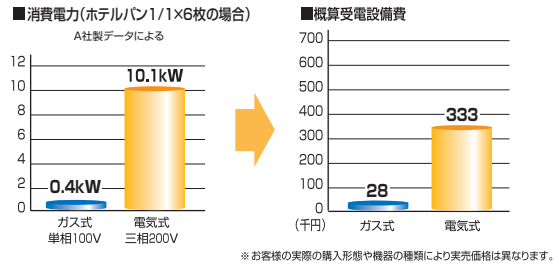
型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	炊飯能力(kg)
MRC-CX2D(16119204)	幅750×奥行755×高さ1,100	122.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 43W	1.5～15.0
MRC-CX3D(16119205)	幅750×奥行755×高さ1,350	176.0	27.9(24,000kcal/h)	(ガス)25A	単相100V 60W	1.5～22.5

ガススチームコンベクションオープンのメリット

メリット 1 小電力だから、 ランニングコストに優れている!

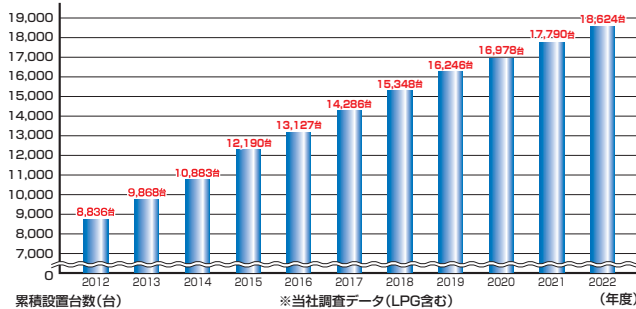


メリット 2 小電力だから、 省インシャルコストが実現できる!

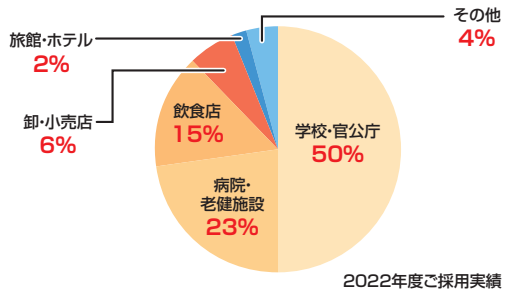


多くのお客さまにご利用いただいています!

■ガススチームコンベクションオープン ご採用状況(メーカー13社・関西地区)



■ガススチームコンベクションオープン ご採用業種(大阪ガス供給エリア内)



ガススチームコンベクションオープンの多彩な機能

料理の幅が広がる7つの機能

- コンベクション[熱風](CO) スチーム(S) コンビネーション[熱風+蒸気](CSO) 低温スチーム[温風+蒸気](VS)
- 再加熱(R) クイックスチーム(Q) 芯温コントロール(芯温)

(メーカー、機種によっては異なる場合がございます。)

1台で
焼く・蒸す・煮込む・炊く・ゆでる
が思いのまま。

大量調理できるから、
人手が足りなくても大丈夫!

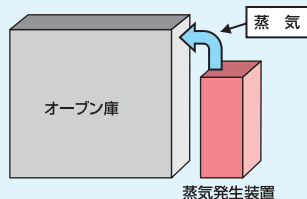
調理モードを自由に
プログラミングできるので、
ボタン一つでプロの味!

すばやく調理しますから、
調理作業の効率もアップ!

蒸気発生方式:「ボイラ方式」と「インジェクション方式」の違い

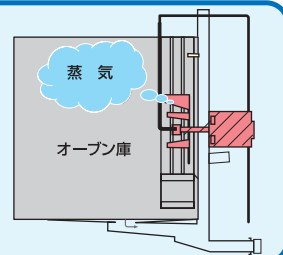
ボイラ方式

オープン庫の外にある蒸気発生装置で生成した蒸気をオープン庫内に取り込む方式
真空調理(低温調理)など、温度調節がシビアな料理に最適です



インジェクション方式

オープン庫内に直接水を供給してオープン加熱用の熱交換器により蒸気を生成する方式
蒸気発生装置を持たないシンプルな構造でコストパフォーマンスにも優れています



【ガススチームコンベクションオープンのご使用上の注意】

- (注) 1. 同時に使用できる有効ホテルパン枚数は、本カタログ記載のホテルパン収納能力にかかわらずメーカーならびに機種、食材の種類、大きさ、形状等によって異なります。
- (注) 2. 正常にお使いいただくため軟水器を取付けてご使用下さい。
- (注) 3. 庫内温度を下げるときは、クーリング機能を使って下さい。高温時に洗浄ノズルを使って水で冷やす事は絶対にしないで下さい。庫内を急冷させますと、放熱をする部分やオープン庫内壁等の損傷となり、故障の原因になります。ひどい場合は修理できなくなります。

ガススチームコンベクションオーブン

タニコー (株) 製

涼しいガススチームコンベクションオーブン



涼厨仕様ガススチームコンベクションオーブン

- 前面ガラス三重化と空気断熱層構造により、初の涼厨仕様ガススチームコンベクションオーブン。
- 寸法・価格共に従来タイプと同等。
- 扉の開きバリエーションが左右あり、厨房レイアウトに左右されない。



TSCO-61GBCR型



TSCO-101GBCL型

ガスなのに涼しい、その理由は機器の構造にあります。空気断熱層や新たな断熱構造などを設けることで、輻射熱をカット。しかも、本体外形寸法は従来機とほとんど変わりません。

①集中排気

排気熱の排出箇所を集中させることによって、燃焼排気が厨房室に拡散することを防ぎます。

②低輻射

機器外装を断熱構造とすることで、機器表面温度が低く、輻射熱を大幅に削減。

③省エネ

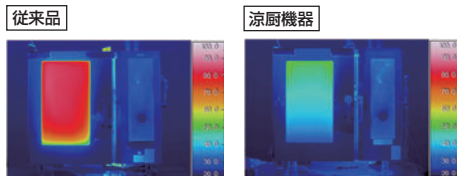
発生させた熱エネルギーを無駄なく使用する事で、エネルギーロスを削減し高効率化を図り、ランニングコストが軽減できます。



「涼厨[®]」仕様は、ここが違う！



機器表面温度比較



ボイラ方式

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品	
TSCO-61GBCR (16219230)	幅840×奥行730×高さ	820	133.0	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	25.6 (22,000kcal/h)	単相100V 700W	1/1サイズ×7枚	CO・S・CSO・VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1
TSCO-61GBCL (16219231)	幅840×奥行730×高さ	820	133.0	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	25.6 (22,000kcal/h)	単相100V 700W	1/1サイズ×7枚	CO・S・CSO・VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1
TSCO-101GBCR (16219232)	幅840×奥行730×高さ	1,030	153.0	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	31.4 (27,000kcal/h)	単相100V 750W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1
TSCO-101GBCL (16219233) <small>ハグミュージアム</small>	幅840×奥行730×高さ	1,030	153.0	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	31.4 (27,000kcal/h)	単相100V 750W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1

- ガス客席コンロ/ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチームコンベクションオーブン**
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススープウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フワタッチガスホース/業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガススチームコンベクションオーブン

ガススチームコンベクションオーブン



あらゆる調理に対応する豊富な調理機能と細部に及ぶ親切設計



TGSC-A6DCL型



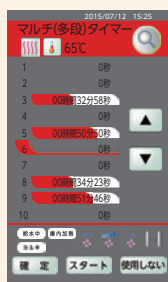
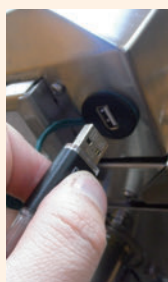
TGSC-A10DCR型



TGSC-A20CL型



●パソコン上の専用ソフトで作成したメニューを簡単に登録できるUSBポート。



●各段ごとに個別に調理管理ができるため一度に複数のメニューが同時に調理できるマルチ(多段タイマー)。



●洗浄すぎ乾燥までを自動で行う、汚れの度合いに応じた3段階の庫内洗浄機能。
※洗浄機能付タイプのみ
※20段タイプは不可



●本体内に収納できる巻き取り式・シャワーガン。
※オプション
※20段タイプは不可



●棚受けはスイング式で、取り外さなくても隅々まで清掃が可能。

ボイラ方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
TGSC-5CL (16219621)	幅700×奥行590 ×高さ660	90.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 140W	2/3サイズ× 5枚	CO・S・CSO・ VS・芯温※	スプレーガン1・専用洗剤1・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-5CR (16219622)	幅700×奥行590 ×高さ660	90.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 140W	2/3サイズ× 5枚	CO・S・CSO・ VS・芯温※	スプレーガン1・専用洗剤1・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-5WCL (16219623) [洗浄機能付タイプ]	幅700×奥行590 ×高さ660	95.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 180W	2/3サイズ× 5枚	CO・S・CSO・ VS・芯温※	スプレーガン1・専用洗剤1・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1・計量カップ1
TGSC-5WCR (16219624) [洗浄機能付タイプ]	幅700×奥行590 ×高さ660	95.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 180W	2/3サイズ× 5枚	CO・S・CSO・ VS・芯温※	スプレーガン1・専用洗剤1・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1・計量カップ1
TGSC-A6DCR (16219625)	幅860×奥行790 ×高さ820	150.0	25.6 (22,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 6枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A6DCL (16219626)	幅860×奥行790 ×高さ820	150.0	25.6 (22,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 6枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A6DWCR (16219627) [洗浄機能付タイプ]	幅860×奥行790 ×高さ820	155.0	25.6 (22,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 6枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2(計量カップ付)・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A6DWCL (16219628) [洗浄機能付タイプ]	幅860×奥行790 ×高さ820	155.0	25.6 (22,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 6枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2(計量カップ付)・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A10DCR (16219629)	幅860×奥行790 ×高さ1,030	173.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 10枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A10DCL (16219630)	幅860×奥行790 ×高さ1,030	173.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 10枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A10DWCR (16219631) [洗浄機能付タイプ]	幅860×奥行790 ×高さ1,030	178.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 10枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2(計量カップ付)・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A10DWCL (16219632) [洗浄機能付タイプ]	幅860×奥行790 ×高さ1,030	178.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 540W	1/1サイズ× 10枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2(計量カップ付)・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・L型排水ホース1・ホースバンド2・40A片ニップル1
TGSC-A20CR (16219633)	幅1,100×奥行920 ×高さ1,920	355.0	65.1 (56,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A×2 (排水)40A	三相200V 900W	1/1サイズ× 20枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・オープンカート(TSC-20T)1
TGSC-A20CL (16219634)	幅1,100×奥行920 ×高さ1,920	355.0	65.1 (56,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A×2 (排水)40A	三相200V 900W	1/1サイズ× 20枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	スプレーガン1・専用洗剤2・オープン手袋1・減圧弁1・軟水器1・オープンカート(TSC-20T)1

※芯温計はオプション(5段タイプ)

ガススチームコンベクションオーブン

ガススチームコンベクションオーブン



- 熱風と蒸気の組合せで、焼く、蒸す、煮る、蒸し焼きなど多彩に加熱調理。庫内均一性も向上して、さらに安定した調理を実現。
- 庫内最高温度320℃の強力加熱で焼き色がキレイ。
- 庫内最高温度130℃の高温蒸しで野菜の下処理もスピーディ。
- 調理時間や温度、蒸気量などメニューに合わせて300種類のレシピを登録可能(オリジナルレシピ80種登録済)。
- 大きくて見やすいカラー液晶モニタ採用。調理状況によって色が変わり離れた場所からでも調理状況が容易に確認可能。
- 芯温設定可能で安心調理。HACCPチェック機能付き。
- パススルー方式(パススルータイプ)によって一方向へ流れる動線を形成して、交差汚染を防止。
- ラックカートのラックをそのまま投入して加熱調理可能。
- ステップ機能やマルチタイマ機能で、作業の効率化をサポート。
- 2段ラッチハンドルの扉と二重ガラスの安全設計。
- クリーニングナビ機能でより簡単に確実な洗浄。



ACO-102GS型
ACO-102GW型

ACO-202GS型
ACO-202GW型

ACO-202用
ラックカート

- ガス客席コンロ/ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチームコンベクションオーブン**
- ガス固定製菓パンオープン
- 製菓パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガススティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給湯機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用タッチガスホース/業務用ガス管理器具
- ご使用上の注意

便利な3つの調理モード

H ホットエア
30 ~ 320℃

熱風だけで、食材をローストしたり美しい焼き色をつける調理モード。

S スチーム
30 ~ 130℃

蒸気だけで、蒸す・茹でるなどの調理をするモード。卵料理や微妙な温度管理が必要な料理に最適。

C コンベクション
30 ~ 300℃ 50段階蒸気量調節

熱風と蒸気の両方を利用するモード。50段階の蒸気量調節で、幅広い調理に対応。

大型カラー液晶モニタ採用で機能も充実



HACCPチェック機能

芯温センサーを食材に刺して芯温加熱調理可能。また、HACCPチェック機能で加熱調理終了後に設定芯温まで達しているかをチェックして画面表示。パソコン接続で調理履歴の記録(オプション)も可能。



視認性に優れた大型カラー液晶画面を採用。離れた場所からでも調理状況を容易に確認できます。また、呼び出し調理機能やステップ機能、マルチタイマや調理結果表示、調理履歴表示など調理サポート機能も充実。クリック付きジョグダイヤルの採用で設定も便利になりました。



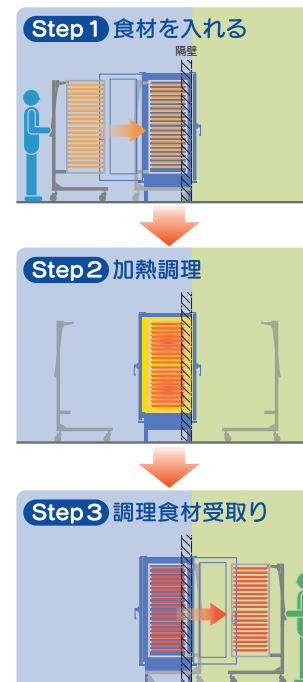
クリーニング機能

クリーニングスイッチで自動的にスチーム運転開始。画面表示に従って洗剤吹き付けやスプレーガン洗浄を行うだけでお掃除が簡単。また、ファンプレートやラック受けなど主な庫内部品も容易に着脱して洗浄可能。



パススルー構造

衛生管理マニュアルに基づき、床から最下部のホテルパンまでの高さ60cm以上を確保。衛生的に移動・加熱調理。また、パススルー方式により、食材投入から加熱調理、取り出しまでの一連の流れを一方向にして交差汚染を防止。投入側と取り出し側を隔壁で仕切り、別々の部屋で行なえば、HACCP手法対策としてさらに効果的。



ボイラ方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
ACO-102GS (16219246) 【リーチイン・片面扉タイプ】	幅920×奥行775 ×高さ1,700	230.0	33.0 (28,400kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)32A	単相100V 420W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	軟水器セット1・洗剤スプレー1・ ハンドシャワー1
ACO-102GW (16219247) 【リーチイン・パススルータイプ】	幅920×奥行825 ×高さ1,700	250.0	33.0 (28,400kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)32A	単相100V 420W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	軟水器セット1・洗剤スプレー1・ ハンドシャワー1
ACO-202GS (16219248) 【カートイン・片面扉タイプ】	幅1,000×奥行775 ×高さ1,800	320.0	58.0 (49,880kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)32A	単相100V 840W	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	軟水器セット1・洗剤スプレー1・ ラックカート1・ハンドシャワー1
ACO-202GW (16219249) 【カートイン・パススルータイプ】	幅1,000×奥行825 ×高さ1,800	345.0	58.0 (49,880kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)32A	単相100V 840W	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	軟水器セット1・洗剤スプレー1・ ラックカート1・ハンドシャワー1

ガスsteamコンベクションオーブン



多彩なオート機能で最良の調理結果と
仕事時間の短縮を約束。



XJVC-0511-GPRM型

XJVC-0711-GPRM型

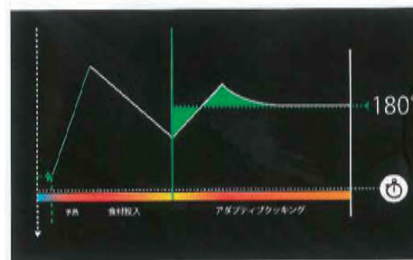
XJVC-1011-GPRM型

XJVL-2011-GPRS型

XJVL-2021-GPRS型

アダプティブクッキング

アダプティブクッキングテクノロジーは、オーブン内の食品の量、温度低下を感じ、熟練のシェフのように調理時間や温度を調整します。スチコンの初心者やアルバイトでも、1段調理でも、全段調理でも、常に同じでパーフェクトな仕上がりにすることが可能です。この機能は、プリセットされた料理プログラムだけでなく、マニュアル設定された調理でも、自動で調整します。



インジェクション方式

タッチラインシリーズ

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	付属品
XJVC-0511-GPRM (16219064)	幅750× 奥行785× 高さ1,369	102.5	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相100V 450W	1/1サイズ×5枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、浄軟水器1
XJVC-0511-GPLM (16219065)	幅750× 奥行785× 高さ1,369	102.5	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相100V 450W	1/1サイズ×5枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、浄軟水器1
XJVC-0711-GPRM (16219066)	幅750× 奥行785× 高さ1,537	104.0	19.0 (16,340kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相100V 850W	1/1サイズ×7枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、浄軟水器1
XJVC-0711-GPLM (16219067) バグミュージアム	幅750× 奥行785× 高さ1,537	104.0	19.0 (16,340kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相100V 850W	1/1サイズ×7枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、浄軟水器1
XJVC-1011-GPRM (16219068)	幅750× 奥行783× 高さ1,534	134.2	22.0 (18,920kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相100V 850W	1/1サイズ×10枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、浄軟水器1
XJVC-1011-GPLM (16219069)	幅750× 奥行783× 高さ1,534	134.2	22.0 (18,920kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相100V 850W	1/1サイズ×10枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、浄軟水器1
XJVL-2011-GPRS (16219070)	幅892× 奥行926× 高さ1,875	325.0	48.0 (41,280kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相200V 2.6kW	1/1サイズ×20枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、トロリー取付用金具1
XJVL-2011-GPLS (16219071)	幅892× 奥行926× 高さ1,875	325.0	48.0 (41,280kcal/h)	(ガス)20mm (給水)13mm (排水)50mm	単相200V 2.6kW	1/1サイズ×20枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、トロリー取付用金具1
XJVL-2021-GPRS (16219072)	幅892× 奥行1,165× 高さ1,875	370.0	90.0 (77,400kcal/h)	(ガス)25mm (給水)13mm (排水)50mm	単相200V 2.6kW	1/1サイズ×40枚 または 2/1サイズ×20枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、トロリー取付用金具1
XJVL-2021-GPLS (16219073)	幅892× 奥行1,165× 高さ1,875	370.0	90.0 (77,400kcal/h)	(ガス)25mm (給水)13mm (排水)50mm	単相200V 2.6kW	1/1サイズ×40枚 または 2/1サイズ×20枚	減圧弁1、給水用バックキ1、専用洗浄剤1 L、六角レンチ1、ハンドシャワーホルダー1、排水ホース1、トロリー取付用金具1

※送料別途

ガススチームコンベクションオーブン

北沢産業(株)製

ガススチームコンベクションオーブン



マルチタッチテクノロジーを採用した
高級仕様のスチームコンベクションオーブン



KEMT-611G型



KEMT-1011G型



KEMT-2011G型

マルチタッチテクノロジー

独自のスマートフォン概念を採用した反応の良いタッチパネル。油や水の付いた手、手袋着用時でも操作可能です。表示されるアイコン・設定方法は、非常にわかりやすく、簡単に機器を使いこなすことが出来ます。

簡単な基本選択メニュー

表示されたアイコンをワンタッチするだけで、状況に応じた操作が可能です。

- ・スチームモード
- ・コンベクションモード
- ・コンビスチームモード
- ・ベイクモード (パン焼成モード)
- ・Last20
- ・プログラム検索
- ・洗浄プログラム
- ・情報画面 (アイコン説明) など

マルチクッキング

調理時間の異なる食材を、複数同時に加熱調理できる画期的なシステム

インテリジェントタイムコントロール

- ① 同時に調理を開始し、完成ごとに取り出す機能
- ② 調理完成時間を設定し、時間差で調理開始、同時に完成し、取り出す機能

スペシャルプログラム

・デルタTクッキング

食材の芯温と庫内の温度を一定に保ちながら調理する低温調理機能

・LTクッキング

低温度、減速風力で食品を徐々に加熱

・クック&ホールド機能

調理後の庫内の温度保持機能

・再加熱モード

完成された料理の再加熱機能

マルチポイント中心温度センサー

複数の温度測定ポイントが食材の芯温を正確に測定感知し食材をより安全に、最適な仕上がりに近づけます。真空調理に対応した専用温度計もオプションでご用意しています。

・プログラムメモリ

400通りのメニュープログラムが可能。1プログラムあたり20段階の調理工程を記憶し、各プログラムにオリジナル写真の掲載が可能。

・オートクリーニングシステム

洗浄能力に優れ、効率的に洗い上げます。洗浄画面をタッチするだけで操作可能で、15分のクイック洗浄機能付です。

・ベイクモード

本格的なパン焼成専用プログラム。冷凍生地焼成に効果を発揮する、専用ファン一時停止機能付です。

・Climaticシステム (独自の湿度管理機能)

優れた庫内環境をコントロールする、湿度 (%) 管理機能。1%単位で設定可能です。

・調理中のファン一時停止機能

庫内温度設定に連動し、長時間調理時に庫内ファンを回し続けることで食材の表面の乾燥を防ぎます。

インジェクション方式

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
KEMT-611G (16219312) ★	幅925× 奥行805× 高さ840	140.0	12.1 (10,400kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 20A (排水) φ40mm	単相200V 1.0kW	1/1 サイズ ×6枚	CO、S、CSO、 VS、R、芯温	棚網3、洗剤1、耐熱手袋1 排水接続用ホース、 ホースバンド2
KEMT-1011G (16219313) ★	幅925× 奥行805× 高さ1,120	177.0	20.0 (17,200kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 20A (排水) φ40mm	単相200V 1.0kW	1/1 サイズ ×10枚	CO、S、CSO、 VS、R、芯温	棚網5、洗剤1、耐熱手袋1 排水接続用ホース、 ホースバンド2
KEMT-2011G (16219314) ★	幅1030× 奥行875× 高さ1,940	320.0	40.0 (34,400kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 20A (排水) φ40mm	単相200V 1.8kW	1/1 サイズ ×20枚	CO、S、CSO、 VS、R、芯温	棚網10、洗剤1、耐熱手袋1 排水接続用ホース、 ホースバンド2

★は送料別途

ガススチームコンベクションオーブン

北沢産業(株)製

スチームボックスエボリューション



KSTG-61W型



KSTG-101W型



KSTG-201W型

オートクリーニングを標準搭載 コストパフォーマンスに優れたスタンダードモデル



メニュープログラム数

99

プログラムステップ数

9

ファンスピード切替

6

デジタルパネル

- スチームコンベクションオーブンの基本機能を備えたスタンダードモデル。
- 低温調理も可能で、クオリティの高い料理に最適。
- オートクリーニングを標準搭載。庫内の汚れに応じて自動的に洗浄。
- エコで明るいLED照明を採用。消費電力が少なく、コストも削減。

インジェクション方式

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
KSTG-61W (16219318) ★	幅860× 奥行795× 高さ835	142.0	12.0 (10,300kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 20A (排水) φ40mm	単相100V 0.4kW	1/1 サイズ ×6枚	CO、S、CSO、 VS、R、芯温	棚網3、耐熱手袋1、 洗剤1、排水パイプ1、 耐熱ホース1、ホースバンド2 マルチシート1、中心温度センサー1
KSTG-101W (16219319) ★	幅860× 奥行795× 高さ1,115	178.0	19.0 (16,300kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 20A (排水) φ40mm	単相100V 0.5kW	1/1 サイズ ×10枚	CO、S、CSO、 VS、R、芯温	棚網5、耐熱手袋1、 洗剤1、排水パイプ1、 耐熱ホース1、ホースバンド2 マルチシート1、中心温度センサー1
KSTG-201W (16219320) ★	幅998× 奥行855× 高さ1,843	300.0	36.0 (31,000kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 20A (排水) φ40mm	単相200V 0.8kW	1/1 サイズ ×20枚	CO、S、CSO、 VS、R、芯温	棚網10、耐熱手袋1、 洗剤1、排水パイプ1、 耐熱ホース1、ホースバンド2 マルチシート1、中心温度センサー1

★は送料別途

ガススチームコンベクションオーブン

ガススチームコンベクションオーブン



コンシェルジュ

Concierge

CSXHシリーズ
CSWHシリーズ



CSXH-GW61型



CSXH-GW101型



CSXH-GW201型



CSWH-GW202型



ホーム画面

4つの特徴

●極めた蒸気

バーナーやヒーターの形状を一新し、ガス式はメタルニットバーナーを採用した蒸気発生器を搭載しました。ガス消費量を削減しつつ、最大10%加熱時間を短縮しました。

●均一と繊細の両立

庫内が最適と判断した際に無風になる間欠風量モードや、庫内温度と芯温の温度が一定になるように庫内温度を調整する ΔT(デルタティ) モードを新搭載しました。繊細に膨らむシュー生地や加熱、ローストビーフ等の低温調理でも安定した仕上がりになります。

●サスティナブルを実現する自動洗浄機能

おかえり洗浄コースを新搭載し、換気設備とガスの元栓を閉めた状態での洗浄が可能になりました。洗浄終了後は自動で主電源 OFF となります。自動洗浄で使用する洗剤とリンス剤は、従来と同じ安心安全を最優先に開発した専用品です。洗剤とリンス剤を使用して毎日洗浄を行えば、毎日清潔な庫内を保ちつつ、消耗品である軟水器の設置も不要となります。

●INFINI Concierge

コンシェルジュがさらなる進化を遂げました。コメットカトウのオリジナル100レシピを含め、最大9工程の加熱を999メニュー画像つきで登録できます。メニュー登録は Web 上で簡単に登録ができ、転送することができます。調理量に応じて調理時間を最適化するコンビタイムキーパーも搭載。加熱時間の自動記録を行い、HACCP運用をバックアップします。

ボイラ方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
CSXH-GW61 (16219426)	幅870× 奥行770× 高さ861	150	18.6 (16,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 1.05kW	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	軟水器 (CN-4000)1、洗剤用スプレー1、洗剤1、 タブレット洗剤1、リンス剤1、軟水器固定ブラケッ ト1、耐熱手袋1、フレキ管(L=1000)2
CSXH-GW101 (16219427) ハグミュージアム	幅870× 奥行770× 高さ1,073	170	25.6 (22,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 1.05kW	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	軟水器 (CN-4000)1、洗剤用スプレー1、洗剤1、 タブレット洗剤1、リンス剤1、軟水器固定ブラケッ ト1、耐熱手袋1、フレキ管(L=1000)2
NEW CSXH-GW201 (16219432)	幅980× 奥行855× 高さ1,835	360.0	47.4 (40,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)40A	三相200V 1.8kW	1/1サイズ ×20枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	軟水器 (CN-4000)1、洗剤用スプレー1、洗剤1、 タブレット洗剤1、リンス剤1、軟水器固定ブラケッ ト1、耐熱手袋1、フレキ管(L=1000)2、カート
NEW CSXH-GW201-1 (16219433)	幅980× 奥行855× 高さ1,835	360.0	47.4 (40,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)40A	単相100V1.05kW + 単相100V750W	1/1サイズ ×20枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	軟水器 (CN-4000)1、洗剤用スプレー1、洗剤1、 タブレット洗剤1、リンス剤1、軟水器固定ブラケッ ト1、耐熱手袋1、フレキ管(L=1000)2、カート
CSWH-GW202 (16219189)	幅1,230× 奥行975× 高さ1,860	450.0	82.6 (71,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)40A	三相200V 1.9kW	1/1サイズ ×40枚	CO・S・CSO・ VS・芯温	軟水器 (CN-4000)1、洗剤用スプレー1、洗剤1、 タブレット洗剤1、リンス剤1、軟水器固定ブラケッ ト1、耐熱手袋1、フレキ管(L=1000)2、カート

ガススチームコンベクションオーブン

(株)コメットカトウ製

ガススチームコンベクションオーブン



NEW

CSXシリーズ



CSX-G61型



CSX-G101型

- 蒸気調整機能 蒸気を任意で追加できる「手動加湿機能」を装備。
- 操作性の向上 フセグデジタル操作パネルを採用。運転を停止せず(ホット⇄コンビ⇄スチーム)切り替え可能。ドアの開閉は操作性の良い1アクションハンドルの採用。食材を取り出しやすい438mmの開口幅。
- フザー音 内部設定値にて設定可能。
- 水拡散急速冷却機能搭載 庫内温度200℃以下にて有効。
- らくらくコントロールパネル 高輝度LED表示パネルで厨房の離れた場所からも、庫内温度と残り時間を容易に確認できます。大きなボタンと、大きな表示で操作性を向上。
- 美味しさをひきたてる庫内灯 ドアの内側にハログランプを4ヶ以上※装備し、調理物を明るく、美味しく照らします。
- 庫内R仕様 ゴミ溜まりが少ない庫内R仕様。
- トラブルを未然に防ぐボイラー排水方式 ボイラーは水で低温に希釈した上、ポンプで排水。スケルトラブルを未然に防止。
- 均圧弁採用により信頼性UP 空燃比(ガス対空気の比率)を一定にして常に良好な燃焼を実現。
- 棚ピッチ 標準モデルにおいてリーチンタイプが68mm、カートインタイプが63mm。
- 蒸気調整機能 コンビモード(熱風+蒸気)の蒸気量が5段階で設定可能。
- 芯温表示 タイマー運転時においても芯温表示が行え、逆に芯温運転時でも調理時間の表示が可能。
- 庫内ファン 高性能インバーターモータを採用。風量が4段階に調整出来る他、2分間隔でオートリバー。庫内の蒸気を抜くためのダンパーを装備。
- 予熱機能 ワンタッチボタンを設置。

ボイラー方式

※専用架台は別途

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
CSX-G61 (16219428)	幅870×奥行780×高さ1,000	195.0	27.9 (24,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 360W	1/1サイズ× 6枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	軟水器1、耐熱手袋1、 洗剤スプレー1、洗剤1、 ハンドシャワー1
CSX-G101 (16219429) [リーチンタイプ]	幅870×奥行780×高さ1,230	255.0	33.7 (29,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)40A	単相100V 920W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	軟水器1、耐熱手袋1、 洗剤スプレー1、洗剤1、 ハンドシャワー1

ガススチームコンベクションオーブン

(株)コメットカトウ製

ガススチームコンベクションオーブン

NEW



CSX-Iシリーズ



CSX-IG101型



CSX-IG61型



CSX-IGW102型

水拡散板庫内ファンで瞬時にスチームを発生させるスマートインジェクションシステムを採用

- 比例制御を搭載した均圧弁で緻密な調理性能を実現 オープンバーナーは安全性を向上させただけでなく、庫内温度も一定に保つ比例制御を搭載した均圧弁を採用。
- 蒸気調整機能 コンビモード(熱風+蒸気)の蒸気量が5段階で設定可能。蒸気を任意で追加できる「手動加湿機能」も装備。
- 庫内ファン 高性能インバーターモータを採用。風量が4段階に調整可能。
- 見やすいコントロールパネル 高輝度LED表示パネルで厨房の離れた場所からも、庫内温度と残り時間を容易に確認が可能。
- 庫内R仕様 ゴミ溜まりが少ない庫内R仕様。
- 棚ピッチ 標準モデルにおいて棚ピッチが68mm。
- 芯温表示 タイマー運転時においても芯温表示が行え、逆に芯温運転時でも調理時間の表示が可能。
- 予熱機能 ワンタッチボタンを設置。
- 操作性の向上 フセグデジタル操作パネルを採用。運転を停止せず(ホット⇄コンビ⇄スチーム)切り替え可能。ドアの開閉は操作性の良い1アクションハンドルの採用。食材を取り出しやすい438mmの開口幅。(CSX-IGW102型を除く)

インジェクション方式

※専用架台は別途

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
CSX-IG61 (16219430)	幅 870×奥行780×高さ1,000	185.0	17.4 (15,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 320W	1/1サイズ× 6枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	軟水器、洗剤用スプレー、耐熱手袋、 フレキ管L=1000、フレキ管L=800、 15A長ニップル、15Aユニオン、洗剤各1
CSX-IG101 (16219431)	幅 870×奥行780×高さ1,230	240.0	22.1 (19,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)40A	単相100V 700W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	軟水器、洗剤用スプレー、耐熱手袋、 フレキ管L=1000、フレキ管L=800、 20A長ニップル、20Aユニオン、洗剤各1
CSX-IGW102 (16219434) [自動循環洗浄機能付タイプ]	幅1,120×奥行925×高さ1,220	255.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)40A	単相100V 1.0kW	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	軟水器、洗剤用スプレー、耐熱手袋、 フレキ管L=1000、フレキ管L=800、 20A長ニップル、20Aユニオン、洗剤各1
CSX-IG102 (16219435)	幅1,120×奥行925×高さ1,220	240.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)40A	単相100V 接地コンセント付 1.0kW	2/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・芯温	ラックサポート、軟水器、耐熱手袋、 洗剤スプレー、洗剤、ハンドシャワー 各1

ガススチームコンベクションオーブン

ガススチームコンベクションオーブン



CSI3A-Gシリーズ



CSI3A-G3型



CSI3A-GW5型

コンパクトボディに多彩な機能を満載したリーズナブル価格の新シリーズが登場

- コンパクト設計
幅700mm×奥行640mmのコンパクトサイズ。
- 2/3サイズのホテルパンを使用
1/2サイズ、1/3サイズのホテルパンも使用可能。
棚ピッチ68mm。
- オーブン庫内底部はコーナーR仕様
勾配も大きく排水性もアップ。
(従来機CSS2-K3型との比較)
- ドアハンドル
操作性に優れた回転式。
- 設定ダイヤル
飛び出し量を抑えた設計で接触による破損を防止。
- ガス・給水・排水の接続口
各接続口を本体下部にして設置性がアップ。
- 多彩な調理モード
ホットモード(熱風のみ)
20 - 300°C *
コンビモード(蒸気量5段階)
20 - 300°C *
スチームモード(エコ/パワーの2モード)
50 - 150°C
運転を停止せずに調理モードの変更が可能。
(ホット⇄コンビ⇄スチーム)
* 機器周辺温度や給水温度が高い場合は、50°C以下の運転ができないことがあります。

- ダンパー機能
ホットモード時ダンパーキーで開閉操作が可能。*
* スチームモード時は開きません。コンビモード時は自動制御。
- メニュープログラム機能
メニュー数×工程数=50まで登録可能。
- 庫内ファンは風量4段階設定可能
オートリバース機能も搭載。
- 手動加湿機能
ホットモード時手動加湿キーで一時的に加湿可能。
- LED仕様の庫内灯を扉に装備
消費電力を600W節電。
- クーリング機能
庫内を冷却するクーリング機能を搭載。
水を拡散しながら冷却する「水拡散急速冷却機能」*
も新搭載。
ドアを閉めた状態での冷却も可能。クーリングは50°C以下になると自動停止する省エネ設計。
*(庫内温度は200°C以下にて有効)
- ブザー音変更機能
調理完了等をお知らせするブザーの音程やパターンを変更可能。
- 庫内洗浄ナビゲート機能
蒸らし工程等を自動化した庫内洗浄ナビゲート機能を搭載。(洗剤散布等は手動)
- 自動循環洗浄機能を搭載
(CSI3A-GW5型のみ)

インジェクション方式

ホテルパン3段式と5段式、好きな組み合わせで自由にお選びいただけます。

*専用架台は別途

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
CSI3A-G3 (16219419)	幅700× 奥行640× 高さ770	75.0	9.9 (8,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	単相100V 105W	2/3サイズ ×3枚	C0-S-C50-VS- 芯温(オプション)	軟水器 (CN-4000) 1、洗剤用 スプレー1、洗剤1、耐熱手 袋1、フレキ管(L=1000) 1
CSI3A-G5 (16219420)	幅700× 奥行640× 高さ905	85.0	12.6 (10,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	単相100V 105W	2/3サイズ ×5枚	C0-S-C50-VS- 芯温(オプション)	軟水器 (CN-4000) 1、洗剤用 スプレー1、洗剤1、耐熱手 袋1、フレキ管(L=1200) 1
CSI3A-GW5 (16219421) [自動循環洗浄機能付タイプ] [ハグミュージアム]	幅700× 奥行640× 高さ955	105.0	12.6 (10,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	単相100V 105W	2/3サイズ ×5枚	C0-S-C50-VS- 芯温(オプション)	軟水器 (CN-4000) 1、洗剤用 スプレー1、洗剤1、耐熱手 袋1、フレキ管(L=1000) 1
CSI3A-G3U (16219422)	幅700× 奥行655× 高さ660	75.0	9.9 (8,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	単相100V 105W	2/3サイズ ×3枚	C0-S-C50-VS- 芯温(オプション)	軟水器 (CN-4000) 1、洗剤用 スプレー1、洗剤1、耐熱手 袋1、フレキ管:長さ・個数 は器具により異なる
CSI3A-G3D (16219423)	幅750× 奥行740× 高さ950	105.0	9.9 (8,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	単相100V 105W	2/3サイズ ×3枚	C0-S-C50-VS- 芯温(オプション)	軟水器 (CN-4000) 1、洗剤用 スプレー1、洗剤1、耐熱手 袋1
CSI3A-G5U (16219424)	幅700× 奥行655× 高さ795	85.0	12.6 (10,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	単相100V 105W	2/3サイズ ×5枚	C0-S-C50-VS- 芯温(オプション)	軟水器 (CN-4000) 1、洗剤用 スプレー1、洗剤1、耐熱手 袋1、フレキ管:長さ・個数 は器具により異なる
CSI3A-G5D (16219425)	幅750× 奥行740× 高さ915	115.0	12.6 (10,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	単相100V 105W	2/3サイズ ×5枚	C0-S-C50-VS- 芯温(オプション)	軟水器 (CN-4000) 1、洗剤用 スプレー1、洗剤1、耐熱手 袋1

ガススチームコンベクションオーブン

日本調理機(株)製

ガススチームコンベクションオーブン



多彩な充実機能で調理を協力サポート

ホットエアースチームとコンビネーションの3種類の調理モードから「焼く」「煮る」「炒める」「蒸す」「炊く」などの多様な調理を提供できます。

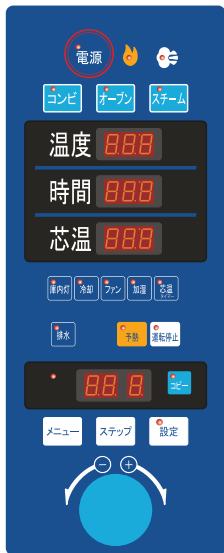
- 視認性・操作性に優れた大型シートスイッチを搭載。
- 設定変更が簡単・便利なロータリースイッチ。
- スケール防止機能付る過機を標準装備。
- 自己診断機能搭載。



NL-110T-G1型

クローズアップ

コンビネーション	オーブン	スチーム
コンビ 30℃～300℃ 熱風と蒸気を利用して庫内を適切な湿度に保ちます。	オーブン 30℃～300℃ 熱風だけでローストや焼き色をつけたり、解凍にも便利。	スチーム 30℃～99℃ デリケートな食材から大量の蒸し調理までムラ無く仕上げます。



風量調節機能

ファン 庫内風量を4段階に切替可能。食材に合わせた調節で、食材表面の変形や焼きムラを抑制。

庫内灯

庫内灯 加熱中に扉を開けることなく調理具合が容易に確認できる便利な機能。

加湿量調節機能

加湿 メニューに合わせて4段階の加湿量を選択可能。あらゆる調理で理想的な仕上がり。

冷却機能

冷却 庫内を急速に冷却する機能。低温調理や洗浄へ移行することが可能。

芯温タイマー調理機能

芯温タイマー 設定した芯温をタイマー制御で調理するHACCPに対応した安全・便利な機能。

予熱機能

予熱 調理前に庫内温度を立ち上げておくことで、調理に素早く移行できます。

ボイラ方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
NL-110J-G1K(16219010) 【専用架台付タイプ】	幅990×奥行780×高さ1,650	262.0	30.2(26,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 800W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	ホテルパン1、洗浄シャワー1、耐熱手袋1、オーブン用洗剤(750ml)1、芯温センサー1、スケール防止機能付る過器(LCB201B)1※
NEW NL-110T-G1(16219014)	幅1,030×奥行890×高さ1,700	250.0	29.1(25,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 800W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	ホテルパン1、洗浄シャワー1、耐熱手袋1、オーブン用洗剤(750ml)1、芯温センサー1、スケール防止機能付る過器(LCB201B)1※
NL-110J-G2K(16219012) 【専用架台付タイプ】	幅990×奥行780×高さ1,650	262.0	30.2(26,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	三相 200V 800W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	ホテルパン1、洗浄シャワー1、耐熱手袋1、オーブン用洗剤(750ml)1、芯温センサー1、スケール防止機能付る過器(LCB201B)1※
NEW NL-110T-G2(16219015)	幅1,030×奥行890×高さ1,700	250.0	29.1(25,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	三相 200V 800W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	ホテルパン1、洗浄シャワー1、耐熱手袋1、オーブン用洗剤(750ml)1、芯温センサー1、スケール防止機能付る過器(LCB201B)1※
NEW NL-120T-G(16219016)	幅1,070×奥行975×高さ1,930	400	43.6(37,500kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	三相 200V 1500W	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・VS・R・芯温	ホテルパン1、洗浄シャワー1、耐熱手袋1、オーブン用洗剤(750ml)1、芯温センサー1、スケール防止機能付る過器(LCB201B)1※

※すべてのスケールによるトラブルを補償するものではありません。

ガス客席コンロ/ ガス葬物コンロ
ガステーブルコンロ
ガステーブルレンジ
ガスレンジ
ガス中華レンジ
ガス寸胴レンジ
ガス丸形炊飯器
ガス洗米炊飯器
ガス立体炊飯器
ガススチーム コンベクションオーブン
ガス固定製菓製パン オーブン
製菓製パン専用コンベクション オーブン
ガスコンベクション オーブン
ガス高火力焼物器/ ガス赤外線焼物器
ガス赤外線串焼器
ガス赤外線焼毛鳥器/ ガスコンパクトグリラー
ガスチャープロイラー/ 少煙タイプガスグリラー
ガス鉄板焼テーブル
ガス多目的焼物器/ ガスギョウザ焼器
ガス回転式炒め機/ ガスグリドル
ガスフライヤー
ガスめん釜
ガススプーウォーマー
ガス固定かまど/ ガス回転かまど
蒸気回転かまど
ガススティルディングパン
ガス蒸し器
ガス食器洗浄機
ガス食器消毒保管機
冷却機能付給茶機
ガス貯蔵式湯沸器
ガス高温温水洗浄機
業務用フタタッチガスホース/ 業務用ガス配管器
ご使用上の注意

