



ツマ切り

大根 1分間:約1本

## ① マルチツマ DX-70

〈CML-05〉目 8-0641-0101 ¥85,000

380×310×H210

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100/110W

定格時間:20分

質量:7.6kg

付属品:クシ刃1.2(標準)

用途:ツマ切り、かつらむき、網切り(別売)

※オプション:網造りアタッチメントDX-70A-1

:クシ刃0.8・1.0・1.5・2.0mm

●板前さんもびっくり!100人分の刺身のツマがわずか5分! 難しいかつらむきもあっという間に!高級割烹店、観光旅館、結婚式場、ホテル、寿司屋、仕出し屋さん等で大好評です。また船盛り用の網造りが別売アタッチメントで簡単に作れます。創作料理の強い味方です。材料を選ばずアレンジ次第で思わぬ発見!

## ■①交換部品

8-0641-0102 替刃セット 1.2mm ¥6,000

〈①②の使用法〉

大根を輪切りにし真ん中を受け軸に差し込みます。あとはスイッチを入れるだけ。切り終わると自動的に止まります。クシ刃をはずせば板前さんが作るのと同じやり方で「かつらむき」が思いのまま。

## ④ つま太郎

〈CTM-05〉目 8-0641-0401 ¥43,500

300×250×H170

かつらむき幅:120

●ピールSに、ツマ切り、網切り、おどり網機能が付いた1台4役の機械です。

※使用する刃物の穴とカムリングダボを合わせ、ハンドルを軽くまわして、連動を確認してください。  
網を切る時は、必ずかつらむきプレーンで皮むきをしてください。



## ⑤ かつらむきピールS

〈CKT-01〉目 8-0641-0501 ¥23,500

300×240×H165

かつらむき幅:120

## ■交換部品

④つま太郎・⑤ピールS共通

8-0641-0502 エッジ(平刃)ネジ付 ¥1,600

〈使用方法〉

大根、人参などを必要な寸法に輪切りにします。(12cm位まで)パイプ(シャフト)に大根を差し込みハンドルを右へ回しながらプレーンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。ツマを作る場合はピールS用ツマ切アダプターをセットします。(別売)。

⑦ 新つまさん  
(かつらむき、つま切り用)

〈CTM-06〉目 8-0641-0701 ¥22,500

260×240×H165

標準セット:クシ刃0.8

かつらむき幅:80

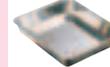
かつらむき厚さ調整:4段階(0.8~1.4)

●ピールSのコンパクト型、かつらむき、ツマ切りがワンタッチで切替えます。かつらむき幅8cm位までです。

## ■⑦交換部品

8-0641-0702 エッジ(平刃)ネジ付 ¥1,600

8-0641-0703 つまきり台0.8mm標準 ¥4,500

おすすめ  
商品18-8 業務用 抜型  
P.52518-8 角バット  
P.131

ツマ切り

大根 1分間:約1本

## ② 電動ツマ・かつら HNK-25

〈CTM-18〉目 8-0641-0201 ¥85,000

320×339×H237

電源:単相100V 50/60Hz

定格消費電力:90W

定格時間:30分

質量:5.8kg

標準セット:クシ刃1.0・かつらむき幅110

別売クシ刃:1.5・2.0・3.0mmがあります。



## ③ かつらむき器 ベジ-Q(キュー)

〈CKT-52〉目 8-0641-0301 ¥28,000

160×360×H210

かつらむき幅:180

●最大取付幅180mmの幅広かつらむき器登場!  
効率よくかつらをむきたいお客様にお勧めです。

1台4役、かつらむき、つまきり、あみきり



かつらむき



剣・つまきり

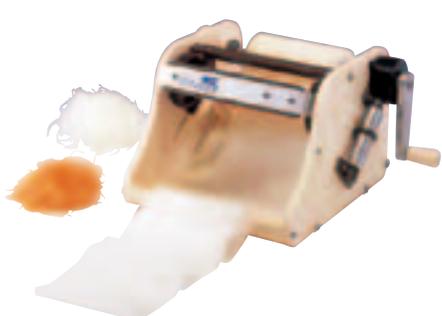
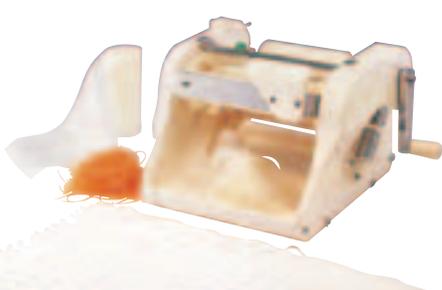


おどり網



投げ網

つま太郎・ピールS・新つまさん交換部品は末尾ページ  
P2585・P2586(資料集9・10)を参照ください。

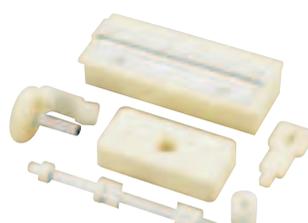


## ⑨ 大漁あみ切り

〈CTI-01〉目 8-0641-0901 ¥9,500

150×42×H60

ピールS、新つまさんでかつらむきしたものを専用ゴム板に置き、押し廻すだけであざやかな網切りが出来上がります。大根、人参、大葉、湯葉、昆布にもご利用ください。

⑥ かつらむきピールS用  
アダプターセット

〈CKT-02〉目 8-0641-0601 ¥9,500

つま切り用標準セット:クシ刃0.8

## ■交換部品

④つま太郎・⑤ピールS共通

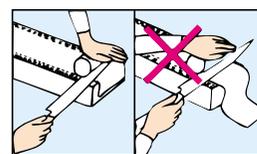
8-0641-0602 つまきり台0.8mm標準 ¥5,600

⑧ プレーンテーブル  
(つま切り用)

〈CPL-01〉目 8-0641-0801 ¥2,700

195×164×H46

ピールS、新つまさんでかつらむきした材料で簡単に美しい剣をつくります。コンパクトに出来ており少量の場合に適します。



## 〈しらが使用方法〉

①スタート:手の平の付け根を大根に90度に当て、庖丁の先をレールに当てがう。(当て方別図参照)

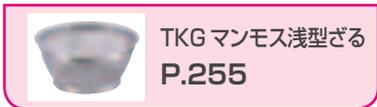
②手の平で大根をおさえてところがすと同時に、庖丁を先におくる。

③大根を指先までこがした時、庖丁を根本までおくってくる。以上①②③を繰り返す。

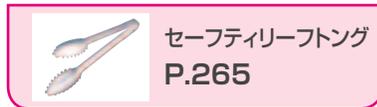
## ⑩ PEかつらむき器 しらが 〈CKT-05〉目

8-0641-1001 広幅:レールの内寸130×500 ¥16,500

8-0641-1002 細幅:レールの内寸110×500 ¥13,200

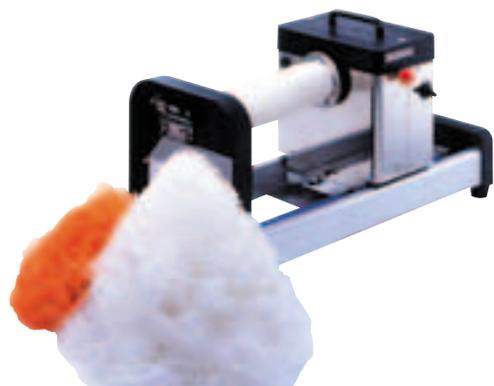


TKG マノモス浅型ざる  
P.255



セーフティリーフトング  
P.265

「つまきり君」に電動タイプが登場しました。  
手間を省いて・すばやく・カンタンに…!



ツマ切り

大根 1分間:約2本



① 高速ツマカッター NK-100D

〈CTM-08〉 8-0642-0101 ¥220,000

650×250×H340  
電源:単相100V 50/60Hz  
定格消費電力:140/155W  
定格時間:30分  
質量:15kg  
標準セット:クシ刃1.2mm  
別売クシ刃:1.0・1.5・2.0mmがあります。



〈使用方法〉

大根一本を機械にセット(曲がった大根の場合、半分位に切って)強制送りをさせない状態で回転させ、皮ムキなどで皮をむいた後、自動送りで約20秒、見事なツマができていきます。



ツマ切り

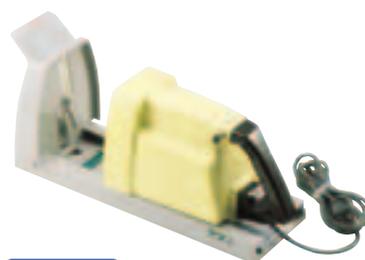
大根 10分間:約7本

② 電動つまきり君

〈CTM-19〉 8-0642-0201 ¥85,000

430×180×H205  
電源:単相100V 50/60Hz  
定格消費電力:40W  
定格時間:30分  
質量:4kg  
標準セット:クシ刃1.0mm・2.5mm  
別売:クシ刃4.0mmがあります。

- 洗浄、刃物交換がラクなカセット式刃物台。2種類(1.0mm幅・2.5mm幅)のカセット式刃物台を標準装備。粗さの変更、刃物の洗浄お手入れが大変ラクになりました。
  - モーター着脱式で丸洗いができます。
  - 刺身のツマに限らず、サラダ作り、切干大根、なます、ポテトバスケットなど、アイデア次第でいろいろと利用できます。
- ※交換部品は⑤と共通です。



ツマ切り

大根 10分間:約7本

③ 電動スーパーツマ一番 HS-010

〈CTM-10〉

8-0642-0301 ¥108,000

470×160×H220  
電源:単相100V/80W  
標準セット:クシ刃1.2  
別売:クシ刃1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。

〈使用方法〉

HS-112をグレードアップ。平刃が2枚付いて能力は約2倍です。



ツマ切り

大根 10分間:約5本

④ 電動つま一番 HS-112

〈CTM-09〉 8-0642-0401 ¥85,000

470×160×H220  
電源:単相100V/80W  
標準セット:クシ刃1.0  
別売:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。

〈使用方法〉

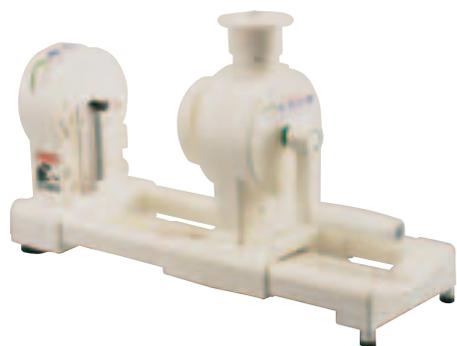
皮をむいた大根を両サイドまっすぐに切り落とし、大根を丸刃と回転部の中心にくるようにぴったりはさみ、スイッチを入れ、ハンドルを軽く押すだけです。  
※交換部品は⑦と共通です。

③ HS-010用交換部品

8-0642-0302 平刃(10枚入) ¥1,200 8-0642-0303 丸刃 ¥600

クシ刃 ¥2,800

8-0642-0304 1.0mm	8-0642-0307 2.0mm
8-0642-0305 1.2mm	8-0642-0308 2.5mm
8-0642-0306 1.5mm	8-0642-0309 3.0mm