ガススチームコンベクションオーブン

ガススチームコンベクションオーブン



MKNのスチームコンベクションオーブンは、1/1サイズのホテルパンも、面積が約2倍のFlexiRack®(フレキシラック)も使えて便利

MKNスチームコンベクションオーブンのラインナップ



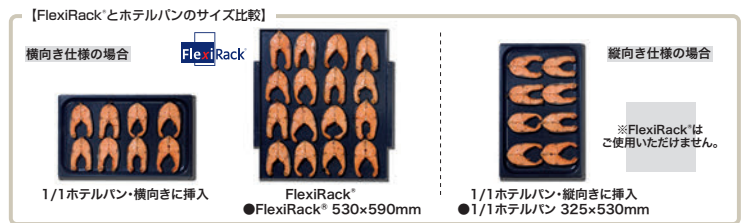
●横向き仕様が縦向き仕様か選べる

ホテルパンの挿入方向は、縦と横どちらがお好みですか。MKNではどちらの仕様も揃えています。

※縦向き仕様をご希望の場合は大阪ガス担当者にご相談下さい。

●調理能力50～100%UPが可能

横向き仕様の場合、1/1サイズのホテルパン約2枚分に相当するFlexiRack®を用いることで1回の調理能力を従来に比べて50～100%アップさせることができます。尚、従来の1/1サイズのホテルパンもご使用いただけます。



MKNスチームコンベクションオーブンの特長

- ボイラーを使わない蒸気発生装置を採用
ファンホイールから直接蒸気を発生させ、しかも蒸気の発生量を自動的に制御するHoodIn蒸気コンデンサーを内蔵。庫内での広い加熱空間の確保が可能となり、FlexiRack®による大幅な調理能力アップが実現しました。
- 消費エネルギーを削減
革新的な蒸気発生装置は蒸気に必要な水しか使わず、一般的な構造のスチームコンベクションオーブンに比べて水量を約35%削減します。
- 耐食性に優れ、衛生的なSUS316
庫内にはステンレスの中でも特に高温・高湿に耐えるSUS316を採用。R加工を施し、清掃性にも優れています。

インジェクション方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
FKG061R_MP(16219391) 【リーチインタイプ】 ハグミュージアム	幅1,020× 奥行799× 高さ790	137.0	13.0 (11,180kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 300W	1/1サイズ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	専用スタンド1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1
FKG101R_MP(16219392) 【リーチインタイプ】	幅1,020× 奥行799× 高さ1,060	167.0	20.0 (17,200kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 600W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	専用スタンド1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1
FKG102R_MP(16219393) 【リーチインタイプ】	幅1,020× 奥行799× 高さ1,060	172.0	29.0 (24,940kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 600W	2/1サイズ×10枚 又は 1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	専用スタンド1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1
FKG201R_MP(16219394) 【カートインタイプ】	幅1,075× 奥行813× 高さ1,960	295.0	41.0 (35,260kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 1.0kW	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	ロールインラック1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1

インジェクション方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
FKG061R_CL(16219395) 【リーチインタイプ】	幅1,020× 奥行799× 高さ790	137.0	13.0 (11,180kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 300W	1/1サイズ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	専用スタンド1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1
FKG101R_CL(16219396) 【リーチインタイプ】	幅1,020× 奥行799× 高さ1,060	167.0	20.0 (17,200kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 600W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	専用スタンド1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1
FKG102R_CL(16219397) 【リーチインタイプ】	幅1,020× 奥行799× 高さ1,060	172.0	29.0 (24,940kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 600W	2/1サイズ×10枚 又は 1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	専用スタンド1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1
FKG201R_CL(16219398) 【カートインタイプ】	幅1,075× 奥行813× 高さ1,960	295.0	41.0 (35,260kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)50A	単相 100V 1.0kW	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	ロールインラック1 ハンドシャワー 1 耐熱手袋1

ガススチームコンベクションオーブン

(株)フジマック製

ガススチームコンベクションオーブン



iCombi Classic

コンビオーブン アイコンビクラシック

**操作はシンプル、
性能は最先端。**

シンプルな操作で、
無限の調理バリエーションに対応。
マニュアル調理でもプログラム調理でも
最高のパフォーマンスを発揮。



FICC61G型

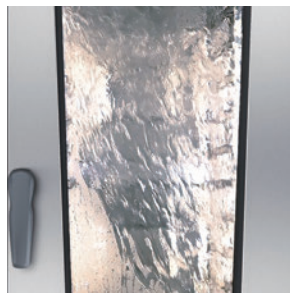


FICC101G型



プログラム調理

独自の調理プログラムを作成、
保存、呼び出しができます。調
理プロセスも最大12ステップ、
100プログラムまで設定可能。



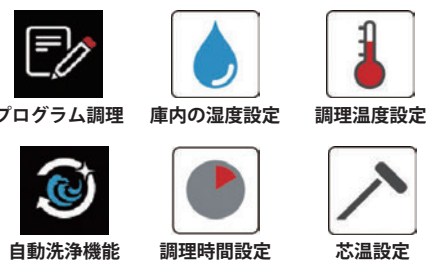
自動洗浄機能

汚れの度合いにより4段階の洗
浄プログラムから選択。洗剤と
ケア剤を投入し、扉を開めると
洗浄を開始します。



スチーム・コンビスチーム・ホットエアー

全てのパラメーターを自在にコントロールし、
オリジナルメニューを思い通り最高の品質で仕
上げます。



ボイラ方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
FICC61G (16219480) 【リーチンタイプ】 [2段階：専用キット要]	幅850× 奥行842× 高さ808	101.0	ホットエアー (13.7/14.1) スチーム (12.6/13.0)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 100V 0.38kW	1/1サイズ×6枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICC101G (16219482) 【リーチンタイプ】	幅850× 奥行842× 高さ1,068	139.0	ホットエアー (23.1/23.9) スチーム (21.0/21.7)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 100V 0.75kW	1/1サイズ×10枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICC62G (16219481) 【リーチンタイプ】 [2段階：専用キット要]	幅1,072× 奥行1,042× 高さ808	128.0	ホットエアー (29.4/30.4) スチーム (22.1/22.8)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 200V 0.65kW	1/1サイズ×12枚 又は 2/1サイズ×6枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICC102G (16219483) 【リーチンタイプ】	幅1,072× 奥行1,042× 高さ1,068	184.0	ホットエアー (42.0/43.5) スチーム (42.0/43.5)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 200V 1.25kW	1/1サイズ×20枚 又は 2/1サイズ×10枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICC201G (16219484) 【カートインタイプ】	幅877× 奥行913× 高さ1,872	276.0	ホットエアー (44.1/45.7) スチーム (39.9/41.3)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 100V 1.20kW	1/1サイズ×20枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICC202G (16219485) 【カートインタイプ】	幅1,082× 奥行1,118× 高さ1,872	371.0	ホットエアー (84.0/87.0) スチーム (53.6/55.4)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 200V 1.90kW	1/1サイズ×40枚 又は 2/1サイズ×20枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーオーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給湯機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガススチームコンベクションオーブン

ガススチームコンベクションオーブン



iCombi Pro

コンビオープン アイコンビプロ

加熱調理の80%を、 この1台でパーフェクトに。

一度に大量の料理をムラなく仕上げ、異なる食材で複数のメニューを同時調理。料理はより効率的に、クリエイティブに、スピーディに高品質に仕上がります。



FICP61G型



FICP101G型



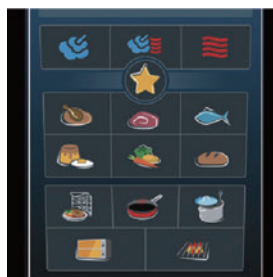
完璧な温度・湿度のコントロール

投入する食材の多少にかかわらず、均一で理想的な仕上がりを実現。パワー、時間、温度、湿度を制御し、庫内を最適な状況にコントロールします。



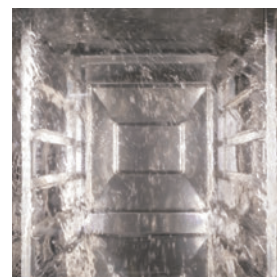
多品種同時調理

各段ごとに調理方法、調理時間の異なる食材を投入しての同時調理が可能。登録したメニューを各段に設定すれば調理はすべてコンビオープンにおまかせ。



自動調理

6つの食材と5つの調理方法から選択、希望の仕上がりを決めれば、あとはすべておまかせの自動調理を実現。



自動洗浄

庫内の汚れを自動識別し、最適な洗浄モードをコンビオープンが告知。リン酸塩を含まない固形洗剤を使用する安全で安心な自動洗浄システムです。

ボイラ方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
FICP61G (16219474) 【リーチンタイプ】 (2段階：専用キット要)	幅850× 奥行842× 高さ808	117.0	ホットエア (13.7/14.1) スチーム (12.6/13.0)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 100V 0.38kW	1/1サイズ×6枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温・ 自動	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICP101G (16219476) 【リーチンタイプ】	幅850× 奥行842× 高さ1,068	155.0	ホットエア (23.1/23.9) スチーム (21.0/21.7)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 100V 0.75kW	1/1サイズ×10枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温・ 自動	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICP62G (16219475) 【リーチンタイプ】 (2段階：専用キット要)	幅1,072× 奥行1,042× 高さ808	144.0	ホットエア (29.4/30.4) スチーム (22.1/22.8)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 200V 0.65kW	1/1サイズ×12枚 又は 2/1サイズ×6枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温・ 自動	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICP102G (16219477) 【リーチンタイプ】	幅1,072× 奥行1,042× 高さ1,068	192.0	ホットエア (42.0/43.5) スチーム (42.0/43.5)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 200V 1.25kW	1/1サイズ×20枚 又は 2/1サイズ×10枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温・ 自動	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICP201G (16219478) 【カートインタイプ】	幅877× 奥行913× 高さ1,872	284.0	ホットエア (44.1/45.7) スチーム (39.9/41.3)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 100V 1.20kW	1/1サイズ×20枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温・ 自動	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1
FICP202G (16219479) 【カートインタイプ】	幅1,082× 奥行1,118× 高さ1,872	379.0	ホットエア (84.0/87.0) スチーム (53.6/55.4)	(ガス)20A (給水)20A (排水)φ50mm	単相 200V 1.90kW	1/1サイズ×40枚 又は 2/1サイズ×20枚	CO・S・ CSO・VR・ R・芯温・ 自動	排水ストレート管(250mm)1、 排水ストレート管(105mm)1、 排水90°エルボ1、耐熱手袋1、 固形洗剤(15袋)1、 固形ケア剤(10袋)1

ガススチームコンベクションオーブン

ホシザキ(株)製

ガススチームコンベクションオーブン

クックエブリオ

Cook Everio とは

3つの調理モードで、
加熱調理の約8割を実現

<水蒸気> スチームモード  設定温度範囲 30~130℃	<熱風> ホットエアモード  設定温度範囲 30~300℃	<水蒸気 + 熱風> コンビモード  設定温度範囲 100~300℃
--	--	---

蒸気発生器から水蒸気を庫内へ均等に送り込みます。低温から高温まで調理に合わせて細かな温度設定が可能です。

※水蒸気量の変更はできません。

庫内に送り込んだ熱風を対流させて加熱します。均等に加熱できるので焼きムラも少なく仕上がります。

熱風と水蒸気を使って加熱します。食材への熱伝導が早く、中心までしっかり火が通り、調理時間の短縮にもつながります。

※Sクラスは、水蒸気量 0% で30℃から(低温コンビ)の設定が可能です。

※風量を「微風」「無風」に設定した場合、設定温度範囲は260℃以下になります。
(無風：Sクラス 微風：Sクラス、1/1ホテル/ビュティタイプAクラス)

調理品質も作業効率も
クックエブリオで変わる！

いつでも理想の仕上がりに 温度や水蒸気量、時間を正確にコントロールできるので、いつでも均一で安定した仕上がりを得ることができます。	調理作業の省力化 スタートボタンを押したら、クックエブリオにおまかせ。途中でひっくり返したり、火加減を確認したりという手間もなくなります。	食材のロス削減 仕上がりが安定しているので、焼き過ぎやこげつき等による食材ロスの心配もありません。
アルバイトの活用 誰が使っても同じ仕上がりにできるので、アルバイトやパートの方にも調理を任せられます。	メニューの拡充 焼く・煮る・蒸す…などの調理が1台で手軽にでき、さまざまなメニューを調理しやすくなります。	作業時間の短縮 大量に調理する時も一度に加熱でき、調理時間が短くて済みます。また、調理を任せられるため、他の作業ができます。

Cook Everio は 1 水蒸気 ここが違う！

おいしさを引き出す
凝縮熱を最大限に活用

熱風と水蒸気を使用するコンビモードでは、調理の最初の段階から水蒸気の投入が可能です。食材表面の温度が上昇する前に水蒸気を利用するので、凝縮熱を最大限に活用できます。

水蒸気の投入タイミングで仕上がりに差がつかます。

〈例えば…コンビモード 200℃ で設定した場合〉

一般的なスチコン 食材表面の温度が上昇した後に水蒸気を投入 庫内ヒーターと水蒸気を同時に使えないため、まず庫内ヒーターで庫内温度を200℃まで上げる必要があります。食品の表面温度が上昇した後に水蒸気を投入しても、凝縮熱がうまく利用できません。	クックエブリオ 食材表面の温度が上昇する前に水蒸気を投入 調理の最初の段階から凝縮熱を利用でき、食品の表面が100℃に達する前に食品内部に熱が入るので、中までしっかり熱を通すことができます。
--	--



正確で安定した水蒸気

スチコン調理で仕上がりのカギを握る温度と水蒸気量を、独自の技術で正確にコントロールし、理想の仕上がりを実現します。

正確な水蒸気量コントロール

排気温度センサー
排気温度の変化で庫内の水蒸気量を検知し、必要な水蒸気量をコントロールします。



コンビモードの水蒸気量設定は最大6段階





Cook Everio は 2 加熱コントロール ここが違う！

熱量をトータルで
かしこく制御

庫内ヒーターと蒸気発生器を独自にコントロールし、これらをトータル制御することで熱エネルギーを効率的にコントロールします。

クックエブリオ独自の「容量制御」 | 対応機種 | 2/3ホテル/ビュティタイプ

トータルで熱量を管理制御するため、投入する食料量が異なっても同じ時間でほぼ同じ仕上がりを実現します。コンロの火加減に例えると、従来の制御では水の量が異なっても火力を全開にして沸かすのに対し、トータル熱量の管理制御では水の量に合わせて火力を自動で調節するイメージになります。

従来の制御 水の量が異なっても火力は一定  6L 火力全開 >>> 1L 火力全開	トータル熱量の管理制御 水の量に合わせて火力を自動調整  6L 火力全開 >>> 1L 1/6の火力
---	--

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス煎し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用タッチガスホース/
業務用ガス管理者
- ご使用上の注意

ガススチームコンベクションオーブン

ガススチームコンベクションオーブン



「クックエブリオ」がCタイプにモデルチェンジ。
プロフェッショナルのこだわりに応える「Sクラス」が誕生しました。
スチームコンベクションオーブン

こだわり調理で理想の仕上がりに



ハイグレードモデルの「Sクラス」が、プロの現場に日々の使いやすさと利便性、そしてイメージ通りの仕上がりをお届けします。

ボイラ方式 Sクラス

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
MIC-5HTC-G (CG) ホシザキ京阪株(16219368) ホシザキ阪神株(16219378) ハグミュージアム	幅 750× 奥行560× 高さ685	100.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 205W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-5HTC-G-L (CG) ホシザキ京阪株(16219369) ホシザキ阪神株(16219379)	幅 785× 奥行560× 高さ685	105.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 205W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-5HTC-G-D (CG)※ ホシザキ京阪株(16219700) ホシザキ阪神株(16219760) [2段積：下段仕様]	幅 750× 奥行645× 高さ1,420	125.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 205W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-5HTC-G-LD (CG)※ ホシザキ京阪株(16219701) ホシザキ阪神株(16219761) [左開き仕様] [2段積：下段仕様]	幅 785× 奥行645× 高さ1,420	130.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 205W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-6HSC-G (CG) ホシザキ京阪株(16219706) ホシザキ阪神株(16219766) ハグミュージアム	幅 900× 奥行770× 高さ790	150.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 340W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-6HSC-G-L (CG) ホシザキ京阪株(16219707) ホシザキ阪神株(16219767) [左開き仕様]	幅 900× 奥行770× 高さ790	150.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 340W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-6HSC-G-D (CG) ホシザキ京阪株(16219708) ホシザキ阪神株(16219768) [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,640	180.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 340W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-6HSC-G-LD (CG) ホシザキ京阪株(16219709) ホシザキ阪神株(16219769) [左開き仕様] [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,640	180.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)30A	単相100V 340W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、洗浄剤16(1箱)、エルボ1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、減圧弁1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1
MIC-10HSC-G (CG) ホシザキ京阪株(16219718) ホシザキ阪神株(16219798)	幅 900× 奥行770× 高さ1,070	195.0	35.1 (30,100kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)30A	単相100V 400/420W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、タブレット洗浄剤1、減圧弁1、エルボ1、シャワーホース1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1、排水エルボ1
MIC-10HSC-G-L (CG) ホシザキ京阪株(16219719) ホシザキ阪神株(16219799) [左開き仕様]	幅 900× 奥行770× 高さ1,070	195.0	35.1 (30,100kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)30A	単相100V 400/420W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、タブレット洗浄剤1、減圧弁1、エルボ1、シャワーホース1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1、排水エルボ1
MIC-10HSC-G-D (CG) ホシザキ京阪株(16219720) ホシザキ阪神株(16219800) [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,945	225.0	35.1 (30,100kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)30A	単相100V 400/420W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、タブレット洗浄剤1、減圧弁1、エルボ1、シャワーホース1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1、排水エルボ1
MIC-10HSC-G-LD (CG) ホシザキ京阪株(16219721) ホシザキ阪神株(16219801) [左開き仕様] [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,945	225.0	35.1 (30,100kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A (排水)30A	単相100V 400/420W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋1、タブレット洗浄剤1、減圧弁1、エルボ1、シャワーホース1、パッキン(厚)1、パッキン(薄)1、ワイヤーホースバンド1、ブラシ1、排水エルボ1

※2段積をご希望の場合は大阪ガス担当者にご相談下さい。

Sクラスの新機能

7inch液晶タッチパネルで見やすさ・操作性を追求

調理作業中でも操作しやすいよう7inchのタッチパネルを採用しました。上から下へと流れるような操作手順を意識したボタンやパネルのレイアウトは、初めてでも直感的にお使いいただけます。

操作手順は「上から下へ」だから直感的に使える



ボタン1つで洗浄から乾燥までおまかせ

自動洗浄&自動乾燥

使用後のお手入れを完全自動化。庫内の丸洗いや乾燥までは、ボタンを押すだけで手間なく済ませられ、機器を衛生的に保つことができます。

選べる3コース+マニュアル設定

標準 パワフル スピーディ

マニュアル(各種時間の設定をカスタマイズできます。)

運転中 自動洗浄 標準コース

スタートボタン

タッチパネル

スタートボタン

運転中 自動洗浄 標準コース

スタートボタン

タッチパネル

スタートボタン

運転中 自動洗浄 標準コース

スタートボタン

タッチパネル

スタートボタン

作業終了後

専用洗剤を
セットし
ボタンを押す

自動洗浄

自動乾燥

ガスsteamコンベクションオーブン

ホシザキ(株)製

ガスsteamコンベクションオーブン



ボイラ方式

Aクラス

MIC-5TC-G (CG)型

MIC-10SC-G (CG)型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
MIC-5TC-G (CG) ※2 ホシザキ京阪株 (16219684) ホシザキ阪神株 (16219694)	幅 750× 奥行560× 高さ685	90.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-5TC-G (CG) -sin ※1 ※2 ホシザキ京阪株 (16219685) ホシザキ阪神株 (16219695) [芯温計つき]	幅 750× 奥行560× 高さ685	90.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-5TC-G-L (CG) ※2 ホシザキ京阪株 (16219686) ホシザキ阪神株 (16219696) [左開き仕様]	幅 785× 奥行560× 高さ685	95.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-5TC-G-L (CG) -sin ※1 ※2 ホシザキ京阪株 (16219687) ホシザキ阪神株 (16219697) [左開き仕様] [芯温計つき]	幅 785× 奥行560× 高さ685	95.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-5TC-G-D (CG) ※1 ホシザキ京阪株 (16219702) ホシザキ阪神株 (16219762) [2段積：下段仕様]	幅 750× 奥行645× 高さ1,400	115.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-5TC-G-D (CG) -sin ※1 ホシザキ京阪株 (16219703) ホシザキ阪神株 (16219763) [2段積：下段仕様] [芯温計つき]	幅 750× 奥行645× 高さ1,400	115.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-5TC-G-LD (CG) ※1 ホシザキ京阪株 (16219704) ホシザキ阪神株 (16219764) [左開き仕様] [2段積：下段仕様]	幅 785× 奥行645× 高さ1,400	120.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-5TC-G-LD (CG) -sin ※1 ホシザキ京阪株 (16219705) ホシザキ阪神株 (16219765) [左開き仕様] [2段積：下段仕様] [芯温計つき]	幅 785× 奥行645× 高さ1,400	120.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 265W	2/3サイズ ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤 (2.0L) 1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減圧 弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-6SC-G (CG) ホシザキ京阪株 (16219710) ホシザキ阪神株 (16219770)	幅 900× 奥行770× 高さ750	145.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 360W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-6SC-G-L (CG) ホシザキ京阪株 (16219711) ホシザキ阪神株 (16219771) [左開き仕様]	幅 900× 奥行770× 高さ750	145.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 360W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-6SC-G-D (CG) ホシザキ京阪株 (16219712) ホシザキ阪神株 (16219772) [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,560	175.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 360W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-6SC-G-LD (CG) ホシザキ京阪株 (16219713) ホシザキ阪神株 (16219773) [左開き仕様] [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,560	175.0	26.5 (22,800kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 360W	1/1サイズ ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-10SC-G (CG) ホシザキ京阪株 (16219714) ホシザキ阪神株 (16219794) [ハグミュージアム]	幅 900× 奥行770× 高さ1,050	190.0	35.1 (27,100kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 440W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-10SC-G-L (CG) ホシザキ京阪株 (16219715) ホシザキ阪神株 (16219795) [左開き仕様]	幅 900× 奥行770× 高さ1,050	190.0	35.1 (27,100kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 440W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-10SC-G-D (CG) ホシザキ京阪株 (16219716) ホシザキ阪神株 (16219796) [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,885	220.0	35.1 (27,100kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 440W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1
MIC-10SC-G-LD (CG) ホシザキ京阪株 (16219717) ホシザキ阪神株 (16219797) [左開き仕様] [2段積：下段仕様]	幅 900× 奥行870× 高さ1,885	220.0	35.1 (27,100kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 15A (排水) 30A	単相100V 440W	1/1サイズ ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・ 芯温	耐熱手袋1、洗浄スプレーガン1、 洗剤1、ブラシ1、エルボ1、パッキ ン (厚) 1、パッキン (薄) 1、減 圧弁1、ワイヤーホースバンド1

※1 受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。 ※2 5段タイプの2段積をご希望の場合は大阪ガス担当者にご相談下さい。 ■軟水器は別売です。

- ガス客席コンロ/
ガス雑物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器

- ガスsteam
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも籠/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープフライヤー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスキョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温洗浄機
- 業務用フタタッチガスホス/
業務用ガス監視器
- ご使用上の注意

ガススチームコンベクションオーブン

低輻射ガススーパーsteam エクセレントシリーズ



SSCGX-10D型



SSCGX-06D型



SSCGX-40D型

オート調理、マルチ調理など豊富な調理機能と庫内自動洗浄機能を搭載。

- 全機種ホテルパン縦差し仕様としたことで、厨房の省スペース化に貢献。
- メーカー考案の〈クロスシステム〉が庫内の温度と蒸気量を正確にコントロール。高品質な調理を実現します。
- 空燃比一定強制燃焼制御とエコ燃焼制御で正確な温度管理と大幅な省エネを実現。
- 最大で420件の調理履歴をさかのぼって確認できます。履歴は再調理・編集・登録が可能です。
- 庫内の様子が確認しやすい前面ガラス扉とLEDライトを採用。



「熱風モード」

30～300℃までの熱風が庫内を効率よく循環し、ムラなく食材を包み込んでスピーディに焼き上げます。



「コンビモード」

steamと熱風を組み合わせ、双方の長所を活かした調理モードです。蒸気量は100段階で切り換え可能です。



「steamモード」

3パターンのsteamシステムで低温から高温まで、調理に合わせた幅広いsteamingが可能です。



「再加熱モード」

ホテルパンの加熱済み食材の温め直しや、クックチルやクックフリーズの再加熱工程はもちろん、皿盛再加熱も可能です。



「芯温センサー」

芯温センサーは5点計測式。先端から並んだ5箇所の計測ポイントの中の最も低い温度で管理するので、より正確な温度管理が可能です。

豊富な調理機能と庫内自動洗浄機能を搭載



7インチカラー液晶タッチパネルを搭載！

視覚的にわかりやすく、操作性にも優れた7インチのカラー液晶タッチパネルを採用。初めてお使いになる方でも〈スーパーsteam〉の持つ豊富な機能を簡単に使いこなすことが可能です。



いちばん美味しいプログラムを知っている。「オート調理」

まずは食材を選択し、次は調理法を選択…と、次々と現れる画面に従って直感的にタッチしていき、理想的な仕上がりに導かれていきます。今までのように、その調理に適した調理モードと温度・時間に置き換えていく煩わしさはありません。



複数のメニューを同時に調理。「マルチ調理」

これまで個別に調理していたメニューを複数同時に行えることで、トータルの作業時間を短縮し、さらなる効率化を図れます。もちろんより少人数でのオペレーションも可能となり、人手不足対策にも有効です。



より簡単に。より節水に。進化した庫内自動洗浄機能。

洗浄～乾燥までの洗浄作業を全自動で行えます。従来のようにノズルを取り付ける等の手間もなく、タッチパネルでコースを選択してあとは庫内にタブレット(固形)洗剤を置くだけ。洗浄にかかる時間を大幅に削減しました。

ボイラ方式

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
SSCGX-06D (16219274) ハグミュージアム	幅845× 奥行775× 高さ820	163.0	14.4 (12,400kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A×3 (排水)φ48mm	単相100V 350W	1/1サイズ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、タブレット(固形)洗剤(10個)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、軟水器(1)、スケールケア剤(2L)
SSCGX-10D (16219275)	幅845× 奥行775× 高さ1,080	180.0	24.4 (21,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A×3 (排水)φ48mm	単相100V 350W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	1/1焼網(5)、耐熱手袋(1セット)、タブレット(固形)洗剤(10個)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、軟水器(1)、スケールケア剤(2L)
SSCGX-20D (16219283)	幅910× 奥行820× 高さ1,790	414.0	48.8 (42,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A×3 (排水)32A	単相100V 1.0kW	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	1/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンネット(1)、ロールインカートSSC-RC20D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケールケア剤(2L)
SSCGX-24D (16219284)	幅1,150× 奥行1,015× 高さ1,550	419.0	48.8 (42,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A×3 (排水)32A	単相100V 1.2kW	1/1サイズ×24枚 または 2/1サイズ×12枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	2/1焼網(6)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンネット(1)、ロールインカートSSC-RC24D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケールケア剤(2L)
SSCGX-40D (16219285)	幅1,150× 奥行1,015× 高さ1,790	584.0	93.0 (80,000kcal/h)	(ガス)25A (給水)15A×3 (排水)32A	三相200V 2.3kW	1/1サイズ×40枚 または 2/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	2/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンネット(1)、ロールインカートSSC-RC40D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケールケア剤(2L)

ガススチームコンベクションオーブン

(株)マルゼン製

ガススーパーsteam デラックスシリーズ



SSCG-05MD型



SSCG-10D型



SSCG-05D型



SSCG-24D型



SSCG-06D型

マルチタイマー機能を搭載し、小型から大型までラインアップ。

- 全機種ホテルパン縦差し仕様としたことで、厨房の省スペース化に貢献。
- 2/3ホテルパン5枚差しタイプから、1/1ホテルパン40枚差しタイプまでラインアップ。
- 空燃比一定強制燃焼制御とエコ燃焼制御で正確な温度管理と大幅な省エネを実現。
- 最大で420件の調理履歴をさかのぼって確認できます。履歴は再調理・編集・登録が可能です。
- 庫内の様子が確認しやすい前面ガラス扉とLEDライトを採用。



「熱風モード」

30～300℃までの熱風が庫内を効率よく循環し、ムラなく食材を包み込んでスピーディに焼き上げます。



「コンビモード」

スチームと熱風を組み合わせ、双方の長所を活かした調理モードです。蒸気量は10段階で切り換え可能です。



「スチームモード」

3パターンのスチームシステムで低温から高温まで、調理に合わせた幅広いスチームingが可能です。



「再加熱モード」

ホテルパンの加熱済み食材の温め直しや、クックチルやクックフリーズの再加熱工程はもちろん、皿盛再加熱も可能です。



「芯温センサー」

食材の中心温度（芯温）を1℃単位でキャッチ。焼き上がりを確認する必要がありません。

フィンチカラー液晶タッチパネルとマルチタイマーを搭載。



フィンチカラー液晶タッチパネルを搭載！

視覚的にわかりやすく、操作性にも優れたフィンチのカラー液晶タッチパネルを採用。初めてお使いになる方でも「スーパーsteam」の持つ豊富な機能を簡単に使いこなすことが可能です。



時間差調理に威力を発揮「マルチタイマー」

マルチタイマーは時間差調理を活かした効率の良いオペレーションが可能です。例えば「大きさが違う魚の切り身の加熱調理」や、「種類の異なる野菜の下茹で」など、同じ温度帯で加熱時間が異なる食材を同時に調理したいときに、マルチタイマーは威力を発揮します。

ボイラ方式

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
SSCG-05MD (16219276)	幅700× 奥行600× 高さ685	84.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A×2 (排水)φ38mm	単相 100V 120W	2/3サイズ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	2/3焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)
SSCG-05D (16219277)	幅820× 奥行750× 高さ700	108.0	22.3 (19,200kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A×2 (排水)φ38mm	単相 100V 190W	1/1サイズ×5枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)
SSCG-06D (16219278)	幅845× 奥行775× 高さ820	154.0	14.4 (12,400kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A×2 (排水)φ38mm	単相 100V 320W	1/1サイズ×6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)
SSCG-10D (16219279)	幅845× 奥行775× 高さ1,080	171.0	24.4 (21,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A×2 (排水)φ38mm	単相 100V 320W	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	1/1焼網(5)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)
SSCG-20D (16219280)	幅910× 奥行820× 高さ1,790	402.0	48.8 (42,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A×3 (排水)32A	単相 100V 800W	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	1/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC20D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)
SSCG-24D (16219281)	幅1,150× 奥行1,015× 高さ1,550	408.0	48.8 (42,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)15A×3 (排水)32A	単相 100V 1.2kW	1/1サイズ×24枚 または 2/1サイズ×12枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	2/1焼網(6)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC24D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)
SSCG-40D (16219282)	幅1,150× 奥行1,015× 高さ1,790	569.0	93.0 (80,000kcal/h)	(ガス)25A (給水)15A×3 (排水)32A	三相 200V 2.3kW	1/1サイズ×40枚 または 2/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	2/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC40D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)

- ガス客席コンロ/ガス雑物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチームコンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーオーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガススチームコンベクションオーブン

(株)そう屋取扱い(株)ラショナル製

ガススチームコンベクションオーブン



LM100BG型

RATIONAL iCombi® Pro

インテリジェントでフレキシブル、高い生産性。
新しい可能性。違いは細部に。

インテリジェントな4つのアシスタント

iDensityControl 庫内環境制御

均等な調理結果と最大の生産性を約束する
インテリジェントな庫内環境マネジメント。

iCookingSuite 自動調理

優れた調理知能が調理スキルに関係なく
簡単操作と再現性の高い優れた仕上がりを実現。

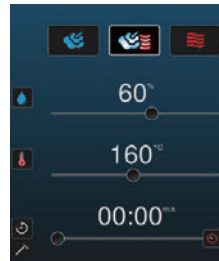
iProductionManager 同時調理

調理知能が機器の能力を最大限にし、
調理の組み合わせと調理工程を最適化
混合調理において優れた生産性を実現。

iCareSystem 自動洗浄

固形洗剤とケア剤を使用し、効率的な自動洗浄と
水垢除去が可能。資源の節減・節約・衛生的。

違いは細部に



正確で操作しやすい
マニュアルモード
スチーム 30℃～130℃
コンビ 30℃～300℃
ホット 30℃～300℃
湿度制御は1%単位
食材から出る湿度も管理
(庫内100℃以上の環境・スチームは不可)

WiFi Wi-Fi標準装備

ラショナルのネットワーキングに接続すれば、遠隔操作・レシピ転送など可能



デルタT調理
庫内温度と芯温との間に一定の差を維持



調理プログラムはUSBで保存、他の機器にコピー可能。



6点比較計測の芯温センサー



コンビ・デュオ
1台分の設置スペースに2倍の調理キャパシティが実現。



風速5段階



強制加湿機能

ボイラ方式

iCombi Proシリーズ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
LM100BG (16219774) 【リーチンタイプ】 ハグミュージアム	幅 850×奥行 775×高さ 754	117	13.7 (11,782kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 0.38kw	1/1サイズ×6枚	CO-S-CSO、 VS-R-芯温 自動	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM100DG (16219775) 【リーチンタイプ】	幅 850×奥行 775×高さ1,014	155	23.1 (19,866kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 0.75kw	1/1サイズ×10枚	CO-S-CSO、 VS-R-芯温 自動	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM100CG (16219776) 【リーチンタイプ】	幅1,072×奥行 975×高さ 754	144	29.4 (25,284kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 200V 0.65kw	2/1サイズ×6枚 または 1/1サイズ×12枚	CO-S-CSO、 VS-R-芯温 自動	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM100EG (16219777) 【リーチンタイプ】	幅1,072×奥行 975×高さ1,014	192	42.0 (36,120kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 200V 1.25kw	2/1サイズ×10枚 または 1/1サイズ×20枚	CO-S-CSO、 VS-R-芯温 自動	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM100FG (16219778) 【カートインタイプ】 ハグミュージアム	幅 877×奥行 846×高さ1,807	284	44.1 (37,926kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 1.2kw	1/1サイズ×20枚	CO-S-CSO、 VS-R-芯温 自動	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM100GG (16219779) 【カートインタイプ】	幅1,082×奥行1,050×高さ1,807	379	84.0 (72,240kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 200V 1.9kw	2/1サイズ×20枚 または 1/1サイズ×40枚	CO-S-CSO、 VS-R-芯温 自動	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個

ガススチームコンベクションオーブン

(株)ぞう屋取扱い(株)ラショナル製

ガススチームコンベクションオーブン



RATIONAL iCombi® Classic

シンプルな操作。卓越した調理性能。
効果的なクリーニング。



LM200BG型



スチーム(30°C-130°C)

コンビネーション(30°C-300°C)

ホットエア (30°C-300°C)

Clima Plus : 湿度制御機能

湿度制御は10%単位
食材から出る湿度も管理
(庫内100°C以上の環境・スチームは不可)



自動クリーニング

自動クリーニング機能を搭載。
固形洗剤とケア剤を使用して効率的に洗淨が可能。
ケア剤の効果により水垢付着を防止。常に衛生的なスチームで調理が可能。



タイマー設定

芯温設定



デルタT調理

庫内温度と芯温との間に一定の差を維持



プログラミング
USBインターフェイス

調理プログラムは最大12ステップ、100件まで保存可。USBを使って、他のiCombi Classicにコピー可。調理データは28日間保存。



ファンスピード

風速5段階調整



クールダウン

庫内の急速冷却が可能

ボイラ方式

iCombi Classicシリーズ

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	調理モード	付属品
LM200BG (16219780) 【リーチンタイプ】 ハグミュージアム	幅 850×奥行 775×高さ 754	101	13.7 (11,782kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 0.38kw	1/1サイズ× 6枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM200DG (16219781) 【リーチンタイプ】	幅 850×奥行 775×高さ1,014	139	23.1 (19,866kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 0.75kw	1/1サイズ×10枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM200CG (16219782) 【リーチンタイプ】	幅1,072×奥行 975×高さ 754	128	29.4 (25,284kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 200V 0.65kw	2/1サイズ× 6枚 または 1/1サイズ×12枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM200EG (16219783) 【リーチンタイプ】	幅1,072×奥行 975×高さ1,014	184	42.0 (36,120kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 200V 1.25kw	2/1サイズ×10枚 または 1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM200FG (16219784) 【カートインタイプ】	幅 877×奥行 846×高さ1,807	276	44.1 (37,926kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 100V 1.2kw	1/1サイズ×20枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個
LM200GG (16219785) 【カートインタイプ】	幅1,082×奥行1,050×高さ1,807	371	84.0 (72,240kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (排水)40A	単相 200V 1.9kw	2/1サイズ×20枚 または 1/1サイズ×40枚	CO・S・CSO・ VS・R・芯温	耐熱手袋×1、排水パイプアダプター×1、 排水エルボ45度×2、排水ストレートパイプ500mm×2、 排水ストレートパイプ250mm×1、 専用洗剤15個、ケア剤10個

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブオーマーマ
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガススティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガス固定製菓製パンオーブン

涼厨仕様低輻射型ガスオーブンJGS



JGS-22T型



JGS-23T型



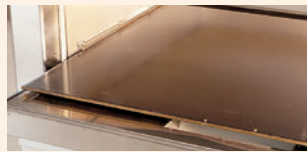
■標準鉄板炉床(P仕様)



■蓄熱性の高い蓄熱板炉床(F、B仕様)

蒸気発生装置内蔵型(オプション)

ボイラーを設置せずに廃熱を利用した効率の良い蒸気発生装置。



■引出し式鉄板炉床(K仕様採用)



3重ドアガラス

放熱輻射を低減させる三重ドアガラスにより、触っても熱くないドアを実現。

長崎カステラ兼用オーブン(オプション)※1
カステラの他、スポンジ、プッセ等、和菓子、洋菓子にも適したオーブン。
デジタル操作盤D2型仕様ではカステラ工程を記憶。

放熱輻射を低減させる三重ドアガラスを採用

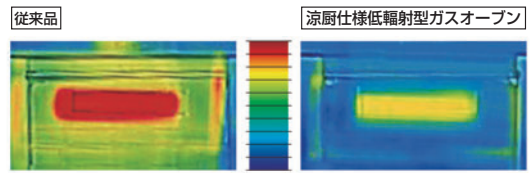
- ガスオーブン本体は100V電源で稼働の為、特別な電気工事(200V)は不要。
- ガス固定オーブンで初の強火、中火、弱火(特許取得済)の火力制御または、8段タップ火力制御の選択ができ、低温長時間焼成も微妙な火加減が可能。
- 遠赤外線効果と燃焼ガスに含まれる水蒸気でふっくらボリュームのある風味豊かな焼き上がり。
- 狭い入口でも60cmの幅があれば容易に搬入できる、分割可能なユニットタイプ。(ホイロ付の場合は75cm)

【デジタル操作盤】



D1型：電子タップ式操作盤 D2型：強中弱式操作盤

機器表面温度比較



型式記号説明

① ②③④ ⑤ ⑥
JGS-21T — P-NH
42YW F
63 K
B

- ① 型式：JGSガスオーブン
- ② 1段当たりの6取皿の枚数
- ③ オープン段数
- ④ T：縦差 YW：横差
- ⑤ P：標準仕様
F：フランスパン兼用蓄熱板炉床
K：カステラ兼用コロ付熱板
B：蓄熱板炉床
- ⑥ NH：架台ホイロ

型式	六取天板		仕様			外形寸法 (mm)			容量			ガス標準 インプット (kW/kcal/h)	接続				安全装置		温度調節 (°C)				
	枚	段	1 段目	2 段目	3 段目	幅	奥行	高さ	オープン		質量 (kg)		ガス (A)	電気		給水 (A)	排水 (A)	立ち 消 ス ガ バ ナ ・ ハ イ カ ッ ト	オー ブ ン	ホイ ロ			
									段数	天板 差数				天板 差数	オープン						ホイ ロ		
JGS-21T-P (16269491) ★			標準	-	-			1,370															
JGS-21T-P-NH (16269492) ★			標準	-	-	1,055	1,410				14	280			三相200V 1.5kW	15	50					30 ~ 110	
JGS-21T-K (16269493) ★			カ ス テ ラ	-	-			1,370		1	2	275	9.3 (8,000)	15	単相100V 130W								
JGS-21T-F (16269494) ★			フ ラ ン ス パ ン	-	-			1,070				310				15							
JGS-21T-F-NH (16269495) ★			フ ラ ン ス パ ン	-	-			1,410			14	330			三相200V 1.5kW	15	50					30 ~ 110	
JGS-22T-PP (16269496) ★			標準	標準	-			1,600				450											
JGS-22T-PP-NH (16269497) ★			標準	標準	-	1,350	1,055	1,940			14	480			三相200V 1.5kW	15	50					0 ~ 300	30 ~ 110
JGS-22T-PK (16269498) ★			標準	カ ス テ ラ	-							465											
JGS-22T-KK (16269499) ★			カ ス テ ラ	カ ス テ ラ	-			1,600				480	18.6 (16,000)	20	単相100V 245W								
JGS-22T-FP (16269500) ★			フ ラ ン ス パ ン	標準	-					2	4	500				15							30 ~ 110
JGS-22T-FP-NH (16269501) ★			フ ラ ン ス パ ン	標準	-			1,940			14	530			三相200V 1.5kW	15	50						30 ~ 110
JGS-22T-FF (16269502) ★			フ ラ ン ス パ ン	フ ラ ン ス パ ン	-			1,600				550				15							
JGS-22T-FF-NH (16269503) ★			フ ラ ン ス パ ン	フ ラ ン ス パ ン	-			1,940			14	580			三相200V 1.5kW	15	50						30 ~ 110
JGS-23T-PPP (16269504) ★			標準	標準	標準	1,055	1,820			3	6	630	27.9 (24,000)	25	単相100V 365W								

★は送料別途

型式	六取天板		仕様			外形寸法 (mm)			容量		質量 (kg)	ガス標準 インプット [kW(kcal/h)]	ガス (A)	接続				安全装置 オーブン	温度調節 (°C)				
			1 段目	2 段目	3 段目	幅	奥行	高さ	オープン 段数	天板 差数				ホイロ 差数	電気		給水 (A)		排水 (A)	オーブン	ホイロ		
	枚	段											オーブン	ホイロ									
JGS-23T-PKP (16269505) ★	2枚 縦差	標準	カステラ	標準							645	27.9 (24,000)	単相100V 365W	-	-	-			-				
JGS-23T-PKK (16269506) ★		標準	カステラ	カステラ		1,055					660			-	-	-			-				
JGS-23T-KKK (16269507) ★		カステラ	カステラ	カステラ			1,820	3	6		675					-	-	-			-		
JGS-23T-PFP (16269508) ★		標準	フランクパン	標準							680					-	15	-			-		
JGS-23T-FFP (16269509) ★		フランクパン	フランクパン	標準		1,070					730					-	15	-			-		
JGS-23T-FFF (16269510) ★		フランクパン	フランクパン	フランクパン							780					-	15	-			-		
JGS-42T-PP (16269511) ★	4枚 縦差	標準	標準	-		1,600					670	37.2 (32,000)	単相100V 295W	-	-	-			-				
JGS-42T-PP-NH (16269512) ★		標準	標準	-	1,350	1,655			28	710					-	15	50			30 ~ 110			
JGS-42T-FP (16269513) ★		フランクパン	標準	-		1,600		2	8		740					-	15	-			-		
JGS-42T-FP-NH (16269514) ★		フランクパン	標準	-		1,940				28	780					三相200V 2.0kW	15	50			30 ~ 110		
JGS-42T-FF (16269515) ★		フランクパン	フランクパン	-		1,670					810					-	15	-			-		
JGS-42T-FF-NH (16269516) ★		フランクパン	フランクパン	-		1,940				28	850					三相200V 2.0kW	15	50			30 ~ 110		
JGS-43T-PPP (16269517) ★	4枚 横差	標準	標準	標準		1,655					940	55.8 (48,000)	単相100V 440W	-	-	-			-				
JGS-43T-PFP (16269518) ★		標準	フランクパン	標準			1,820	3	12		1,010					-	15	-			-		
JGS-43T-FFP (16269519) ★		フランクパン	フランクパン	標準		1,670					1,080					-	15	-			-		
JGS-43T-FFF (16269520) ★		フランクパン	フランクパン	フランクパン							1,150					-	15	-			-		
JGS-42YW-PP (16269521) ★		標準	標準	-		1,600								710	25	単相100V 300W	-	-	-			-	
JGS-42YW-PP-NH (16269522) ★		標準	標準	-	1,325	1,940			28	750							三相200V 2.0kW	15	50		立ち消 ガバナ ・ハイ カット	0 ~ 300	30 ~ 110
JGS-42YW-PK (16269523) ★	標準	カステラ	-							737			-	-			-			-			
JGS-42YW-KK (16269524) ★	カステラ	カステラ	-		1,600		2	8		764		41.9 (36,000)		-			-	-			-		
JGS-42YW-FP (16269525) ★	フランクパン	標準	-							780			-	15			-			-			
JGS-42YW-FP-NH (16269526) ★	フランクパン	標準	-		1,340				28	820			三相200V 2.0kW	15			50			30 ~ 110			
JGS-42YW-FF (16269527) ★	4枚 横差	フランクパン	フランクパン	-		1,600					850	62.8 (54,000)	単相100V 445W	-	15	-			-				
JGS-42YW-FF-NH (16269528) ★		フランクパン	フランクパン	-		1,940				28	890					三相200V 2.0kW	15	50			30 ~ 110		
JGS-43YW-PPP (16269529) ★		標準	標準	標準							1,000					-	-	-			-		
JGS-43YW-PKP (16269530) ★		標準	カステラ	標準		1,325					1,027					-	-	-			-		
JGS-43YW-PKK (16269531) ★		標準	カステラ	カステラ			1,720				1,054					-	-	-			-		
JGS-43YW-KKK (16269532) ★		カステラ	カステラ	カステラ			1,820	3			1,081					単相100V 445W	-	-	-			-	
JGS-43YW-PFP (16269533) ★	6枚 横差	標準	フランクパン	標準							1,070	62.8 (54,000)	単相100V 445W	-	15	-			-				
JGS-43YW-FFP (16269534) ★		フランクパン	フランクパン	標準		1,340			12		1,140					-	15	-			-		
JGS-43YW-FFF (16269535) ★		フランクパン	フランクパン	フランクパン							1,210					-	15	-			-		
JGS-62YW-PP (16269536) ★		標準	標準	-		1,655								1,080	41.9 (36,000)	単相100V 300W	-	-	-			-	
JGS-62YW-FP (16269537) ★		フランクパン	標準	-		1,600		2			1,170							-	15	-			-
JGS-62YW-FF (16269538) ★		フランクパン	フランクパン	-		1,670					1,260							-	15	-			-
JGS-63YW-PPP (16269539) ★	標準	標準	標準		1,655						1,550	62.8 (54,000)	単相100V 445W	-			-	-			-		
JGS-63YW-PFP (16269540) ★	標準	フランクパン	標準			1,820	3	18		1,640							-	15	-			-	
JGS-63YW-FFP (16269541) ★	フランクパン	フランクパン	標準		1,670					1,730							-	15	-			-	
JGS-63YW-FFF (16269542) ★	フランクパン	フランクパン	フランクパン							1,820					-	15	-			-			

★は送料別途

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼毛鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャーブローイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガス固定製菓製パンオーブン

スーパーオーブン



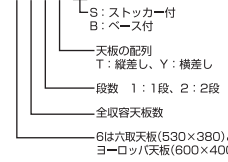
KSGN-621T-S型
(ストッカー付)

直火式製菓製パン用ガスオーブン

- あらかじめ設定した焼成工程を最大5段階の火力調節で30品目記憶可能。
 - 新型バーナーで安全性と安定した焼成を実現。
 - 自己診断機能により故障診断表示し、より安全性能を向上。
 - プロの厳しい要求に応える豊富なオプション。
 - ・蒸気発生装置(フランスパン仕様用)
 - ・引出式鉄板炉床(コロ装置)
- オープン庫内熱板が容易に引き出せるようにローラー装置をセット。
 ・遠赤外線パネル上部に放射率の高い遠赤外線特殊プレートを用意。
 食品への加熱速度が早く、焼成時間の短縮と省エネを実現。

北沢産業(株)製 ガス固定製菓製パンオーブンの 型式の見方

(例) KSGN-663T-B



KSGN-642T-S型
(ストッカー付)

★は送料別途

型式	天板(枚/段) [天板配列]	仕様	外形寸法(mm)			容量 オープン		質量 (kg)	ガス標準 インプット [kW(kcal/h)]	接続		安全装置	温度調節 (℃)	タイマー 設定時間 (分)
			幅	奥行	高さ	段数	天板差数			ガス(A)	電気			
KSGN-621T-S (16269010)★	2枚	標準仕様 (ストッカー付)			1,340	1	2	300	11.1(9,500)		単相100V 110W	立消過熱 ガバナ 風圧スイッチ	0 ~ 350	1 ~ 99
KSGN-642T-S (16269011)★		標準仕様 (ストッカー付)	1,320	990	1,580	2	4	520	22.2(19,000)	20	単相100V 210W			
KSGN-663T-B (16269012)★	縦差	標準仕様 (ベース付)			1,720	3	6	730	33.3(28,600)		単相100V 330W			

ガス固定製菓製パンオーブン

(株)ワールド精機製

ガス固定オーブン



WGEシリーズ

(1枚差しの小型タイプ)
フレッシュベーカーに最適。
省スペースタイプ。



WGE-11T型
天板数1枚縦差し1段

(株)ワールド精機製ガス固定オーブンの特長

1 電気容量の小さい店舗でもOK

電気オーブンの消費電力は5.6kWに対し、ガスオーブンは1.42kW(1枚差し2段、単相100Vの場合)。メーカー調べ。)電気容量の小さいお店でも設置可能。ランニングコストも大幅におトク。

電圧 5.6kW
電圧 1.42kW

2 スピーディな立ち上がり

スイッチを入れてから200℃に達するまでが約20分と短時間。予熱時間を短縮し、作業時の忙しさを大幅に軽減。

約20分で 200℃

3 取り出しやすいユニットタイプ

多段式のオーブンが一段ずつ分割できるので、取り出しがラク。入口に最低90cm(ホイロ付の場合は75cm。)の幅があれば取り出しが楽になります。

75cmあればOK!

4 安全装置充実、耐久性もバツタン

消火安全装置が各バーナーごとに炎を監視し、異常があれば直ちにガス遮断。ステンレスの外装は耐久性・堅牢性に優れています。

(株)ワールド精機製
ガス固定製菓製パン
オーブンの型式の見方

- (例) WGE-11T-NH ●NH: ホイロ付
●R: ラック台付
●600×400天板縦差(最大)
●1: 1段 2: 2段
●1段あたりの差し枚数

型式	六取天板(枚/段) [六取天板配列]	仕様			外形寸法(mm)			容量		ガス標準 インプット (kW(kcal/h))	接続				安全装置	温度調節 (℃)		
		1 段目	2 段目	3 段目	幅	奥行	高さ	オーブン			ガス (A)	電気 オーブン (A)	給水 (A)	排水 (A)		オーブン	ホイロ	
								天板差数	天板差数									質量 (kg)
WGE-11T (16269180)★	1枚 縦差し	標準	-	-	800	530	-	-	65	5.23 (4,500)	15	100V 650W 2P15A キャップ	-	-	-	立消	-	-
WGE-11T-R (16269181)★		標準	-	-	800	1,270	1	8 (ラック付)	85									
WGE-11T-NH (16269182)★		標準	-	ホイロ	810	1,315	1	7	100									
WGE-12T (16269183)★		標準	標準	-	810	1,000	-	-	130									
WGE-12T-R (16269184)★		標準	標準	-	810	1,740	2	8 (ラック付)	150									
WGE-12T-NH (16269185)★		標準	標準	ホイロ	810	1,785	-	7	165									

★は送料別途

製菓製パン専用コンベクションオーブン

(株)ワールド精機製

製菓製パン専用コンベクションオーブン
「HIGH STAR」



●AS CONVECTION OVEN
HIGH STAR
ガスコンベクションオーブンハイスター
美味しさ発信機



小さなボディで大量ベーキング
省スペースで組み合わせ自由自在

- キータッチひとつでカンタン調整、メモリー制御、用途に合わせてセレクトスムーズ。16種類の単一プログラムと、8種類のステッププログラムを記憶。
- 新開発の特殊攪拌ファンの採用と、ファン速度を高・低速4段階に切り替え、風量を制御することで、ソフトな焼き上がりを実現。
- 低燃費ガスバーナーと特殊炉内構造により、ランニングコストを大幅ダウン。
- 当社開発のスチーム発生装置により蒸気量も自由に調整。



GCO-51T型



GCO-51T-R型



GCO-51T-NH型

操作パネル

- ① 電源キー
- ② 冷却修了キー
- ③ OP(オプション)キー
- ④ 照明キー
- ⑤ 蒸気用注水時間表示LED
- ⑥ Pステップ表示ランプ
- ⑦ A蒸気キー
- ⑧ Pステップ選択キー
- ⑨ 蒸気時間設定キー
- ⑩ B蒸気キー
- ⑪ 設定温度表示
- ⑫ 温度設定キー
- ⑬ タイマー表示器
- ⑭ 焼成時間設定キー
- ⑮ メモリー番号キー
- ⑯ メモリー選択キー
- ⑰ Pステップメモリーランプ(LED)
- ⑱ 標準メモリーランプA2(LED)
- ⑲ 標準メモリーランプA1(LED)
- ⑳ 運転/停止キー
- ㉑ 庫内温度表示LED
- ㉒ ファン速度キー
- ㉓ ファン速度表示LED



*使用天板寸法 600mm×400mm

型式	寸法(mm)	庫内寸法(mm)	*天板収納能力	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続				
						ガス(A)	電気 オーブン(A)	ホイロ(A)	給水(A) オーブン	排水(A) ホイロ
GCO-51T (16269190)★ [ハグミュージアム]	幅810×奥行1,120×高さ 940	幅420×奥行650×高さ490	オーブン部5枚	170.0	11.6 (10,000kcal/h)	-	-	-	-	-
GCO-51T-R (16269191)★	幅810×奥行1,120×高さ1,740	幅420×奥行650×高さ490	オーブン部5枚・ ラック部14枚	200.0	11.6 (10,000kcal/h)	15	単相 100V 530W	-	15	-
GCO-51T-NH (16269193)★	幅810×奥行1,120×高さ1,800	幅420×奥行650×高さ490	オーブン部5枚・ ホイロ部14枚	220.0	11.6 (10,000kcal/h)	-	単相 200V 1.0kW	-	15	40

★は送料別途

- ガス客席コンロ/
ガス辦物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン**
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガスコンベクションオーブン

(株)コメットカトウ製

涼しいガスコンベクションオーブン



CCO-G5型

2/3サイズのホテルパンを使用 奥行530mmのコンパクトサイズ

- 三重ガラスの採用で正面部の輻射熱も大幅にカット。
- 新開発コントロールパネルは、デジタルサーモを採用し、正確な温度コントロールが可能。明るいLED表示で視認性に優れ、フラットな操作パネルで清掃性も向上。
- 比例制御方式の採用で、従来機に比べ庫内温度の安定性と省エネ性が向上。
- 設定温度範囲は100℃～300℃（1℃刻み）。
- タイマー設定範囲は1分～9時間59分（1分刻み）設定時間に到達するとブザーでお知らせ。
- 棚ピッチ80mm、2/3サイズのホテルパン仕様。
1/2サイズ、1/3サイズのホテルパンも使用可能。
- ステンレス仕様の庫内のサイド部はR仕上げで清掃性も良好。
- 庫内灯スイッチを押すと10秒点灯し、自動で消灯。
- ステンレス製のドアパッキンを採用。
耐久性に優れ、交換コストを削減。
- 異常が発生するとコントローラが感知し、エラー表示でお知らせ。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	ホテルパン収納能力	付属品
CCO-G3 (16219410)	幅700×奥行530×高さ685	75	7.56 (6,500kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 95W	2/3サイズ×3枚	耐熱固定板2 ※バットはオプション
CCO-G5 (16219411) ハグミュージアム	幅700×奥行530×高さ845	85	11.1 (9,500kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 95W	2/3サイズ×5枚	耐熱固定板2 ※バットはオプション

ガスコンベクションオーブン

リンナイ(株)製

涼しいガスコンベック(業務用小型)



RCK-S10AS(A)型

涼しいガス業務用小型コンベック

- 温度の表示も時間表示と同じデジタル表示化。現在の庫内温度も表示。
- 庫内温度設定は100～300℃で、5℃間隔で設定。
- 時間設定は、1～99分(1分間隔)の設定と、連続運転の設定も可能。
- 調理温度と調理時間の組み合わせを3ステップまで設定可能。
- 温度と時間設定は9点の記憶メモリ。
- パンの種類によって3段階に発酵温度を設定できる、イースト発酵機能付。
- オーブン本体及びオーブン扉はステンレス製で耐久性に優れ、お手入れ簡単。
エネルギー消費効率が従来品と比べ5%程度アップ。
- フィルター付分布板搭載で汚れの付着をおさえます。
- お手入れサイン表示付。
- 電源スイッチを搭載し、使用しないときには電源スイッチを'OFF'。
- オーブン庫内にオイルパンを装着し、庫内のお手入れが簡単。
- オーブンドア前面部を取り外して清掃可能。

型式	寸法(mm)	庫内寸法(mm)	オープン皿収納能力	オープン皿寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(℃)	付属品
RCK-S10AS(A) (16219509) 【準上タイプ】 ハグミュージアム	幅470×奥行633× 高さ586	幅300×奥行 300×高さ245	3枚 (オープン網×3枚)	幅280×奥行240	32.0	6.16 (5,300kcal/h)	(ガス) φ9.5mm ゴム管	単相100V 75W	100～300	オープン網×3、オープン 皿×3、オープン皿取っ手 ×1、クックブック×1

ガスコンベクションオープン

リンナイ(株)製

涼しいガスコンベック(業務用中型)



RCK-S20AS4型

涼しいガス業務用中型コンベック

- ステンレス製の二重構造にして、オーブドア上部やドアガラスの表面温度を半減。
- 温度、時間表示をデジタル表示化。庫内温度も表示できます。
- 庫内温度設定は、50℃～320℃(5℃間隔)で設定できます。
- 時間設定は1～99分(1分間隔)までと併せて連続運転の設定もできます。
- 食材の乾燥を抑えるソフト調理機能を採用。ステップ調理機能により温度と時間の組合せができます。
- 温度と時間設定は9点の記憶メモリー。
- ステップ調理は3ステップの記憶メモリー。
- オープン庫内を強制冷却するクーリング機能を搭載。
- 操作部はフェザータッチ式。
- 本体外觀はステンレス製で耐久性に優れお手入れ簡単。
- 万が一の故障時には故障表示とブザーでお知らせ。

型式	寸法(mm)	庫内寸法(mm)	オープン皿収納能力	オープン皿寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(℃)	付属品
RCK-S20AS4 (16219506) ハグミュージアム	幅605×奥行703×高さ874	幅420×奥行335×高さ370	3枚 (オープン網×3枚)	幅292×奥行458	76.0	9.3 (8,000kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	単相100V 90W	50～320	籠(左右)×各1、オープン皿×3、 オープン網×3、オープン皿取っ手×1、ファン抜き金具×1

ガスコンベクションオープン

(株)マルゼン製

ガスコンベクションオープン



MCO-5TB型



MCO-7TF型



MCO-9SF型

熱風循環で焼きムラの少ない理想的な仕上り

- 熱風循環システムで焼きムラを抑えるとともに調理時間を大幅に短縮。
- 100～300℃まで設定可能。
- 卓上タイプから据え置きタイプまで幅広いラインナップ。

型式	寸法(mm)	庫内寸法(mm)	棚段数	オープン皿寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(℃)	付属品
MCO-5TB (16219255) 【卓上タイプ】	幅470×奥行570×高さ675	幅340×奥行280×高さ315	3	幅325×奥行265	53.0	6.4 (5,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	単相100V 95W	100～300	1/2焼網×2、1/2ホテルパン×2、受皿取手×1
MCO-7TF (16219257) 【卓上タイプ】	幅730×奥行455×高さ520	幅450×奥行300×高さ300	3	幅415×奥行285	66.0	7.56 (6,500kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	単相100V 68W	100～300	焼網×2、パット×2、 受皿取手×1
MCO-9SF (16219256)	幅890×奥行760×高さ1,470	幅600×奥行450×高さ450	5	幅555×奥行415	154.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 100W	100～300	焼網×3、パット×3、 受皿取手×2

ガスコンベクションオープン

リンナイ(株)製

ガスコンベック(業務用大型)



RCK-30MA

別売品

- アルミ製オープン皿 (401901000012)
寸法(mm) 幅292×奥行458
- アルミ製オープン皿(フッ素樹脂加工) (402105040056)
寸法(mm) 幅292×奥行458

納期・価格は大阪ガス担当者に
お問い合わせ下さい。

シンプルで大きく見やすい操作パネルで
使い勝手を向上!

- オープン庫内は付属品の排気口カバーを取り付けることにより、水洗い可能。※水洗いをされる場合は排水接続口に排水工事をしてください。
- マイコン制御により温度と時間の設定を9つのメモリーに記憶させることができます。
- ステップ機能を使い、最大3種類までの調理パターンを連続運転可能。(1メモリー)
- コントロール基板はウレタン樹脂でモールドされており、防湿性、防虫性を向上。
- 食材の乾燥を防ぐ、ソフト仕上げ機能を搭載。
- 庫内温度の状況をランプで示し、庫内実測ボタンにより庫内実測温度を表示。
- クーリング機能で庫内を強制冷却可能。

型式	寸法(mm)	庫内寸法(mm)	オープン皿収納能力	オープン皿寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(℃)	付属品
RCK-30MA (16219601)	幅878×奥行885×高さ896	幅700×奥行518×高さ400	8枚 (オープン網×4枚)	幅292×奥行458	140.0	24.4 (21,000kcal/h)	(ガス) 20A (排水) ※20A	単相100V 300W	50～320	オープン網4、油受皿1、排気口フタ1、 アルミ製オープン皿8(フッ素樹脂加工)、 ファン抜き金具1、オープン皿把手1

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプウオーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティールテイングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス管継ぎ
- ご使用上の注意

ガスコンベクションオープン

リンナイ(株)製

ガスコンベック(業務用中型)



RCK-20BS4型

型式	寸法(mm)	庫内寸法(mm)	オープン皿収納能力	オープン皿寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(°C)	付属品
RCK-20BS4 (16219507) 【観音扉タイプ】	幅605×奥行673× 高さ874	幅420×奥行 335×高さ370	3枚 (オープン網×3枚)	幅292×奥行458	77.0	9.3 (8,000kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	単相100V 90W	50～320	籠(左右)×各1、オープン皿×3、 オープン網×3、オープン皿取っ 手×1、ファン抜き金具×1

操作性、安全性調理機能を改良したガス業務用コンベック

- 温度、時間表示をデジタル表示化。庫内温度も表示できます。
- 食材の乾燥を抑えるソフト調理機能を採用。ステップ調理機能により温度と時間の組合せができます。
- オープン庫内を強制冷却するクーリング機能を搭載。
- 万が一の故障時には故障表示とブザーでお知らせ。
- 庫内温度は5°C間隔で設定。
- 時間設定は、1～99分(1分間隔)の設定と、連続運転の設定も可能。
- 調理温度と調理時間の組み合わせを3ステップまで設定可能。
- 温度と時間設定は9点の記憶メモリ。
- フィルター付分布板搭載で汚れの付着をおさえます。
- オープン庫内にオイルパンを装着し、庫内のお手入れが簡単。

ガスコンベクションオープン

タニコー(株)製

涼厨仕様ガスコンベアコンベクションオープンサイクロン



TGCO-14SC型

涼厨仕様でコンパクトなコンベアコンベクションオープン

- コンベア前面が取外せるから清掃が簡単。



- 奥行の小さなコンパクトモデル。
- 2段重ねが可能だから省スペース。



※専用架台は別売。

型式	寸法(mm)	コンベア加熱面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(°C)
TGCO-14SC型(16219245)	幅1,400×奥行792×高さ665	360×640	140.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 160W	180～350

ガス高火力焼物器

タニコー(株)製

ガス赤外線グリラー(下火式ブラストタイプ)



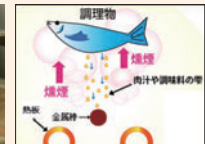
TGI-65UB型

ブラスト燃焼バーナーを搭載し、熱板温度800°C以上の高温化を達成

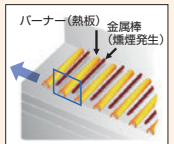
- 高温の熱板(800°C以上)で油、タレ等を弾き、スス等の発生を抑制。
- バーナーとの距離は近火遠火調整用テッキュウで調整。
- 燻煙による香り付けが可能。(燻煙発生ユニットはオプション)



燻煙発生ユニット装着時



燻煙による風味付けのイメージ



燻煙発生機能の搭載



TGI-85UB型



近火遠火調整用テッキュウ搭載



燻煙発生ユニット

※納期と価格は大阪ガス担当者にご相談下さい。

※不燃材以外の壁や棚からは側面は45cm、後面は15cm以上離して設置して下さい。

大阪ガス(株) 東邦ガス(株) タニコー(株) 共同開発品

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	付属品
TGI-65UB (16129300)	幅650×奥行600× 高さ300	450×245	45.0	12.6(10,800kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)15A	単相100V 40W	近火遠火調整用テッキュウ×1 オーバーフロー用ホース×1 ホースバンド×1
TGI-85UB (16129301) ハグミュージアム	幅850×奥行600× 高さ300	650×245	50.0	18.8(16,200kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)15A	単相100V 75W	近火遠火調整用テッキュウ×1 オーバーフロー用ホース×1 ホースバンド×1

ガス赤外線焼物器

タニコー (株) 製

下火式ガス赤外線焼物器



TMS-TIG-6型

焼棚固定タイプ

- オリジナル赤外線バーナーの採用により赤熱速度が速く、耐久性・耐食性にも優れています。
- オリジナル耐熱ガラスカバーを使用し、熱衝撃に強いうえバーナーからの赤外線波をさえぎりません。
- 火加減調整(強火・弱火)はダイヤルひとつで簡単に行えます。(操作つまみ部分に強弱調整位置を明記)
- 焼き網高さは固定4段式で好みの火加減が調節できます。

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
TMS-TIG-4 (16129003)	幅510×奥行515×高さ230	445×310	23.0	7.0(6,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	耐熱ガラス5・天板汁受け1・バックガード1・網受けレール2・汁受け引き出し1・焼き網1・串受けロストル2
TMS-TIG-6 (16129004)	幅710×奥行515×高さ230	645×310	31.0	10.5(9,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	耐熱ガラス7・天板汁受け1・バックガード1・網受けレール2・汁受け引き出し1・焼き網1・串受けロストル2
TMS-TIG-8 (16129005)	幅910×奥行515×高さ230	845×310	42.0	14.0(12,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	耐熱ガラス9・天板汁受け1・バックガード1・網受けレール2・汁受け引き出し1・焼き網1・串受けロストル2
TMS-TIG-8W (16129006)	幅1,000×奥行515×高さ230	(445×310) ×2	43.0	14.0(12,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	耐熱ガラス9・天板汁受け1・バックガード1・網受けレール4・汁受け引き出し2・焼き網2・串受けロストル4

ガス赤外線焼物器

(株)マルゼン製

上火式焼物器「スピードグリラー」〈赤外線バーナー〉



MGK-124UB型



MGK-053UB型

スピーディにムラなくおいしく焼き上げる上火式〈赤外線バーナー〉

- 自動点火装置は各バーナーごとに設置。不要のバーナーは点火しなくても良い省エネ設計。
- 食材の大きさ、量、形に合わせて焼き網・ロストルの高さを自由に変えて火加減を調節できます。(棚板可動タイプ)

棚板可動タイプ

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
MGK-054UB (16129212)	幅570×奥行420×高さ610	320×420	39.0	4.88(4,200kcal/h)	(ガス)15A	汁受け1・焼網小1・波形赤外線反射板小ホロー仕上1・串受けロストル2・遮熱板1
MGK-084UB (16129213)	幅840×奥行420×高さ610	590×420	56.0	9.42(8,100kcal/h)	(ガス)15A	汁受け2・焼網小2・波形赤外線反射板小ホロー仕上2・串受けロストル2・遮熱板1
MGK-124UB (16129214)	幅1,200×奥行420×高さ610	890×420	76.0	14.0(12,000kcal/h)	(ガス)15A×2	汁受け3・焼網中2・波形赤外線反射板中ホロー仕上2・串受けロストル2・遮熱板1
MGK-154UB (16129215)	幅1,500×奥行420×高さ610	1,190×420	98.5	18.8(16,200kcal/h)	(ガス)15A×2	汁受け4・焼網大2・波形赤外線反射板大ホロー仕上2・串受けロストル2・遮熱板1

棚板固定タイプ

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
MGK-053UB (16129216)	幅480×奥行300×高さ420	320×300	19.5	3.25(2,800kcal/h)	(ガス)15A	汁受け1・焼網2・串受けロストル2・遮熱板1
MGK-063UB (16129217)	幅610×奥行300×高さ420	450×300	23.5	4.65(4,000kcal/h)	(ガス)15A	汁受け1・焼網1・串受けロストル2・遮熱板1

ガス赤外線焼物器

(株)マルゼン製

下火式焼物器「炭焼き」赤外線バーナータイプ

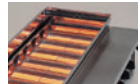
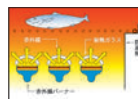


MGKS-306型



MGKS-202型

下火式焼物器「炭焼き」〈赤外線バーナー〉



●バーナーをドーム型特殊耐熱ガラスを覆った独自の赤外線バーナーを使用し、調理時間を変えずに20%燃費を節約。焼汁がドーム型ガラスを伝って汁受けに落ちるので煙が少なくなりました。

●バーナーから焼き網までを防風板で囲うことで冷気を遮断し、赤外線を無駄なく効率的に利用。(MGKS-304型・MGKS-306型・MGKS-308型・MGKS-310型)

●微妙な焼き加減に合わせて、焼き網・ロストルの高さ調整可能。(MGKS-304型・MGKS-306型・MGKS-308型・MGKS-310型)

棚板可動タイプ

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
MGKS-304 (16129208)	幅 530×奥行535×高さ265	450×340	36.5	6.51(5,600kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け1・焼網1・串受けロストル2・バックガード1
MGKS-306 (16129209)	幅 730×奥行535×高さ265	650×340	49.0	9.77(8,400kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け1・焼網1・串受けロストル2・バックガード1
MGKS-308 (16129210)	幅 930×奥行535×高さ265	850×340	64.5	13.0(11,200kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け1・焼網1・串受けロストル2・バックガード1
MGKS-310 (16129211)	幅1,130×奥行535×高さ265	1,050×340	80.0	16.3(14,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け2・焼網1・串受けロストル2・バックガード1

棚板固定タイプ

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
MGKS-202 (16129206)	幅 580×奥行280×高さ258	430×230	21.0	5.12(4,400kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け1・焼網1・串受け3・バックガード1
MGKS-204 (16129207)	幅1,100×奥行280×高さ258	860×230	37.0	10.2(8,800kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け2・焼網2・串受け3・バックガード1

ガス客席コンロ/ ガス鍋物コンロ
ガステーブルコンロ
ガステーブルレンジ
ガスレンジ
ガス中華レンジ
ガス寸胴レンジ
ガス丸形炊飯器
ガス洗米炊飯器
ガス立体炊飯器
ガススチーム コンベクションオーブン
ガス固定製菓製パン オーブン
製菓製パン専用コンベクション オーブン
ガスコンベクション オーブン
ガス高火力焼物器/ ガス赤外線焼物器
ガス赤外線串焼器
ガス赤外線焼き鳥器/ ガスコンパクトグリラー
ガスチャープローラー/ 少煙タイプガスグリラー
ガス鉄板焼テーブル
ガス多目的焼物器/ ガスキョウザ焼器
ガス回転式炒め機/ ガスグリドル
ガスフライヤー
ガスめん釜
ガススプーオーマー
ガス固定かまど/ ガス回転かまど
蒸気回転かまど
ガススティルティングパン
ガス蒸し器
ガス食器洗浄機
ガス食器消毒保管機
冷却機能付給茶機
ガス貯蔵式湯沸器
ガス高圧温水洗浄機
業務用フタタッチガスホース/ 業務用ガス警報器
ご使用上の注意

ガス赤外線焼物器

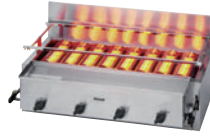
リンナイ(株)製

下火式ガス赤外線焼物器

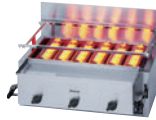
NEW



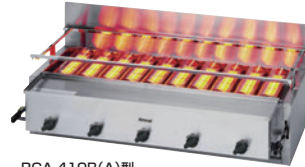
RGA-404B(A)型



RGA-408B(A)型



RGA-406B(A)型



RGA-410B(A)型

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	能力	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
RGA-404B(A) (16129312) 【下火・焼網可動】	幅580×奥行 580×高さ305	450×290	魚切身数約15 / 回	26.0	6.98 (6,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	焼網1・耐熱ガラス4・テッ キュウ2・バックガード1
RGA-406B(A) (16129313) 【下火・焼網可動】	幅780×奥行 580×高さ305	650×290	魚切身数約20 / 回	34.8	10.5 (9,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	焼網1・耐熱ガラス6・テッ キュウ2・バックガード1
RGA-408B(A) (16129314) 【都度注文品】 【下火・焼網可動】	幅980×奥行 580×高さ305	850×290	魚切身数約27 / 回	44.6	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	焼網2・耐熱ガラス8・テッ キュウ2・バックガード1
RGA-410B(A) (16129315) 【都度注文品】 【下火・焼網可動】	幅1,180×奥行 580×高さ305	1,050×290	魚切身数約32 / 回	53.4	17.4 (15,000kcal/h)	(ガス) 15A	焼網2・耐熱ガラス10・テッ キュウ2・バックガード1

焼網可動タイプ

- 赤外線バーナーを上方へ向け、透明の耐熱ガラスでバーナーをおおった下火式の焼物器で、耐熱ガラスにより焼き物の脂や汁が落ちて目詰まりをおこしません。
- 耐熱ガラス表面温度を高くして焼き性能を向上しました。さらに1器具柱で2バーナーの操作を行ない操作性の向上を図りました。
- 炭火の火床式とほとんど同じように焼けるうえ、炭のようにほこりや灰がたちません。

【ガス赤外線焼物器RGA-404B(A)型・406B(A)型・408B(A)型・410B(A)型のご使用上の注意】

- ・耐熱ガラスは調理の合間に時々スプレーなどで注水して汚れを洗い流して下さい。(注水はバーナーの赤熱部に水がかからないように行って下さい。)
- ・使用後は布またはスポンジにてごびりついた焼き汁や焼きカス、塩分などを水または温水で十分洗い流して下さい。
- ・汚れを付着したままでご使用されると耐熱ガラスの耐用期間が短くなる恐れがあります。耐熱ガラスは消耗品です。使用条件等により、耐用期間が変わります。

ガス赤外線焼物器

リンナイ(株)製

上火式ガス赤外線焼物器

NEW



RGP-46SV(A)型



RGP-43SV(B)型

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
RGP-43SV(B) (16129309)	幅613×奥行438× 高さ602	300×360	23.0	5.7(4,900kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	焼網1・水入れ皿1・ 遮熱板1・テッキウ2
RGP-46SV(A) (16129310)	幅988×奥行438× 高さ602	(300×360)×2	35.0	11.4(9,800kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	焼網2・水入れ皿2・ 遮熱板1・テッキウ2

焼網可動タイプ

- 本体は、ステンレス製で耐久性に優れ、また、お手入れが簡単です。
- 焼き面は可動式の為、焼き物の種類により焼く位置を容易にセットできます。
- 赤外線バーナーを使用していますので、魚・肉類などの焼き物を早く芯まで熱を通し、おいしく調理できます。
- 焼き物の量や種類に応じて赤外線バーナーの本数を切り替えることができ、経済性に優れています。
- 機器焼き面下部に水入れ皿が装備され、食材カスや食材脂質を受け清掃性に優れています。

ガス赤外線焼物器

リンナイ(株)製

上火式ガス赤外線焼物器

NEW



RGP-62SV(A)型

コンパクトな上火式・焼網固定タイプ

- 前後のバーナーはそれぞれ個別に使用が可能です。焼き物の量や種類に応じてバーナーの本数を切り替えることができます。
- 機器本体は軽量、コンパクトな設計のため、狭い場所でも使用できます。
- 本体はステンレス製で耐久性に優れ、また、お手入れが簡単です。
- 4段式の棚を採用しているため、焼き物の種類により焼き位置を容易にセットできます。
- 上火式赤外線バーナーを使用していますので、魚・肉類などの焼き物を早く芯まで熱を通し、おいしく調理できます。
- 「厨房ユニット」に組み込み可能です。(RGP-42SV(A)型)

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
RGP-42SV(A) (16129308)	幅500×奥行323× 高さ395	350×250	10.0	3.6 (3,100kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	焼網1・水入れ皿1・ 串受け2
RGP-62SV(A) (16129311)	幅630×奥行323× 高さ395	480×250	13.5	5.23(4,500kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	焼網1・水入れ皿1・ 串受け2

ガス赤外線串焼器

タニコー (株) 製

下火式ガス赤外線串焼器



TMS-TIG-1K型



TMS-TIG-2K型

焼棚固定タイプ

- オリジナル赤外線バーナーの採用により赤熱速度が速く、耐久性・耐食性にも優れています。
- オリジナル耐熱ガラスカバーを使用し、熱衝撃に強いバーナーからの赤外線波をさえぎりません。
- 火加減調整(強火・弱火)はダイヤルひとつで簡単に行えます。(操作つまみ部分に強弱調整位置を明記)

型式	寸法(mm)	焼面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
TMS-TIG-1K (16129007)	幅620×奥行195×高さ240	445×140	8.0	2.4(2,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	串受けロストル2・汁受け引き出し1・耐熱ガラス1
TMS-TIG-2K (16129008)	幅620×奥行290×高さ240	445×230	11.0	4.8(4,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	串受けロストル2・汁受け引き出し1・耐熱ガラス2
TMS-TIG-4K (16129009)	幅905×奥行290×高さ240	630×230	17.0	7.0(6,000kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	串受けロストル2・汁受け引き出し1・耐熱ガラス4

ガス赤外線串焼器

(株)マルゼン製

下火式焼物器「炭焼き」赤外線バーナータイプ



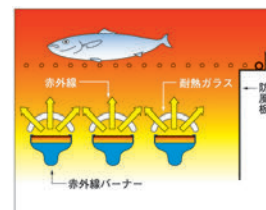
MGKS-101型



MGKS-102型

下火式焼物器「炭焼き」赤外線バーナー

- バーナーをドーム型特殊耐熱ガラスを覆った独自の赤外線バーナーを使用し、調理時間を変えずに20%燃費を節約。
- 焼汁がドーム型ガラスを伝って汁受けに落ちるので煙が少なくなりました。



型式	寸法(mm)	焼面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
MGKS-101 (16129204) ★	幅 580×奥行180×高さ250	430×140	11.5	2.56(2,200kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け1・串受け2
MGKS-102 (16129205)	幅1,100×奥行180×高さ250	860×140	21.5	5.12(4,400kcal/h)	(ガス)φ13mmゴム管	汁受け2・串受け2

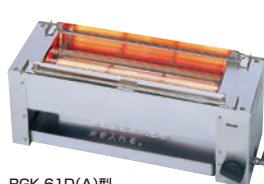
★は送料別途

ガス赤外線串焼器

リンナイ(株)製

下火式ガス赤外線串焼器

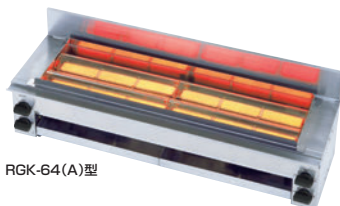
NEW



RGK-61D(A)型



RGK-62D(A)型



RGK-64(A)型

安価な赤外線バーナータイプ

- 1コック1バーナーで焼物の量に応じてバーナーの切替えができます。
- 本体はオールステンレス製、清潔で耐久性に優れています。
- メンテナンスが容易なシンプル構造です。
- 前面に器具栓つまみがあるので、操作性は抜群です。
- 前面は油、タレなどによる操作つまみのよごれ防止構造付です。(RGK-64(A)のみ)

〔ガス赤外線焼物器のご使用上の注意〕

- ・耐熱ガラスは調理の合間に時々スプレーなどで注水して汚れを洗い流して下さい。(注水はバーナーの赤熱部に水がかからないように行って下さい。)
 - ・使用後は布またはスポンジにてこびりついた焼き汁や焼きカス、塩分などを水または温水で十分洗い流して下さい。・汚れを付着したままでご使用されると耐熱ガラスの耐用期間が短くなる恐れがあります。
- 耐熱ガラスは消耗品です。使用条件等により、耐用期間が変わります。

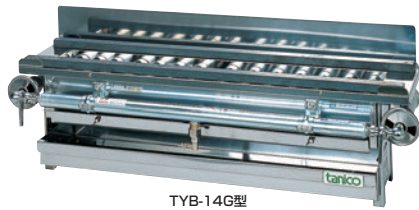
型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	能力	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
RGK-61D(A) (16129317)	幅 607×奥行210×高さ216	430×140	焼鳥串数約13 / 回	7.5	2.44(2,100kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	串受け2・焼網1・汁受皿1
RGK-62D(A) (16129318)	幅 581×奥行325×高さ240	430×230	焼鳥串数約21 / 回	12.0	4.88(4,200kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	串受け2・焼網1・汁受皿1
RGK-64(A) (16129319)	幅1,020×奥行338×高さ244	860×230	焼鳥串数約42 / 回	29.0	10.0(8,600kcal/h)	(ガス)φ9.5mmゴム管	串受け2・焼網2・バックガード1・水入れ皿1

- ガス客席コンロ/
ガス調理コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器

ガス赤外線焼き鳥器

タニコー (株) 製

ガス赤外線焼き鳥器



TYB-14G型

シンプル機能の手軽な焼き鳥専用機

- バーナーカバーから発する遠赤外線により食材の内部までじっくり熱を通します。
- 余分な装備を排除し、お求めやすい価格設定です。
- 火力調整は器具枠つまみで左右半分ずつ操作可能です。

型式	寸法 (mm)	焼面積 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	付属品
TYB-10G (16129030)	幅560×奥行200×高さ200	460×135	14.0	7.0 (6,000kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	串受けバー1・串受けアタッチメント1・バックガード1・蝶ボルト(M5×10)
TYB-14G (16129031)	幅740×奥行200×高さ200	640×135	18.0	9.3 (8,000kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管	串受けバー1・串受けアタッチメント1・バックガード1・蝶ボルト(M5×10)
TYB-18G (16129032)	幅920×奥行200×高さ200	820×135	22.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	串受けバー1・串受けアタッチメント1・バックガード1・蝶ボルト(M5×10)

- ガス立体炊飯器
- ガススチームコンベクションオープン
- ガス固定製菓製パンオープン
- 製菓製パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器

ガスコンパクト・グリラー

山岡金属工業(株)製

ガス下火式焼肉器「王者」



Y-18T型

コンパクトタイプのガス焼肉器

- コンパクト設計
- 余分な装備を排除し、お求めやすい価格設定です。

【ガス下火式焼肉器「王者」のご使用上の注意】

本製品は業務用専用機ではないため、過酷な状況での使用においては機器寿命が短くなる場合があります。

型式	寸法 (mm)	調理面寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続
Y-18T (16129041) ★ ハグミュージアム	幅380×奥行288×高さ111	376×216	4.50	2.33 (2,000kcal/h)	(ガス) φ9.5mm ゴム管

★は送料別途

- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクト・グリラー
- ガスチャーブローイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー

ガスコンパクト・グリラー

リンナイ(株)製

ガスコンパクト・グリラー **NEW**



RGC-2S(A)型

軽量、小型省スペース 喫茶店・小料理屋向けコンパクト・グリラー

- 本体はステンレス製で耐久性に優れお手入れ簡単
- 機器焼面下部にグリル水入れ皿を装備

型式	寸法 (mm)	焼網寸法 (mm)	能力	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	付属品
RGC-2S(A) (16129316) 【下火式】	幅447×奥行297×高さ252	338×230	魚切身数約6枚/回	5.8	2.33 (2,000kcal/h)	(ガス) φ9.5mm ゴム管	グリル焼網×1、グリル水入れ皿×1、串受け×1、遠熱板×1、耐熱ガラス×2

- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

ガスチャーブローイラー

(株)マルゼン製

パワークックチャーブローイラー



RCB-057TB型



RCB-067TB型



RCB-097B型

ポジション付操作つまみで火力調節が簡単

- 食材に美味しそうな焼き目を付けることで本格的な味わいを演出。
- ステーキのほか、魚介類などの焼物にも最適。
- 操作つまみは3段階ポジション付きのため、火力調節が簡単。
- 炭火焼きに近い効果が得られるヒートロック機能を搭載(RCB-097B型)。