⑤ NEW ツマカッター 手動つまきり君

〈CTM-17〉 8-0642-0501 ¥15,800

370×135×H210  
付属品:カセット式刃物台(平刃、クシ刃付) 1.0・2.5mmの2種類  
厚み調整シート(同じクシ刃で太いツマが切れます。)

別売:クシ刃1.0・2.5・4.0mmがあります。

- 材料をセットしてハンドルを回すだけで、ツマが簡単にできる新自動送り装置付。
- 洗浄、刃物交換がラクなカセット式刃物台。

②⑤つまきり君共通交換部品

8-0642-0502 平刃(10枚入)	¥1,000
8-0642-0503 クシ刃1.0mm	¥2,500
8-0642-0504 クシ刃2.5mm	¥2,500
8-0642-0505 クシ刃4.0mm	¥2,500



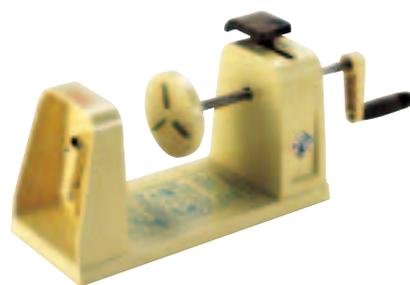
⑥ 回転つまきり君(自動送り回転式)

〈CTM-20〉 8-0642-0601 ¥6,950

270×115×H160  
標準セット:平刃・クシ刃(1mm・2.5mm・4mm)付  
※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。  
● 独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単にツマ切りが出来ます。  
● リボン切り(ラセン状のかつらむぎ)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

⑥交換部品

8-0642-0602 平刃	¥1,000
8-0642-0603 クシ刃1.0mm	¥2,200
8-0642-0604 クシ刃2.5mm	¥2,200
8-0642-0605 クシ刃4.0mm	¥2,200



⑦ プラスチックつま一番 HS-313

〈CTM-11〉

8-0642-0701 ¥15,800

410×130×H180  
標準セット:クシ刃1.0  
別売:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。

〈使用方法〉

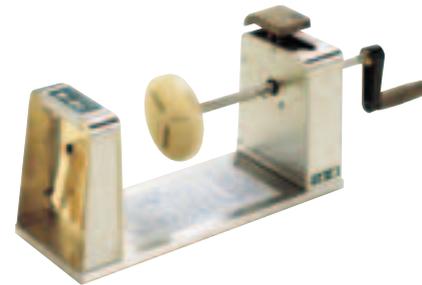
HS-112の手動型、ハンドルを回すだけで好みの速さできれいなツマができていきます。

④⑦つま一番共通交換部品

8-0642-0702 平刃(10枚入) ¥1,200 8-0642-0703 丸刃 ¥600

クシ刃 ¥2,800

8-0642-0704 0.8mm	8-0642-0708 2.0mm
8-0642-0705 1.0mm	8-0642-0709 2.5mm
8-0642-0706 1.2mm	8-0642-0710 3.0mm
8-0642-0707 1.5mm	



⑧ ステンレスつま一番 HS-212

〈CTM-12〉

8-0642-0801 ¥33,000

430×120×H170  
標準セット:クシ刃1.0  
別売:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。

〈使用方法〉

HS-112の手動型、ハンドルを回すだけで好みの速さできれいなツマができていきます。



⑨ 菜麺器 〈CKT-03〉 8-0642-0901 ¥8,000

272×117×H165  
標準セット:平刃・クシ刃(小刃・中刃・荒刃)付

⑨交換部品:替刃

8-0642-0902 平刃(ネジ付)	¥620
8-0642-0903 小刃(43目)	¥620
8-0642-0904 中刃(20目)	¥420
8-0642-0905 荒刃(13目)	¥380



⑩ コックヘルプ

〈CKT-04〉 8-0642-1001 ¥4,200

100×140×H220  
標準セット:平刃・クシ刃(細目・中目・荒目)付

〈使用方法〉

菜麺器の縦型、皮をむいた大根を8cm位に切り、お使いください。

調理機械

フードプロセッサ!  
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・  
千切り機

おろし機・  
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー・  
ミートチョッパー

専用カッター類  
その他

18-8 角パット  
P.131TKG18-8 ボール  
P.243

## 大量野菜を高速でミジン切り。



①

みじん切り 玉ネギ 1分間:約5玉

## パーティカル フードカッター

## ① CV-150B

〈CHC-27〉目 8-0643-0101 ¥65,000

230×272×H380

- 時間のかかる野菜のミジン切り作業をスピードアップします。
- 粗さ調節つまみをスライドするだけで好みの粗さに調節できます。
- 小型・軽量(5kg)ですから狭い厨房にピッタリ。持ち運びもラクラクできます。

## ■①交換部品 目

8-0643-0102 標準スライス刃 ¥4,500 (3枚1組)



②

みじん切り 玉ネギ 1分間:約20玉

## ② CV-220A 〈CHC-11〉目

8-0643-0201 ¥174,000

364×365×H470

- CV-150Bの処理能力をさらにパワーアップしたタイプです。
- 粗さ調節つまみをスライドするだけで好みの粗さに調節できます。

## ■②交換部品 目 ※1台に3枚必要です。

8-0643-0202 スライス刃(1枚) ¥2,400

## ■①②仕様

形 式	CV-150B	CV-220A
定 格 電 圧	単相100V	単相100V
定 格 周 波 数	50/60Hz	50/60Hz
定 格 消 費 電 力	160/150W	320/350W
定 格 時 間	30分	30分
質 量	5kg	19kg