型式	寸法 (mm)	焼面積 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続
RCB-066TB (16129218)	幅600×奥行600×高さ300	440×410	64.0	9.07 (7,800kcal/h)	(ガス) 15A
RCB-057TB (16129219)	幅500×奥行750×高さ300	320×410	53.0	6.98 (6,000kcal/h)	(ガス) 15A
RCB-067TB (16129220)	幅600×奥行750×高さ300	440×410	65.0	9.07 (7,800kcal/h)	(ガス) 15A
RCB-097B (16129221)	幅900×奥行750×高さ800	690×410	95.0	14.00 (12,000kcal/h)	(ガス) 15A

少煙タイプガスグリラー

(株)建厨製

ガス輻射熱串焼器



KY-2A型

熱板温度を700℃以上にすることにより油をはじき飛ばして油煙の発生を大幅に抑えた少煙タイプ串焼器

- 特許の熱板とバーナーにより少煙を実現した、安価タイプ少煙串焼器。
- 幅の狭いものから広いものまで、アングルの幅を調整することにより最適な状態で焼くことができます。
- 炎が直接当たらないため、串の破損が少なくなります。

型式	寸法 (mm)	焼面積 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続
KY-2A (10780442) 【下火式】 ハグミュージアム	幅 535×奥行230×高さ185	400×195	10.0	4.65 (4,000kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管
KY-22A (10780443) 【下火式】	幅1,026×奥行230×高さ185	800×195	18.0	9.3 (8,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管

少煙タイプガスグリラー

(株)建厨製

ガス輻射熱焼物器



S-5C型

本体奥行500mmタイプ

熱板温度を700℃以上にすることにより油をはじき飛ばして油煙の発生を大幅に抑えた少煙タイプ焼物器

- 特許の熱板とバーナーにより少煙を実現した、安価タイプ下火式焼物器。
- 放熱板が大きく、一気に焼き上げるため食材が乾燥しにくいです。
- バーナーも、カバーも、本体もステンレス製、熱に強く、錆などに強く、長く使えます。

型式	寸法 (mm)	焼面積 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続
S-3C (10780434) 【本体奥行500mmタイプ】【下火・焼棚可動】 ハグミュージアム	幅 520×奥行500×高さ220	475×330	20.0	6.98 (6,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管
S-5C (10780435) 【本体奥行500mmタイプ】【下火・焼棚可動】	幅 780×奥行500×高さ220	735×330	25.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス) 20A
S-7C (10780436) 【本体奥行500mmタイプ】【下火・焼棚可動】	幅1,040×奥行500×高さ220	995×330	33.0	16.3 (14,000kcal/h)	(ガス) 20A
S-10C (10780437) 【本体奥行500mmタイプ】【下火・焼棚可動】	幅1,430×奥行500×高さ220	1,385×330	44.0	23.3 (20,000kcal/h)	(ガス) 20A
K-3C (10780438) 【本体奥行600mmタイプ】【下火・焼棚可動】 ハグミュージアム	幅 520×奥行600×高さ220	475×430	22.0	9.77 (8,400kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管
K-5C (10780439) 【本体奥行600mmタイプ】【下火・焼棚可動】	幅 780×奥行600×高さ220	735×430	30.0	16.3 (14,000kcal/h)	(ガス) 20A
K-7C (10780440) 【本体奥行600mmタイプ】【下火・焼棚可動】	幅1,040×奥行600×高さ220	995×430	38.0	22.8 (19,600kcal/h)	(ガス) 20A
K-10C (10780441) 【本体奥行600mmタイプ】【下火・焼棚可動】	幅1,430×奥行600×高さ220	1385×430	52.0	32.6 (28,000kcal/h)	(ガス) 20A

少煙タイプガスグリラー

リンナイ(株)製

ガス小型両面焼物器

NEW

両面焼



RGW-2(A)型

両面焼で早く、おいしく焼き上げる安価でコンパクトな少煙タイプ焼物器

【少煙タイプガスグリラーのご使用上の注意】

熱板は消耗品です。使用条件により、耐用期間が変わります。

型式	寸法 (mm)	焼網寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続
RGW-2(A) (16129320) ハグミュージアム	幅620×奥行382×高さ586	408×280	22.0	8.72 (7,500kcal/h)	(ガス) φ9.5mmゴム管

ガス鉄板焼テーブル

山岡金属工業(株)製

涼しいガス鉄板焼テーブル「焼舞台®」



洋卓タイプ

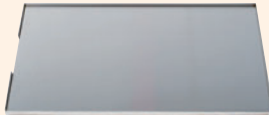


CTG-619SVSF 洋卓型

和卓タイプ



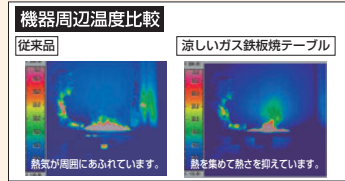
CTG-619SVSF 和卓型



ミガキ PFタイプ鉄板

涼しいガス鉄板焼テーブル

- 厚板鉄板の採用で冷めにくく保温性が良好
※(鉄板中心温度200℃時の温度差±30℃)
- ダストトレイ(底皿)(手前引き出し式)と容量1.4ℓのオイルコンテナ(カス受け)(横引き出し)を標準装備。引き出しタイプなのでお掃除が簡単。
- テーブル面(上部)の一部から炎が直接見えるので、着火時に炎の確認が容易。
- 鉄板の特長
黒皮 SF: 酸化皮膜(スケール)があるためにさび難い。
表面は黒っぽい仕上げ。
ミガキ PF: 鉄板の表面を一定方向に削って仕上げ、ステンレス製のような清潔感がある。



※テーブル天板はメラミン化粧板貼り付け仕様。基本は黒色。洋卓の脚部はスチール製、黒塗装。和卓の脚部は木製、黒塗装。★は送料別途

型式	寸法(mm)	鉄板サイズ(mm)	開口サイズ(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	火力調整	電気	接続	
CTG-419SV (2人掛け用)	洋卓 黒皮 SF(16229112)★ ミガキ PF(16229113)★	幅900× 奥行800× 高さ700	幅450× 奥行359× 厚み9	幅588× 奥行428	56.0 (鉄板含む)	3.3 (2,840kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形 乾電池	(ガス) φ9.5mm ゴム管
	和卓 黒皮 SF(16229114)★ ミガキ PF(16229115)★	幅900× 奥行800× 高さ350	幅450× 奥行359× 厚み9	幅588× 奥行428	41.0 (鉄板含む)	3.3 (2,840kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形 乾電池	(ガス) φ9.5mm ゴム管
CTG-619SV (4人掛け用)	洋卓 黒皮 SF(16229116)★ ミガキ PF(16229117)★	幅1,200× 奥行800× 高さ700	幅600× 奥行359× 厚み9	幅738× 奥行428	64.0 (鉄板含む)	4.4 (3,780kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形 乾電池	(ガス) φ9.5mm ゴム管
	和卓 黒皮 SF(16229118)★ ミガキ PF(16229119)★	幅1,200× 奥行800× 高さ350	幅600× 奥行359× 厚み9	幅738× 奥行428	49.0 (鉄板含む)	4.4 (3,780kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形 乾電池	(ガス) φ9.5mm ゴム管
CTG-919SV (6人掛け用)	洋卓 黒皮 SF(16229120)★ ミガキ PF(16229121)★	幅1,800× 奥行800× 高さ700	幅900× 奥行359× 厚み9	幅1,038× 奥行428	86.0 (鉄板含む)	5.6 (4,820kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形 乾電池	(ガス) φ9.5mm ゴム管
	和卓 黒皮 SF(16229122)★ ミガキ PF(16229123)★	幅1,800× 奥行800× 高さ350	幅900× 奥行359× 厚み9	幅1,038× 奥行428	71.0 (鉄板含む)	5.6 (4,820kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形 乾電池	(ガス) φ9.5mm ゴム管

※鉄板サイズ1,200mmも対応可能です。大阪ガス担当者にご相談下さい。

※納期に1ヶ月程度かかる場合があります。

ガス客席焼物器

山岡金属工業(株)製

ガス焼肉(焼物)テーブル



CTR-610 洋卓型



CTR-710 洋卓型



CTRK-271 洋卓型

料理ジャンルに合わせて選べる豊富なバリエーション

CTR-610、CTR-710：熱が伝わりやすく、蓄えた熱を逃がしにくい鉄製の本格焼肉プレートを採用。強火力なガスの直火と相性が良く食材を美味しく焼き上げます。
CTRK-271：強火力で赤熱板を加熱。大きな熱量の赤外線の輻射熱で素早く焼き上げて食材のうま味をとり込み美味しく焼き上げます。

★は送料別途

型式	寸法(mm)	調理面寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	火力調整	電気	接続
洋卓 CTR-610 (16129042)★	W1,200×D800×H700	330×198	42.0	2.33(2,000kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形乾電池	(ガス) φ9.5mmゴム管
和卓 CTR-610 (16129043)★	W1,200×D800×H350	330×198	29.5	2.33(2,000kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形乾電池	(ガス) φ9.5mmゴム管
洋卓 CTR-710 (16129044)★	W1,200×D800×H700	330×198	43.0	2.33(2,000kcal/h)	3段階火力調節(上操作)	単1形乾電池	(ガス) φ9.5mmゴム管
和卓 CTR-710 (16129045)★	W1,200×D800×H350	330×198	30.5	2.33(2,000kcal/h)	3段階火力調節(上操作)	単1形乾電池	(ガス) φ9.5mmゴム管
洋卓 CTRK-271 (16129046)★	W1,200×D800×H700	φ270	44.0	3.6(3,100kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形乾電池	(ガス) φ9.5mmゴム管
和卓 CTRK-271 (16129047)★	W1,200×D800×H350	φ270	31.5	3.6(3,100kcal/h)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	単1形乾電池	(ガス) φ9.5mmゴム管

※納期に1ヶ月程度かかる場合があります。

ガス多目的焼物器

(株)マルゼン製

デリカ向けガス多目的焼物器



MGGM-D077型

誰でも簡単に均一な調理を実現

●操作部にマイコンコントロールを採用。メニューに合わせて鍋温度や焼き上げ時間のほか、給水量、焼き上げ開始温度まで自由に設定。さらに定番メニューは調理工程を5メニューまで登録可能。スイッチひとつで簡単に呼び出せ、また設定間違いなどを防止。焼き上がりはブザーでお知らせ。

5メニュープログラム機能搭載



- 清掃性に優れた取り外し式のフタ・水洗い用のフレキシブル蛇口・ゴミかご付排水溝を設置。
- 給水後の鍋温度が焼き上げ開始温度に達してから焼き上げ時間のカウントが始まるため、給水や食材による鍋温度の低下に左右されず、いつでも均一な仕上がりを実現。
- 減圧弁により水道圧や配管口径に左右されず設定した水量を自動供給できるため、水の入れすぎ等もなく常に一定の給水量で誰でも簡単に調理できます。
- ガス消費量を抑えた省エネ構造の赤外線バーナーと、鍋底板に、清掃性と熱伝導に優れたクラッド鋼板*を採用。(※ステンレスと鉄の二重構造材)
- エラー表示による自己診断機能付き。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	付属品
MGGM-D077 (16229010) ハグミュージアム	間口750×奥行750×高さ350	93.0	12.5(10,750kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 20W	ゴミカゴ1

ガスギョウザ焼器

タニコー(株)製

ガス自動ギョウザ焼器



TZ-30GF-3型



TZ-60GF-3型

焼き、注水、蒸らしを自動的に行います
ギョウザを並べてスタートボタンを押すだけ！
できあがりはブザーで知らせます
時間をかけずに効率的でスピーディに

- 好みの焼き具合に応じて、温度、焼き上げ時間、注水時間を自在にセット可能。焼き上げ終了時にはブザーが知らせる親切設計です。
- 焼き上げ温度は70℃～240℃の範囲で、マイコンが設定温度をコントロールしますので、調理のマニュアル化、省力化が可能です。
- 厚さ10mmの鉄板を使用していますので、多量の調理でも焼きムラなく均一に焼き上がります。
- 2連式は、左右の鍋がそれぞれ独立機構になっておりますので、調理量に応じて片面使用もできますので経済的です。
- フタが簡単に取り外しができ清掃も簡単です。もちろん、内・外装は高級ステンレス仕様で、耐久性、清掃性に優れた製品です。

型式	寸法(mm)	焼能力	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	付属品
TZ-30GF-3 (16229200) ハグミュージアム	幅300×奥行650×高さ340	1回当り24個	43.5	5.8(4,980kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A	単相100V 25W	専用スパナ
TZ-60GF-3 (16229201)	幅600×奥行650×高さ340	1回当り24個 ×2	72.6	11.6(9,960kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A	単相100V 50W	専用スパナ

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブオーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス御物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル

ガスギョウザ焼器

(株)マルゼン製

ガス自動ギョウザ焼器



スイッチオンで給水から蒸し、焼き上げを自動化！ 惣菜店、テイクアウトでも大人気

- スタートボタンを押すだけで、焼き→給水→蒸し→焼き上げを全自動化。
- 鍋全体の温度を正確に保つサーミスタセンサー採用。焼きムラが少なく、いつも美しい焼き上がりを実現。
- 自動給水は流量センサーでいつも一定。
- お店のオリジナルギョウザに対応できるよう焼時間、給水量、蒸し時間、表面焼き上げ時間を自由に設定可能。
- 省力化に役立つ終了ブザー付。
- 赤外線バーナー採用で、鍋面の温度ムラを抑え、きれいに素早く調理。



MAZ-44型



MAZ-46型



MAZ-10型

型式	寸法(mm)	焼面積(mm)	焼能力	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気
MAZ-44 (16229000) ハグミュージアム	幅650×奥行750×高さ350	180×395×2枚	1回当り24個+24個	88.0	10.23(8,800kcal/h)	(ガス)15A(給水) 15A(排水)25A	単相 100V32W
MAZ-46 (16229001)	幅740×奥行750×高さ350	(左)180×395 (右)270×395	1回当り24個+36個	96.0	12.79(11,000kcal/h)	(ガス)15A(給水) 15A(排水)25A	単相 100V32W
MAZ-10 (16229002)	幅650×奥行750×高さ350	450×395	1回当り60個	88.0	12.79(11,000kcal/h)	(ガス)15A(給水) 15A(排水)25A	単相 100V16W

ガスギョウザ焼器

(株)マルゼン製

ガス自動ギョウザ焼器



給水から蒸し、焼き上げを自動化！ フタ取り外しタイプ登場

- マイコン搭載で、完全自動化を実現
スタートボタンを押すだけで、焼き→給水→蒸し→焼き上げを全自動。
- 鍋の温度を正確に保つサーミスタセンサー採用
鍋全体の温度を正確に保つサーミスタセンサー採用により、焼きムラが少なく、いつも美しい焼き上がりを実現。
- 自動給水は流量センサーでいつも一定
水道圧や配管口径に左右されず、設定した水量を自動供給。蒸し工程をムラなく少なく保つことができます。
- いろいろな形の餃子をおいしく焼き上げる自由設定型
お店のオリジナル餃子に対応できるよう、焼き時間、給水量、蒸し時間、表面焼き上げ時間を自由に設定。
- 焼き上がりはブザーでお知らせ。
- フタ取り外しタイプ
簡単にフタが取り外せるので、ラクに掃除ができ、機器を衛生的に維持



MAZ-4S型



型式	寸法(mm)	焼能力	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	付属品
MAZ-4S (16229003) ※	幅380×奥行750×高さ350	1回当り24個 1時間当り205個～220個	54.0	5.12(4,400kcal/h)	(ガス)15A(給水) 15A(排水)25A	単相 100V16W	ゴミカゴ1、 減圧逆止弁1
MAZ-44S (16229004) ※	幅650×奥行750×高さ350	1回当り24個+24個 1時間当り410個～440個	86.0	10.2(8,800kcal/h)	(ガス)15A(給水) 15A(排水)25A	単相 100V32W	ゴミカゴ1、 減圧逆止弁1
MAZ-46S (16229005) ※	幅740×奥行750×高さ350	1回当り24個+36個 1時間当り510個～550個	94.0	12.8(11,000kcal/h)	(ガス)15A(給水) 15A(排水)25A	単相 100V32W	ゴミカゴ1、 減圧逆止弁1
MAZ-10S (16229006) ※	幅650×奥行750×高さ350	1回当り60個 1時間当り510個～550個	87.0	12.8(11,000kcal/h)	(ガス)15A(給水) 15A(排水)25A	単相 100V16W	ゴミカゴ1、 減圧逆止弁1

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガス回転式炒め機

タニコー(株)製

ガス回転式炒め機「チャオチャオ」



RG-350HG2型

RG-350HG2C型

簡単、便利、自動で回転炒めあげ

- スピードコントローラー付(RG-350HG2Cのみ)

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	付属品
RG-350HG2 (16229210)	幅460(+48)× 奥行600(+116)× 高さ775	43.5	14.0(12,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	単相 100V 70W	炒め用攪拌羽根(万能用)
RG-350HG2C (16229211) <small>ハグミュージアム</small>	幅460(+48)× 奥行600(+116)× 高さ775	44.5	14.0(12,000kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	単相 100V 47W	炒め用攪拌羽根(万能用)

ガスグリドル

(株)マルゼン製

デリカ向けガスグリドル



MGG-D096型



スーパーのバックヤードのほかファミリーレストランなどにも最適。

- トッププレートの温度を予め4メニュー分登録でき、定番メニューの調理温度をスイッチ一つで呼び出し、温度は50～300℃まで設定可能。調理時はマイコンコントロールによって設定温度を管理。ステーキ、焼きそば、野菜炒めなど幅広い焼き調理が可能。

4メニューの設定温度が登録可能



- トッププレートには均一に加熱し素早く立ち上げる赤外線バーナーと蓄熱性に優れた厚さ18mmの鉄板を採用。
- アイドルタイムのガス消費量を抑えるエコモードを搭載。エコモードボタンを押すだけでトッププレートの温度を設定温度より50℃低い状態に保ち、余分なガスの消費を抑えながら、また、オーダー時にはすばやい復帰が可能。
- 焼き汁や油は下方の引出し油受けに入るので、日頃の掃除やお手入れも簡単。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気
MGG-D096 (16229020) <small>ハグミュージアム</small>	間口900×奥行600×高さ350	135.0	15.0(12,900kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 36W

ガスグリドル

(株)マルゼン製

ガスグリドル



MGG-044TB型




MGG-126TB型

ステーキ、お好み焼き、野菜炒めなど様々な焼き調理におすすめ


- 優れた加熱構造でトッププレート全体を均一に加熱。省エネ設計で素早く立ち上がり。
- 温度はダイヤル操作により100℃～350℃まで設定でき、幅広い焼き調理が可能。

型式	寸法(mm)	焼網寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続
MGG-044TB (16229021)	幅 450×奥行450×高さ300	450×310	39.0	4.30 (3,700kcal/h)	(ガス)15A
MGG-046TB (16229022)	幅 450×奥行600×高さ300	450×460	49.0	4.53 (3,900kcal/h)	(ガス)15A
MGG-066TB (16229023)	幅 600×奥行600×高さ300	600×460	76.0	9.07 (7,800kcal/h)	(ガス)15A
MGG-076TB (16229024)	幅 750×奥行600×高さ300	750×460	88.0	11.2 (9,600kcal/h)	(ガス)15A
MGG-096TB (16229025)	幅 900×奥行600×高さ300	900×460	94.0	13.6(11,700kcal/h)	(ガス)15A
MGG-126TB (16229026)	幅1200×奥行600×高さ300	1200×460	140.0	18.1(15,600kcal/h)	(ガス)15A


ガスフライヤーラインナップ (卓上タイプ)

		5ℓ	6ℓ	10ℓ	12ℓ	14ℓ			15ℓ	16ℓ
	デジタル	5ℓ FGF400TPC ((株)フジマック製) 詳細はP.100	6ℓ DH-TCFL-C4050G (タニコー (株)製) 詳細はP.95			14ℓ FGFA147 ((株)フジマック製) 詳細はP.99	14ℓ FGFA147T ((株)フジマック製) 詳細はP.99	14ℓ FGFA147AL ((株)フジマック製) 詳細はP.99		
	アナログ			10ℓ FGF10TC ((株)フジマック製) 詳細はP.100	12ℓ NB-TCFL-C4045G (タニコー (株)製) 詳細はP.97					16ℓ FGF16TC ((株)フジマック製) 詳細はP.100
スタンダード	アナログ								15ℓ XF-046J ((株)サミー製) 詳細はP.105	

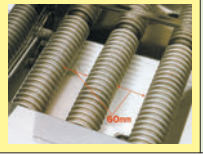

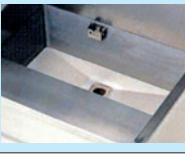
〈一槽タイプ〉

		7ℓ~10ℓ	11ℓ~15ℓ			16ℓ~20ℓ													
	デジタル		12ℓ TGFL-45HSDC (タニコー (株)製) 詳細はP.95	14ℓ FGF14HKA ((株)フジマック製) 詳細はP.101	15ℓ TGFL-35DPC (タニコー (株)製) 詳細はP.96	16ℓ CF3-GD18L ((株)コメツカウ製) 詳細はP.94	18ℓ TGFL-45DPC (タニコー (株)製) 詳細はP.96	18ℓ FGF18HKA ((株)フジマック製) 詳細はP.101	20ℓ CF3-GD23L ((株)コメツカウ製) 詳細はP.94										
	アナログ	7.4ℓ KCFE-30N (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	12ℓ KFE-35N (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	13ℓ MGF-C13K ((株)マルゼン製) 詳細はP.104	12ℓ CF3-GD13L ((株)コメツカウ製) 詳細はP.94	15ℓ TGFL-55HSDC (タニコー (株)製) 詳細はP.95	15ℓ TGFL-35DC (タニコー (株)製) 詳細はP.96	16ℓ CF3-GD18L-R ((株)コメツカウ製) 詳細はP.94	18ℓ TGFL-45DC (タニコー (株)製) 詳細はP.96	18ℓ FL-18A-GA (ホシザキ (株)製) 詳細はP.102	20ℓ CF3-GD23L-R ((株)コメツカウ製) 詳細はP.94								
スタンダード	10ℓ MGF-CM10K ((株)マルゼン製) 詳細はP.105	12ℓ TGFL-B30C-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97	14ℓ FGF14NB ((株)フジマック製) 詳細はP.101	12ℓ MGF-CE12 ((株)マルゼン製) 詳細はP.103	15ℓ TGFL-B35C-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97	16ℓ CF3-GA18-L16 ((株)コメツカウ製) 詳細はP.95	18ℓ TGFL-B43C-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97	18ℓ MGF-C13FK ((株)マルゼン製) 詳細はP.104	19.9ℓ KFE-50N-T (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	16ℓ MGF-CE16 ((株)マルゼン製) 詳細はP.103	18ℓ FGF18NB ((株)フジマック製) 詳細はP.101	18ℓ MGF-CM18K ((株)マルゼン製) 詳細はP.105	20ℓ CF3-GA23-L20 ((株)コメツカウ製) 詳細はP.95	17ℓ KFE-40N-S (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	18ℓ FGF18NB75 ((株)フジマック製) 詳細はP.101	18.7ℓ KFE-50N-S (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	20ℓ MGF-CE20 ((株)マルゼン製) 詳細はP.103	18ℓ KFE-40N-T (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	18ℓ MGF-C18K ((株)マルゼン製) 詳細はP.104
デジタル				14ℓ MXF-036C ((株)マルゼン製) 詳細はP.106				19ℓ MXF-046C ((株)マルゼン製) 詳細はP.106											
アナログ				15ℓ DF-015J ((株)サミー製) 詳細はP.105				20ℓ DF-020J ((株)サミー製) 詳細はP.105											

〈二槽タイプ〉

		11ℓ×2~13ℓ×2		14ℓ×2	15ℓ×2	16ℓ×2	17ℓ×2	18ℓ×2	
	デジタル			14ℓ×2 PF-2S ((株)パロマ製) 詳細はP.98	15ℓ×2 TGFL-67DCW (タニコー (株)製) 詳細はP.96				18ℓ×2 TGFL-87DCW (タニコー (株)製) 詳細はP.96
	アナログ	11ℓ×2 KFE-62N-S (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	12ℓ×2 CF3-GA13W-L12 ((株)コメツカウ製) 詳細はP.95	14ℓ×2 TGFL-B65CW-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97		16ℓ×2 CF3-GA18W-L16 ((株)コメツカウ製) 詳細はP.95	17ℓ×2 KFE-82N-S (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	18ℓ×2 KFE-82N-T (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	18ℓ×2 MGF-C18WK ((株)マルゼン製) 詳細はP.104
スタンダード	12ℓ×2 KFE-62N-T (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92	13ℓ×2 MGF-C13WK ((株)マルゼン製) 詳細はP.104						18ℓ×2 TGFL-B85CW-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97	
デジタル				14ℓ×2 MXF-076WC ((株)マルゼン製) 詳細はP.106	15ℓ×2 DF-015WJ ((株)サミー製) 詳細はP.105				
アナログ									

■主なフライヤーのタイプ

加熱方式	浸管タイプ		平底タイプ	
	浸管	底面加熱	側面加熱	
清掃性	油槽内に加熱用浸管があるが、ピッチの幅が広いなど清掃性が向上しているタイプもある	油槽内に加熱用浸管が無く、清掃性が良い	油槽内に加熱用浸管が無く、清掃性が良い	
クールゾーン	あり 揚げカスはクールゾーンに落下し、揚げ物に付着しにくい	なし	あり 揚げカスはクールゾーンに落下し、揚げ物に付着しにくい	
油槽有効深さ	浅い	深い	浅い	
揚げカスの処理	排油して取る	排油せずに取る	排油せずに取る	
形状				

- 浸管
- 平底・底面加熱
- 平底・側面加熱

18ℓ
18ℓ FGF18TC ((株)フジマック製) 詳細はP.100

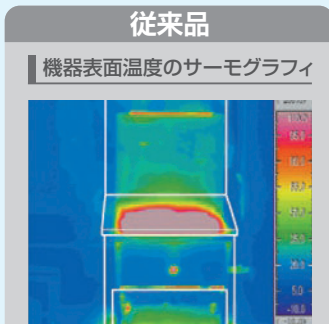
21ℓ～25ℓ	26ℓ～30ℓ	31ℓ～35ℓ	36ℓ～40ℓ
<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 21ℓ FGF21HKA ((株)フジマック製) 詳細はP.101 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 23ℓ CFB3-5560 ((株)コメトカウ製) 詳細はP.93 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 25ℓ TGFL-45ADC (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 23ℓ CF3-GD27L ((株)コメトカウ製) 詳細はP.94 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 23ℓ TGFL-55DPC (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 25ℓ TGFL-45ADC2 (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 23ℓ CF3-GD27L-R ((株)コメトカウ製) 詳細はP.94 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 23ℓ TGFL-55DC (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> <div style="width: 33%; padding: 5px;"> 25ℓ FGF25HKA ((株)フジマック製) 詳細はP.101 </div> </div>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ CF-GKR27 ((株)コメトカウ製) 詳細はP.93 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ FGF2723L ((株)フジマック製) 詳細はP.99 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ MGF-CDL27BL ((株)マルゼン製) 詳細はP.103 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ FL-27A-GA-L (ホシザキ (株)製) 詳細はP.102 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ CF-GKL27 ((株)コメトカウ製) 詳細はP.93 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ MGF-CD27BL ((株)マルゼン製) 詳細はP.103 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ MGF-CDL27BR ((株)マルゼン製) 詳細はP.103 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 28ℓ CFB3-6560 ((株)コメトカウ製) 詳細はP.93 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ FGF2723R ((株)フジマック製) 詳細はP.99 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ MGF-CD27BR ((株)マルゼン製) 詳細はP.103 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 27ℓ FL-27A-GA (ホシザキ (株)製) 詳細はP.102 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 30ℓ TGFL-67DC (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> </div>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 31ℓ TGFL-55ADC (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 36ℓ TGFL-87DC (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 31ℓ TGFL-55ADC2 (タニコー (株)製) 詳細はP.96 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 40ℓ CF-GK40 ((株)コメトカウ製) 詳細はP.93 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 40ℓ FGFD40A ((株)フジマック製) 詳細はP.99 </div> </div>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 21ℓ FGF21NB ((株)フジマック製) 詳細はP.101 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 23ℓ CF3-GA27-L23 ((株)コメトカウ製) 詳細はP.95 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 23ℓ MGF-C23K ((株)マルゼン製) 詳細はP.104 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 25ℓ FGF25NB ((株)フジマック製) 詳細はP.101 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 21ℓ FGF21NB75 ((株)フジマック製) 詳細はP.101 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 23ℓ TGFL-B53C-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 24.5ℓ KFE-61N-S (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 23ℓ MGF-CE23 ((株)マルゼン製) 詳細はP.103 </div> </div>
<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 24ℓ MXF-056C ((株)マルゼン製) 詳細はP.106 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 25ℓ DF-025J ((株)サミー製) 詳細はP.105 </div> </div>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 26ℓ KFE-61N-T (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 28ℓ TGFL-B65C-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 30ℓ FG-751 ((株)AiHO製) 詳細はP.91 </div> <div style="width: 25%; padding: 5px;"> 30ℓ MGF-C30K ((株)マルゼン製) 詳細はP.104 </div> </div>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 33.3ℓ KFE-81N-S (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 38ℓ TGFL-B85C-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 35.3ℓ KFE-81N-T (北沢産業 (株)製) 詳細はP.92 </div> <div style="width: 50%; padding: 5px;"> 40ℓ MGF-C40K ((株)マルゼン製) 詳細はP.104 </div> </div>	

19ℓ×2	20ℓ×2	22ℓ×2	23ℓ×2	24ℓ×2	25ℓ×2	27ℓ×2	28ℓ×2	30ℓ×2	40ℓ×2
			23ℓ×2 TGFL-105DCW (タニコー (株)製) 詳細はP.96			27ℓ×2 PF-11S ((株)パロマ製) 詳細はP.98		30ℓ×2 TGFL-130DCW (タニコー (株)製) 詳細はP.96	40ℓ×2 FGFD80A ((株)フジマック製) 詳細はP.99
	20ℓ×2 CF3-GA23W-L20 ((株)コメトカウ製) 詳細はP.95	22ℓ×2 TGFL-B103CW-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97	23ℓ×2 MGF-C23WK ((株)マルゼン製) 詳細はP.104				28ℓ×2 TGFL-B128CW-U (タニコー (株)製) 詳細はP.97	30ℓ×2 FG-1501 ((株)AiHO製) 詳細はP.91	30ℓ×2 MGF-C30WK ((株)マルゼン製) 詳細はP.104
19ℓ×2 MXF-096WC ((株)マルゼン製) 詳細はP.106				24ℓ×2 MXF-116WC ((株)マルゼン製) 詳細はP.106					
	20ℓ×2 DF-020WJ ((株)サミー製) 詳細はP.105				25ℓ×2 DF-025WJ ((株)サミー製) 詳細はP.105				

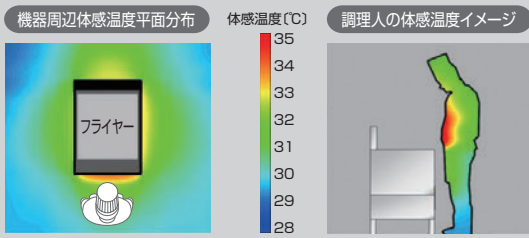
- ガス客席コンロ/
ガス跡物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物モーター/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガスマーブオーマ
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓パン
オープン
- 製菓パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス管継ぎ
- ご使用上の注意

厨房の効果(ガスフライヤー)



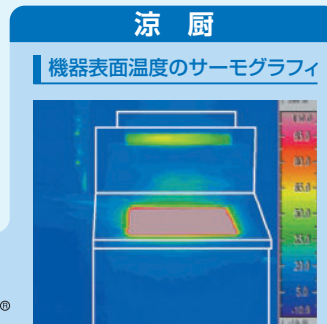
機器周辺体感温度のシミュレーション



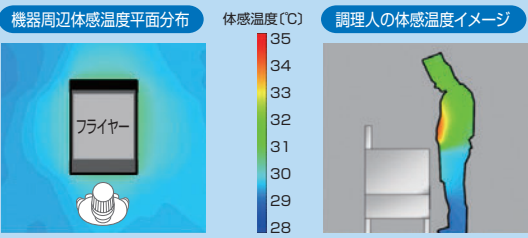
Energy Technology Laboratories 大阪ガス エネルギー技術研究所
によるシミュレーション結果

「涼厨[®]」は快適な厨房環境を実現します。

- 涼厨は従来品と比べ表面温度を大きく低減。
- 周辺に発する熱量も少なく、快適な厨房環境を提供します。



機器周辺体感温度のシミュレーション



※体感温度として、輻射熱の影響を考慮した温度(MRT)を表示

ガスフライヤー

(株)AiHO製

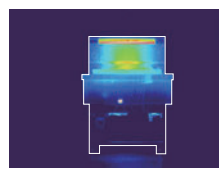
涼しいガスフライヤー 平底油槽タイプ



清掃性に優れた平底油槽タイプ

- 油槽内にヒーターパイプが無く、底面の四隅にはアール加工が施されているため汚れがたまりにくく清掃性に優れた平底油槽タイプ。
- 90℃～220℃の範囲で食材に適した温度調節が可能。
- ドライ仕様も可能。

機器表面温度



FG-751型



FG-1501型

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(°C)	付属品
FG-751 (16209119)※ 【一槽タイプ】	幅750×奥行750 ×高さ1,170(排気筒含む)	65.0	20.9(18,000kcal/h)	(ガス)15A	30	90～220°C	揚籠×1、手すき網×1、手鍵×2、フタ×1
FG-1501 (16209120)※ 【二槽タイプ】	幅1,500×奥行750 ×高さ1,170(排気筒含む)	105.0	41.8(36,000kcal/h)	(ガス)20A	30×2	90～220°C	揚籠×2、手すき網×2、手鍵×4、フタ×2

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガスフライヤー

北沢産業(株)製

涼しいガスフライヤー



厨房スペース、調理内容によってタイプを選べるエコタイプフライヤー

- ヒートパイプの大きさ、配置を最適化する事によって、油槽の清掃性が向上
- 使いやすい大型ダイヤル式を採用



KCFE-30N型

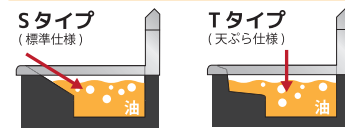
KFE-35N型

KFE-40N-S型

KFE-50N-S型

- パイプ脚にすることで脚部の清掃も楽になり、衛生的な厨房環境を実現
- 足元を広く取ることで、床の清掃や油缶の取出しも容易になり作業性が向上
- 調理内容によって標準(フライ)仕様と天ぶら仕様の2タイプ

タイプ別油槽断面



※1.付属品のすべり板の装着でSタイプ仕様となります。



KFE-61N-S型

KFE-62N-S型

KFE-81N-S型

KFE-82N-S型

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
KCFE-30N(16209512)★ 【一槽タイプ】※1(天ぶら仕様)	幅360×奥行470× 1,205(排気筒含む)	30.0	6.5 (5,590kcal/h)	(ガス) 15A	7.4	150~200	角缶(小)×1、平網×1、すべり板×1
KFE-35N(16209513)★ 【一槽タイプ】※1(天ぶら仕様)	幅360×奥行600× 1,205(排気筒含む)	34.0	6.5 (5,590kcal/h)	(ガス) 15A	12	150~200	角缶(中)×1、平網×1、すべり板×1
KFE-40N-S(16209514)★ 【一槽タイプ】	幅450×奥行600× 1,205(排気筒含む)	39.0	8.5 (7,310kcal/h)	(ガス) 15A	17	150~200	丸缶(φ300)×1、平網×1
KFE-40N-T(16209515)★ 【一槽タイプ】(天ぶら仕様)	幅450×奥行600× 1,205(排気筒含む)	39.0	8.5 (7,310kcal/h)	(ガス) 15A	18	150~200	天ぶら板×1、丸缶(φ330)×1、 パンチング板×1
KFE-50N-S(16209516)★ 【一槽タイプ】	幅500×奥行600× 1,205(排気筒含む)	41.0	8.5 (7,310kcal/h)	(ガス) 15A	18.7	150~200	丸缶(φ330)×1、平網×1
KFE-50N-T(16209517)★ 【一槽タイプ】(天ぶら仕様)	幅500×奥行600× 1,205(排気筒含む)	41.0	8.5 (7,310kcal/h)	(ガス) 15A	19.9	150~200	天ぶら板×1、丸缶(φ330)×1、 パンチング板×1
KFE-61N-S(16209518)★ 【一槽タイプ】	幅650×奥行600× 1,205(排気筒含む)	51.0	13.2 (11,350kcal/h)	(ガス) 15A	24.5	150~200	丸缶(φ270)×2、平網×1
KFE-61N-T(16209519)★ 【一槽タイプ】(天ぶら仕様)	幅650×奥行600× 1,205(排気筒含む)	51.0	13.2 (11,350kcal/h)	(ガス) 15A	26.0	150~200	天ぶら板×1、丸缶(φ270)×2、 パンチング板×1
KFE-81N-S(16209520)★ 【一槽タイプ】	幅830×奥行600× 1,205(排気筒含む)	58.0	16.4 (14,100kcal/h)	(ガス) 15A	33.3	150~200	丸缶(φ300)×2、平網×1
KFE-81N-T(16209521)★ 【一槽タイプ】(天ぶら仕様)	幅830×奥行600× 1,205(排気筒含む)	58.0	16.4 (14,100kcal/h)	(ガス) 15A	35.3	150~200	天ぶら板×1、丸缶(φ330)×2、 パンチング板×1
KFE-62N-S(16209522)★ 【二槽タイプ】	幅690×奥行600× 1,205(排気筒含む)	56.0	13.2 (11,350kcal/h)	(ガス) 15A	11×2	150~200	丸缶(φ270)×2、平網×2
KFE-62N-T(16209523)★ 【二槽タイプ】(天ぶら仕様)	幅690×奥行600× 1,205(排気筒含む)	56.0	13.2 (11,350kcal/h)	(ガス) 15A	12×2	150~200	天ぶら板×2、丸缶(φ270)×2、 パンチング板×2
KFE-82N-S(16209524)★ 【二槽タイプ】	幅870×奥行600× 1,205(排気筒含む)	62.0	16.4 (14,100kcal/h)	(ガス) 15A	17×2	150~200	丸缶(φ300)×2、平網×2
KFE-82N-T(16209525)★ 【二槽タイプ】(天ぶら仕様)	幅870×奥行600× 1,205(排気筒含む)	62.0	16.4 (14,100kcal/h)	(ガス) 15A	18×2	150~200	天ぶら板×2、丸缶(φ330)×2、 パンチング板×2

★は送料別途

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスドリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式温沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガスフライヤー

涼しいガス給食用フライヤー



一槽タイプ 平底油槽タイプ

5メモリー機能付タイプ



CF3-GKR27型



CF3-GK40型

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
CF3-GKR27(16209402) 排油口向かって右付	幅640×奥行800 ×高さ800	90.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 35W	27	50～200	すくい網×1、カス受け×1、排油延長管×1、油缶(小)×2(15ℓ)、油こし(小)×2、ゴムへら×1
CF3-GKL27(16209403) 排油口向かって左付	幅640×奥行800 ×高さ800	90.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 35W	27	50～200	すくい網×1、カス受け×1、排油延長管×1、油缶(小)×2(15ℓ)、油こし(小)×2、ゴムへら×1
CF3-GK40(16209404)	幅900×奥行800 ×高さ800	115.0	27.9(24,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 40W	40	50～200	すくい網×1、フタ×2(前後分割型)、カス受け×1、油缶(大)×2(25ℓ)、油こし網(大)×2、ゴムへら×1

赤外線プラストバーナー採用で50%以上の熱効率を実現

- 油槽は耐食性、耐熱性にすぐれたSUS436Lを採用
底面加熱方式により、広い調理面積を確保
浸管が無く清掃も簡単
- 運転中に排油ハンドルを開けてしまった場合、燃焼をストップし、からびきを防止するバルブスイッチ付き
- メニュープログラム機能で5種類のメニューをインプット可能
※調理温度は最高200℃、調理時間は最長9分59秒まで設定可能。
- バックガード高さ250mmと高く、油はね等で壁を汚しにくい設計
- 赤外線プラストバーナーの密閉型燃焼により、高熱効率とすぐれた保温性を実現
- 丸パイプ脚の採用により、床の清掃性向上



ガスフライヤー

涼しいガスデリカフライヤー



一槽タイプ 平底油槽タイプ

10メモリー機能付タイプ



CFB3-4560型



CFB3-5560型



CFB3-6560型

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
CFB3-4560(16209070) ハグミュージアム	幅450×奥行600×高さ800	41.0	10.5(9,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 40W	18	50～200	すくい網×1、フタ×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶(大)×1、油こし網×1
CFB3-5560(16209071)	幅550×奥行600×高さ800	48.0	12.8(11,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 45W	23	50～200	すくい網×1、フタ×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶(大)×1、油こし網×1
CFB3-6560(16209072)	幅650×奥行600×高さ800	51.0	15.1(13,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 45W	28	50～200	すくい網×1、フタ×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶(大)×2、油こし網×2

ガスフライヤー特有の浸管が無く、油槽の清掃が非常に簡単

10種類のメニューがインプットでき、デジタルで1℃刻みに温度調整ができるCAセンサーを搭載

- 揚げカスの炭化防止と、清掃性を向上。
浸管を無くして、油槽側面過熱にすることにより、底に溜まった揚げカスが炭化するのを防止し、揚げカスをすくい上げやすい槽形状となっています。
- 油槽側面直接加熱方式で高効率を実現。
 - 電子温度コントローラー付。
デジタル表示による実温表示と1℃単位の温度設定が可能です。適温表示により最適な温度での調理が行えます。
 - フライトタイムキーパーの搭載により、調理量に応じて揚げ時間を自動補正し、アンダークッキングを防ぎます。



ガスフライヤー

(株)コメットカトウ製

涼しいガスフライヤー

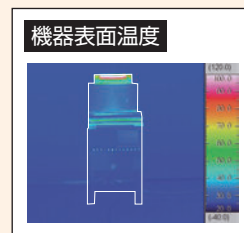


一槽タイプ
10メモリー機能付タイプ



10種類のメニューがインプットでき、デジタルで1℃刻みに温度調整ができるCAセンサーを搭載

- 高効率の浸管(熱効率約61%)
- 10種類のメニューがインプットでき、デジタルで1℃刻みに温度調整ができるCAセンサーを搭載(10メモリー機能付タイプ)
- バックガード高さ250mmと高く、油はね等で壁を汚しにくい設計
- 排気カバーは脱着式のため清掃が容易
- 操作パネルには扉を設け、油の付着を防止
- 丸パイプ脚の採用により、床の清掃性向上
- 空焚きを行っても、3分程度で燃焼を停止し槽割れを防ぐ空焚き停止装置を設置
- 槽内に2ヶ所、槽外に1ヶ所過熱防止装置センサーを設置
- 油槽は高温に耐え、槽割れに非常に強いSUS436Lを採用
- 排油バルブが開いている場合は運転を止めるバルブスイッチを設置



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
CF3-GD13L (16209056)	幅350×奥行600×高さ800	35.0	6.6 (5,700kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 15W	12	50～200	フタ×1、油缶(15ℓ用)×1、ステン油こし(15ℓ用)×1、すくい網×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1
CF3-GD18L (16209057) ハグミュージアム	幅450×奥行600×高さ800	45.0	9.1 (7,800kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 15W	16	50～200	フタ×1、油缶(25ℓ用)×1、ステン油こし(25ℓ用)×1、すくい網×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1
CF3-GD23L (16209058)	幅550×奥行600×高さ800	50.0	11.0 (9,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 20W	20	50～200	フタ×1、油缶(25ℓ用)×1、ステン油こし(25ℓ用)×1、すくい網×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1
CF3-GD27L (16209059)	幅650×奥行600×高さ800	60.0	13.4 (11,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 20W	23	50～200	フタ×1、油缶(25ℓ用)×1、ステン油こし(25ℓ用)×1、すくい網×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1

ガスフライヤー

(株)コメットカトウ製

涼しいガスフライヤー



一槽タイプ 10メモリー機能付タイプ
ろ過装置内蔵タイプ



■排油用ホース(オプション品)
吐出パイプは、排油用ホース(オプション品)と簡単に付け替えができて隣のフライヤーへの、移し替え、一斗缶への移し替えも容易。

涼厨仕様ガスフライヤーにろ過装置(フィルタリングマシン)を内蔵

- メニュープログラム機能で、10種類のメニューをインプットでき、調理温度は最高200℃、調理時間は最長9分59秒まで設定可能。
- ろ過タンクをセットしておけば、操作パネルのスイッチを入れるだけで、素早くろ過作業が可能。
- 高感度CAセンサの採用で食材投入後の油温低下にもすばやく反応し復帰。
- ろ過タンクは本体下部に収納でき、ろ過ポンプはフライヤー本体に内蔵の省スペース設計。ろ過機専用の電源設備は不要。
- 浸管パイプの本数削減と楕円形パイプの採用で、パイプの間隔が広く清掃が容易。(18ℓタイプ3本、23ℓタイプ4本、24ℓタイプ5本)
- 丸パイプ脚の採用により、床の清掃性向上。
- 吐出パイプ(油戻し口)は、安全性の高いカブラ接続のため万が一外れても油が吹き出る心配は不要。
- バックガードが高さ250mmと高く、油はね等で壁を汚しにくい設計。
- 排油バルブが開いている場合は運転を止めるバルブスイッチを設置。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
CF3-GD18L-R (16209060)	幅450×奥行600×高さ800	80.0	9.1 (7,800kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 通常15W ろ過使用時120W	16	50～200	フタ×1、油缶(25ℓ用)×1、ステン油こし(25ℓ用)×1、すくい網×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、ろ過機×1、ろ過機フタ×1、ろ過機ワーク×1、ろ紙(標準)×20、ろ紙(特別)×5、ろ紙受け網×1、荒こし網(25メッシュ)×1
CF3-GD23L-R (16209061)	幅550×奥行600×高さ800	90.0	11.0 (9,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 通常20W ろ過使用時120W	20	50～200	フタ×1、油缶(25ℓ用)×1、ステン油こし(25ℓ用)×1、すくい網×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、ろ過機×1、ろ過機フタ×1、ろ過機ワーク×1、ろ紙(標準)×20、ろ紙(特別)×5、ろ紙受け網×1、荒こし網(25メッシュ)×1
CF3-GD27L-R (16209062)	幅650×奥行600×高さ800	105.0	13.4 (11,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 通常20W ろ過使用時120W	23	50～200	フタ×1、油缶(25ℓ用)×1、ステン油こし(25ℓ用)×1、すくい網×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、ろ過機×1、ろ過機フタ×1、ろ過機ワーク×1、ろ紙(標準)×20、ろ紙(特別)×5、ろ紙受け網×1、荒こし網(25メッシュ)×1

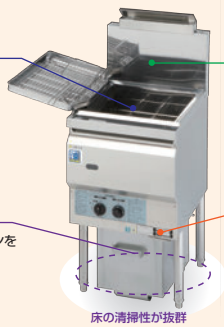
ガスフライヤー

涼しいガスフライヤー



■油槽
耐食性、耐熱性にすぐれた SUS436L を採用。外装は SUS430 のステンレス仕様。浸管の本数が少ないので、清掃が容易です。(12ℓタイプ2本、16ℓタイプ3本、20ℓタイプ4本、23ℓタイプ5本)

■パイプ脚
床の清掃が簡単にでき、キッチンを衛生的に保つパイプ脚の採用。



床の清掃性が抜群

■バックガード
(高さ 250mm)
・バックガードを高くすることにより油のはね返りによる壁面の汚れを防止。
・排気カバーが壁の焼付けを防止。

■排油ハンドル
・大型の排油ハンドルを採用。手を汚さず安全簡単に排油作業が可能。

次世代ガススタンダードフライヤー (低油量タイプ) 揚げ油を節約できるオイルセービングフライヤー誕生!