## 小型で軽量。



みじん切り

玉ネギ 1分間:約10玉

## ⑤ フードカッターFCM-2

〈CHC-13〉目 8-0643-0501 ¥70,000

270×240×H410

電源:単相100V

消費電力:160W

質量:7kg

- 粗さ1回切りで餃子用の細かさに、小型で場所をとらない設計、10kgのキャベツを約8分で大量処理、手入れはラクラク洗浄。



みじん切り

玉ネギ 10分間:約40kg

## ⑥ 高速フードカッター SRV

〈CHC-26〉目 8-0643-0601 ¥165,000

200×350×H470

電源:単相100V

消費電力:90W

投入口:105×135

質量:10kg

付属品:工具2点付(刃軸固定棒・レンチ)

- みじん切り(中・荒)用

ボール式自動停止安全装置付  
極小みじん切りの理想機!

みじん切り

玉ネギ 1分間:約6kg

## ⑨ 皿式フードカッター RJ

〈CHC-24〉目 8-0643-0901 ¥362,000

490×400×H430

電源:単相100V

消費電力:200W

定格時間:連続

ボール径:φ400(PET樹脂)

ボール容量:7ℓ

質量:28kg

付属品:刃軸固定棒・レンチ

用途:ぎょうざ用のキャベツ、生姜、玉ねぎ、その他生野菜の細かいみじん切り。



みじん切り

玉ネギ 1分間:約10玉

③ フードカッターミジン  
HMC-65

〈CHC-21〉目 8-0643-0301 ¥73,000

188×284×H422

電源:単相100V

消費電力:180W

定格時間:20分

質量:5.1kg

- すべて1回の投入でOK!粗さ調節板の差し替えて粗くも細かくも出来ます。女性でも簡単に持ち運びが出来る小型コンパクト設計。



みじん切り

玉ネギ 1分間:約8玉

## ⑦ 電動ミジンガー

〈CMZ-04〉目 8-0643-0701 ¥62,000

190×300×H315

電源:単相100V

消費電力:100W

定格時間:15分

投入口寸法:φ90

質量:3.9kg

- キャベツ、にんじん、白菜、玉ねぎなど野菜のミジン切りに最適。

- 標準の2枚刃と3種類の丸穴フィルター(付属)で粗・中・細のミジン切りができます。(特に粗いものや玉ねぎなどは状況により別売りの1枚刃をご使用下さい。)

- 洗浄も簡単。

※オプションで研磨セット、1枚刃、12mm丸穴フィルターがあります。



みじん切り

玉ネギ 1分間:約6玉

## ④ パーチカルミジン DX-40

〈CMZ-01〉目 8-0643-0401 ¥68,000

200×260×H410

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100/110W

粗さ調節:粗・細

定格時間:20分

質量:5kg

付属品:粗さ調節板(3穴、5穴)

用途:連続瞬間ミジン切り

投げ込み式小型ミジン機の決定版。

すべて1回の投入でOK!粗、細、2種類

の粗さが選べます。真下に落下する

方式(日本初)で粗さにバラツキが

少なく、またタイミングベルト駆動

の新メカニズム採用で静音性に優

れ、耐久性も抜群です。



みじん切り

玉ネギ 1分間:約10玉

## ⑧ マルチミジン DX-90

〈CML-08〉目 8-0643-0801 ¥138,000

580×390×H240

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:180/220W

ボール径:φ370(ポリアセタール樹脂/耐熱80℃)

粗さ調節:自由自在

定格時間:20分

質量:15kg

大きさは一般従来品の1/2、重さは1/3という

高性能フードカッターです。タイミングベルト駆

動(特許)等の特殊設計によりコンパクトな

本体で驚異の高性能を実現しました(静音

性に優れ、耐久性が抜群)。性能、デザイン等

グルメ時代にふさわしい高級モデルです。

## ⑩ フードミキサー OMX-15-2

〈CHC-48〉目 8-0643-1001 ¥295,000

512×250×H580

電源:単相100V 200W

能力:7~10kg/1回

所要時間:1~3分

タンク寸法:360×250×H350

タンク容量:28ℓ

質量:38kg



M羽根

(標準装備品)

肉類・キムチ材料・ハンバーグ・餃子・シュウマイ・香辛料の混合



P羽根

(オプション)

うどん、そば、ラーメン粉など加水混合



ロック&ロック コンテナ  
P.217



トラスト フードパン  
P.125

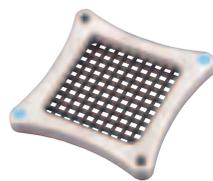


① ネムコ イージー チョッパー 3  
57500-2 3/8インチ

〈CTP-01〉 8-0644-0101 ¥132,600

310×247×H495  
カット部：10mm角  
カット面：105×105  
材質：本体/アルミキャスト

刃/ステンレス  
プッシャー/ナイロン樹脂・シリコン  
●食材をカット台にのせ、上から押すだけで簡単にみじん切りができます。



ブレード/ホルダーセット



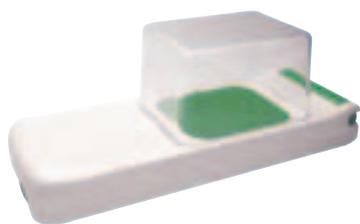
クリーニングガasket



プッシュブロック

② ネムコ イージーチョッパー3用パーツ 〈CTP-02〉

	ブレード/ホルダーセット	替刃(刃のみ)		クリーニングガasket	プッシュブロック
1/4インチ用	8-0644-0201 ¥66,000	8-0644-0202 ¥30,100	1/4インチ用	8-0644-0209 ¥10,300	8-0644-0210 ¥10,300
3/8インチ用	8-0644-0203 ¥54,800	8-0644-0204 ¥27,000	3/8インチ用	8-0644-0211 ¥10,300	8-0644-0212 ¥10,300
1/2インチ用	8-0644-0205 ¥48,400	8-0644-0206 ¥24,100	1/2インチ用	8-0644-0213 ¥10,300	8-0644-0214 ¥10,300
1インチ用	8-0644-0207 ¥42,000	8-0644-0208 ¥21,700	1インチ用	8-0644-0215 ¥10,300	8-0644-0216 ¥10,300