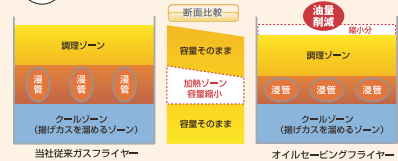
CF3-GA18W-L16 型



CF3-GA18-L16 型の油槽

浸管を横向きにして加熱ゾーンの容量を減らしました。調理ゾーンの容量・クールゾーンの容量・調理能力はそのままで。

その 発想はコロンブスの卵 でした!



標準の使用で 年間6万円油のコストダウンを実現!

※当社従来品CF2-GA18とオイルセービングフライヤーCF3-GA18-L16との比較。3日に1回の揚げ油交換。油単価280円/ℓで計算。

約 240ℓ

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	油量 (ℓ)	サーモ (°C)	付属品
CF3-GA13-L12 (16209063) [一槽タイプ]	幅350×奥行600×高さ800	42.0	6.4 (5,500kcal/h)	(ガス) 15A	12	90~190	すくい網×1、フタ×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶 (15ℓ用) ×1、油こし (15ℓ用) ×1
CF3-GA18-L16 (16209064) [一槽タイプ] <small>ハグミュージアム</small>	幅450×奥行600×高さ800	54.0	9.4 (8,100kcal/h)	(ガス) 15A	16	90~190	すくい網×1、フタ×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶 (25ℓ用) ×1、油こし (25ℓ用) ×1
CF3-GA23-L20 (16209065) [一槽タイプ]	幅550×奥行600×高さ800	58.0	11.4 (9,800kcal/h)	(ガス) 15A	20	90~190	すくい網×1、フタ×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶 (25ℓ用) ×1、油こし (25ℓ用) ×1
CF3-GA27-L23 (16209066) [一槽タイプ]	幅650×奥行600×高さ800	69.0	13.7 (11,800kcal/h)	(ガス) 15A	23	90~190	すくい網×1、フタ×1、底網×1、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶 (25ℓ用) ×1、油こし (25ℓ用) ×1
CF3-GA13W-L12 (16209067) [二槽タイプ]	幅665×奥行600×高さ800	73.0	12.8 (11,000kcal/h)	(ガス) 15A	12×2	90~190	すくい網×1、フタ×1、底網×2、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶 (15ℓ用) ×2、油こし (15ℓ用) ×2
CF3-GA18W-L16 (16209068) [二槽タイプ]	幅865×奥行600×高さ800	89.0	18.8 (16,200kcal/h)	(ガス) 15A	16×2	90~190	すくい網×1、フタ×1、底網×2、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶 (25ℓ用) ×2、油こし (25ℓ用) ×2
CF3-GA23W-L20 (16209069) [二槽タイプ]	幅1,065×奥行600×高さ800	106.0	22.8 (19,600kcal/h)	(ガス) 15A	20×2	90~190	すくい網×1、フタ×1、底網×2、油切りプレート×1、油切りプレート用網×1、油缶 (25ℓ用) ×2、油こし (25ℓ用) ×2

ガスフライヤー

タニコー(株)製

涼しいガスフライヤー 平底油槽タイプ



TGFL-45HSDC型



TGFL-55HSDC型



DH-TCFL-C4050G型

清掃性を重視した平底加熱タイプ

- 加熱時に発生する熱を遮断するための新遮熱機構。
- 可燃物 (可燃壁) への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能。
- 槽内の清掃性を高めるために、浸管の無い「平底 (鍋底)」加熱方式を採用。
- 新開発の燃焼加熱構造により、平底加熱でありながら、熱効率55%超を実現! 飛躍的に向上した経済性と厨房環境。
- 使用油を大幅節約。中間加熱方式に比べ、使用油は約35%節約!

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	油量 (ℓ)	サーモ (°C)	付属品
TGFL-45HSDC (16209245) [一槽タイプ]	幅450×奥行600×高さ800	39.0	8.9 (7,800kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	12	50~200	油切り網×1、油切り×1、フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油缶 (15ℓ用) ×1、油こし網×1、アース線×1
TGFL-55HSDC (16209246) [一槽タイプ]	幅550×奥行600×高さ800	43.0	9.7 (8,400kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	15	50~200	油切り網×1、油切り×1、フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油缶 (18ℓ用) ×1、油こし網×1、アース線×1
DH-TCFL-C4050G (16209244) [卓上タイプ] <small>ハグミュージアム</small>	幅400×奥行500×高さ300	19.0	4.4 (3,800kcal/h)	(ガス) φ13mmガス管	単相100V 13W	6	50~200	フタ×1、敷き網×1、排油ガイドパイプ×1、アース線×1

ガスフライヤー

タニコー(株)製

涼しいガスフライヤー



TGFL-45DC型



TGFL-45ADC型



TGFL-67DCW型



TGFL-87DCW型

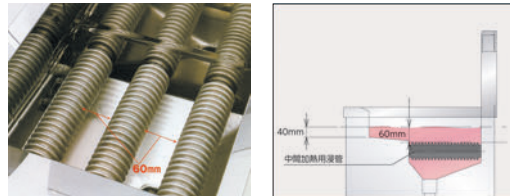


TGFL-55DPC型

ハイパワーで冷凍食品に最適なデラックスタイプ

- 加熱時に発生する熱を遮断するための新遮熱機構。
- 可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能です。
- ペロース式浸管の採用により、優れた熱効率。冷凍食品調理にも最適です。
- 50～200℃までの広範囲温度をマイコン管理。油温を正確に管理するデジタル表示。
- 深型油槽で簡単調理。特にバスケット調理には最適です。

■中間加熱用浸管にペロースタイプのステンレスパイプを採用。熱交換表面積を従来の約2倍に高め、さらに新開発燃焼システムの組み合わせにより油温復帰力を大幅にアップ。(スタンダード・デラックスタイプ共。)



ペロース式加熱パイプ (スタンダードタイプの場合)

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
TGFL-35DC(16209615) 【一槽タイプ】	幅350×奥行 600×高さ800	38.0	7.6 (6,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	15	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×1、ステンレス油缶A(15ℓ用)×1
TGFL-45DC(16209616) 【一槽タイプ】	幅450×奥行 600×高さ800	44.0	10.8 (9,300kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	18	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×1、ステンレス油缶A(18ℓ用)×1
TGFL-55DC(16209617) 【一槽タイプ】	幅550×奥行 600×高さ800	50.0	12.2 (10,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	23	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×2、ステンレス油缶A(23ℓ用)×1
TGFL-67DC(16209618) 【一槽タイプ】	幅670×奥行 600×高さ800	59.0	15.1 (13,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	30	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×2、ステンレス油缶A(15ℓ用)×2
TGFL-87DC(16209619) 【一槽タイプ】	幅870×奥行 600×高さ800	70.0	21.6 (18,600kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	36	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×2、ステンレス油缶A(18ℓ用)×2
TGFL-67DCW(16209620) 【二槽タイプ】	幅670×奥行 600×高さ800	64.0	15.1 (13,000kcal/h)	(ガス) 15A×2	単相100V 26W	15×2	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×2、ステンレス油缶A(15ℓ用)×2
TGFL-87DCW(16209621) 【二槽タイプ】	幅870×奥行 600×高さ800	78.0	21.6 (18,600kcal/h)	(ガス) 15A×2	単相100V 26W	18×2	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×2、ステンレス油缶A(18ℓ用)×2
TGFL-105DCW(16209622) 【二槽タイプ】	幅1,050×奥行 600×高さ800	88.0	24.4 (21,000kcal/h)	(ガス) 15A×2	単相100V 26W	23×2	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×4、ステンレス油缶A(23ℓ用)×2
TGFL-130DCW(16209623) 【二槽タイプ】	幅1,300×奥行 600×高さ800	130.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス) 15A×2	単相100V 26W	30×2	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網×4、ステンレス油缶A(15ℓ用)×4
TGFL-45ADC(16209624) 【一槽タイプ】	幅450×奥行 750×高さ800	48.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	25	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網Bタイプ×1、ステンレス油缶A(25ℓ用)×1
TGFL-55ADC(16209625) 【一槽タイプ】	幅550×奥行 750×高さ800	55.0	13.4 (11,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	31	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網Aタイプ×2、ステンレス油缶A(15ℓ用)×2
TGFL-45ADC2(16209626) 【一槽タイプ】(バスケットタイプ)	幅450×奥行 750×高さ800	48.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	25	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網Bタイプ×1、ステンレス油缶A(25ℓ用)×1、フライバスケットA2×2
TGFL-55ADC2(16209627) 【一槽タイプ】(バスケットタイプ)	幅550×奥行 750×高さ800	55.0	13.4 (11,500kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	31	50～200	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網Aタイプ×2、ステンレス油缶A(15ℓ用)×2、フライバスケットA2×2
TGFL-35DPC(16209628) 【一槽タイプ】(ハイパワータイプ)	幅350×奥行 600×高さ800	38.0	8.1 (7,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	15	50～200	油切り網×1、油切り×1、フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網Bタイプ×1、ステンレス油缶A15ℓ×1
TGFL-45DPC(16209629) 【一槽タイプ】(ハイパワータイプ)	幅450×奥行 600×高さ800	44.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	18	50～200	油切り網×1、油切り×1、フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網Bタイプ×1、ステンレス油缶A18ℓ×1
TGFL-55DPC(16209630) 【一槽タイプ】(ハイパワータイプ)	幅550×奥行 600×高さ800	50.0	13.0 (11,200kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	23	50～200	油切り網×1、油切り×1、フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油こし網Bタイプ×1、ステンレス油缶A23ℓ×1

- ガス客席コンロ/
ガス雑物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷卻機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガスフライヤー

涼しいガスフライヤー



スタンダードタイプ

- 可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能。
- ペロース式浸管の採用により、優れた熱効率。冷凍食品調理にも最適。
- 操作ダイヤルは汚れからガスコントロールユニットを守るため本体に収納。
- 油の異常温度をより速く感知し、ガスを遮断する新型ハイカットサーモを搭載。



TGFL-B43C-U型



TGFL-B65CW-U型

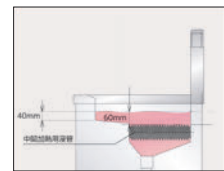


NB-TCFL-C4045G型

■中間加熱用浸管にペロースタイプのステンレスパイプを採用。熱交換表面積を従来の約2倍に高め、さらに新開発燃焼システムの組み合わせにより油温復帰力を大幅にアップ。(スタンダード・テラックスタイプ共。)



ペロース式加熱パイプ



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
TGFL-B30C-U (16209634) 【一槽タイプ】	幅300×奥行600×高さ850	31.0	4.9 (4,200kcal/h)	(ガス) 15A	12	150～210	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、ステンレス油缶NB(10ℓ用)×1、油こし網NB(10ℓ用)×1、転倒防止金具×2
TGFL-B35C-U (16209635) 【一槽タイプ】	幅350×奥行600×高さ850	34.0	6.0 (5,200kcal/h)	(ガス) 15A	15	150～210	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、ステンレス油缶A(15ℓ用)×1、油こし網Bタイプ×1
TGFL-B43C-U (16209636) 【一槽タイプ】	幅430×奥行600×高さ850	40.0	10.0 (8,600kcal/h)	(ガス) 15A	18	150～210	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、ステンレス油缶A(18ℓ用)×1、油こし網Aタイプ×1
TGFL-B53C-U (16209637) 【一槽タイプ】	幅530×奥行600×高さ850	44.0	10.7 (9,200kcal/h)	(ガス) 15A	23	150～210	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、ステンレス油缶A(23ℓ用)×1、油こし網Aタイプ×1
TGFL-B65C-U (16209638) 【一槽タイプ】	幅650×奥行600×高さ850	51.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス) 15A	28	150～210	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、ステンレス油缶A(15ℓ用)×2、油こし網Bタイプ×2
TGFL-B85C-U (16209639) 【二槽タイプ】	幅850×奥行600×高さ850	62.0	20.0 (17,200kcal/h)	(ガス) 15A	38	150～210	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、ステンレス油缶A(18ℓ用)×2、油こし網Aタイプ×2
TGFL-B65CW-U (16209640) 【二槽タイプ】	幅650×奥行600×高さ850	57.0	12.0 (10,400kcal/h)	(ガス) 15A×2	14×2	150～210	フタ×1、すべり板×2、すくい網×1、敷き網×2、ステンレス油缶A(15ℓ用)×2、油こし網Bタイプ×2
TGFL-B85CW-U (16209641) 【二槽タイプ】	幅850×奥行600×高さ850	70.0	20.0 (17,200kcal/h)	(ガス) 15A×2	18×2	150～210	フタ×1、すべり板×2、すくい網×1、敷き網×2、ステンレス油缶A(18ℓ用)×2、油こし網Aタイプ×2
TGFL-B103CW-U (16209642) 【二槽タイプ】	幅1,030×奥行600×高さ850	78.0	21.4 (18,400kcal/h)	(ガス) 15A×2	22×2	150～210	フタ×1、すべり板×2、すくい網×1、敷き網×2、ステンレス油缶A(23ℓ用)×2、油こし網Aタイプ×2
TGFL-B128CW-U (16209643) 【二槽タイプ】	幅1,280×奥行600×高さ850	95.0	28.0 (24,000kcal/h)	(ガス) 15A×2	28×2	150～210	フタ×1、すべり板×2、すくい網×1、敷き網×2、ステンレス油缶A(15ℓ用)×4、油こし網Bタイプ×4
NB-TCFL-C4045G (16209225) 【卓上タイプ】	幅400×奥行450×高さ410	21.5	5.1 (4,400kcal/h)	(ガス) φ13mmゴム管	12	150～210	フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、前かご×1、排油ガイドパイプ×1

ガスフライヤー

タニコー(株)製

涼しいガスフライヤー

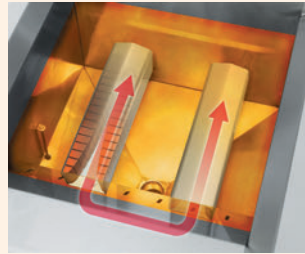
一槽タイプ



SD-TGFL-C45型

デリ・総業用ガスフライヤー

- 新型5角形浸管(熱交換器)の採用により、熱効率69%を達成し、圧倒的な経済性と清掃性も大きく向上。
- 可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能です。
- マイコン制御とデジタル表示で、どなたにでも簡単・確実な油温管理。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
SD-TGFL-C45 (16209239) [ハグミュージアム]	幅450×奥行600×高さ800	40.0	9.1(7,800kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 13W	18	50~200	油切り網×1、油切り×1、フタ×1、すべり板×1、すくい網×1、敷き網×1、油缶(18ℓ用)×1、油こし網×1、アース線×1

ガスフライヤー

(株)パロマ製

涼しいガスパルスフライヤー

二槽タイプ

ろ過装置内蔵タイプ



PF-2S型



PF-11S型

熱効率80%(メーカーデータより)CO₂排出削減にも大きく貢献
高熱効率パルスバーナー搭載

- 高出力
大量に食材を投入しても、スピーディーにカリッと仕上がります。
- 経済性
熱効率大幅アップでガス代を節約。油も長持ちしますのでランニングコストが大幅に低減できます。
- 安全性
排気温度が低い為、排気火災の心配がありません。また、空調の負担を軽減します。
- 新開発クッキングコンピュータ搭載
12個の調理タイマーを搭載。それぞれのタイマーに調理時間を入力できます。調理中も残り時間が表示されますので操作がカンタンで便利です。油の温度管理もコンピュータにおまかせ。
- フィルタリング装置搭載
油槽内の油をワンタッチでろ過する事ができます。直接油にふれることがないので、どなたでも、安全でカンタン、スピーディーに操作できます。

※消耗品(フィルター・点火プラグ)は定期的な交換が必要です。
※標準納期は約1ヶ月です。

型式	寸法(mm)	揚面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
PF-2S (16209001) [ハグミュージアム]	幅407×奥行780×高さ1,231 (排気筒含む)	(幅171×奥行537)×2	101.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 600Wコード2m	14×2	93~182	フライヤーカバー、バスケットハンガー、スクリーン×2、ポーカローッド、排油アダプター-B、フィルター(濾紙)×30
PF-11S (16209002)	幅794×奥行780×高さ1,231 (排気筒含む)	(幅352×奥行537)×2	220.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 600Wコード2m	27×2	93~182	フライヤーカバー、バスケットハンガー×2、スクリーン×2、ポーカローッド、排油アダプター、フィルター(濾紙)×30



- ガス客席コンロ/ガス跡物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチームコンベクションオープン
- ガス固定製菓製パンオープン
- 製菓製パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャーポイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススプーオーマ
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給湯機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバクトグリラー
- ガスチャップロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススプォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス監視器
- ご使用上の注意

ガスフライヤー

(株)フジマック製

涼しいガス給食用フライヤー 平底油槽タイプ



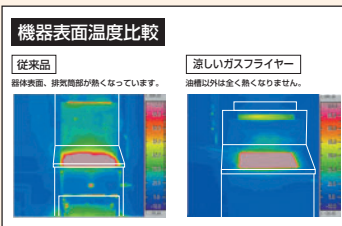
FGF2723R型
(排油位置向って右タイプ)



FGFD40A型

低輻射・高効率フライヤー、調理環境を改善して大量調理に対応！

- 伝熱フィン採用により平底でも熱効率50%を実現。
- 温度復帰能力に優れており調理時間も従来比約30%短縮(メーカー品比)。
- 油槽は各部R加工により清掃性向上。



操作パネル

調理温度の設定・確認が容易に行えるデジタル表示&タッチパネル方式を採用



R加工

型式	寸法(mm)	揚面積・高さ(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
FGF2723R (16209301) ※ 【一槽タイプ】 【ハグミュージアム】	幅800× 奥行650× 高さ800	幅600× 奥行410× 高さ105	80.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相 100V 20W	27	50～200	アタッチメント接続管1、排油ア タッチメント1、フタ1、すくい網 1、オイル缶1、こし網1、底網1
FGF2723L (16209302) ※ 【一槽タイプ】	幅800× 奥行650× 高さ800	幅600× 奥行410× 高さ105	80.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相 100V 20W	27	50～200	アタッチメント接続管1、排油ア タッチメント1、フタ1、すくい網 1、オイル缶1、こし網1、底網1
FGFD40A (16209327) ※ 【一槽タイプ】	幅900× 奥行800× 高さ800	幅800× 奥行580× 高さ50	100.0	34.9(30,000kcal/h)	(ガス) 25A	単相 100V 20W	40	50～200	底網1、すくい網1、こし網1、 オイル缶2、シリコンヘラ1、フタ1

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガスフライヤー

(株)フジマック製

涼しいガス卓上平底フライヤー 卓上タイプ 平底油槽タイプ



(FGFA147T型)
(FGFA147AL型)



FGFA147型



FGFA147T型



FGFA147AL型

熱効率が高く清掃性にも優れた 平底加熱方式を採用

- 過熱防止装置と空焚防止装置を搭載。
- 油温を1℃刻みで設定できる電子式温度調節機能と2通りの温度設定が記憶できるメモリー機能を搭載。
- 油温コントロールには比例制御方式を採用し、常に安定した油温を維持。

バスケットタイプ

型式	寸法(mm)	揚面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
FGFA147 (16209330) ※	幅350×奥行750 ×高さ385	幅258×奥行366 ×深さ100	31.0	7.2 (6,200kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 13W	14	50～190	底網1、排油アタッチメント1、 フロートスイッチカバー×1
FGFA147T (16209331) ※	幅350×奥行750 ×高さ385	幅258×奥行366 ×深さ100	31.0	7.2 (6,200kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 19W	14	50～190	底網1、排油アタッチメント1、 フロートスイッチカバー×1
FGFA147AL (16209332) ※ 【オートリフト付】 【ハグミュージアム】	幅350×奥行800 ×高さ385	幅110×2×奥行275 ×深さ100	53.0	7.2 (6,200kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 53W	14	50～190	底網1、排油アタッチメント1、 フロートスイッチカバー×1

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

※メーカーによる定期点検が必要となります。
※故意に空焚運転をしないようご注意ください。
※洗浄時は中性洗剤をご使用下さい。

ガスフライヤー

(株)フジマック製

涼しいガス天ぷらフライヤー

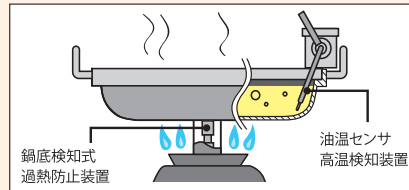
卓上タイプ 油槽脱着タイプ



FGF400TPC型

専用天ぷらナベの採用で、
天ぷらナベとコンロを使用した調理と変わらない
“美味しい天ぷら”が揚げられます

- 電子温度調節器でキメ細かな温度管理が可能。
- 油温が250℃以上に達すると、自動的にガスを遮断する安全設計。
- 専用天ぷらナベを簡単に取り外すことができるので、清掃や油の交換が楽に行えます。
- 油温センサーが油の中に入っていないとバーナーに着火しない安全機構を採用。
- 鍋底検知式過熱防止装置を搭載。



型式	寸法(mm)	調理有効寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
FGF400TPC (16209329) ※ ハグミュージアム	幅530×奥行600 ×高さ265	φ390 ×深さ48	32.0	10.5(9,000kcal/h)	(ガス) φ13mm ゴム管	単相 100V15W	5	50～200	専用天ぷらナベ φ400mmアルミ製鍋物1

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガスフライヤー

(株)フジマック製

涼しいガス卓上フライヤー

卓上タイプ



FGF16TC型

省スペースでコンパクトな卓上タイプ

- 冷蔵・冷凍庫の上に置いても作業しやすい高さ265mmのコンパクト設計。
- ヒートパイプによる中間加熱方式を採用。油を高温の上層と低温の下層に分離するため、揚げカスや水分は下層に沈み、揚げ上がりは上質で、また、油の酸化や品質劣化を低減して油を長持ちさせる低コストタイプ。

型式	寸法(mm)	揚面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
FGF10TC (16209012) ※	幅370×奥行600 ×高さ265	幅320× 奥行300	24.0	8.14 (7,000kcal/h)	(ガス) 15A	10	90～200	フタ1、底網1、排油アタッチメント1、掃除棒1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1
FGF16TC (16209013) ※	幅370×奥行750 ×高さ265	幅320× 奥行425	27.0	10.5 (9,000kcal/h)	(ガス) 15A	16	90～200	フタ1、底網1、排油アタッチメント1、掃除棒1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1
FGF18TC (16209014) ※	幅370×奥行750 ×高さ265	幅320× 奥行360	30.0	10.5 (9,000kcal/h)	(ガス) 15A	18	90～200	フタ1、底網1、排油アタッチメント1、掃除棒1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

- ガス客席コンロ/
ガス跡物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス監視器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス備物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス留置器
- ご使用上の注意

ガスフライヤー

(株)フジマック製

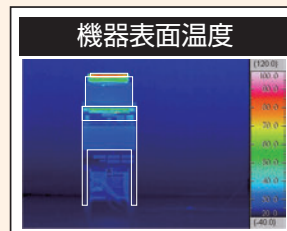
涼しいガスフライヤー 一槽タイプ



FGF21HKA型

操作性、調理環境をさらに向上させました

- 伝熱フィンの間を燃焼ガスが流れる「ヒータパイプ方式」により60%以上という熱効率を達成しました。
- 温度復帰能力に優れ、食材の品質を落とすことなく調理が可能です。
- 電子温度器により、デジタル表示で油の温度を1℃刻みで管理することができます。



型式	寸法 (mm)	揚面積 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	油量 (ℓ)	サーモ (°C)	付属品
FGF14HKA (16209318) ※	幅350× 奥行600× 高さ850	幅300× 奥行360	39.0	6.05 (5,200kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 15W	14	50～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶(車輪付)1
FGF18HKA (16209314) ※ ハグミュージアム	幅450× 奥行600× 高さ850	幅400× 奥行360	43.0	8.37 (7,200kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 15W	18	50～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶(車輪付)1
FGF21HKA (16209315) ※	幅550× 奥行600× 高さ850	幅500× 奥行360	47.0	9.77 (8,400kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 15W	21	50～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶(車輪付)1
FGF25HKA (16209319) ※	幅650× 奥行600× 高さ850	幅600× 奥行360	56.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 15W	25	50～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶(車輪付)1

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガスフライヤー

(株)フジマック製

涼しいガスフライヤー 一槽タイプ

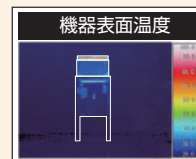


FGF14NB型

FGF18NB型

リーズナブル価格の涼しいガスフライヤー

- ステンレスプレスバーナと新型対流フィンにより当社従来モデル(FGF-NA)に比べ同等の調理性能で低燃費。ガス消費量を約5%低減。
- メインバーナー及び対流フィンには耐久性に優れたステンレス鋼板を採用。
- ガスコントローラは熱による故障等のトラブルを軽減させるため機器下部へ設置。
- 機器下部や床面の清掃がしやすいよう脚部に丸パイプを採用。



奥行600mmタイプ									
型式	寸法 (mm)	揚面積 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	油量 (ℓ)	サーモ (°C)	付属品	
FGF14NB (16209321) ※	幅350× 奥行600× 高さ850	間口300× 奥行360	33.0	6.63 (5,700kcal/h)	(ガス) 15A	14	90～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶1(230×535×265mm)	
FGF18NB (16209322) ※	幅450× 奥行600× 高さ850	間口400× 奥行360	37.0	10.0 (8,600kcal/h)	(ガス) 15A	18	90～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶1(300×535×265mm)	
FGF21NB (16209323) ※	幅550× 奥行600× 高さ850	間口500× 奥行360	41.0	13.3 (11,400kcal/h)	(ガス) 15A	21	90～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶1(350×535×265mm)	
FGF25NB (16209324) ※	幅650× 奥行600× 高さ850	間口600× 奥行360	45.0	16.5 (14,200kcal/h)	(ガス) 15A	25	90～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶1(350×535×265mm)	

奥行750mmタイプ									
型式	寸法 (mm)	揚面積 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	油量 (ℓ)	サーモ (°C)	付属品	
FGF18NB75 (16209325) ※	幅400× 奥行750× 高さ850	間口350× 奥行445	38.0	10.0 (8,600kcal/h)	(ガス) 15A	18	90～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶1(230×615×265mm)	
FGF21NB75 (16209326) ※	幅500× 奥行750× 高さ850	間口400× 奥行445	42.0	13.3 (11,400kcal/h)	(ガス) 15A	21	90～200	フタ1、スクイ網1、アゲ網1、アゲ板1、底網1、コシ網1、オイル缶1(350×535×265mm)	

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガスフライヤー

ホシザキ(株)製

涼しいガスフライヤー



FL-18A-GA型



FL-18A-GA-2型



FL-18A-GA-L型

熱源を壁面にする「側面加熱方式」採用でキレイに揚げり、清掃性も向上

●「待機ボタン」の使用で、油の劣化やガスの消費量を低減。

油とガスのムダを低減

待機ボタン NEW

アイドルタイムの油温を低温で一定に保ち、油の劣化やガスの消費量を低減できます。

低温キープ

掃除の手間をカット

洗浄ボタン NEW

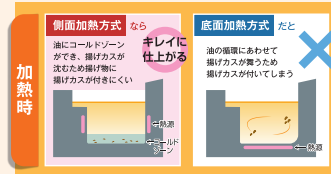
水を張ってボタンを押せば、油槽掃除に最適な温度をキープできます。

ボタンをワンタッチ

※初期設定では100℃と120℃に設定されています。

●コールドゾーンに揚げカスが沈むため、揚げ物に揚げカスが付きにくい。

●浸管が無いので底に溜まった揚げカスの取り除きも簡単。



●セパレート操作パネル(オプション品)を取り付けることによって、立ったままで、油温や設定の変更、確認が可能。



型式	寸法(mm)	揚面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
FL-18A-GA ホシザキ京阪株(16209030) ホシザキ阪神株(16209040) [一槽タイプ]	幅450× 奥行598× 高さ800 (排気筒含む 1,247)	幅370× 奥行430	43.0	10.0 (8,600kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 22W	18	50～200	油缶1、油こし網1、油切り 1、油切り網1、油槽フタ1、 すくい網1、しき網1
FL-18A-GA-L※ ホシザキ京阪株(16209031) ホシザキ阪神株(16209041) [ハグミュージアム][一槽・排気延長タイプ]	幅450× 奥行598× 高さ800 (排気筒含む 1,797)	幅370× 奥行430	53.0	10.0 (8,600kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 22W	18	50～200	油缶1、油こし網1、油切り 1、油切り網1、油槽フタ1、 すくい網1、しき網1
FL-18A-GA-2※ ホシザキ京阪株(16209032) ホシザキ阪神株(16209042) [二槽連結タイプ]	幅905× 奥行598× 高さ800 (排気筒含む 1,247)	(幅370× 奥行430) ×2	85.0	20.0 (17,200kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 22W×2	18×2	50～200	油缶2、油こし網2、油切り 2、油切り網2、油槽フタ2、 すくい網2、しき網2、連結 カバー1
FL-27A-GA ホシザキ京阪株(16209034) ホシザキ阪神株(16209044) [一槽タイプ]	幅650× 奥行598× 高さ800 (排気筒含む 1,247)	幅570× 奥行430	56.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 22W	27	50～200	油缶2、油こし網2、油切り 1、油切り網1、油槽フタ1、 すくい網1、しき網1
FL-27A-GA-L※ ホシザキ京阪株(16209035) ホシザキ阪神株(16209045) [一槽・排気延長タイプ]	幅650× 奥行598× 高さ800 (排気筒含む 1,797)	幅570× 奥行430	70.0	15.0 (12,900kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 22W	27	50～200	油缶2、油こし網2、油切り 1、油切り網1、油槽フタ1、 すくい網1、しき網1
FL-27A-GA-2※ ホシザキ京阪株(16209036) ホシザキ阪神株(16209046) [二槽連結タイプ]	幅1,305× 奥行598× 高さ800 (排気筒含む 1,247)	(幅570× 奥行430) ×2	110.0	30.0 (25,800kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 22W×2	27×2	50～200	油缶4、油こし網4、油切り 2、油切り網2、油槽フタ2、 すくい網2、しき網2、連結 カバー1

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガスフライヤー

涼しいデリカ向けガスフライヤー 一槽タイプ



MGF-CD27BL型

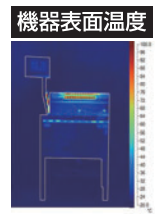
MGF-CDL27BR型

99メニュー登録可能。二度揚げもプログラム可能。

●油の温度、時間、二度揚げのステップ調理も予めプログラム可能。



- 油温を設定より20℃低い状態で維持するエコモードで油の劣化を防ぎ余分なエネルギーの消費を抑制。
- 熱効率に優れた大型ホールヒートパイブを採用。



- 10秒刻みで設定可能なオートリフト機能を搭載。延長キーで調理後の二度揚げなど微妙な調整も可能。
(MGF-CDL27BL型・MGF-CDL27BR型)

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
MGF-CD27BL (16209296)	幅650× 奥行600× 高さ800	66.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 25W	27	90～220	仕切り網1、油缶 小2、油コシ網 小2、スクイ網1、スベリ板1、油切板1、油切網1、フタ1
MGF-CD27BR (16209297)	幅650× 奥行600× 高さ800	66.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 25W	27	90～220	仕切り網1、油缶 小2、油コシ網 小2、スクイ網1、スベリ板1、油切板1、油切網1、フタ1
MGF-CDL27BL (16209298) [オートリフト付]	幅650× 奥行735× 高さ800	77.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 75W	27	90～220	仕切り網1、油缶 小2、油コシ網 小2、スクイ網1、フライカゴ1、フタ1
MGF-CDL27BR (16209299) [ハグミュージアム [オートリフト付]	幅650× 奥行735× 高さ800	77.0	14.0 (12,000kcal/h)	(ガス) 15A	単相100V 75W	27	90～220	仕切り網1、油缶 小2、油コシ網 小2、スクイ網1、フライカゴ1、フタ1

ガスフライヤー

涼しいガスフライヤー 低油量タイプ 一槽タイプ



MGF-CE12型

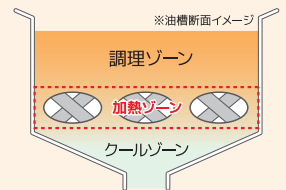
MGF-CE16型

MGF-CE20型

MGF-CE23型

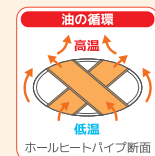
油代にかかるコストを節減した低油量タイプ

- 特殊楕円ホールヒートパイブを採用し、調理面積はそのままに油量の削減を実現し、油代にかかるコストを節減。



低油量タイプ

- 独自の特殊循環加熱方式により、高い熱効率を実現。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
MGF-CE12 (16209293)	幅350× 奥行600×高さ800 (バック高さ150)	41.0	6.40 (5,500kcal/h)	(ガス) 15A	12	160～220	ヒートプロテクター1、油缶 小1、油コシ網 小1、油切板1、油切網1、仕切網1、フタ1、スクイ網1、スベリ板1
MGF-CE16 (16209269)	幅450× 奥行600×高さ800 (バック高さ150)	46.5	8.72 (7,500kcal/h)	(ガス) 15A	16	160～220	ヒートプロテクター1、油缶 大1、油コシ網 大1、油切板1、油切網1、仕切網1、フタ1、スクイ網1、スベリ板1
MGF-CE20 (16209294)	幅550× 奥行600×高さ800 (バック高さ150)	54.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス) 15A	20	160～220	ヒートプロテクター1、油缶 大1、油コシ網 大1、油切板1、油切網1、仕切網1、フタ1、スクイ網1、スベリ板1
MGF-CE23 (16209295)	幅650× 奥行600×高さ800 (バック高さ150)	64.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス) 15A	23	160～220	ヒートプロテクター1、油缶 大1、油コシ網 大1、油切板1、油切網1、仕切網1、フタ1、スクイ網1、スベリ板1

ガスフライヤー

(株)マルゼン製

涼しいガスフライヤー



涼しいガスフライヤー

- 調理中、手の触れるおそれのある前カマチ部に、ヒートプロテクターを付属することで、やけどの心配がありません。ヒートプロテクターは取り外し可能で、清掃も容易に行えます。
- モップ等が入りやすいように床面から150mmの隙間を設け、清掃性を向上。又、ガス接続作業もスムーズに実施可能。



MGF-C13FK型



MGF-C18K型



MGF-C23K型



MGF-C23WK型



MGF-C12TJ型

奥行610mmタイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(°C)	付属品
MGF-C13K (16209700) 【一槽タイプ】	幅330×奥行610 ×高さ800	35.5	6.4 (5,500kcal/h)	(ガス)15A	13	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(小)×1、油コシ網(小)×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C18K (16209701) 【一槽タイプ】	幅430×奥行610 ×高さ800	37.0	8.72(7,500kcal/h)	(ガス)15A	18	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(大)×1、油コシ網(大)×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C23K (16209702) 【一槽タイプ】	幅530×奥行610 ×高さ800	44.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス)15A	23	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(大)×1、油コシ網(大)×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C30K (16209703) 【一槽タイプ】	幅680×奥行610 ×高さ800	54.0	14.5 (12,500kcal/h)	(ガス)15A	30	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(小)×2、油コシ網(小)×2、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C40K (16209704) 【一槽タイプ】	幅880×奥行610 ×高さ800	60.0	17.4 (15,000kcal/h)	(ガス)15A	40	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(大)×1、油缶(小)×1、油コシ網(大)×1、油コシ網(小)×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C13FK (16209705) 【ファーストフード用】	幅330×奥行610 ×高さ800	35.5	6.4 (5,500kcal/h)	(ガス)15A	18	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(小)×1、油コシ網(小)×1、フライカゴ×2、カゴ掛×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C13WK (16209706) 【二槽タイプ】	幅630×奥行610 ×高さ800	55.5	12.8 (11,000kcal/h)	(ガス)15A	13×2	160～220	フタ×1、仕切網×2、油缶(小)×2、油コシ網(小)×2、スクイ網×2、スベリ板×2、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C18WK (16209707) 【二槽タイプ】	幅830×奥行610 ×高さ800	69.0	17.4 (15,000kcal/h)	(ガス)15A	18×2	160～220	フタ×1、仕切網×2、油缶(大)×2、油コシ網(大)×2、スクイ網×2、スベリ板×2、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C23WK (16209708) 【二槽タイプ】	幅1,030×奥行610 ×高さ800	78.0	23.3 (20,000kcal/h)	(ガス)15A	23×2	160～220	フタ×2、仕切網×2、油缶(大)×2、油コシ網(大)×2、スクイ網×2、スベリ板×2、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C30WK (16209709) 【二槽タイプ】	幅1,330×奥行610 ×高さ800	102.0	29.1 (25,000kcal/h)	(ガス)15A ×2	30×2	160～220	フタ×2、仕切網×2、油缶(大)×2、油缶(小)×1、油コシ網(大)×2、油コシ網(小)×1、スクイ網×2、スベリ板×2、油切板×1、油切網×1、ヒートプロテクター×1
MGF-C12TJ (16209268) 【卓上タイプ】	幅400×奥行510 ×高さ400	28.0	6.4 (5,500kcal/h)	(ガス)φ13mm ゴム管	12	160～220	フタ×1、仕切網×1、スクイ網×1、前カゴ×1

- ガス客席コンロ/
ガス跡物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー**
- ガスめん釜
- ガススープウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガススティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガスフライヤー

涼しいガスフライヤー 一槽タイプ



奥行き450mmのコンパクトタイプ

●据置き型で油量10リットルの小油量タイプも採用。



MGF-CM10K型



MGF-CM13K型



MGF-CM18K型

奥行450mmタイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
MGF-CM10K(16209716)	幅330×奥行450×高さ800	36.0	6.4 (5,500kcal/h)	(ガス)15A	10	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(小)×1、油コン網(小)×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1
MGF-CM13K(16209717)	幅430×奥行450×高さ800	41.0	8.72(7,500kcal/h)	(ガス)15A	13	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(大)×1、油コン網(大)×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1
MGF-CM18K(16209718)	幅530×奥行450×高さ800	47.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス)15A	18	160～220	フタ×1、仕切網×1、油缶(大)×1、油コン網(大)×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1

ガスフライヤー

遠赤外線ガスフライヤー



DF-015J型



DF-020WJ型



XF-046J型

遠赤外線を活かしたフライヤー

- サンプルート(遠赤外線仕切板)を油槽内部に入れることで遠赤外線調理が可能。
- 遠赤外線加熱は、遠赤外線の浸透効果で揚げ物の芯温が速く上がり、合わせて通常より3～5℃低い油温で揚げられます。

●遠赤外線調理の特徴

味 素材の風味を充分に生かす効果があります。お肉などは非常にジューシーに仕上がります。	仕上がりに 油切れが良く、カラッと揚がります。
スピード 素材の急速な温度上昇が均等に進行し、短時間で満足のおく揚げになります。	省エネ 立ち上がり早く、燃焼の節約でもっとも効率的なサーモ調節を認め、発熱時間を短縮し、省エネコスト低減というメリットにつながります。



サンプルート

型式	寸法(mm)	揚面積(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	油量(ℓ)	サーモ(℃)	付属品
DF-015J(16209104)※ 【一槽タイプ】	幅 360×奥行600×高さ800	300×460	39.0	8.7 (7,500kcal/h)	(ガス)15A	15	90～220	天蓋×1・サンプルート×1・スクイアミ×1・油切本体×1・油切アミ×1・プラスチックバケツ×1・角カゴ×1
DF-020J(16209105)※ 【一槽タイプ】	幅 450×奥行600×高さ800	390×460	43.0	10.5 (9,000kcal/h)	(ガス)15A	20	90～220	天蓋×1・サンプルート×1・スクイアミ×1・油切本体×1・油切アミ×1・プラスチックバケツ×1・角カゴ×1
DF-025J(16209106)※ 【一槽タイプ】	幅 540×奥行600×高さ800	480×460	48.0	11.6 (10,000kcal/h)	(ガス)15A	25	90～220	天蓋×1・サンプルート×1・スクイアミ×1・油切本体×1・油切アミ×1・プラスチックバケツ×1・角カゴ×1
DF-015WJ(16209107)※ 【二槽タイプ】	幅 680×奥行600×高さ800	(300×460)×2	69.0	17.4 (15,000kcal/h)	(ガス)15A	15×2	90～220	天蓋×1・サンプルート×1・スクイアミ×1・油切本体×1・油切アミ×1・プラスチックバケツ×1・角カゴ×1
DF-020WJ(16209108)※ 【二槽タイプ】	幅 860×奥行600×高さ800	(390×460)×2	77.0	21.0 (18,000kcal/h)	(ガス)15A	20×2	90～220	天蓋×1・サンプルート×1・スクイアミ×1・油切本体×1・油切アミ×1・プラスチックバケツ×1・角カゴ×1
DF-025WJ(16209109)※ 【二槽タイプ】	幅1,040×奥行600×高さ800	(480×460)×2	82.0	23.2 (20,000kcal/h)	(ガス)15A	25×2	90～220	天蓋×1・サンプルート×1・スクイアミ×1・油切本体×1・油切アミ×1・プラスチックバケツ×1・角カゴ×1
XF-046J(16209110) 【卓上タイプ】	幅 450×奥行600×高さ350	400×450	37.0	8.7 (7,500kcal/h)	(ガス)15A	15	90～220	天蓋×1・サンプルート×1・前かご×1・スクイアミ×1

※発注日から7日以内の納品をご希望の場合送料必要。

(別売部品)前カゴ・仕切り網(一槽・二槽タイプ)

油切本体・油切アミ・仕切り網・プラスチックバケツ・角カゴ(卓上タイプ)

ガスフライヤー

(株)マルゼン製

マイコンガスフライヤー



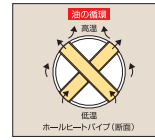
MXF-036C型



MXF-096WC型

油温管理が正確なマイコン搭載フライヤー

- マイコン搭載により、100℃～240℃まで油温管理が正確にできます。
- 操作はすべてワンタッチパネル、正確で見やすいデジタル油温表示です。
- 比例制御により、油の過剰加熱を抑え、油の酸化を抑制。
- 特殊楕円ホールヒートパイプの親切設計により、油槽の底まで手が入り操作性も一段と向上。
- 熱効率大幅アップの特殊楕円ホールヒートパイプにより、省エネを実現。さらにパーナーのカロリーアップにより、食材による油温低下に素早く対応。



型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	油量 (ℓ)	サーモ (℃)	付属品
MXF-036C (16209710) 【一槽タイプ】	幅350×奥行600×高さ800	46.0	7.56 (6,500kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 20W	14	100～240	フタ×1、仕切網×1、油缶 小×1、油コシ網×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1
MXF-046C (16209711) 【一槽タイプ】	幅450×奥行600×高さ800	53.0	10.5 (9,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 20W	19	100～240	フタ×1、仕切網×1、油缶 大×1、油コシ網×1、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1
MXF-056C (16209712) 【一槽タイプ】	幅550×奥行600×高さ800	61.0	12.8 (11,000kcal/h)	(ガス) 20A	単相100V 20W	24	100～240	フタ×1、仕切網×1、油缶 小×2、油コシ網×2、スクイ網×1、スベリ板×1、油切板×1、油切網×1
MXF-076WC (16209713) 【二槽タイプ】	幅700×奥行600×高さ800	81.0	15.1 (13,000kcal/h)	(ガス) 20A×2	単相100V 40W	14×2	100～240	フタ×1、仕切網×2、油缶 小×2、油コシ網×2、スクイ網×2、スベリ板×2、油切板×1、油切網×1
MXF-096WC (16209714) 【二槽タイプ】	幅900×奥行600×高さ800	95.0	20.9 (18,000kcal/h)	(ガス) 20A×2	単相100V 40W	19×2	100～240	フタ×1、仕切網×2、油缶 大×2、油コシ網×2、スクイ網×2、スベリ板×2、油切板×1、油切網×1
MXF-116WC (16209715) 【二槽タイプ】	幅1,100×奥行600×高さ800	110.0	25.6 (22,000kcal/h)	(ガス) 20A×2	単相100V 40W	24×2	100～240	フタ左×1、フタ右×1、仕切網×2、油缶 大×1、油缶 小×2、油コシ網×3、スクイ網×2、スベリ板×2、油切板×1、油切網×1

ガスめん釜

(株)コメットカトウ製

涼しいガス茹で麺器



高熱効率の省エネ設計

- 高熱効率の省エネ設計
78%の高熱効率の省エネ設計。(CMR2タイプ)
- 冷凍麺にも対応可能な高火力。(CMR2タイプ)
- すぐれた耐久性
槽には耐久性に優れたSUS316を採用。
- 弱火ポジション付操作つまみ
弱火ポジション付操作つまみの採用により、アイドルタイム時の省エネ性がアップ。
- 丸テボ・角テボどちらにも対応。



CMR2-4型



CMR2-6型



CM-4560型



CM-6060型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	テボ数
CMR2-4 (16249400) 【高火力タイプ】	幅500×奥行620×高さ800	53.0	12.8 (11,000kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 15A (排水) 25A	4
CMR2-6 (16249401) 【高火力タイプ】	幅650×奥行620×高さ800	63.0	17.4 (15,000kcal/h)	(ガス) 20A (給水) 15A (排水) 25A	6
CM-4560 (16249402)	幅450×奥行600×高さ800	48.0	9.1 (7,800kcal/h)	(ガス) 15A (排水) 25A	4
CM-6060 (16249403)	幅600×奥行600×高さ800	60.0	12.8 (11,000kcal/h)	(ガス) 15A (排水) 25A	6

ガスめん釜

涼しいガススパゲティーボイラー



TGSB-45DH型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	容量 (ℓ)	付属品
TGSB-45DH (16249019) 【角カゴ式】	幅450×奥行600 ×高さ800	57.0	9.3 (8,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 25A	32	ゆでカゴ(幅100×奥行290×高さ150)×3、カゴ受け×1、パッフル板×1、ドブカゴ×1

パイプがない「スマートクリーンタイプ」

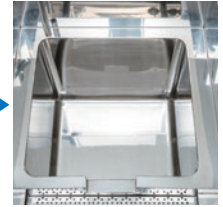
省エネ、さらに清掃ラクラク

スマートクリーンタイプ

従来タイプ



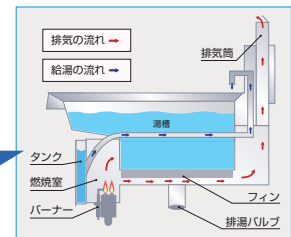
スマートクリーンタイプ



中間加熱パイプをなくし、手が届きにくい場所がなくなりました。従来タイプにくらべ、簡単・キレイに清掃ができます。

湯温の低下を軽減

燃焼室にタンクを設置し、燃焼部の燃焼熱を利用して水を温めます。これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。
※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置をご利用下さい。



湯槽の下に、新開発のフィンを取り付け底加熱タイプでトップクラスの熱効率を実現。従来機の熱交換パイプより下の湯量を除く事により、従来機と同等以上のランニングコストを実現しました。

ガスめん釜

涼しいガススパゲティーボイラー



TGSB-50型



TGSB-90W型



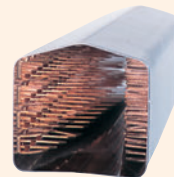
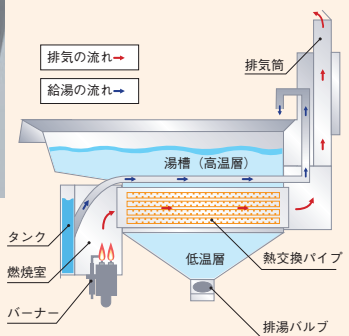
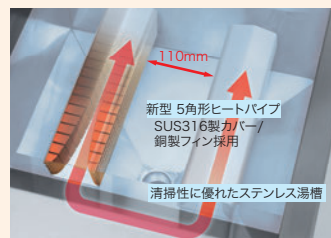
TGSB-50R型



TGSB-90WR型

70%の熱効率が、ランニングコストを大幅に削減 厨房の理想を追求したスパゲティーボイラー

- 排気温度を従来製品の1/2にまで抑え、手をかざせる状態を実現。
- 14ヶ所の銅フィンが、従来の高効率タイプより熱効率を大幅に改善。
- 燃焼室にタンクを設置し、燃焼部排熱を利用して水を温め、これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減。
※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置をご利用下さい。



型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	容量 (ℓ)	付属品
TGSB-50R (16249015) 【反転角カゴ式】 ハグミュージアム	幅500×奥行650×高さ800	75.0	9.3(8,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A(排水) 32A	43	ゆでカゴ(幅92×奥行280×高さ230)×3、受けカゴ1、中底1
TGSB-90WR (16249016) 【反転角カゴ式】	幅900×奥行650×高さ800	140.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A(排水) 32A	43×2	ゆでカゴ(幅92×奥行280×高さ230)×6、受けカゴ×2、中底×2
TGSB-50 (16249017) 【角カゴ式】	幅500×奥行600×高さ800	55.0	9.3(8,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A(排水) 32A	38	ゆでカゴ(幅85×奥行280×高さ140)×3 中底×1
TGSB-90W (16249018) 【角カゴ式】	幅900×奥行600×高さ800	110.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A(排水) 32A	38×2	ゆでカゴ(幅85×奥行280×高さ140)×6 中底×2

ガスめん釜

タニコー(株)製

涼しいガスゆで麺器



熱効率77%でランニングコスト大幅減の省エネゆで麺器！

- 排気温度を従来品の1/2まで削減。(メーカー品比)
- アイドリング機能搭載で待機時のランニングコストを大幅に低減。
- 従来以下でガス消費量が冷凍麺にも対応。(メーカー品比)
- 燃焼部排熱利用の給水タンクを設置。これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能。
- 高効率中間加熱パイプ採用で、メーカー従来品に比べパイプ数を減らすことができ、湯槽の清掃がラクラク。



TGUS-60型

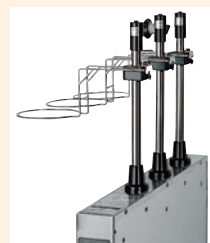


TGUS-45A型



TGUS-90AW型

オートリフター



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	テボ数
TGUS-45 (16249111) 【奥行600mmタイプ】	幅450×奥行600×高さ800	55.0	9.3(8,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)32A	—	4
TGUS-60 (16249105) 【奥行600mmタイプ】 ハグミュージアム	幅600×奥行600×高さ800	60.0	13.9(12,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)32A	—	6
TGUS-90W (16249106) 【奥行600mmタイプ】	幅900×奥行600×高さ800	105.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)32A	—	8
TGUS-45A (16249112) 【奥行750mmタイプ】	幅450×奥行750×高さ800	70.0	13.9(12,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)32A	—	6
TGUS-60A (16249108) 【奥行750mmタイプ】	幅600×奥行750×高さ800	83.0	17.4(15,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)32A	—	9
TGUS-90AW (16249109) 【奥行750mmタイプ】	幅900×奥行750×高さ800	120.0	27.9(24,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)32A	—	12
TGUS-45AL (16249113) 【奥行750mmタイプ】(オートリフト付)	幅590×奥行750×高さ800	70.0	13.9(12,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)32A	単相100V 13W×2	6

ガスめん釜

日本洗浄機(株)製

涼しいオートリフター付ガス自動茹麺機

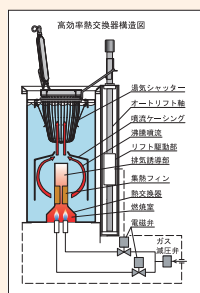


超高効率熱交換器搭載！きわだつ省エネ性能
タッチダウンセンサーで使いやすさも抜群！

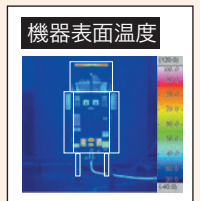
- 新開発の熱交換ユニットは70%以上の高効率を発揮し、少ないガス消費量で十分な沸騰を持続します。
- 左右2基の独立した電子制御バーナーを搭載(UM671G型)し各バーナーを強・弱2段階にコントロールすることで緩急自在の省エネ運転を可能とします。さらに電子式フレームロック安全装置により高い安全性を確保しています。
- 手で小まめに安全に給水量を調節することができます。
- リフトキャップを軽く押すと、押したリフトがリフトダウンする使いやすさを追求したタッチダウンセンサー。リフトのデジタルタイマーは、簡単設定の減算式です。
- 湯気の発生を極力おさえ省エネ性を高め、厨房室の環境をクリーンに保ちます。



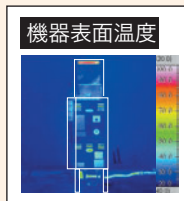
UM671G型



UMR372G型



機器表面温度



機器表面温度

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	テボ数
UM671G (16249009) ハグミュージアム	幅540×奥行700×高さ1,175(排気筒含む)	70.0	18.3(15,700kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相100V 90W	6
UMR372G オートリフト 右側 (16249501)	幅330×奥行700×高さ1,180(排気筒含む)	56.0	9.2(7,900kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相100V 50W	3
UML372G オートリフト 左側 (16249502)	幅330×奥行700×高さ1,180(排気筒含む)	56.0	9.2(7,900kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相100V 50W	3

- ガス客席コンロ/ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立炊炊飯器
- ガス蒸気コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給湯機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガステーブルレンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガステーブルコンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/ガスコンバウトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガスめん釜

日本洗浄機(株)製

涼しいオートリフター付ガス自動茹麺機

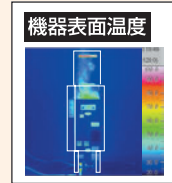
無沸騰タイプ



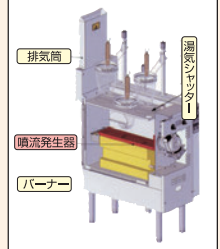
UM721GB型 UML521GB型

湯気上がりの少ない快適環境で自動省エネ調理ガス代と上下水道費を半減します

- 湯槽の底部にモータ式噴流発生装置を設置し、テボかごがリフトダウンするとテボかごに向かって噴流を噴き上げ麺を回転させながらゆであげ、リフトアップすると噴流は停止します。温度は常に98℃をキープするよう自動制御されます。
- 沸騰式では、蒸発で失われる水量が1/3を占めていました。無沸騰方式は湯気あがりほとんどなく湯気シャッターで湯気を閉じ込めるため水の使用量は35%減少し、室内をクールに保ちます。
- リフトキャップを軽く押すと、押したリフトがリフトダウンする使いやすさを追求したタッチダウンセンサー。リフトのデジタルタイマーは、簡単設定の減算式です。
- リフト運転回数に比例した水量を自動注水する先進の注水機能を装備、誰でもすぐにベテランなみの仕事をこなせます。
- 今まで50～60%だった熱効率から、78%の熱効率を持った熱交換器を搭載し、ガス消費量を大幅削減、同時に排気ガスと排気熱を半減しました。



98℃の湯温と湯気シャッターで蒸発水を35%カット。室内を涼しく保ちます。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kw)	接続	電気	テボ数
UM721GB (16249503) 【ハグミュージアム】	幅504×奥行700×高さ1,180 (排気塔含む)	85.0	18.3	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相 100V 240W	6
UMR521GB オートリフト 右側 (16249504)	幅328×奥行700×高さ1,180 (排気塔含む)	62.0	9.2	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相 100V 210W	3
UML521GB オートリフト 左側 (16249505)	幅328×奥行700×高さ1,180 (排気塔含む)	62.0	9.2	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相 100V 210W	3

ガスめん釜

(株)フジマック製

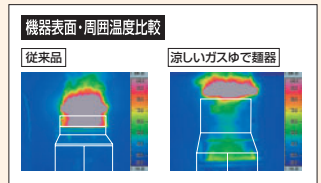
涼しいガスゆで麺器



FGNB606506型

空気断熱の排気筒により輻射熱を抑えました

- 直火方式と水管方式の併用で高い熱効率を誇ります。
- アイドリング時にはつまみ操作でとろ火加熱を行い、沸騰直前の温度を維持してガス消費を抑制。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	テボ数
FGNB456504 (16249300) 【奥行650mmタイプ】	幅450×奥行650×高さ800	47.0	16.3(14,000kcal/h)	(ガス)25A(給水)15A(排水)25A	4
FGNB606506 (16249301) 【奥行650mmタイプ】 【ハグミュージアム】	幅600×奥行650×高さ800	61.0	24.4(21,000kcal/h)	(ガス)25A(給水)15A(排水)25A	6
FGNB458006 (16249302) 【奥行800mmタイプ】	幅450×奥行800×高さ800	72.0	20.9(18,000kcal/h)	(ガス)25A(給水)15A(排水)25A	6
FGNB608009 (16249303) 【奥行800mmタイプ】	幅600×奥行800×高さ800	99.0	32.6(28,000kcal/h)	(ガス)25A(給水)15A(排水)25A	9

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

ガスめん釜

(株)マルゼン製

涼しいガスゆで麺器



MRY-CL04型 MRY-CLO6型 MRY-C04型 MRY-C06型

独自のホールヒートパイブを採用
＜特殊循環方式＞によりエネルギーをムダなく効率的に吸収

- 独自のホールヒートパイブ採用。
- 給湯装置は排気熱を利用した省エネ設計。
- 熱効率も安全性もアップ！湯気シャッター。
- 調理したいゆでかごのリフトキャップを押すと自動でリフトダウン。ゆで上がりと同時にリフトアップするため、誰でも最適なゆで上げを実現。(オートリフト付タイプのみ)

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	テボ数	付属品
MRY-CL04 (16249034) 【オートリフト付】	幅600×奥行600×高さ800	80.0	13.4(11,500kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相 100V 17W×2	4	ゆでめんカゴ×4、ゴミ受け×1、ドレンホース×1
MRY-CLO6 (16249035) 【オートリフト付】	幅600×奥行700×高さ800	105.0	18.0(15,500kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	単相 100V 23W×2	6	ゆでめんカゴ×6、ゴミ受け×1、ドレンホース×1
MRY-C04 (16249036)	幅450×奥行600×高さ800	49.0	13.4(11,500kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	—	4	ゆでめんカゴ×4、ゴミ受け×1、ドレンホース×1
MRY-C06 (16249037)	幅450×奥行700×高さ800	68.0	18.0(15,500kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	—	6	ゆでめんカゴ×6、ゴミ受け×1、ドレンホース×1

ガスめん釜

(株)マルゼン製

涼しいガススパゲティ釜



MRP-C046-2型



MRP-C046-3型

熱効率60%を実現した
独自のホールヒートパイプを採用

- ステンレスの中で一番耐食性に強いSUS316L材をゆで槽に採用。
- 給湯装置は排気熱を利用した省エネ設計。
- SUS304のスパゲティカゴ付。



矢印のように空気が流れることで、本体前面上部の熱を奪う。



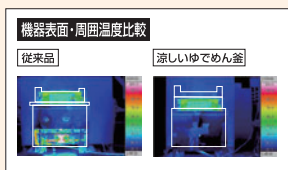
バックガードの空気断熱層の空気の流れが本体背面の表面温度の熱を奪う。また、高温の燃焼排気も周囲に拡散せず、集中排気される。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	容量(ℓ)	付属品
MRP-C046-2 (16249028)	幅450×奥行600×高さ800	46.0	13.4(11,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	36	スパゲティカゴ×2、 ゴミ受け×1、 ドレンホース×1
MRP-C046-3 (16249029) ハグミュージアム	幅450×奥行600×高さ800	46.0	13.4(11,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	36	スパゲティカゴ×3、 ゴミ受け×1、 ドレンホース×1

ガスめん釜

(株)メイトー製

涼しいガスめん釜



排熱利用で熱効率70%を実現

- ダウンドラフト燃焼の採用により、高効率を実現した省エネタイプです。
- 火力調節が可能なので、無駄なガスを使わず柔軟に対応することができます。
- 給水予熱器により給湯カランから予熱された水が出るので省エネです。
- 自動給水タイプなので、連続的に運転することができます。
- トロ火調整機能付きです。
- コンパクト設計なので、設置性に優れています。



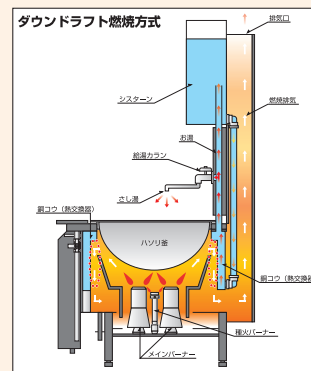
M-80US型



M-90US2型



M-90UL型



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	付属品
M-80US(16249087)	幅820×奥行 970×高さ750	130.0	29.0(25,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)20A×2	木ブタ×1、釜(アルミ製60ℓ)×1、 前棚(どんぶり受)
M-90US2(16249096) 【給水予熱器付】 ハグミュージアム	幅900×奥行 900×高さ750	120.0	23.5(20,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	木ブタ×1、釜(アルミ製30ℓ)×1、 銅コウ給水ロブタ×1、ゴム栓×1、 丸ボット(フタ付)×2、前棚(どんぶり受)
M-90UG2(16249097)	幅900×奥行 900×高さ750	119.0	18.0(15,500kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	木ブタ×1、釜(アルミ製30ℓ)×1、 銅コウ給水ロブタ×1、ゴム栓×2、 丸ボット(フタ付)×2、前棚(どんぶり受)
M-90UL(16249092) 【給水予熱器付】	幅905×奥行1,050×高さ800	120.0	29.0(25,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)25A	木ブタ×1、釜(アルミ製54ℓ)×1、 給水フタ×1、ゴム栓×1、前棚×1

- ガス客席コンロ/ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立炊炊飯器
- ガススチームコンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー

ガスめん釜

- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用タッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

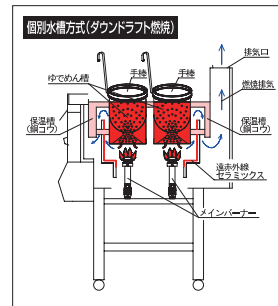
(株)メイトー製

ガスめん釜

ガスゆで麺器



型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	テボ数
MU-2S (16249088)	幅310×奥行620×高さ750	28.0	4.6(4,000kcal/h)	(ガス)15A(排水)20A	2
MU-4S (16249089)	幅520×奥行620×高さ750	48.5	9.3(8,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)20A	4
MU-6S (16249090)	幅520×奥行820×高さ750	63.5	13.9(12,000kcal/h)	(ガス)15A(給水)15A(排水)25A	6



ダウンドラフト方式採用で熱効率60%達成

- ダウンドラフト燃焼の採用により、高効率を実現した省エネタイプです。
- 個別燃焼方式なので、沸騰時間が短く無駄なガスを使わず柔軟に対応することができます。
- 自動給水タイプなので、安全かつ連続的に運転することができます。
- コンパクト設計なので、設置性に優れています。

ガスめん釜

ガスめん釜



M-50USA型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	付属品
M-50USA (16249084) 【生めん用カゴ付タイプ】	幅520×奥行 650×高さ750	76.0	16.3(14,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)20A	木ブタ×1
M-50USB (16249085) 【スパゲティー用カゴ付タイプ】	幅520×奥行 650×高さ750	76.0	16.3(14,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)20A	木ブタ×1
M-50USC (16249086) 【冷凍麺用手棒付タイプ】	幅520×奥行 650×高さ750	76.0	16.3(14,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)20A	木ブタ×1

排熱利用で熱効率68%を実現

- ダウンドラフト燃焼の採用により、高効率を実現した省エネタイプです。
- 火力調節が可能なので、無駄なガスを使わず柔軟に対応することができます。
- 給水予熱器により給湯カランから予熱された水が出るので省エネです。
- 自動給水タイプなので、連続的に運転することができます。
- トロ火調整機能付きです。
- コンパクト設計なので、設置性に優れています。

(株)メイトー製

ガススープウォーマー

日本洗浄機(株)製

涼厨仕様ガススープウォーマー



SWD503G型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	水量 (ℓ)
SWD503G (16249500)	幅 440×奥行750×高さ1,040(排気筒含む)	55.0	9.3(8,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 32W	70

70リットル大容量の涼厨ガススープウォーマー

- 9.3kwの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライドフタは熱放散を防ぐ省エネ式、スープ容量スケールつき。

ガス固定かまど

ガス固定かまど

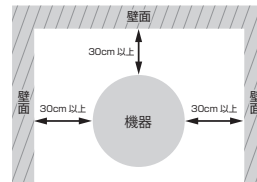


(N)011-0242型

操作は1コックで点火から火力調節まで出来る簡単タイプ

- 固定式/煮る・炒め・汁物・蒸す調理等用。
- 火力調節の範囲が1～1/10と広いため、各種の調理方法が可能。
- 前面から排気が出ないため、調理人に直接排気が当たりにくいです。
- 断熱材2枚使用で、機器側面温度が従来に比べて低くなりました。

※機器の性能・機能を十分に発揮させ、安全にご使用いただくため、壁などが可燃物の場合は右図の「離隔距離」に従って設置して下さい。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	水入量(ℓ)	内釜	付属品
(N)011-0241	幅870×奥行870×高さ670	80.0	31.4(27,000kcal/h)	(ガス)20A	55	アルミ	アルミ蓋
(N)011-0242	幅950×奥行950×高さ680	95.0	34.9(30,000kcal/h)	(ガス)20A	80	アルミ	アルミ蓋

ガス回転かまど

ガス回転かまど

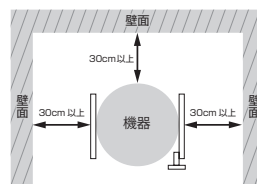


(N)011-0240型

操作は1コックで点火から火力調節まで出来る簡単タイプ

- 回転式/煮る・炒め・汁物・蒸す調理等用。
- 前面から排気が出ないため、調理人に直接排気が当たりにくいです。
- 断熱材2枚使用で、機器側面温度が従来に比べて低くなりました。
- 従来品と比べて昇温時間を約20%短縮。

※機器の性能・機能を十分に発揮させ、安全にご使用いただくため、壁などが可燃物の場合は右図の「離隔距離」に従って設置して下さい。



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	水入量(ℓ)	内釜	付属品
(N)011-0239	幅1,367×奥行950×高さ845	280.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	80	アルミ	アルミ蓋
(N)011-0240	幅1,441×奥行1,000×高さ845	300.0	45.3(39,000kcal/h)	(ガス)20A	110	アルミ	アルミ蓋

ガス回転かまど

ドライ仕様ガス回転かまど



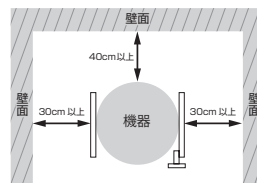
(N)625-1000型

(N)625-1001型

床が濡れにくく、清潔に保てるドライ仕様タイプ

- 煮る・炒め・汁物・蒸す調理等用。
- 外釜は清掃が容易なステンレス製。

※機器の性能・機能を十分に発揮させ、安全にご使用いただくため、壁などが可燃物の場合は右図の「離隔距離」に従って設置して下さい。



ドライ仕様タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	最大水量(ℓ)	内釜	付属品
(N)625-1000★ 【都度注文品】	幅1,397×奥行1,035×高さ950	118.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	150	アルミ 鋳物	フタ
(N)625-1001★ 【跳ね上げ式フタタイプ】 【都度注文品】	幅1,397×奥行995×高さ905	120.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	150	アルミ 鋳物	—

★は送料別途

※都度注文品につき、送料が別途必要です。

- ガス客席コンロ/ガス鋳物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガス蒸気コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パンオープン
- 製菓製パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャーポイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給湯機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガス客席コンロ/ ガス辨物コンロ
ガステーブルコンロ
ガステーブルレンジ
ガスレンジ
ガス中華レンジ
ガス寸胴レンジ
ガス丸形炊飯器
ガス洗米炊飯器
ガス立体炊飯器
ガススチーム コンベクションオープン
ガス固定製菓製パン オープン
製菓製パン専用コンベクション オープン
ガスコンベクション オープン
ガス高火力焼物器/ ガス赤外線焼物器
ガス赤外線串焼器
ガス赤外線焼き鳥器/ ガスコンバウトグリラー
ガスチャープロイラー/ 少煙タイプガスグリラー

ガス回転かまど

(株)AiHO取扱い(桐山工業(株)製)

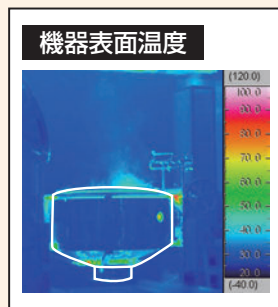
涼しいガス回転かまど



内釜に三層クラッド鋼ステンレス*を採用した 清掃性に優れたガスの涼しい回転かまど

- 新型のスリットバーナーを採用し、火力がアップ(メーカー比)。
- バーナーがステンレス製のため錆にも強い。
- 手動点火の選択や釜を回転させることなく排水ができるドロー式、フタに付いた水滴が床にこぼれない蓋屈折式など調理内容に合わせた豊富なオプション。
- 一つの器具栓で点火・火力調節。消火の操作。
- 内釜は三層クラッド鋼ステンレス製。

*三層クラッド鋼とは、ステンレス耐食性に優れたステンレスの間に鉄を挟み、より耐久性を高めたステンレス鋼。



ドライ仕様タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	満水量(ℓ)	内釜
AHG-30 (16259400)	幅1,800×奥行1,220×高さ885 (排気筒高さ1,790,フタ開放時高さ1,940)	460.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	150	三層クラッド鋼 SUS

*排気ダクトからの排気熱がフード内のグリルフィルター・温度センサー照明等に影響しないよう設置位置には注意して下さい。

ガス回転かまど

(株)AiHO製

2ウェイリンク涼しいガス回転釜



災害時に工具なしで簡単にガス種の切り替えが可能



非常時BOX

LPGガス用ホースセットを収納



非常時にはLPガスへ切替え

災害により都市ガスの使用が困難になった場合でもLPガスボンベを繋いで使用可能。左架台に収納したホースをワンタッチで取り付けるだけ。

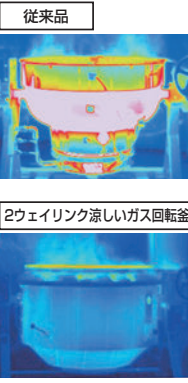


省エネ釜

新開発の特殊フィン付き高効率 鋳物釜により、従来に比べて24%(メーカー従来品比)の省エネ実現。



機器表面温度比較



ドライ仕様タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	満水量(ℓ)	内釜
AF2WD1-30(16259407)	幅1,541×奥行815×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,905)	240.0	33.0(28,500kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	150	鋳物
AF2WD2-30(16259408) 【フタアーム屈折タイプ】 【ハグミュージアム】	幅1,541×奥行815×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,905)	245.0	33.0(28,500kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	150	鋳物
AF2WD1-40(16259421)	幅1,720×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ2,010)	250.0	41.0(35,300kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	180	鋳物
AF2WD2-40(16259422) 【フタアーム屈折タイプ】	幅1,720×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ2,010)	255.0	41.0(35,300kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	180	鋳物

*排気ダクトからの排気熱がフード内のグリルフィルター・温度センサー照明等に影響しないよう設置位置には注意して下さい。

ガス回転かまど

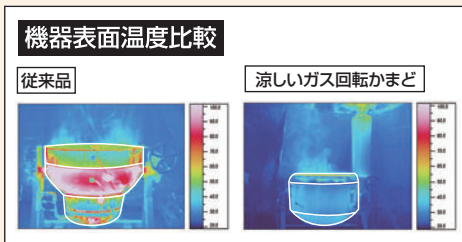
(株)AiHO取扱い(桐山工業(株)製)

涼しいガス回転かまど



新型のスリットバーナーを採用し、火力がアップ(メーカー比)

- 一つの器具柱で点火、火力調節、消火の操作が可能。
- 内釜にしゃもじが引っかからない大きな凹式目盛り付き。



KIFSD2-30型



KIFSD2-20S型



KIFS-30型

※排気ダクトからの排気熱がフード内のグリスフィルター・温度センサー照明等に影響しないよう設置位置には注意して下さい。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	滴水量(ℓ)	内釜
KIFS-20(16259415)	幅1,535×奥行1,110×高さ780 (排気筒高さ1,755,フタ開放時高さ1,755)	215.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A	110	鋳物
KIFS-30(16259416)	幅1,590×奥行1,160×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,830)	230.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A	150	鋳物
KIFS-40(16259417)	幅1,665×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,915)	250.0	46.0(40,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A	180	鋳物
KIFS-20S(16259418)	幅1,535×奥行1,110×高さ780 (排気筒高さ1,755,フタ開放時高さ1,755)	205.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A	110	鋳物
KIFS-30S(16259419)	幅1,590×奥行1,160×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,830)	220.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A	150	鋳物
KIFS-40S(16259420)	幅1,665×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,915)	240.0	46.0(40,000kcal/h)	(ガス)20A	180	鋳物

ドライ仕様タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	滴水量(ℓ)	内釜
KIFSD2-20 [フタアーム屈折タイプ] (16259401)	幅1,555×奥行1,110×高さ780 (排気筒高さ1,755,フタ開放時高さ1,780)	225.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A (排水)40A	110	鋳物
KIFSD2-30 [フタアーム屈折タイプ] (16259402)	幅1,620×奥行1,160×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,905)	240.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A (排水)40A	150	鋳物
KIFSD2-40 [フタアーム屈折タイプ] (16259403)	幅1,730×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,960)	260.0	46.0(40,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A (排水)40A	180	鋳物
KIFSD2-20S [フタアーム屈折タイプ] (16259404)	幅1,555×奥行1,110×高さ780 (排気筒高さ1,755,フタ開放時高さ1,780)	225.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (排水)40A	110	鋳物
KIFSD2-30S [フタアーム屈折タイプ] (16259405)	幅1,620×奥行1,160×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,905)	240.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (排水)40A	150	鋳物
KIFSD2-40S [フタアーム屈折タイプ] (16259406)	幅1,730×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,960)	260.0	46.0(40,000kcal/h)	(ガス)20A (排水)40A	180	鋳物
KIFSD1-20 (16259409)	幅1,535×奥行1,110×高さ780 (排気筒高さ1,755,フタ開放時高さ1,755)	220.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A (排水)40A	110	鋳物
KIFSD1-30 (16259410)	幅1,590×奥行1,160×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,830)	235.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A (排水)40A	150	鋳物
KIFSD1-40 (16259411)	幅1,665×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,915)	255.0	46.0(40,000kcal/h)	(ガス)20A (給水)20A (給湯)20A (排水)40A	180	鋳物
KIFSD1-20S (16259412)	幅1,535×奥行1,110×高さ780 (排気筒高さ1,755,フタ開放時高さ1,755)	210.5	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (排水)40A	110	鋳物
KIFSD1-30S (16259413)	幅1,590×奥行1,160×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,830)	225.0	36.0(31,000kcal/h)	(ガス)20A (排水)40A	150	鋳物
KIFSD1-40S (16259414)	幅1,665×奥行1,210×高さ855 (排気筒高さ1,800,フタ開放時高さ1,915)	245.0	46.0(40,000kcal/h)	(ガス)20A (排水)40A	180	鋳物

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー

- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー

ガス回転かまど

日本調理機(株)製

涼しいガス回転かまど(フライヤー兼用)



DKG-45JET-DP型

ドライ仕様タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	電気	接続	満水量(ℓ)	内釜
DKG-30JET-DP-F (16259104)	幅1,365×奥行996×高さ800 (排気筒高さ1,664、フタ開放時高さ1,785)	205.0	29.1(25,000kcal/h)	単相100V 22W	(ガス)20A	100	鋳物
DKG-45JET-DP-F (16259102) ハグミュージアム	幅1,500×奥行1,100×高さ800 (排気筒高さ1,880、フタ開放時高さ1,925)	235.0	41.9(36,000kcal/h)	単相100V 25W	(ガス)20A	150	鋳物
DKG-60JET-DP-F (16259105)	幅1,650×奥行1,230×高さ890 (排気筒高さ1,885、フタ開放時高さ2,130)	260.0	50.0(43,000kcal/h)	単相100V 22W	(ガス)20A	200	鋳物

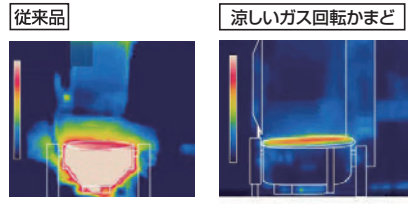
煮物や炒め物のほか、揚げ物調理にも使用できるガス回転かまど

- 温度調節機能を装備(フライヤー用)。
- 工具不要で簡単に着脱可能なドロースcrewとエプロン排水。



ドロースcrew エプロン排水

機器表面温度比較



※据付、配送費が別途必要です。※標準納期は約1ヶ月です。

※排気ダクトからの排気熱がフード内のグリスフィルター・温度センサー照明等に影響しないよう設置位置には注意して下さい。

※「フード吸い込み口」などに干渉する場所に設置する場合は排気向きを変更する必要がありますので、担当者にご相談下さい。

ガス回転かまど

日本調理機(株)製

涼しいガス回転かまど



DKG-45JES-DP型

ドライ仕様タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	満水量(ℓ)	内釜
DKG-30JES-DP-F (16259106)	幅1,330×奥行996×高さ800 (排気筒高さ1,664、フタ開放時高さ1,785)	195.0	29.1(25,000kcal/h)	(ガス)20A	100	鋳物
DKG-45JES-DP-F (16259103)	幅1,465×奥行1,100×高さ800 (排気筒高さ1,880、フタ開放時高さ1,925)	225.0	41.9(36,000kcal/h)	(ガス)20A	150	鋳物
DKG-60JES-DP-F (16259107)	幅1,610×奥行1,230×高さ890 (排気筒高さ1,885、フタ開放時高さ2,130)	250.0	50.0(43,000kcal/h)	(ガス)20A	200	鋳物

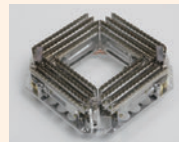
調理スタッフを高温作業から解放する涼しいガス回転かまど

- 電気接続不要の低コストタイプ。
- 工具不要で簡単に着脱可能なドロースcrewとエプロン排水。

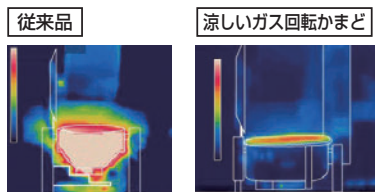


ドロースcrew エプロン排水

- 耐久性に優れたステンレスバーナー



機器表面温度比較



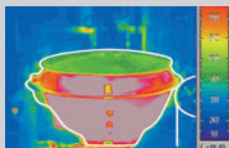
※排気ダクトからの排気熱がフード内のグリスフィルター・温度センサー照明等に影響しないよう設置位置には注意して下さい。

※「フード吸い込み口」などに干渉する場所に設置する場合は排気向きを変更する必要がありますので、担当者にご相談下さい。

厨房の効果(ガス回転かまど)

従来品

機器表面温度のサーモグラフィ



「涼厨®」は快適な厨房環境を実現します。

- 涼厨は従来品と比べ表面温度を大きく低減。
- 周辺に発する熱量も少なく、快適な厨房環境を提供します。

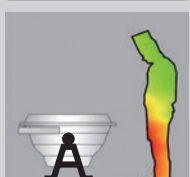
機器周辺体感温度のシミュレーション

機器周辺体感温度平面分布

体感温度(℃)

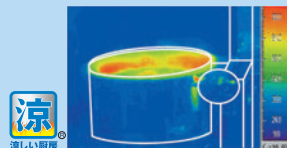


調理人の体感温度イメージ



涼厨

機器表面温度のサーモグラフィ



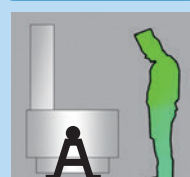
機器周辺体感温度のシミュレーション

機器周辺体感温度平面分布

体感温度(℃)



調理人の体感温度イメージ



※体感温度として、輻射熱の影響を考慮した温度(MRT)を表示



大阪ガス エネルギー技術研究所
によるシミュレーション結果

ガス回転かまど

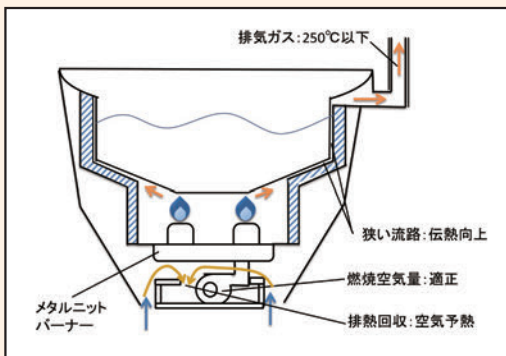
服部工業(株)製

涼しい高効率ガス回転かまど

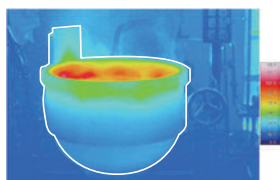


業界最高の熱効率65%を実現した涼厨仕様のガス回転かまど

- 業界最高の約65%の高熱効率と低排気温度(250℃以下)を実現し、ガスのランニングコストを従来比約43%削減。
 - メタルニットバーナー※の採用で、燃焼室を小さくし、機器本体をコンパクト化。
 - 特殊な燃焼室構造で内釜の熱分布の均等化を実現し、従来のステンレス内釜に比べて焦げ付き難くなり、内釜の清掃性も向上。
 - ボタンを押すだけの簡単点火。ポリウレタンの調整で自在に火力調整(30%~100%)が可能。
 - 立ち姿勢でも着火や火力調整が容易にできるようになり、操作性が向上。
- ※メタルニットバーナー
耐熱金属繊維をニット状に編み込んだ、コンパクトなバーナー。



機器表面温度



HTK-140型

★は送料別途

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	満水量(ℓ)	内釜
HTK-140(16259016)★	幅1,481×奥行980 ×高さ860(制御ボックス含む高さ 1,280フタ開放時高さ1,880)	168.0	19.0(16,300kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 38W	140	SUS

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

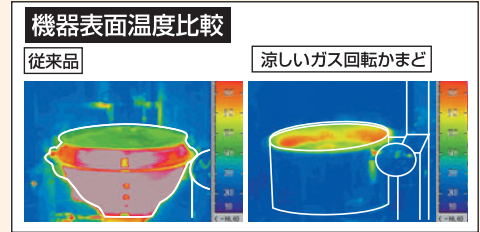
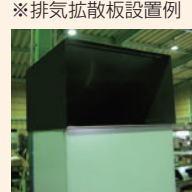
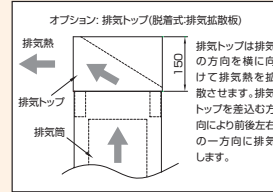
ガス回転かまど

涼しいガス回転かまど



調理スタッフを高温作業から解放する涼しいガス回転かまど

- バーナーの内輪と外輪を個別に火力調節可能。ゆるやかに加熱するホワイトソース等、トロ火調理も十分できます。
 - かまど周囲から出ていた排気を集めて、体より高い位置の排気筒より排出。
 - 特殊形状内釜で昇温時間約25%短縮。従来品18分10秒→新製品13分40秒(110ℓタイプで水70ℓを50deg昇温させた時間)
- ※排気筒からの排気熱がフード内のグリルフィルター・温度センサー・照明等に影響しないよう設置位置には注意して下さい。
※「フード吸い込み口」などに干渉する場所に設置する場合は排気向きを変更する必要がありますので、担当者にご相談下さい。



OHタイプ ドライ仕様タイプ

※ドレンパンは別売品です。※標準納期は約2ヶ月です。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	満水量(ℓ)	内釜
OH-110鑄物(16259001)★	幅1,371×奥行956×高さ809 (排気筒高さ1,765、フタ開放時高さ1,820)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	107	鑄物
OH-110SUS(16259006)★	幅1,371×奥行956×高さ822 (排気筒高さ1,765、フタ開放時高さ1,850)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	109	SUS
OH-140鑄物(16259000)★	幅1,465×奥行1,004×高さ810 (排気筒高さ1,755、フタ開放時高さ1,940)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	139	鑄物
OH-140SUS(16259005)★	幅1,465×奥行1,004×高さ853 (排気筒高さ1,755、フタ開放時高さ1,940)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	130	SUS
OH-180鑄物(16259002)★	幅1,578×奥行1,115×高さ850 (排気筒高さ1,852、フタ開放時高さ2,050)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	178	鑄物
OH-180SUS(16259007)★	幅1,578×奥行1,115×高さ920 (排気筒高さ1,852、フタ開放時高さ2,120)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	192	SUS
OH-110FC-LS(16259052)★	幅1,371×奥行956×高さ829 (排気筒高さ1,569、フタ解放時高さ1,820)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	107	鑄鉄
OH-110SUS-LS(16259055)★	幅1,371×奥行956×高さ822 (排気筒高さ1,569、フタ解放時高さ1,850)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	109	SUS
OH-140FC-LS(16259053)★	幅1,465×奥行1,004×高さ831 (排気筒高さ1,579、フタ解放時高さ1,940)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	139	鑄鉄
OH-140SUS-LS(16259056)★	幅1,465×奥行1,004×高さ873 (排気筒高さ1,579、フタ解放時高さ1,940)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	130	SUS
OH-180SUS-LS(16259057)★	幅1,589×奥行1,115×高さ905 (排気筒高さ1,710、フタ解放時高さ2,120)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(給湯)15A	192	SUS

OH2タイプ ドライ仕様タイプ

★は送料別途

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	満水量(ℓ)	内釜
OH2-110鑄物(16259008)★	幅1,389×奥行936×高さ809 (排気筒高さ1,765、フタ開放時高さ1,750)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A	107	鑄物
OH2-110SUS(16259011)★	幅1,389×奥行936×高さ822 (排気筒高さ1,765、フタ開放時高さ1,750)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A	109	SUS
OH2-140鑄物(16259009)★	幅1,485×奥行1,004×高さ831 (排気筒高さ1,775、フタ開放時高さ1,870)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A	139	鑄物
OH2-140SUS(16259012)★	幅1,485×奥行1,004×高さ874 (排気筒高さ1,775、フタ開放時高さ1,900)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A	130	SUS
OH2-180鑄物(16259010)★	幅1,666×奥行1,115×高さ900 (排気筒高さ1,902、フタ開放時高さ2,060)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A	178	鑄物
OH2-180SUS(16259013)★	幅1,618×奥行1,115×高さ905 (排気筒高さ1,927、フタ開放時高さ2,100)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A	192	SUS
OH2-110FC-LS(16259058)★	幅1,390×奥行936×高さ829 (排気筒高さ1,569、フタ解放時高さ1,750)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A	107	鑄鉄
OH2-110SUS-LS(16259061)★	幅1,390×奥行936×高さ822 (排気筒高さ1,569、フタ解放時高さ1,750)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A	109	SUS
OH2-140FC-LS(16259059)★	幅1,485×奥行1,004×高さ831 (排気筒高さ1,579、フタ解放時高さ1,870)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A	139	鑄鉄
OH2-140SUS-LS(16259062)★	幅1,485×奥行1,004×高さ874 (排気筒高さ1,579、フタ解放時高さ1,900)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A	130	SUS
OH2-180SUS-LS(16259063)★	幅1,666×奥行1,115×高さ905 (排気筒高さ1,710、フタ解放時高さ2,100)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A	192	SUS

★は送料別途

ガス回転かまど

服部工業(株)製

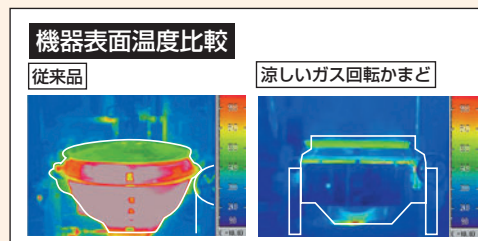
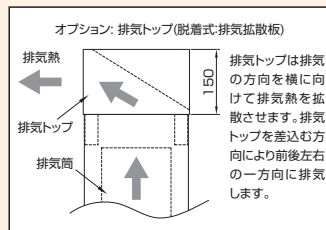
涼しいガス回転かまど



GHSX-30-FC型

調理スタッフを高温作業から解放する涼しいガス回転かまど

- 新型フタ開閉装置
スプリングをコンパクトなケースに閉じ込めた安全構造ですので、スプリングの突然の破断時にも食品への異物の混入の心配はありません。
- 一体式ギヤボックス
ギヤ部をボックス内に納めましたので床をグリス等で汚す事はありません。
- 保育園等小設備の厨房に最適(水入量55ℓタイプ)
※排気筒からの排気熱がフード内のグリスフィルター・温度センサー照明等に影響しないよう設置位置には注意して下さい。
※「フード吸い込み口」などに干渉する場所に設置する場合は排気向きを変更する必要がありますので、担当者にご相談下さい。



※ドライ仕様はオプションとなります。又、ドライ仕様の場合、内釜が鋳物(FC)タイプは、少々容量が小さくなりますのでご注意ください。
※標準納期は約2ヶ月です。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	水入量(ℓ)	満水量(ℓ)	内釜
GHSX-26-FC (16259047)★	幅1,383×奥行895×高さ850 (排気筒高さ1,739、フタ開放時高さ1,780)	150.0	23.3 (20,000kcal/h)	(ガス)15A	55	85	鋳物
GHSX-26-AL (16259026)★	幅1,383×奥行895×高さ850 (排気筒高さ1,739、フタ開放時高さ1,780)	150.0	23.3 (20,000kcal/h)	(ガス)15A	55	81	アルミ
GHSX-26-SUS (16259049)★	幅1,383×奥行895×高さ850 (排気筒高さ1,739、フタ開放時高さ1,780)	150.0	23.3 (20,000kcal/h)	(ガス)15A	55	81	SUS
GHSX-28-FC (16259031)★	幅1,431×奥行936×高さ856 (排気筒高さ1,749、フタ開放時高さ1,820)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A	80	112	鋳物
GHSX-28-AL (16259027)★	幅1,431×奥行936×高さ856 (排気筒高さ1,749、フタ開放時高さ1,820)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A	80	111	アルミ
GHSX-28-SUS (16259037)★	幅1,431×奥行936×高さ856 (排気筒高さ1,749 Aフタ開放時高さ1,820)	150.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A	80	111	SUS
GHSX-30-FC (16259030)★	幅1,505×奥行1,010×高さ862 (排気筒高さ1,749、フタ開放時高さ1,870)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A	110	140	鋳物
GHSX-30-AL (16259028)★ ハグミュージアム	幅1,505×奥行1,010×高さ862 (排気筒高さ1,749、フタ開放時高さ1,870)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A	110	133	アルミ
GHSX-30-SUS (16259036)★	幅1,505×奥行1,010×高さ862 (排気筒高さ1,749、フタ開放時高さ1,870)	170.0	34.9 (30,000kcal/h)	(ガス)15A	110	133	SUS
GHSX-32-FC (16259032)★	幅1,586×奥行1,043×高さ862 (排気筒高さ1,752、フタ開放時高さ1,910)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A	140	157	鋳物
GHSX-32-AL (16259029)★	幅1,586×奥行1,043×高さ862 (排気筒高さ1,752、フタ開放時高さ1,910)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A	140	154	アルミ
GHSX-32-SUS (16259038)★	幅1,586×奥行1,043×高さ862 (排気筒高さ1,752、フタ開放時高さ1,910)	190.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)15A	140	154	SUS

★は送料別途

◎内釜は調理目的に合った材質をお選び下さい。

調理	材質	アルミ(AL)	鋳物(FC)	ステンレス(SUS)	備考
煮物		○	◎	○	◎適している ○普通 △適さない
汁物		◎	○	◎	
炒め物		△	◎	○	
ゆで物		◎	○	◎	
蒸し物		◎	○	◎	

- ガス客席コンロ/ガス鋳物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチームコンベクションオープン
- ガス固定製菓製パンオープン
- 製菓製パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼もも器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャーポイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルディングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

ガス回転かまど

涼しいガス回転かまど

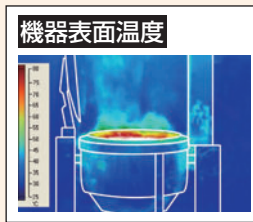


MKGC-TE150型

※排気筒からの排気熱がフード内のグリスフィルター・温度センサー照明等に
影響しないよう設置位置には注意して下さい。
※「フード吸い込み口」などに干渉する場所に設置する場合は排気向きを変更す
る必要がありますので、担当者にご相談下さい。



●内・外輪それぞれのつまみで火加減の
調節が可能。



機器表面温度

涼厨仕様で作業者の負担を大幅に軽減。
さらにドライ厨房対応でより衛生的な厨房環境を実現。



●調理中の吹きこぼれや、食缶
への移し替えの際などに垂れ
た調理物をエプロンガードが
受け止めるため、床を汚さず
清潔に保ち衛生的なうえ、床
清掃の負担を大幅に軽減。



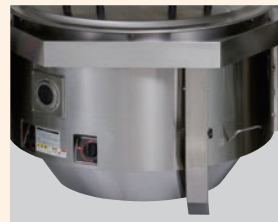
●ステンレス製中折れ式フタを
採用。手が届きにくいフタ上
部もラクに清掃が行え、洗浄
水のほとんどが釜内に落ちる
ため、床を濡らさず衛生的。



●本体に給湯カラン、給水カラン
と、そして清掃用カランを標
準装備。



●凹凸が少なく清掃性に優れた
ボックス脚を採用。



●本体外装、フタ、脚部ともステ
ンレス製で耐蝕性、衛生性にも
優れ、ガス配管を釜内部に収納
したことで、凹凸が少なく清掃
性も向上。

ドライ仕様タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	水入量(ℓ)	満水量(ℓ)	内釜	脚仕様
MKGC-TE080(16259500)	幅1,455×奥行985×高さ820 (排気筒高さ1,765)	250.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	80	110	鋳物	ボックス脚
MKGC-TE110(16259501)	幅1,504×奥行1,035×釜高さ840 (排気筒高さ1,785)	291.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	110	148	鋳物	ボックス脚
MKGC-TE150(16259502)	幅1,580×奥行1,110×釜高さ875 (排気筒高さ1,880)	340.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	150	178	鋳物	ボックス脚
MKGC-TE190(16259503)	幅1,670×奥行1,200×釜高さ915 (排気筒高さ1,920)	394.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	190	228	鋳物	ボックス脚
MKGC-SE080(16259504)	幅1,455×奥行985×釜高さ820 (排気筒高さ1,765)	227.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	80	110	SUS	ボックス脚
MKGC-SE110(16259505)	幅1,504×奥行1,035×釜高さ840 (排気筒高さ1,785)	264.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	110	148	SUS	ボックス脚
MKGC-SE150(16259506)	幅1,580×奥行1,110×釜高さ875 (排気筒高さ1,880)	306.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	150	178	SUS	ボックス脚
MKGC-SE190(16259507)	幅1,670×奥行1,200×釜高さ915 (排気筒高さ1,920)	355.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	190	228	SUS	ボックス脚
MKGC-TE080F(16259508)	幅1,425×奥行985×釜高さ820	206.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	80	110	鋳物	フレーム脚
MKGC-TE110F(16259509)	幅1,474×奥行1,035×釜高さ840	230.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	110	148	鋳物	フレーム脚
MKGC-TE150F(16259510)	幅1,565×奥行1,110×釜高さ875	260.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	150	178	鋳物	フレーム脚
MKGC-TE190F(16259511)	幅1,655×奥行1,200×釜高さ915	296.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	190	228	鋳物	フレーム脚
MKGC-SE080F(16259512)	幅1,425×奥行985×釜高さ820	184.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	80	110	SUS	フレーム脚
MKGC-SE110F(16259513)	幅1,474×奥行1,035×釜高さ840	202.0	37.2 (32,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	110	148	SUS	フレーム脚
MKGC-SE150F(16259514)	幅1,565×奥行1,110×釜高さ875	228.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	150	178	SUS	フレーム脚
MKGC-SE190F(16259515)	幅1,655×奥行1,200×釜高さ915	260.0	46.5 (40,000kcal/h)	(ガス)20A(給水)20A (給湯)20A(排水)40A	190	228	SUS	フレーム脚

ガス回転かまど

服部工業(株)製

ガス回転かまど

外釜ステンレスタイプ

焼く、煮る、炒める、ゆでる、蒸すをこなすオールラウンド調理機



外釜ステンレスタイプ回転かまど



GHSL4-30型

★は送料別途

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	水入量(ℓ)	内釜
GHSL4-23-AL(16259003)★	幅1,155×奥行 854×高さ786 (フタ開放時高さ1,525)	100.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス)20A	36	アルミ
GHSL4-23-SUS(10780867)★	幅1,155×奥行 854×高さ786 (フタ開放時高さ1,525)	100.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス)20A	36	SUS
GHSL4-26-AL(16259004)★	幅1,259×奥行 927×高さ795 (フタ開放時高さ1,645)	150.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス)20A	55	アルミ
GHSL4-26-SUS(10780870)★	幅1,259×奥行 927×高さ795 (フタ開放時高さ1,645)	150.0	23.3(20,000kcal/h)	(ガス)20A	55	SUS
GHSL4-28-AL(16259039)★	幅1,281×奥行 984×高さ795 (フタ開放時高さ1,700)	160.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	80	アルミ
GHSL4-28-SUS(10780873)★	幅1,281×奥行 984×高さ795 (フタ開放時高さ1,700)	160.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	80	SUS
GHSL4-30-AL(16259041)★	幅1,338×奥行1,061×高さ805 (フタ開放時高さ1,765)	170.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	110	アルミ
GHSL4-30-SUS(10780876)★	幅1,338×奥行1,061×高さ805 (フタ開放時高さ1,765)	170.0	37.2(32,000kcal/h)	(ガス)20A	110	SUS
GHSL4-32-AL(16259042)★	幅1,371×奥行1,061×高さ825 (フタ開放時高さ1,835)	180.0	50.0(43,000kcal/h)	(ガス)20A	140	アルミ
GHSL4-32-SUS(10780879)★	幅1,371×奥行1,061×高さ825 (フタ開放時高さ1,835)	180.0	50.0(43,000kcal/h)	(ガス)20A	140	SUS
GHSL4-35-AL(16259044)★	幅1,481×奥行1,180×高さ880 (フタ開放時高さ2,015)	190.0	50.0(43,000kcal/h)	(ガス)20A	190	アルミ
GHSL4-35-SUS(10780882)★	幅1,481×奥行1,180×高さ880 (フタ開放時高さ2,015)	190.0	50.0(43,000kcal/h)	(ガス)20A	190	SUS

- ガス客席コンロ/
ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス辦物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバウト・グリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど**
- ガスティルティンクパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

蒸気回転かまど

(株)AiHO取扱い(桐山工業(株)製)

涼しい蒸気回転かまど



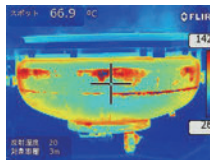
AS2-51A-OG型

大容量調理に最適(最大400L)な涼しい蒸気回転かまど

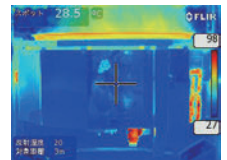
- 給水管の蛇口を釜の脚と一体化することで、清掃性が向上。
- スポンジ一つで内釜・外釜の清掃が可能。清掃完了状態も目視で確認できるフラットな排水バルブ。
- 足踏みペダルで給水・給湯の操作が可能のため衛生面も向上。(AS2タイプ)
- 排水ドロー仕様で、ドライ厨房にも最適。
- 内釜・外釜には継目なし一体成形したSUS304を使用。

機器表面温度比較

従来品



涼しい蒸気かまど



ドライ仕様タイプ

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	蒸気消費量 (kg/h)	最高使用圧力 (MPa)	接続	水入量 (ℓ)	内釜
AS1-21A-OG (46259060) ハグミュージアム	幅1,600×奥行1,180×高さ815 (フタ開放時高さ1,830)	320	51.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)20A (排気)20A	150	SUS
AS1-31A-OG (46259061)	幅1,720×奥行1,290×高さ825 (フタ開放時高さ1,940)	360	69.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	200	SUS
AS1-51A-OG (46259062)	幅1,820×奥行1,390×高さ960 (フタ開放時高さ2,190)	420	76.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	300	SUS
AS1-61A-OG (46259063)	幅1,890×奥行1,480×高さ960 (フタ開放時高さ2,270)	450	80.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	350	SUS
AS1-71A-OG (46259064)	幅2,060×奥行1,590×高さ990 (フタ開放時高さ2,395)	510	88.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	400	SUS
AS2-21A-OG (46259065)	幅1,730×奥行1,180×高さ830 (フタ開放時高さ1,845)	340	51.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)20A (排気)20A	150	SUS
AS2-31A-OG (46259066)	幅1,850×奥行1,290×高さ840 (フタ開放時高さ1,955)	380	69.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	200	SUS
AS2-51A-OG (46259067)	幅1,950×奥行1,390×高さ870 (フタ開放時高さ2,100)	440	76.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	300	SUS
AS2-61A-OG (46259068)	幅2,020×奥行1,480×高さ870 (フタ開放時高さ2,180)	470	80.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	350	SUS
AS2-71A-OG (46259069)	幅2,205×奥行1,590×高さ860 (フタ開放時高さ2,265)	530	88.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A (排気)20A	400	SUS

蒸気回転かまど

服部工業(株)製

涼しい蒸気回転かまど



RHST-100LW型

ドライ仕様タイプ

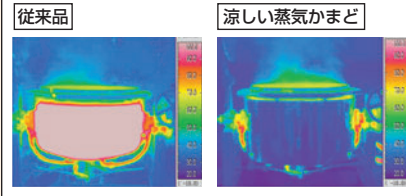
型式	寸法(mm)	質量(kg)	蒸気消費量(kg/h)	最高使用圧力(MPa)	接続	満水量(ℓ)	内釜
RHST-100LW (46259010)★	幅1,377×奥行 820×高さ850 (フタ開放時高さ1,700)	240.0	63.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)20A(排気)20A (排水)40A	100	SUS
RHST-150LW (46259011)★	幅1,481×奥行 920×高さ880 (フタ開放時高さ1,850)	260.0	70.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)20A(排気)20A (排水)40A	150	SUS
RHST-250LW (46259012)★	幅1,725×奥行1,120×高さ950 (フタ開放時高さ2,120)	350.0	73.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A(排気)25A (排水)40A	250	SUS
RHST-350LW (46259013)★	幅1,876×奥行1,250×高さ970 (フタ開放時高さ2,300)	530.0	79.0	0.3(3kg/cm ²)	(給気)25A(排気)25A (排水)40A	350	SUS

★は送料別途

ジャケット部に低輻射カバーを取付けた構造の涼しいステンレス製蒸気回転かまど

- 低輻射カバーは取外し洗浄も可能で衛生的。
- エプロンガードにより、ヤケド、吹きこぼれが防止でき、配付時には床汚れを防止します。
- 排水ドロー仕様で、ドライ厨房にも最適。
- 内釜、外釜には耐食性に優れたSUS304を使用。フタは一体成形したSUS430を使用して変形しにくく密着性に優れており、サビにも強く、衛生的。
- 脚にはSUS304使用。
- 加熱中及び洗浄中の釜の誤回転を防止するため、釜安全固定装置付。

機器表面温度比較



※標準納期は約2ヶ月です。

ガスティルティングパン

(株)フジマック製

涼しいガスブレイジングパン



FGB100AL型

煮物・炒め物・蒸し物等、幅広い調理に対応できる多目的調理機

- スープ・シチューの煮込みから煮物・炒め物・蒸し物調理まで幅広く使用できます。
- ハンドル操作により、槽が回転しますので、出来上がったメニューの取り出しも簡単に行えます。
- 槽底面にフィンを取付けたことにより、熱効率をアップし、温度ムラも抑えました。
- 大量調理に最適な75リットル・100リットルの2種類のタイプを用意しています。

【ガスブレイジングパンのご使用上の注意】
揚げ物調理には使用しないで下さい。

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	容量(ℓ)	焼面積(mm)	サーモ(℃)
FGB75AL(16259300) ※	幅1,090×奥行1,050 ×高さ850	140.0	20.9(18,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 20W	75	680×600	90～230
FGB100AL(16259301) ※	幅1,310×奥行1,050 ×高さ850	180.0	27.9(24,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 20W	100	900×600	90～230

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

- ガス客席コンロ/ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチームコンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャーブローイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど

ガスティルティングパン

(株)コメットカトウ製

ガスティルティングパン



CSP₃-70F型

サーモスタット付で、焼く、煮る、炒める、ゆでる、蒸す・・・調理の全てをこなすオールラウンド調理機

- サーモスタットによる自動温度制御(60℃～290℃)、火力を4段階に調整できるロードコントロール機能付。
- ナベ底は錆びないステンレス仕様で清潔に使えます。ナベ底はステンレス鋼板の12mmクラッド鋼*で均一加熱。強力な火力にも充分に対応できます。
- ハイリミットサーモを内蔵し、揚げ物料理にもご使用いただけます。

※クラッド鋼
二種類の性質の異なる金属を貼り合わせた耐摩耗性・耐化学腐食性に優れた鋼材

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	容量(ℓ)	焼面積(mm)	サーモ(℃)
CSP ₃ -70F (16259200)	幅1,240×奥行914×高さ880	185.0	27.9(24,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 20W	70	800×630	60～290
CSP ₃ -100F (16259201)	幅1,540×奥行914×高さ880	220.0	38.4(33,000kcal/h)	(ガス)20A	単相100V 30W	100	1,100×630	60～290

ガス蒸し器

タニコー(株)製

ガス蒸し器



TGMS-3型

調理品の出し入れが簡単な引出型蒸し器

- シュウマイ、茶碗蒸しなどの蒸し物調理から冷凍食品の解凍・食品の除菌と幅広い用途に適したコンパクトタイプ

【ガス蒸し器のご使用上の注意】

正常にご使用いただくため軟水器(別売品)を取り付けてご使用下さい。

型式	寸法(mm)	収納棚容量(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続
TGMS-3(16279011)	幅740×奥行750×高さ890	(420×535×80)×3	70.0	12.8(11,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(排水)20A
TGMS-4(16279012)	幅740×奥行750×高さ1,010	(420×535×80)×4	80.0	12.8(11,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A(排水)20A

ガス蒸し器

(株)マルゼン製

セイロタイプガス蒸し器



MUS-055D型

MUS-066D型

軽量コンパクト設計で、和食・中華・製菓をはじめ、催事用にも最適

- 熱効率が向上し、蒸気発生量が約40%向上。(従来品比)
- 小型高性能強力ボイラー採用。
- 連続自動給水システム付。
- 槽内の清掃性、カルキ除去性に優れた天板跳ね上げ方式を採用。
- 多彩な蒸し料理をスピーディに蒸し上げるベストセラー。

■調理能力(45cm角セイロ1個当たり能力)

調理品名	材料の重量/1個	数量	調理時間
冷凍シューマイ	30g	90個	20分
冷凍中華まんじゅう	80g	20個	20分
茶碗蒸し	120g	20個	20分

【ガス蒸し器のご使用上の注意】

正常にご使用いただくため軟水器(別売品)を取り付けてご使用下さい。

型式	寸法(mm)	天板有効寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続
MUS-055D(16279054)	幅510×奥行580×高さ770	幅455×奥行455	65.0	11.6(10,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)φ16ホースニッブル (排水)25A、15A
MUS-066D(16279055)	幅645×奥行715×高さ770	幅590×奥行590	80.0	17.4(15,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)φ16ホースニッブル (排水)25A、15A

ガス食器洗浄機

タニコー(株)製

涼しいボックス形ガス食器洗浄機



TDWD-6SGCL型

厨房レイアウトに左右されず、経済性を追求した涼厨仕様のボックス形ガス食器洗浄機

- すすぎ水量が減少(3.9ℓ⇒2ℓ)し、水道代が従来型に比べて約51%カットの節水タイプ。
- ブースターの設置に左右バリエーションがあり、厨房レイアウトに左右されない。

型式	寸法(mm)	ブースター寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	洗浄能力
TDWD-6SGCR(16159502)	幅920(ブースター含む)×奥行650×高さ1,490(ドア開口時1,919)	幅270×奥行650×高さ1,490	160.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス)15A (給湯)15A (排水)40A (ブースター用排水)10A	三相 200V 4.9kW	60ラック/時 (大皿約960枚/時処理)
TDWD-6SGCL(16159503)	幅920(ブースター含む)×奥行650×高さ1,490(ドア開口時1,919)	幅270×奥行650×高さ1,490	160.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス)15A (給湯)15A (排水)40A (ブースター用排水)10A	三相 200V 4.9kW	60ラック/時 (大皿約960枚/時処理)

- ガス客席コンロ/ガス跡物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチームコンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャーポイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブオーマーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス中層レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティールティンギパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機**
- ガス食器消菌保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス管継ぎ
- ご使用上の注意

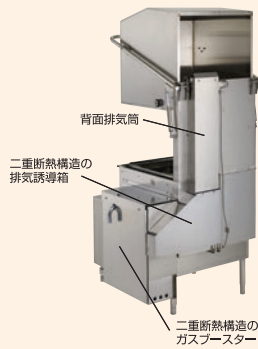
ガス食器洗浄機

日本洗浄機(株)製

涼しいボックス形ガス食器洗浄機



SD514GSHB型

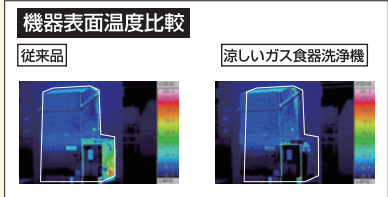


背面排気筒
二重断熱構造の
排気誘導箱
二重断熱構造の
ガスブースター

涼しいガス食器洗浄機。2.2ℓすすぎを実現した、省エネ・低環境負荷タイプ

- 4バルブ4アームすすぎの開発で、2.2ℓすすぎを実現。(標準モード)スプレーアームの回転軸に組み込まれた、4方バルブの動きにより、すすぎ湯を従来タイプの35%を削減。(メーカーデータより)
- 水道直結式ブースターを排気筒まで一体化して、簡単設置。
- 熱水循環ヒートパイプ加熱採用
ガスブースターの熱水(85℃以上)を、洗浄槽内に設けたヒートパイプに循環させる事により、電気ヒーターを取り除き、ランニングコストを低減。
- 4ローターノズル+4エンドノズル洗浄で、ムラの無い洗浄を実現。

背面に誘導排気することにより、環境負荷の軽減と、設備工事の簡略化を図りました



機器表面温度比較

従来品

涼しいガス食器洗浄機

型式	寸法(mm)	ブースター寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	洗浄能力
SD514GSHB(16159103)	幅835(ブースター含む) ×奥行697×高さ1,385 (ドア開口時1,795)	幅230×奥行570 ×高さ700	110.0	18.6(16,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	三相 200V 1.0kW	短:72ラック/時 標準:65ラック/時 長:40ラック/時

ガス食器洗浄機

(株)フジマック製

涼しいボックス形ガス食器洗浄機



FDW60J67R型

ハイパワー洗浄しかも省エネ

- 洗浄・仕上げの各ノズルはオリジナル樹脂製。少量でもパワフル洗浄とすすぎを実現します。
- 扉開口部が広く、大きな食器・洗浄ラックの出し入れ操作が効率的に行えます。
- 輻射熱を抑え、厨房が涼しく快適な低輻射タイプ。本体が熱くならないので安全に作業できます。
- ブースターを本体と一体化。操作パネルを使いやすく本体に集約して視認性を高めました。
- ドア天井は洗浄後の食品への洗浄水付着を防止する設計で衛生的です。
- ランニングコストが従来品より10%ダウン(洗浄処理量100ラック/日)。アイドルタイムの休止モードで、省エネ性もアップ。
- ブースターの位置は作業環境に応じて、左右お選び頂けます。(左は特注仕様となります)

型式	寸法(mm)	ブースター寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	洗浄能力
FDW60J67R(16159007)	幅670×奥行670 ×高さ1,390	幅240×奥行670 ×高さ1,390	175.0	24.0	(ガス)15A(給水)15A (排水)40A	三相 200V 5.0kW	60ラック/時
FDW60J75R(16159009)	幅670×奥行750 ×高さ1,390	幅240×奥行750 ×高さ1,390	175.0	24.0	(ガス)15A(給水)15A (排水)40A	三相 200V 5.0kW	60ラック/時

ガス食器洗浄機

ホシザキ(株)製

涼しいボックス形ガス食器洗浄機



JWE-680B-WB-SG-CG型

ガブースター内蔵式

本来外置きだったガブースターを本体に内蔵することにより省スペースを実現。

【涼厨仕様の特徴】

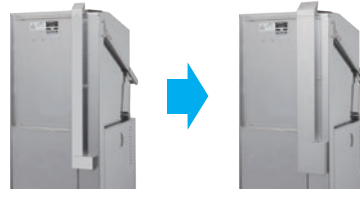
1. 排気筒の二重構造により輻射熱を低減
2. 外に熱を出さない二重構造ドア
3. ウォーターシール構造で蒸気漏れを低減

●二重構造

標準仕様の排気筒に二重構造用の板金パーツを追加

●標準仕様

●涼厨仕様



型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	洗浄能力
JWE-680B-WB-SG-CG ホシザキ京阪(株) (16159806) ホシザキ阪神(株) (16159816)	幅640×奥行700×高さ1,494 (ドア開口時1,907)	129.0	12A: 22.4kW 13A: 24.0kW	(ガス)15A (給湯)13A (排水)40A	三相200V 5.47kW	68ラック/時 (大皿約1,088枚/時処理)

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	洗浄能力
NEW JWE-680C-WB ホシザキ京阪(株) (16159807) ホシザキ阪神(株) (16159817)	幅640×奥行700×高さ1,479 (ドア開口時1,922)	116.0	12A: 22.4kW 13A: 24.0kW	(ガス)15A (給湯)13A (排水)40A	三相200V 5.21kW	68ラック/時 (大皿約1,088枚/時処理)

※JWE-680C-WB型は涼厨仕様ではございません。

ガス食器洗浄機

ホシザキ(株)製

涼しいボックス形ガス食器洗浄機



JWE-680C-SG型

WB-25H-2S型



従来品
蒸気があふれています。

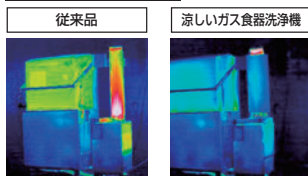


涼しいガス食器洗浄機
蒸気はあふれていません。

自然にやさしく、しかも、経済性をとことん追求した
新型食器洗浄機

- すすぎ水量が減少(2.0ℓ→1.8ℓ)しますので、消費水量が従来型に比べて約10%カットでき、節水につながります。※Cタイプ
- 洗剤濃度を削減(0.2%→0.1%)しますので、洗剤使用量が従来型に比べて約73%カットでき、環境負荷低減につながります。
- すすぎ水量が減るとすすぎ水を温めるための、ガス代や電気代の節約につながります。
- ドアとタンクとの間のウォーターシール構造で厨房内への蒸気もれと噴射音を低減。
- ヒートパイプ式はブースター内のお湯を洗浄タンク内の配管に循環させる事によりお湯を保温させるため、洗浄タンクヒーターが不要(JWE-680B-HP-SG2型・JWE-550B-HP-SG2型)
- JWE-680B-HP-SG2型は電気容量を3.565kW削減可能。(JWE-680C-SGとの比較)

機器表面温度比較



型式	寸法(mm)	質量(kg)	接続	電気	洗浄能力
NEW JWE-680C-SG ホシザキ京阪(株) (46159223) ホシザキ阪神(株) (46159233)	幅640×奥行655×高さ1,441 (ドア開口時1,932)	111.0	(給湯)25A (排水)40A	三相200V 5.08kW	68ラック/時 (大皿約1,088枚/時処理)
JWE-680B-HP-SG2〔ヒートパイプ式〕 ホシザキ京阪(株) (46159208) ホシザキ阪神(株) (46159218)	幅640×奥行655×高さ1,441 (ドア開口時1,917)	114.0	(給湯)25A (排水)40A	三相200V 1.515kW	68ラック/時 (大皿約1,088枚/時処理)
JWE-550B-HP-SG2*〔ヒートパイプ式〕 ホシザキ京阪(株) (46159209) ホシザキ阪神(株) (46159219)	幅640×奥行655×高さ1,441 (ドア開口時1,917)	113.0	(給湯)25A (排水)40A	単相100V 790W	55ラック/時 (大皿約880枚/時処理)

食器洗浄機用ブースター

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kw)	接続	電気
WB-25H-2S ホシザキ京阪(株) (16159803) ホシザキ阪神(株) (16159813)	幅307×奥行551×高さ1,587 (排気ダクト含む)	27.0	29.1 (25,000kcal/h)	(ガス)15A(給湯)15A (給湯)25A(排水)25A	単相100V 60W
WB-25H-HP2S〔ヒートパイプ式〕 ホシザキ京阪(株) (16159804) ホシザキ阪神(株) (16159814)	幅307×奥行551×高さ1,587 (排気ダクト含む)	28.0	29.1 (25,000kcal/h)	(ガス)15A(給湯)15A (給湯)25A(排水)25A	単相100V 60W

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

- ガス客席コンロ/ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチームコンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パンオーブン
- 製菓製パン専用コンベクションオーブン
- ガスコンベクションオーブン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーオーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用タッチガスホース/業務用ガス警報器
- ご使用上の注意

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス調理レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガススチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプーオーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機**
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス留置器
- ご使用上の注意

ガス食器洗浄機

(株)マルゼン製

涼しいボックス形ガス食器洗浄機



MDDB8CE型

WB-SC21B型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
MDD8CE (46159403)	幅640×奥行670× 高さ1,445(ドア開口時1,910)	115.0	(給湯)20A (排水)40A	単相 100V 1.2kW	60ラック/時 (大皿約960枚/時処理)
MDDB8CE (46159404) ハブミュージアム	幅640×奥行670× 高さ1,445(ドア開口時1,910)	116.0	(給湯)20A (排水)40A	三相 200V 4.299kW	60ラック/時 (大皿約960枚/時処理)

食器洗浄機用ブースター

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気
WB-SC21B (16159450) ハブミュージアム	幅347×奥行625× 高さ1,540 (排気ダクト含む)	26.0	20.9(18,000kcal/h)	(ガス)15A 金属管・金属可とう管 (給水)15A(給湯)25A(排水)25A	単相 100V 25W

リーズナブルな価格で快適な厨房環境を実現

- 洗浄槽内の蒸気塞ぎ板が洗浄機からの蒸気モレを抑えて、作業者の負担を軽減。
- 新型すすぎノズルを採用することで、すすぎ水量を従来の4リットルから2リットルへ削減。
- 洗浄時間は汚れ具合に応じ、ワンタッチで3段階調整。
- ドアを閉じれば自動的に洗浄をスタート。
- ラックレールは工具なしで、ワンタッチで取外し可能のため洗浄性も向上。
- 傾斜天井が天井・上ノズルすすぎとあわせて洗浄後の“あとだれ”を防止。

ガス食器洗浄機

(株)中西製作所製

アンダーカウンター形食器洗浄機

業務用ガス給湯器接続タイプ

安心・安全・衛生面を備えたコンパクトボディの決定版

- 従来機開口寸法を大きく上回る、扉開口寸法360mm。大皿やトレイ、ちょっとした調理器具の洗浄も可能。
- 洗浄時間切替と温度表示を標準装備。洗浄湯温の確認が常時可能。汚れに合わせた洗浄時間の選択が可能。短(40秒)、標準(75秒)、長(90秒)。
- ドアタイプ洗浄機の洗浄性能をそのまま継承。(メーカー比)
- 洗剤の残量表示機能付。洗剤は純正液体洗剤(スマートクリーンC100E)。専用ボトルで補充も簡単。



AU70型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
AU70 (46159033)	幅600×奥行600×高さ850	90.0	(給湯)15A(排水)32A	単相100V 1.3kW	65ラック/時 55秒/ラック 40ラック/時 90秒/ラック 34ラック/時 105秒/ラック

ガス食器洗浄機

(株)中西製作所製

小型ハッチ形食器洗浄機

業務用ガス給湯器接続タイプ

小型ハッチタイプの革命児。

開口寸法360mmを実現し、トレイも楽に洗浄可能。

- すずぎ湯量2.2リットルの省エネタイプ。省スペースで、使いやすさと衛生洗浄を実現。
- ドア開口方向を3バリエーション。ドアの開口方向は正面・右・左の3タイプをご用意。コーナーにも収まり、無駄なスペースが発生しません。また、立ったままのラック出し入れができるよう、作業高さを800mmに設定。
- リードクリーン方式の採用で、洗浄効果がグリーンとアップ！洗浄ごとに汚れた洗浄湯とすすぎ湯の入れ替えを促進させるリードクリーン方式で、洗浄湯をきれいな状態で持続。洗浄効果を高め、より衛生的、経済的に洗浄。



A50型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
A50 (46159032)	幅600×奥行600×高さ1,300	90.0	(給湯)15A(排水)40A	単相100V 1.3kW	34ラック/時 103秒/ラック

ガス食器洗浄機

(株)中西製作所製

ボックス形ガス食器洗浄機



型式	寸法 (mm)	フースター寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	すすぎ水消費量	洗浄能力
i520-GHA26 (16159030) 【扉自動開閉タイプ】	幅650×奥行755 ×高さ1,380 (扉開時1,806)	幅230×奥行710 ×高さ655 (排気筒含み時1,625)	本体 103.0、 フースター 20.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 1.0kW又は三相200V 1.0kW (洗浄槽ヒーターは三相 200V時のみオプションにて 2.0kW、3.0kW有り)	2.9ℓ/回	市水時 54ラック/時
i550-GHA26 (16159031) 【扉手動開閉タイプ】	幅650×奥行748 ×高さ1,380 (扉開時1,806)	幅230×奥行710 ×高さ655 (排気筒含み時1,625)	本体 103.0、 フースター 20.0	30.2 (26,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)15A (排水)40A	単相100V 1.0kW又は三相200V 1.0kW (洗浄槽ヒーターは三相 200V時のみオプションにて 2.0kW、3.0kW有り)	2.9ℓ/回	市水時 59ラック/時

ダイレクトクリーン方式で清温水洗浄を実現

- ダイレクトクリーン方式採用で、汚れた洗浄湯ときれいなすすぎ湯の入れ替えを促進させ清温水洗浄を実現。
- 18リットルの節水タイプ洗浄槽は、隅々まで洗浄が可能で衛生的。
- 汚れ落ちのムラを解決した噴霧状すすぎシャワー付。
- 適温のすすぎ温がワンタッチで選べるワンタッチ温度調節ボタン付。(5℃毎に60℃～90℃)
- 自動開閉ドア付。(i520タイプのみ)
- 残さい処理や点検が正面から短時間で簡単に出来る前面操作設計。
- 設置スペースで選択できる、フースター取付位置は左右変更可能。
- ラウンドアーム窓付扉採用。(i550タイプのみ)