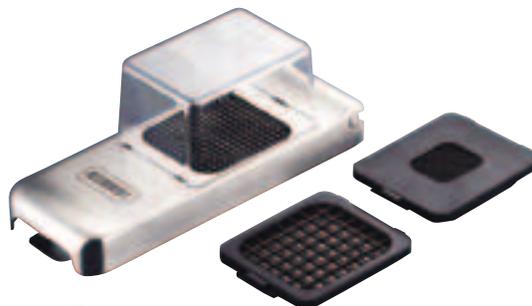
③ アリゲーター 3079

〈CAL-01〉 8-0644-0301 ¥4,700

105×280×H105 465g  
カット幅：6×6mm  
材質：本体/カバー/ABS樹脂  
刃部/ステンレス鋼



- 半分に切った玉ねぎをセットしたら、上からスライサーをグッと押すだけでみじん切りができます。
- スライス後は透明カバーに入るの目でしみず、散らばりません。
- 透明カバー、スライサーの上部・下部が取り外し可能でお手入れが容易です。



④ ステンレスチョッパー  
アリゲーター (みじん切り)

〈CAL-03〉 8-0644-0401 ¥29,000

285×107×H42  
カット台寸法：12mm刃・6mm刃用/80×90  
3mm刃用/40×45  
カットサイズ：約11mm角/約5mm角/約2mm角  
付属品：刃物/12mm刃、6mm刃、3mm刃  
カット台/12mm刃・6mm刃用、3mm刃用  
保護カバー

材質：ステンレス、プラスチック  
●玉ねぎ等をカット台の上ののせ、上から刃物を下ろすだけで簡単にみじん切りができます。  
●3mm刃を使えばにんにく等小さい野菜のみじん切りもできます。



⑤ プロGRESSIVE  
フルーツ&ベジタブルチョッパー GPC-4000

〈BTY-95〉 8-0644-0501 ¥8,300

112×260×H90  
材質：本体/ABS樹脂  
カットボード/ポリプロピレン  
容器/SAN  
刃/ステンレス

カット台寸法：85×85  
カットサイズ：約5mm角/約11mm角/  
約5×47mm(スライス用)

- 食材をカット台にのせ、上から押すだけで簡単にみじん切りができます。
- 食材を小さくカットしなくても、カットボードの側面でカットしてくれるので便利です。
- カットボードのスライス用はマッシュルーム、たまご、イチゴなどのスライスに最適です。
- 収納ケース、掃除ブラシ付



⑥



⑦

⑥ 簡単みじん切りBIGチョッパー A-82

〈CTY-23〉 8-0644-0601 ¥1,500

φ125×H140  
容量：880ml  
質量：330g  
付属品：回転ヘラ

⑥⑦材質：本体/PS樹脂  
ゴム足/TPR樹脂  
蓋/ポリプロピレン・ABS樹脂・POM樹脂  
ハンドル/ABS樹脂  
刃/ステンレス

耐熱温度：80℃

⑦ 簡単みじん切りチョッパー A-80

〈CTY-24〉 8-0644-0701 ¥1,000

φ125×H90  
容量：440ml  
質量：199g

- 引っ張る回数によって食材の細かさを調整できます。
- コンパクトなサイズで収納も簡単。



TRAMONTINA



⑧ ポリウッド ミンシングナイフ 洗

〈APL-53〉 ¥6,000

8-0644-0801 レッド 21147/170

8-0644-0802 ダーク 21147/190

高さ：160 刃渡り：250 背厚：2.0

質量：255g

材質：刃部/ステンレス



WÜSTHOF ヴォストフ

⑨ 18-8 ミンシングナイフ2枚刃

〈BMV-07〉

cm 全長 高さ

8-0644-0901 4734 15 145 112 ¥14,200

8-0644-0902 4735 18 174 141 ¥17,500

8-0644-0903 4736 23 222 157 ¥19,800



⑩



⑪

⑩ 18-8 ミンシングナイフ 〈BMV-06〉

cm 全長 高さ

8-0644-1001 4730 15 145 112 ¥8,600

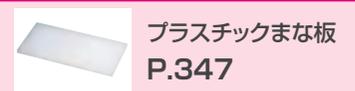
8-0644-1002 4731 18 174 141 ¥10,200

8-0644-1003 4732 23 222 157 ¥11,800

⑪ 18-8 ミンシングナイフ 4740 21cm

〈BMV-08〉 8-0644-1101 ¥8,600

170×107



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗浄用  
清掃用品  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
テーブル  
サイン  
店舗備品

### インテリア性の高い「魅せる」スライサー!

生ハムだけではなくソーセージ、ベーコンなどヨーロッパの食文化と伝統に育まれたスライサーをお店のメニュー開発、イメージアップにお役立て下さい。  
電源不要でコンパクトだから出張パーティーの演出にも活用できます。



- 美しくがれにくい、焼き付けエナメル塗装

- 刃物周りには安全保護リングを採用

メーカー直送 全国 運賃別途 納 その都度確認

#### ① 手回しアンティーク調ハムスライサー AF300VOL

〈CHM-01〉 8-0645-0101 ¥840,000

600×720×H740  
丸刃直径:φ300  
スライス厚み:(0)~2mm  
スライス可能寸法:230×H190  
質量:45.5kg

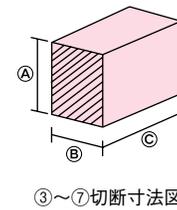
メーカー直送 全国 運賃別途 納 その都度確認

#### ② 手回しアンティーク調ハムスライサー用台座

〈CHM-02〉 8-0645-0201 ¥220,000

730×730×H795  
質量65kg  
●①専用の台座になります。  
※写真は①②セットです。

※ハムスライサーと台座は別売です。



③~⑦切断寸法図

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

#### ③ 焼豚スライサー YBS-1

〈CSL-A0〉 8-0645-0301 ¥365,000

462×592×H550  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:200W  
能力:40枚/分(50Hz) 48枚/分(60Hz)  
切断寸法:①150×②130×③380  
丸刃径:φ234mm  
スライス厚:0~20mm  
作動方式:手動・自動切替式  
質量:38.5kg  
用途:焼豚、ローストビーフ、ハム、ソーセージタン等

#### ④ ホバート フードスライサー EDGE12

〈CSL-D8〉 8-0645-0401 ¥394,000

370×600×H570  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:375W  
最大切断寸法:①140×②240×③270  
作動方式:手動式  
スライス厚:0~14mm  
丸刃径:φ304  
質量:28kg  
●高剛性の炭素鋼ナイフは滑らかかつ精度の高い均一なスライスを実現します。  
●一体成型による継ぎ目の無いボディは衛生面でリスクを徹底的に削減します。



メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日



メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

#### ⑤ ホバート フードスライサー SL250

〈CSL-D7〉 8-0645-0501 ¥260,000

430×590×H410  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:180W  
最大切断寸法:①150×②210×③230(グリップ使用時140)  
作動方式:手動式  
スライス厚:0~12mm  
丸刃径:φ250mm  
質量:16kg  
●一体成型による継ぎ目のないボディは衛生面でリスクを徹底的に削減します。



#### ⑥ ホバート マニュアル スライサー HS6N

〈CSL-E0〉 8-0645-0601 ¥665,000

562×770×H648  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:375W  
切断寸法:①180×②265×③310  
丸刃径:φ330mm  
スライス厚:0~24.5mm  
作業方式:手動式  
質量:57kg



メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

#### ⑦ ホバート オートマチック スライサー HS7

〈CSL-E1〉 8-0645-0701 ¥1,069,000

567×770×H693  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:375W  
切断寸法:①180×②265×③310  
丸刃径:φ330mm  
スライス厚:0~24.5mm  
作動方式:手動/自動(4段変速)切替式  
質量:63kg



メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

#### ⑧ プロシェフ 手動ミートスライサー MS-30MB

〈CSL-B7〉 8-0645-0801 ¥248,000

515×590×H395  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:93/107W  
定格時間:15分  
切断寸法:240×190  
作動方式:手動  
スライス厚:1~13mm  
丸刃径:φ300mm  
質量:21.8kg

●-2℃程度の半解凍物用スライサー

メーカー直送 1~2日



#### ⑨ プロシェフ 手動ミートスライサー MS25HA

〈CSL-F8〉 8-0645-0901 ¥163,000

400×479×358  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:92/106W  
定格時間:30分  
切断寸法:230×130  
作動方式:手動  
スライス厚:1~12mm  
丸刃径:φ250mm  
質量:16.4kg

●-2℃程度の半解凍用スライサー

メーカー直送 1~2日



#### ⑩ フードスライサー D-25PRO

〈CSL-F7〉 8-0645-1001 ¥197,000

510×380×H400  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:150W  
定格時間:30分  
切断寸法:210×170mm  
作動方式:手動  
スライス厚:0.5~15mm  
丸刃径:φ250mm  
質量:13kg  
付属品:研磨機  
用途:生ハム、ソーセージ、チャーシュー、半解凍肉のスライスに最適。

メーカー直送 1~2日

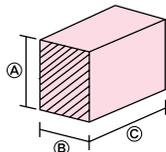




① ハムスライサー AC-300S メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-B1〉 8-0646-0101 ¥385,000

655×620×H490  
電源:単相100V 248W  
能力:1,000~1,500枚/h  
切断寸法:①150×②220×③300  
丸刃径:φ300mm  
スライス厚:0.1~13mm  
作動方式:手動式  
質量:29kg  
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、  
しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜、タン



①・②切断寸法図



② ハムスライサー J-250 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-F0〉 8-0646-0201 ¥225,000

498×424×H380  
電源:単相100V 50/60Hz 140W  
能力:1,000~1,500枚/h  
切断寸法:①160×②220×③225  
丸刃径:250mm  
スライス厚:1~13mm  
作動方式:手動式  
質量:17kg  
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、  
野菜、タン



③ ハムスライサー HS-17型 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-19〉 8-0646-0301 ¥365,000

460×520×H520  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:145W/168W  
定格時間:60分  
スライス能力:50Hz 2,400枚/h  
60Hz 2,800枚/h  
最大切断径:φ140mm  
丸刃径:φ235mm  
スライス厚:0~20mm  
作動方式:手動・自動切替式  
質量:32kg  
付属品:丸刃研磨装置付  
用途:キャベツ、ハム、ソーセージ、すき焼き  
に最適



④ フードスライサー EN-250 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-C2〉 8-0646-0401 ¥118,000