ガス食器洗浄機

パナソニック産機システムズ(株)取扱い〔パナソニック(株)製〕

アンダーカウンター形食器洗浄機

業務用ガス給湯器接続タイプ



DW-UD44U型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
DW-UD44U (46159154)	幅600×奥行600×高さ850	75.0	(給湯)15A (排水)40A (オーバーフローホース)φ30mm	単相100V 1.34kW	42ラック/時 (皿約672枚/時処理)

「すすぎ水量選択機能」を搭載し、最少2.0ℓすすぎの省エネタイプ

- トータルクリーンリネス機能で、庫内を衛生的に洗浄。
- 開口高さが310mm→315mmへアップ。
- 洗浄噴射ロスの少ない一体化ノズルと、ノンドロップ構造を採用。
- 正面からの給水・排水接続工事が可能。

ガス食器洗浄機

パナソニック産機システムズ(株)取扱い〔パナソニック(株)製〕

小型フード形食器洗浄機

業務用ガス給湯器接続タイプ



DW-HD44UR型

DW-HT44U型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
(右開き仕様) DW-HD44UR (46159158)	幅600×奥行600×高さ1,277	72.0	(給湯)15A (排水)40A	単相100V 1.32kW	42ラック/時 (皿約672枚/時処理)
(左開き仕様) DW-HD44UL (46159159)	幅600×奥行600×高さ1,277	72.0	(給湯)15A (排水)40A	単相100V 1.32kW	42ラック/時 (皿約672枚/時処理)
(パスルータイプ) DW-HT44U (46159160)	幅600×奥行600×高さ1,277	72.0	(給湯)15A (排水)40A	単相100V 1.32kW	42ラック/時 (皿約672枚/時処理)

パスルータイプ

「すすぎ水量選択機能」を搭載し、最少2.0ℓすすぎの省エネタイプ ドアタイプと同じ大型洗浄ノズル(上下)で ワイドな洗浄エリアを確保

- トータルクリーンリネス機能で、庫内を衛生的に洗浄。
- 上下共通の一体型ノズルを採用。フードに影響されない洗浄エリアを確保。
- 搬出側フード(扉)の開閉ではスタートしない空運転防止機能付き(パスルータイプ)。

ガス食器洗浄機

ホシザキ(株)製

アンダーカウンター形食器洗浄機 業務用ガス給湯器接続タイプ 貯湯タンク一体ながら、奥行450mmのスリムタイプと600角の貯湯タンク内蔵タイプ



JWE-300TUB型

- 上下トリプルアームノズルで洗浄力アップ。
- 掃除のしやすい、突起物の少ない洗浄タンク設計、さらに洗浄タンク底面には傾斜ならびにコーナー部にRをつけ、水切れ性向上。
- 天井に傾斜をつける事により洗浄水のあとだれを防ぎすすぎの仕上がりを向上。
- すずぎ時に上ノズルから上方向にもすすぎ水を噴射。洗浄ノズルや天井もすすぎます。
- 操作パネルには洗浄温度をデジタル表示。
- 待機状態で一定時間が経過すると、すすぎタンクヒーターの設定温度を自動的に下げる省エネモードで消費電力をセーブ。



JWE-400TUC型

- 待機状態で一定時間が経過すると、すすぎタンクヒーターの設定温度を自動的に下げる省エネモードで消費電力をセーブ。
- ドアと本体のすき間を少なくして、湯気漏れを減らし、暑さを軽減するパッキン構造。

スリムタイプ

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
JWE-300TUB ホシザキ京阪(株) (46159222) ホシザキ阪神(株) (46159232)	幅600×奥行450×高さ830	63.0	(給湯)15A(排水)φ38.5mm ホース(L1,500mm)	単相100V 1.2kW	40ラック/時 [大皿(φ230)約400枚/時処理]

省エネタイプ

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
NEW JWE-400TUC ホシザキ京阪(株) (46159224) ホシザキ阪神(株) (46159234)	幅600×奥行600×高さ800	59.0	(給湯)15A(排水)φ38.5mm ホース(L1,500mm)	単相100V 最大は1.213kW	40ラック/時 (大皿約640枚/時処理)

ガス食器洗浄機

ホシザキ(株)製

小型ボックス形食器洗浄機 **NEW**

業務用ガス給湯器接続タイプ



JWE-450RUC型

ノズル形状、独自に開発した高性能洗浄ポンプ・高圧すすぎポンプなどの工夫により、すすぎ水量・洗剤量を大幅にカット

- 待機状態で一定時間が経過すると、すすぎタンクヒーターの設定温度を自動的に下げる省エネモードで消費電力をセーブ。
- ドアと本体のすき間を少なくして、湯気漏れを減らし、暑さを軽減するパッキン構造。
- 独自開発の高性能洗浄ポンプを採用。ワンタッチ脱着が可能な“洗浄・すすぎ一体型ノズル”の採用により作業性がアップ。洗浄温度は70℃。湯温の低下を防ぐ二重配管構造。
- 庫内上部もくまなくすすぎ、上すすぎノズルを搭載した独自開発の高性能すすぎポンプを採用。
- 残菜はひとつのフィルターでしっかり収集。洗浄タンクはゴミのたまりにくい絞り構造。庫内部品を外さず、洗浄水に触れる事なく排水が可能。

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
JWE-450RUC ホシザキ京阪(株) (46159225) ホシザキ阪神(株) (46159235)	幅600×奥行600×高さ1,380	71.0	(給湯)15A (排水)φ38.5mm ホース(L1,500mm)	単相100V 1.2kW	45ラック/時 [大皿(φ230)約720枚/時処理]

ガス食器洗浄機

(株)ぞう屋取扱い(ドイツ・ウィンター・ハルター・ガストロノーム社製)

台下食器・器具兼用洗浄機 業務用ガス給湯器接続タイプ

台下食器・器具兼用洗浄機

- 大容量のコンパクトサイズ、ヨーロッパ規格の焼き型(60×40cm)のような大きなものも収納できます。
- 洗浄システムは上下とも左右にスイングし、あらゆる角度から隅々まで洗浄できます。



GS630型

(GS630型のご使用上の注意)

- ・給湯温度によっては洗浄時間が長くなる場合があります。
- ・焼け焦げ等の激しく付着した食器・調理器具は前洗いをしないと汚れが落ちない場合があります。

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	接続	電気	洗浄能力
GS630 (46159010)	幅870×奥行600×高さ820	105.0	(給湯)20A (最高60℃ 8ℓ/分の給湯必要) (排水)φ50mm	三相200V 6.6kW	12ラック/時[300秒/ラック] 29ラック/時[124秒/ラック] 39ラック/時[93秒/ラック]

ガス食器消毒保管機

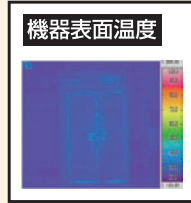
(株)AiHO製

ガス食器消毒保管機



ガスならではの強力でスピード昇温乾燥が早く消毒効果も抜群

- タッチパネルで簡単操作。
 - シロココファンで熱風を強制循環。
 - 棚パイプと棚パイプ受けとの段差を解消。カゴの出し入れをスムーズ化。
 - 出っ張りが少ない埋め込み型。ドア取っ手を採用。
 - 34mmピッチ自在棚なので棚間隔を変えられて庫内を有効活用。
- (注)メーカー希望小売価格には食器カゴは含まれません。
食器カゴ寸法(mm)：幅390×奥行360×高さ200
メーカー希望小売価格：7,645円(税抜6,950円) ※送料別途
- 左開き扉(GS-254KS型 GS-254KW型)
 - 新型コントロールパネル採用
 - カレンダータイマーでの自動運転。



GS-504S型



GW-1504S型



両面扉タイプ

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(℃)
GS-254S(16289012) 【片面扉5カゴ】	幅 700×奥行550×高さ1,860	95.0	3.5(3,000kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 170W	40～120
GS-254KS(16289013) 【片面左開き扉5カゴ】	幅 700×奥行550×高さ1,860	95.0	3.5(3,000kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 170W	40～120
GS-254W(16289014) 【両面扉5カゴ】	幅 700×奥行550×高さ1,860	95.0	3.5(3,000kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 170W	40～120
GS-254KW(16289015) 【両面左開き扉5カゴ】	幅 700×奥行550×高さ1,860	95.0	3.5(3,000kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 170W	40～120
GS-504S(16289016) 【片面扉10カゴ】	幅1,085×奥行550×高さ1,860	135.0	4.5(3,900kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 500W	40～120
GS-504W(16289017) 【両面扉10カゴ】	幅1,085×奥行550×高さ1,860	135.0	4.5(3,900kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 500W	40～120
GS-754S(16289018) 【片面扉15カゴ】	幅1,470×奥行550×高さ1,860	150.0	6.4(5,500kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 550W	40～120
GS-754W(16289019) 【両面扉15カゴ】	幅1,470×奥行550×高さ1,860	150.0	6.4(5,500kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 550W	40～120
GW-504S(16289020) 【片面扉10カゴ】	幅 700×奥行950×高さ1,860	140.0	4.5(3,900kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 500W	40～120
GW-504W(16289021) 【両面扉10カゴ】	幅 700×奥行950×高さ1,860	140.0	4.5(3,900kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 500W	40～120
GW-1004S(16289022) 【片面扉20カゴ】	幅1,085×奥行950×高さ1,860	170.0	6.4(5,500kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 650W	40～120
GW-1004W(16289023) 【両面扉20カゴ】	幅1,085×奥行950×高さ1,860	170.0	6.4(5,500kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 650W	40～120
GW-1504S(16289024) 【片面扉30カゴ】	幅1,470×奥行950×高さ1,860	220.0	8.0(6,900kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 700W	40～120
GW-1504W(16289025) 【両面扉30カゴ】	幅1,470×奥行950×高さ1,860	220.0	8.0(6,900kcal/h)	(ガス)15A	単相100V 700W	40～120

- ガス客席コンロ/ガス葬物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチームコンベクションオープン
- ガス固定製菓製パンオープン
- 製菓製パン専用コンベクションオープン
- ガスコンベクションオープン
- ガス高火力焼物器/ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススープウォーマー
- ガス固定かまど/ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガススティッキングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

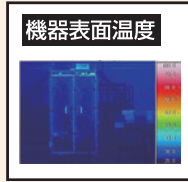
ガス食器消毒保管機

涼しいガス消毒保管庫



マイコン制御で優れた消毒・乾燥能力実現

- 幅広い調節範囲
乾燥温度は30～120℃で自由に設定可能。
時間の設定は30～180分の範囲で1分単位で設定可能。
- 庫内の温度ムラを最小限に制御
熱風の吹き出し口と吸込み口の2ヶ所で温度を感知する2点制御方式を採用してより正確な設定温度を維持。
- 庫内が一定温度に達すると庫内の水分を排出する新方式排気ダンパー採用。
- 庫内床面には排水口(25A)を設けていますので、庫内の水洗いが可能。
- 本体から出っ張りの少ない埋め込み型取手を採用
(注)食器カゴはSUS304、幅360×奥行390×高さ200mmです。
- デジタルパネルで簡単設定
温度・時間の設定はボタン操作で可能。
設定温度・時間は切替え操作の必要もなく同時に表示。また、大型機種でも1つのコントローラで一括操作可能。



FGDBW30型

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	サーモ (℃)
FGDB5 (16289100) ※ 【片面扉5カゴ】	幅 540×奥行550×高さ1,900	130.0	2.4 (2,100kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 200W	30～120
FGDB10 (16289101) ※ 【片面扉10カゴ】 ハグミュージアム	幅 900×奥行550×高さ1,900	180.0	4.8 (4,100kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 200W	30～120
FGDB15 (16289102) ※ 【片面扉15カゴ】	幅1,300×奥行550×高さ1,900	210.0	6.0 (5,200kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	三相200V 330W	30～120
FGDBW20 (16289105) ※ 【両面扉20カゴ】	幅 900×奥行950×高さ1,900	235.0	9.0 (7,700kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	三相200V 330W	30～120
FGDBW30 (16289106) ※ 【両面扉30カゴ】	幅1,300×奥行950×高さ1,900	285.0	9.0 (7,700kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	三相200V 330W	30～120
FGDBW40 (16289107) ※ 【両面扉40カゴ】	幅1,750×奥行950×高さ1,900	380.0	12.0 (10,300kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	三相200V 330W	30～120

※受注生産品につき、必ず納期をご確認下さい。

- ガス客席コンロ/
ガス鍋物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガースチーム
コンベクションオーブン
- ガス固定製菓製パン
オーブン
- 製菓製パン専用コンベクション
オーブン
- ガスコンベクション
オーブン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼き鳥器/
ガスコンバクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少煙タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススプウオーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機**
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高圧温水洗浄機
- 業務用フタタッチガスホース/
業務用ガス監視器
- ご使用上の注意

ガス食器消毒保管機

涼しいガス食器消毒保管機



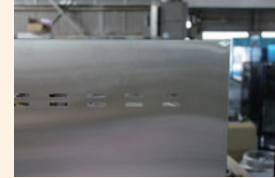
多彩な情報を表示する液晶ディスプレイを搭載し、
運転パターンの切り替えも容易になりました。

- 高機能マイコン基板の採用により、異常時の自己診断機能がさらに充実
- 7セグLEDに加え、液晶マルチディスプレイを装備し、状態や設定内容、エラー時の対処方法などをカナで表示
- 予め設定を記憶させられる『プリセットボタン』を3つ装備し、『食器』『器具』『予熱』といった、異なる設定をワンタッチで呼び出し
- 時計機能を装備し、曜日と開始時刻を指定できる週間予約タイマーによる運転も可能
- ボタン部分にエンボス加工を施し、操作性を向上
- リレー運転機能や外部入力機能も装備し、一度の操作で複数の保管機の運転が可能

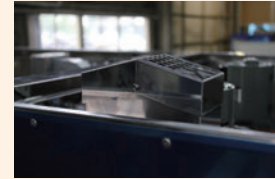


- バーナーコントロール基板保護のためのポッティング加工を施し、湿気やホコリ、虫等による短絡などのトラブルを未然に防止

湿気や熱気を効果的に排出する
スリット状換気穴



排気筒がふさがらない構造の
山型排気カバー



★は送料別途

型式	寸法(mm)	質量(kg)	標準インプット(kW)	接続	電気	サーモ(℃)
MGS-5L-S (16289200) 【片面扉5カゴ】	幅 630×奥行530×高さ1,830	100.0	3.5(3,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 157W	0～120
MGS-5L-W (16289201) 【両面扉5カゴ】	幅 630×奥行530×高さ1,830	100.0	3.5(3,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 157W	0～120
MGS-10L-S (16289202) 【片面扉10カゴ】 ハグミュージアム	幅1,030×奥行530×高さ1,830	180.0	4.6(4,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 157W	0～120
MGS-10L-W (16289203) 【両面扉10カゴ】	幅1,030×奥行530×高さ1,830	180.0	4.6(4,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 157W	0～120
MGS-15L-S (16289204) 【片面扉15カゴ】	幅1,430×奥行530×高さ1,830	255.0	5.3(4,500kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 157W	0～120
MGS-15L-W (16289205) 【両面扉15カゴ】	幅1,430×奥行530×高さ1,830	255.0	5.3(4,500kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 157W	0～120
MGS-20L-S (16289206) 【片面扉20カゴ】	幅1,920×奥行530×高さ1,830	290.0	7.0(6,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 309W	0～120
MGS-20L-W (16289207) 【両面扉20カゴ】	幅1,920×奥行530×高さ1,830	290.0	7.0(6,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 309W	0～120
MGW-20L-S (16289208) 【片面扉20カゴ】	幅1,030×奥行930×高さ1,830	242.0	7.0(6,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 309W	0～120
MGW-20L-W (16289209) 【両面扉20カゴ】	幅1,030×奥行930×高さ1,830	242.0	7.0(6,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 309W	0～120
MGW-30L-S (16289210) 【片面扉30カゴ】	幅1,430×奥行930×高さ1,830	270.0	8.1(7,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 309W	0～120
MGW-30L-W (16289211) 【両面扉30カゴ】	幅1,430×奥行930×高さ1,830	270.0	8.1(7,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 309W	0～120
MGW-40L-S (16289212) 【片面扉40カゴ】	幅1,830×奥行930×高さ1,830	350.0	10.5(9,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 549W	0～120
MGW-40L-W (16289213) 【両面扉40カゴ】	幅1,830×奥行930×高さ1,830	350.0	10.5(9,000kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 549W	0～120
MGW-50L-S (16289214)★ 【片面扉50カゴ】	幅2,230×奥行930×高さ1,830	460.0	11.2(9,600kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 549W	0～120
MGW-50L-W (16289215)★ 【両面扉50カゴ】	幅2,230×奥行930×高さ1,830	460.0	11.2(9,600kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 549W	0～120
MGW-60L-S (16289216)★ 【片面扉60カゴ】	幅2,720×奥行930×高さ1,830	510.0	11.5(9,900kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 581W	0～120
MGW-60L-W (16289217)★ 【両面扉60カゴ】	幅2,720×奥行930×高さ1,830	510.0	11.5(9,900kcal/h)	(ガス)15A (排水)25A	単相100V 581W	0～120

- ガス客席コンロ/
ガス雑物コンロ
- ガステーブルコンロ
- ガステーブルレンジ
- ガスレンジ
- ガス中華レンジ
- ガス寸胴レンジ
- ガス丸形炊飯器
- ガス洗米炊飯器
- ガス立体炊飯器
- ガスチーム
コンベクションオープン
- ガス固定製菓製パン
オープン
- 製菓製パン専用コンベクション
オープン
- ガスコンベクション
オープン
- ガス高火力焼物器/
ガス赤外線焼物器
- ガス赤外線串焼器
- ガス赤外線焼毛鳥器/
ガスコンパクトグリラー
- ガスチャープロイラー/
少量タイプガスグリラー
- ガス鉄板焼テーブル
- ガス多目的焼物器/
ガスギョウザ焼器
- ガス回転式炒め機/
ガスグリドル
- ガスフライヤー
- ガスめん釜
- ガススーブウォーマー
- ガス固定かまど/
ガス回転かまど
- 蒸気回転かまど
- ガスティルティングパン
- ガス蒸し器
- ガス食器洗浄機
- ガス食器消毒保管機
- 冷却機能付給茶機
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス高温温水洗浄機
- 業務用ワンタッチガスホース/
業務用ガス配管器
- ご使用上の注意

(株)サミー製

冷却機能付給茶機

冷却機能付給茶機



簡単操作であとは給茶機が自動でお茶を作ります

- 煮沸殺菌**
プログラム制御により煮出し時間・温度を設定できますので、確実に煮沸殺菌を行います。
- 個別洗浄**
上部からのゴミ・異物を防ぐフタ。蛇口は取り外して、管内を掃除して、消毒保管庫で消毒可能です。
また、庫内の洗浄用に洗浄ガンが付いてますので、洗剤を入れガンの水圧で汚れを落とすことができ、力を入れてこすったりという作業は軽減されます。大量のお茶を、約1時間で冷めた状態にしますので、提供時間から逆算して、出来立てのお茶を衛生的に提供できます。
- 高効率・高品質**
独自の加熱方式により熱効率60%を達成。また一般財団法人日本ガス機器検査協会の認定を受けた商品となっております。
- 設置スペースがコンパクト**
W650mm×D685mmのスペースだけでお茶作業します。
- やかんを置く台は収納型**
お茶ができ、やかんに移す時だけ引き出しを出して使う台がついております。

★は送料別途

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	貯湯量 (ℓ)	付属品
AHC-60J (16339509) ★	幅650×奥行685×高さ1,381	130.0	20.9	(ガス) 15A (給水) 15A (排水) 40A	単相100V 20W	60	給水ノズル×2 受け皿×1 茶葉カゴ×1

ガス貯蔵式湯沸器

細山熱器(株)製

ガス貯蔵式湯沸器 **NEW**



DN-1号型



HDN-1号型

一日中熱湯を確保します
事務所、ビル、工場、厨房等の飲料用に最適
茶器等の熱湯消毒にもご利用下さい

★は送料別途

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	設定湯温 (°C)	沸上時間 (分)	貯湯量 (ℓ)
DN-特号 (16339510) ★	幅419×奥行290×高さ690	9.0	6.3 (5,500kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (出湯) 15A [カランあり]	94 (最高設定時)	10 (水温15°C時)	9
DN-1号 (16339511) ★	幅432×奥行366×高さ780	11.0	6.9 (6,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (出湯) 15A [カランあり]	94 (最高設定時)	20 (水温15°C時)	19
HDN-特号 (16339512) ★	幅395×奥行366×高さ645	10.0	6.9 (6,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (出湯) 15A [カランなし]	94 (最高設定時)	11 (水温15°C時)	11
HDN-1号 (16339513) ★	幅425×奥行382×高さ786	12.0	6.9 (6,000kcal/h)	(ガス) 15A (給水) 15A (出湯) 15A [カランなし]	94 (最高設定時)	22 (水温15°C時)	21

※納期に1ヶ月程度かかる場合があります。又、上記以外の型式の納期につきましては、都度、お問い合わせ下さい。

ガス高圧温水洗浄機

(株)洲本整備機製作所製

ガス高圧温水洗浄機

屋外形



CP-902GE型

高圧温水洗浄により、油脂性固着物や油脂粉塵、魚鱗、汚泥など頑固な付着物を簡単に落とせます

- 低NOx対応洗浄機でクリーンな燃焼
- 給湯器として使える高圧温水洗浄機
- すぐに使用できる瞬間給湯型
- 洗浄温度は最高60℃
- 設置面積を取らない従型設置タイプ
- オプションで外板SUS仕様も可能

型式	寸法 (mm)	質量 (kg)	標準インプット (kW)	接続	電気	吐出圧力	吐出量 (ℓ/h)	最低作動水圧
CP-501GE (16289803)	幅805×奥行650×高さ1,291	123.0	52.3 (45,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)20A	単相100V 750W	4MPa (40kgf/cm ²)	500	0.07MPa (0.7kgf/cm ²)
CP-902GE (16289804)	幅805×奥行650×高さ1,291	123.0	52.3 (45,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)20A	三相200V 1.5kW	6MPa (60kgf/cm ²)	900	0.07MPa (0.7kgf/cm ²)
CP-903GE (16289805)	幅805×奥行650×高さ1,291	125.0	52.3 (45,000kcal/h)	(ガス)15A (給水)20A	三相200V 2.2kW	10MPa (100kgf/cm ²)	900	0.07MPa (0.7kgf/cm ²)

業務用ワンタッチガスホース

業務用ワンタッチガスホース【都度注文品】



(4)687-1026型

業務用ワンタッチガスホースは、ガス栓と大型移動設置形ガス機器とを簡単に着脱接続できるガス接続具です
ガス機器下の清掃作業が簡単に行なえHACCP厨房作りに最適です

- (財)日本ガス機器検査協会形式検査合格の安全性の高い商品です。
- ホースは長期の繰り返し曲げ伸ばしに強い鋼線内蔵強化ホースを使用。
- ガス栓側の接続部は自在回転機能を有しており、ホースのねじれを吸収できます。
- ソケットはガス閉止機構付です。
- 接続はプラグにソケットを押し付けるだけのワンタッチ接続です。
- プラグにも弁があり、安全性が向上しました。

*1 ホース長さの規格外品もございます。ご相談下さい。

型式	ガス接続径	寸法 (mm)		質量 (kg)
		長さ *1	径	
(4) 687-1020	15A	1,000	φ 36	1.3
(4) 687-1021	15A	1,500	φ 36	1.4
(4) 687-1022	15A	2,000	φ 36	1.6
(4) 687-1023	20A	1,000	φ 44.5	1.9
(4) 687-1024	20A	1,500	φ 44.5	2.1
(4) 687-1025	20A	2,000	φ 44.5	2.4
(4) 687-1026	25A	1,000	φ 54	3.1
(4) 687-1027	25A	1,500	φ 54	3.5
(4) 687-1028	25A	2,000	φ 54	3.9

【業務用ワンタッチガスホースのご使用上の注意】

この製品は、屋内移動設置形機器をワイヤーやクサリで固定し、キャスターも固定した状態で、下記の条件でご使用いただけます。

- ・感震遮断装置付(マイコンメーター含む)であること。
- ・都市ガス用
- ・取付けにはガス可とう管接続工事監督者の資格が必要です。
- ・取扱説明書には、安全に関する重要項目(禁止、重要、注意項目)が書かれており、これらをお守りいただかないとお客さまの生命・財産に損害が及ぶ可能性があります。

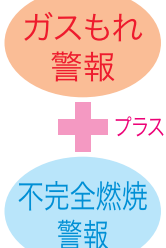
業務用ガス警報器

業務用ガス警報器(不完全燃焼警報機能付)

月々わずか 330円(税抜300円)で手軽にリースできます



壁掛形 (4)101-0405型



天井直付形 (4)101-0406型

※既築店舗にもお手軽にお取り付けいただけます。

型式	寸法 (mm)	都市ガス	警報ガス濃度	警報CO濃度	電源
(4) 101-0405	高さ125×幅85×奥行51	13A用	爆発下限界濃度の1/4以下	300ppm(10分以内)	単相100V

型式	寸法 (mm)	都市ガス	警報ガス濃度	警報CO濃度	電源
(4) 101-0406	外径120×厚さ40	13A用	爆発下限界濃度の1/4以下	300ppm(10分以内)	単相100V

ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使い下さい

業務用ガス機器ご使用上の注意

※業務用ガス機器(以下、機器とする)の設置は一般財団法人日本ガス機器検査協会発行の「業務用ガス機器の設置基準および実務指針」に従って下さい。

給排気設備について

機器上部には換気有効な排気フードを取り付け、排気フードの排気口に換気扇等を設けて下さい。油脂を含む蒸気を発生させる恐れのある機器上部には、排気中に含まれる油脂等の付着成分を有効に除去することができるグリス除去装置(グリスフィルタ等)を設けて下さい。また、機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず作動させて下さい。排気フードはこまめに掃除して下さい。

ガス消費量が12kWを超えるガスコンロ、レンジ、フライヤー、焼物器、炊飯器、食器洗浄機などの開放式ガス機器には排気フードによる換気が義務付けられています。(12kW以下の場合は換気扇でも可能です)

換気扇等の風量は同時に使用される開放式ガス機器の合計ガス消費量1kW当たり37.2m³/h(理論燃焼ガス量の40倍)以上として下さい。

V=40KQ

ただし、換気有効な排気フードを設けた場合は、その形状により30倍または20倍以上として下さい。

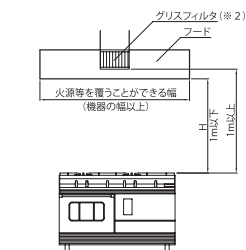
排気フードⅠ型の場合 V=30KQ

排気フードⅡ型の場合 V=20KQ

V:換気扇等の有効換気量(m³/h)
K:理論排気量(都市ガス:0.93m³/kWh)
Q:ガス消費量(kW)

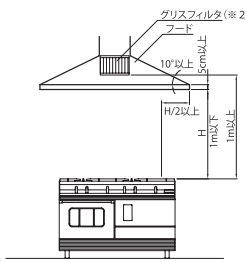
排気フードⅠ型 理論燃焼ガス量の30倍とすることができる排気フードの形状

- ①排気フードの高さ(※1)は、100cm以下とすること。
- ②火源または火を使用する設備もしくは器具に設けられた排気のための開口部(火源等という)を覆うことができるものであること。
- ③集気部分は、燃焼排気を一様に捕集できる形状を有していること。



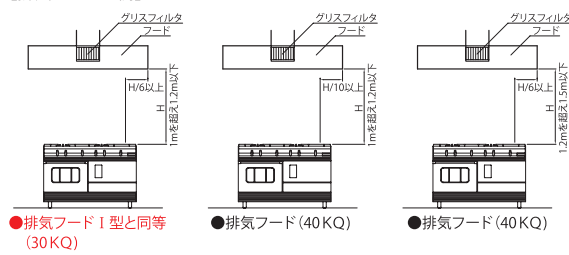
排気フードⅡ型 理論燃焼ガス量の20倍とすることができる排気フードの形状

- ①排気フードの高さ(※1)は、100cm以下とすること。
- ②排気フードは、火源等およびその周囲(火源等から排気フードの高さの1/2以内の水平距離にある部分)を覆うことができるものであること。
- ③排気フードは、その下部に5cm以上の垂れ下がり部分を有し、かつ、その集気部分は、水平面に対し10度以上の傾斜を有すること。



※1 排気フードの高さは、下源又は火を使用する設備若しくは器具に設けられた排気のための開口部の中心から排気フードの下端までの高さをいいます。
※2 グリスフィルタの下端と火源との間は垂直距離で1m以上とすること。

【排気フードの例】集気部分は、燃焼排気を一様に捕集できる形状を有していること。



機器を使用する部屋には外気に通じる給気口を取り付けて下さい。窓やドア等からの給気は、閉鎖時に給気不足を起こして、CO(一酸化炭素)中毒の危険があります。

●給気口の大きさは、その室で同時に使用されるガス消費量1kW(860kcal/h)当たり有効開口面積で8.6cm²以上として下さい。

排気口の上にものをせないで下さい。不完全燃焼や焼損の原因になります。

ご使用と同時に換気扇を回すなど、必ず換気をして下さい。換気をしなければ、室内の空気が汚れて不完全燃焼し、一酸化炭素中毒になる場合があります。

設置について

機器を設置する際は、壁・柱・天井・床等が下地も仕上げも不燃材料で造られた建築物等の部分であることを確認のうえ、設置して下さい。周囲に「不燃材料以外の材料による仕上げをした建築物等の部分」がある場合には、機器本体に表示してある「ガス機器防火性能評定品」銘板に示す離隔距離(※3)に従って設置するか、または有効な防熱板(※4)で防護して下さい。

設置基準を守らない場合、壁がこげたり、火災になる場合があります。

※3 厨房機器には、離隔距離の表示銘板に表示してある可燃物からの離隔距離の標準タイプとして、Aタイプ、BタイプおよびCタイプがあり、それぞれ離隔距離が定められています。なお、標準タイプ以外の離隔距離もあります。

※4 防熱板は、ガス機器製造事業者が指定するもので、安全性を確認出来るものを使用して下さい。

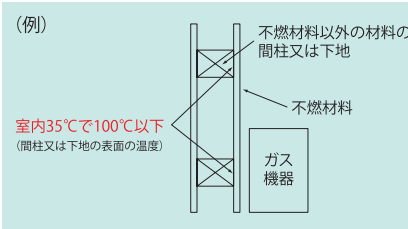
不燃材料

不燃材料とは「平成12年 建設省告示第1400号(不燃材料を定める件)」により、次のように定められているものをいいます。

- コンクリート ●れんが ●瓦 ●陶磁器質タイル ●繊維強化セメント板 ●厚さが3mm以上のガラス繊維混入セメント板 ●厚さが5mm以上の繊維混入ケイ酸カルシウム板 ●鉄鋼 ●アルミニウム ●金属板 ●ガラス ●モルタル ●しっくい ●石 ●厚さが12mm以上のせっこうボード(ボード用原紙の厚さが0.6mm以下のものに限り) ●ロックウール ●グラスウール板

●不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分

下地を不燃材料以外の材料で造り、「不燃材料で有効に仕上げた建築物等の部分(※5)」または「不燃材料以外の材料による仕上げをした建築物等の部分の表面を防熱板で覆った建築物等の部分(※6)」をいいます。



●不燃材料以外の材料による仕上げをした建築物等の部分

「不燃材料で造られた建築物等の部分」および「不燃材料で有効に仕上げをした建築物等の部分」以外の部分をいいます。

※5 ガス機器を設置した箇所の下地(不燃材料以外の材料)の表面が、室温を35°Cとしたときに100°Cを超えないように仕上げられた建築物等の部分をいいます。

※6 ガス機器を設置した箇所の「不燃材料以外の材料による仕上げをした建築物等の部分」の表面温度が、室温を35°Cとしたときに100°Cを超えないものをいいます。

業務用ガス機器ご使用上の注意

※業務用ガス機器(以下、機器とする)の設置は一般財団法人日本ガス機器検査協会発行の「業務用ガス機器の設置基準および実務指針」に従って下さい。

ガス給湯器などは排気筒を取り付けて下さい。

ガス消費量が12kWを超える給湯器等(貯蔵式湯沸器は7kWを超える場合)は単独の排気筒による換気が義務付けられています。

- 厨房排気ダクトに接続する場合は厨房排気ダクト接続形(フード対応)給湯器をご使用下さい。
- アンモニア、塩素、ヘアースプレー、クリーニング洗剤等によって腐食性ガスの発生のおそれのある場所には密閉式または屋外への屋外用ガス機器の設置が望ましいです。

- 機器の設置・移動および付帯工事はお買い求めの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用下さい。
- 機器毎に定められた設置基準に従って、正しく設置して下さい。
- 棚の下部、落下物の危険のあるところでは使用しないで下さい。機器の上に落ちたものが燃えて、機器が破損したり火災になることがあります。
- 強い風の吹き込むところでは使用しないで下さい。性能が十分に発揮できなかったり、炎が消えたり、風にあおられて周囲のものが過熱される場合があります。
- 安定性のよい丈夫で水平な場所に設置して下さい。不安定で傾いたところに設置すると、機器の落下や異常過熱等によって、けがややけどおよび機器故障の原因になることがあります。
- 水のかかるところや湿気のあるところ、腐食性有害ガス、ほこり等異常な雰囲気中では使用しないで下さい。不完全燃焼、中毒、機器故障の原因になることがあります。
- 樹脂製の照明器具の下でのご使用はお避け下さい。照明器具のかさ等が変形することがあります。

機器の上や周囲の可燃物(可燃物の近接禁止)

機器の上やまわりには、可燃物(カーテン、新聞紙、紙袋等)や引火性(エアゾール缶、ガソリン、ベンジン、接着剤、石油かん等)のものを置いたり、近くで使用しないで下さい。こげたり燃えたりして火災の原因になります。

使用ガスおよび電源について

- 本体に貼ってある銘板のガス種、電源(電圧、周波数)以外では使用しないで下さい。異常燃焼で火災、火傷や一酸化炭素中毒の原因になったり、機器が故障することがあります。不明な場合は、販売店または大阪ガスに連絡して下さい。

ガスの接続について

- ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めて下さい。ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス漏れを起こし、火災や爆発の原因となることがあります。(ゴム管接続機器のみ)
- ゴム管の継ぎだし、および二又分岐はしないで下さい。ガス漏れや誤開放の原因になることがあります。
- 機器本体がガスコード、鉄管、金属可とう管接続仕様になっているものは、一般のガス用ゴム管やビニール管は使用できません。接続方法を間違えると、機器の能力が出なったり、ガス漏れの原因となり、大変危険です。
- 鉄管・強化ガスホース等機器にあった接続を行って下さい。ゴム管はガス用ゴム管(検査合格品またはJISマークの入っているもの)を使用して下さい。
- お使いにならないときや、お出かけやお休みのときは、ガス栓を必ず閉じて下さい。

異常時の処置について

【ガス漏れの時の処置】

- ガス漏れに気付いたときはすぐに機器の使用をやめ、ガス栓を閉じ、窓や戸を開放しガスを外に出し、販売店または大阪ガスに連絡して下さい。
- 全ての処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具(換気扇その他)のスイッチの入・切や、電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しないで下さい。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

【地震、火災等緊急の場合】

- あわてずに使用を中止して下さい。

【異常な燃焼、臭気、音等】

- ご使用中に異常な燃焼、臭気、音等、普段と違った状態になったときや不都合が生じたときは、ただちに使用を中止して販売店に点検をお申し付け下さい。

機器使用時の注意について

- ガラスに水をかけたり、強い衝撃を加えたり、傷をつけたりすると、割れることがありますので注意して下さい。
- 電池交換サインが出たら新しい乾電池と交換して下さい。乾電池が消耗しますと、点火しにくくなったり作動不良を起こす場合があります。

【異常過熱、発火】

- 油受け、水皿に脂がたまり過ぎると、脂が燃えることがあります。時々水量を確認し、またお手入れをこまめに行ってください。

【やけど】

- 魚を裏返すとき等、手や腕が機器本体に触れないようご注意ください。やけどをすることがあります。
- 使用中に排気口や蒸気吹き出し口付近に顔や手を近づけないで下さい。やけどをすることがあります。

【オープンの場合】

- 鳥肉等、脂の多く出る料理を連続して調理する場合、脂が燃え火災につながる事があるので、庫内の脂を常に取り除くようにして下さい。
- 容器は付属のオープン皿や市販のオープン料理用金属容器以外は超耐熱性のガラス容器か、耐熱性の陶磁器をお使い下さい。プラスチック、紙等の容器およびラップ類は絶対に使用しないで下さい。溶けたり、燃えたりすることがあります。

【予約炊飯機能付炊飯器の場合】

- 炊飯予約タイマー設定時間は室温・水質等により、米が変質しない時間内に設定して下さい。室温が高かったり、水質が悪い場合等、短時間に変質する場合があります。
- 予約炊飯する場合でも排気ファン等給排気設備を動作して下さい。(特に無人運転時注意) 製造メーカーにより違いがありますが、連動端子を備えた器具もあります。詳しくはメーカーへご相談下さい。

【固定かまどの場合】

- 内釜に入っている水等を排出する場合は、外釜の枠等に内釜を引っ掛け、傾けて排出しないで下さい。内釜が滑ってはずれの場合があり危険です。必ずひしゃく等で排出して下さい。

【少煙タイプガスグリラーの場合】

- バーナーを取りはずして洗浄できるタイプについてはバーナーを取りはずして洗浄を行ない、必ず乾かしてから使用して下さい。濡れたまま使用すると逆火する可能性があります。

業務用換気警報器(COセンサ) 設置のおすすめ

業務用換気警報器(COセンサ)は一酸化炭素中毒事故を防止するためのセンサです。

大阪ガスでは業務用厨房機器をお使いの飲食店等に対し、無償でCOセンサを設置させていただいております。



⚠ ガス機器使用中は必ず換気をお願いします。

【お問い合わせ先】

Daigasエナジー株式会社 カスタマーファンリティ部

TEL 0120-102-856 (受付時間 平日9:00~17:00)

ガス密着コンロ/ ガス隣物コンロ
ガステーブルコンロ
ガステーブルレンジ
ガスレンジ
ガス中華レンジ
ガス寸胴レンジ
ガス丸形炊飯器
ガス洗米炊飯器
ガス立体炊飯器
ガススチーム コンベクションオープン
ガス固定製菓製パン オープン
製菓製パン専用コンベクション オープン
ガスコンベクション オープン
ガス高火力焼物器/ ガス赤外線焼物器
ガス赤外線串焼器
ガス赤外線焼もも鳥籠/ ガスコンパクトグリラー
ガスチャープロイラー/ 少煙タイプガスグリラー
ガス鉄板焼テーブル
ガス多目的焼物器/ ガスギョウザ焼器
ガス回転式炒め機/ ガスグリドル
ガスフライヤー
ガスめん釜
ガススプーウォーマー
ガス固定かまど/ ガス回転かまど
蒸気回転かまど
ガスティルディングパン
ガス蒸し器
ガス食器洗浄機
ガス食器消毒保管機
冷却機能付給茶機
ガス貯蔵式湯沸器
ガス高温温水洗浄機
業務用フタタッチガスホース/ 業務用ガス警報器

ご使用上の注意

体験するなら



すべての食に携わる
プロフェッショナルのための「食の創造空間」

ハグミュージアム
hu:g MUSEUM

お店の料理をレトルト・
冷凍加工できる、
最新調理機器も
テスト頂けます。



お問い合わせ 06-6586-3425

完全予約制

5階「業務用厨房」フロア

相談するなら

厨房相談室

厨房相談室では、お客さまのニーズにお応えできるよう、
快適な厨房の提案を行っております。

厨房レイアウト
見直してみませんか？

厨房
相談室が

最適厨房をご提案！

メーカーにこだわらない機器選定でオリジナルプランを作成します。
図面・機器リスト・換気計算・3Dパースを用いて分かり易くご提案します。

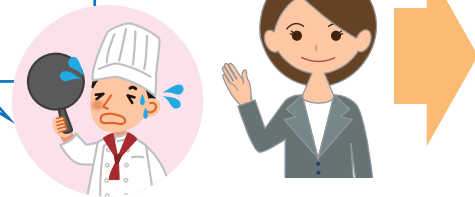
厨房機器の見直しもご提案！

レイアウト作成の他、機器入替のご相談も承ります。
HACCP等、食の安全についてもアドバイスします。

販路拡大・調理のピークシフトのご要望にも対応！

レトルト・冷凍食品を作ることができる最新機器もご提案します。

動線の改善をしたい…、
暑い…、
衛生面が心配…、



新規開店も、ぜひご相談ください！

ご相談のお申込みは で検索

大阪ガスグループ OGF 大阪ガスファイナンスの ガス機器リース制度

- 月々わずかなリース料でOK。
- 初期投資不要で資金を有効活用。
- リース期間に応じ費用を平準化。
- 毎月定額で、コスト管理が簡単。
- 管理事務負担を軽減。

- リース申込受付窓口は、大阪ガス認定販売店が行いますが、リース契約は、お客様と大阪ガスファイナンスとの間で締結していただけます。
- リース料金には固定資産税、動産総合保険料が含まれます。
- リースのご利用には大阪ガスファイナンスの審査が必要です。
- リース物件の所有権は大阪ガスファイナンスにあります。
- 保守、維持管理はお客様にやっていただけます。
- リース期間満了後は再リース、終了のいずれかをご選択いただけます。
※リース終了の場合、物件の返還費用はお客さまのご負担となります。
- リース期間中の中途解約はできません。万一、中途解約される場合は解約金が発生します。



〈上記リース制度に関するお問い合わせ先〉 大阪ガスファイナンス株式会社 06-6264-3007

Daigas エナジー

〒541-0046 大阪市中央区平野町四丁目1番2号



<https://www.daigas-energy.co.jp>

お電話でのご相談は

Daigas エナジー エネルギーコンタクトセンター
0120-563-862
平日(月～金)9:00～17:30

ガス業務用厨房機器についてのご相談、お問い合わせは

- 商品写真については、ラベル等実物とは異なる場合があります。
- メーカー希望小売価格は現金一括払いの場合の大阪ガスの希望小売価格です。
- 分割払いについては、大阪ガスまたは大阪ガスサービスショップ等へお問い合わせ下さい。
- カタログに表示されている機器の価格は、本体のみの館側渡し価格です。(一部運賃等必要なものがあります。又、配達時間の指定は有料となります。)ガス・給排水工事費、搬入据え付け費等は含んでおりません。
- 大阪ガスブランド品の「都度注文品、メーカーブランド品」は納期に時間がかかる場合がありますので、納期については都度販売店にご確認下さい。
- 1999年5月より当社都合で機器のコード番号を変更しましたので、機器本体や、保証書、取扱説明書等に表示するコード番号と異なる場合がありますが、あらかじめご了承下さい。また詳しくは担当までお問い合わせ下さい。

製品ラインナップ

https://ene.osakagas.co.jp/product/kitchen/kitchen_lineup.html