480×410×H360  
電源:単相100V  
消費電力:90W  
定格時間:20分  
切断寸法:160×H140mm  
丸刃径:φ250mm  
厚さ調節:0~12mm  
作動方式:手動式  
質量:16.8kg  
付属品:研磨機  
用途:しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)、ハム、  
ソーセージ、チャーシュー、キャベツ



⑤ リッタースライサー ソリダ4 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-D3〉 8-0646-0501 ¥65,000

255×380×H250  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:65W  
定格時間:5分  
最大切断サイズ:190×130mm  
丸刃径:φ170mm  
厚さ調節:0.5~23mm  
質量:3.8kg  
トレー(177×216×H30)付  
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、  
ローストビーフ、野菜



⑥ リッタースライサー セキュラ9 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-F1〉 8-0646-0601 ¥85,000

300×370×H245  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:45W  
定格時間:10分  
最大切断サイズ:190×130mm  
丸刃径:φ170mm  
厚さ調節:0.5~23mm  
質量:5.3kg  
トレー(175×260×H30)付  
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、  
ローストビーフ、野菜



⑦ リッタースライサー専用  
研磨器 GR-1 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-C0〉 8-0646-0701 ¥6,800  
材質:ステンレススチール、アルミニウム、  
ガラス強化ナイロン  
対応機種:⑤ソリダ4・⑥セキュラ9



⑧ 小型万能スライサー C20J メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-E9〉 8-0646-0801 ¥74,000

362×280×H250  
スライス厚:1~20mm  
波型刃径:φ170mm  
電源:単相100V  
消費電力:160W  
定格時間:10分  
質量:6.4kg  
用途:チャーシュー、ハム、パン、チーズ、野菜



⑨ リッター電動スライサー  
コンチュラ3 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-E6〉 8-0646-0901 ¥39,000

300×390×H245  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:60W  
定格時間:5分  
最大切断サイズ:190×130mm  
丸刃径:φ170mm  
厚さ調節:1~23mm  
質量:4.4kg  
トレー(182×217×H32)付  
用途:パン、ハム、チーズ、野菜



⑩ リッター電動スライサー イカロ7 メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CSL-E7〉 8-0646-1001 ¥49,600

240×340×H200  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:60W  
定格時間:5分  
最大切断サイズ:190×130mm  
丸刃径:φ170mm  
厚さ調節:1~14mm  
質量:3.6kg  
トレー(165×260×H11)付  
用途:パン、ハム、チーズ、野菜  
●使わない時は折りたたんで収納できます。



⑪ 無菌植物油(潤滑油)  
アルタンベルーブ  
プラス 軽減税率

〈KSY-17〉 8-0646-1101 ¥3,600

380ml 6  
●食品機械や包装機械の内部  
に使用できる安全な無菌潤  
滑油として開発された純植物  
油です。

調理機械

フードプロセッサ!  
万能調理機

野菜スライサー

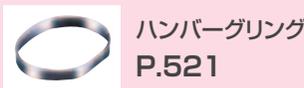
ネギ切機・  
千切り機

おろし機・  
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー・  
ミートチョッパー

専用カッター類  
その他



惣菜用アイテムなど、幅広い用途にご使用いただけるチョッパーアタッチメント!

③ ミートマスター STJ-K メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

〈CMC-40〉 8-0647-0301 ¥130,000

195×330×H210  
投入口:幅160×厚22  
処理可能寸法:幅160×厚20  
刃数:右24・左23  
刃列ピッチ:7mm/2列  
質量:7kg

- ステーキ、焼肉、カツ、バーベキュー、カレーシチュー肉などの筋や皮を切り、肉を柔らかくします。
- ミートチョッパー(MS-12型、MD-22型)に取り付けるだけで使用できます。



① 電動ミートチョッパー メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

スタンダードミンチ MS-12B

〈CMC-42〉 8-0647-0101 ¥180,000

245×535×H440  
電源:単相100V  
消費電力:300W  
処理能力:150kg/時(60Hz プレート目3.2mm使用時)  
プレート外径:φ69mm  
標準仕様:3.2mmプレート付  
質量:27kg

- 胴体、ロール、プレート、ナイフがオールステンレス製で衛生的、切れ味抜群。小型ながら1時間に150kgの処理能力。

② 電動ミートチョッパー メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

デラックスミンチ MD-22K 200V

〈CMC-43〉 8-0647-0201 ¥250,000

245×575×H440  
電源:3相200V  
消費電力:750W  
処理能力:260kg/時(60Hz プレート目3.2mm使用時)

プレート外径:φ82mm  
標準仕様:3.2mmプレート付  
質量:32kg

- ステンレスヘッドの高性能ロール・ナイフで、原料の加熱がなく鮮度も落ちません。しかも、運転音は静かです。

①② デラックス・スタンダードミンチのプレート種類

材 料	プレート目サイズ						
	1.1mm 3種	1.8mm 5種	2.4mm 7種	3.2mm 1分	4.8mm 1.5分	6.4mm 2分	9.6mm 2.5分
牛・豚肉ミンチ				◎	○		
魚 肉 ミ ン チ			○	◎	○		
魚 肉 ・ と り 肉				○	◎	○	○
魚 肉 (かまぼこ用)	○	◎	○	○			
養 魚 餌					○	○	◎
養 鰻 餌		○	○				
コロッケ・じゃがいも						◎	○
み そ 豆					◎	○	○
の り					○	◎	◎

※1.1mm~2mmまでお客様のご要望にあわせて製作致します。◎印が適当な目です。

①プレート径 ②ロート径 ③処理能力



⑥・⑦  
オプション  
プレート  
1.2mm 9.6mm  
1.6mm 12.8mm  
1.9mm 16.0mm  
2.3mm 19.0mm  
4.8mm 3ツ穴  
6.4mm 4ツ穴  
8.0mm



④ 電動ミートチョッパー メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

OMC-12C-2

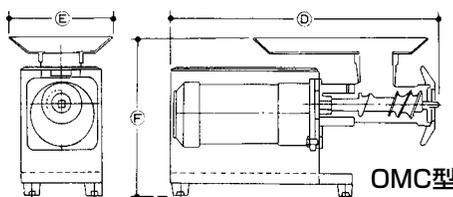
〈CMC-48〉 8-0647-0401 ¥162,000

①540×②270×③315  
電源:単相100V  
消費電力:200W  
④69 ⑤57 ⑥100~150kg/h  
標準仕様:3.2mmプレート付  
質量:21kg

- 高性能ロールの作動により、作業効率を高め多量の肉材料を短時間で処理しますので、肉材料は加熱されず鮮度も落ちません。
- ギヤードモーター方式を採用しておりますので、運転時の騒音が少なく大変静かです。

※プレートの種類は、(1.9)(2.3)(3.2)(4.8)(6.4)(9.6)(16)があります。(オプション)

①プレート径 ②投入口径 ③処理能力



④ 交換部品及びオプションプレート

品番	OMC-12C-2		
ナイフ	8-0647-0402	¥7,200	
プレート	1.9mm 8-0647-0403	¥23,600	
	2.3mm 8-0647-0404	¥20,800	
	3.2mm 8-0647-0405	¥15,600	
	4.8mm 8-0647-0406	¥15,600	
	6.4mm 8-0647-0407	¥14,400	
	9.6mm 8-0647-0408	¥14,400	
	16mm 8-0647-0409	¥14,400	

⑤ 電動ミートチョッパー 卓上型 NEW

12RF-A

〈CMC-52〉 8-0647-0501 ¥226,000

500×210×H340  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:250W  
④69⑤46⑥80kg/h  
標準仕様:3.2mmプレート付  
質量:24kg

上皿寸法:210×365×深さ45  
付属品:押し棒・掃除棒

①プレート径 ②投入口径 ③処理能力



⑥ 電動ミートチョッパー

#12 VR-250DX

〈CMC-33〉 8-0647-0601 ¥226,000

285×405×H440  
電源:単相100V  
消費電力:250W  
④69 ⑤70 ⑥70kg/h  
標準仕様:3.2mmプレート付  
定格時間:連続  
質量:33kg  
上皿寸法:260×390×深さ65  
付属品:押し棒、掃除棒

⑧ ボニー NEWハイパワー

ミンサー BN-550S (#12)

〈CMC-47〉 8-0647-0801 ¥330,000

560×250×H400  
電源:単相100V  
消費電力:550W  
④69 ⑤62 ⑥220kg/h  
標準仕様:3.2mmプレート付  
質量:29kg  
●肉押し棒付  
●永久プレート・ナイフ使用

①プレート径  
②ロート径  
③処理能力

⑨ ミートミンサー MM120A

〈CMC-51〉 8-0647-0901 ¥98,000

220×525×H418  
電源:単相100V 50/60Hz  
定格消費電力:146/141W  
定格時間:30分  
処理能力:1.4/1.7kg/分  
標準プレート:3.2mm  
付属品:4.5mmプレート/押し棒/取り外し工具  
質量:18.4kg  
●サビに強いステンレスを採用した業務用ミンサーです。  
●組立・分解が簡単で衛生的です。



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗浄用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ウェット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
テーブル  
サイン  
店舗備品



TKG18-8 ボール  
P.243



万能ターナー  
P.454



①プレート径  
②ロート径  
③処理能力

■①オプションプレート S

8-0648-0103	2.0mm	¥5,600
8-0648-0104	3.0mm	¥2,900
8-0648-0105	4.0mm	¥2,900
8-0648-0106	5.0mm	¥2,900
8-0648-0107	6.0mm	¥2,900

① ベリタス 電動チョッパー S-10-2

〈CMC-50〉S 8-0648-0101 ¥65,000

389×140×H272

電源:単相100V 90W

①61.5 ②50 ③0.2~1kg/分

標準仕様:4.0mmプレート付

付属品:ツキ棒

●投入口から材料を入れ、ツキ棒で押すだけの簡単操作です。

●過電流保護器内蔵(無理がかかると、自動停止)

※味噌用ホッパー(オプション)を取付ければ簡単に手作り味噌が出来ます。

■①交換部品 S

8-0648-0102 ナイフ ¥1,600



■②オプションプレート B

8-0648-0203	2.4mm	¥10,000
8-0648-0204	3.2mm	¥5,800
8-0648-0205	4.0mm	¥5,800
8-0648-0206	4.8mm	¥5,800
8-0648-0207	6.4mm	¥5,800
8-0648-0208	8.0mm	¥5,800
8-0648-0209	9.6mm	¥5,800

② ボニー 電動式 NEWキッチンミンサーBK-220

〈CKT-32〉B 8-0648-0201 ¥77,000

394×170×H310

電源:単相100V 400W

①65 ②45 ③肉・魚20~30kg/20分

標準仕様:3.2mmプレート付

質量:7kg

押し棒付き

●オプションで④ウインナーメーカーがあります。

■②交換部品 B

8-0648-0202 ナイフ ¥2,600



③ ボニー 電動式 まめミンサー BK-205N

〈CMM-02〉B 8-0648-0301 ¥73,000

394×170×H382

電源:単相100V 400W

①66 ②45 ③40kg/20分

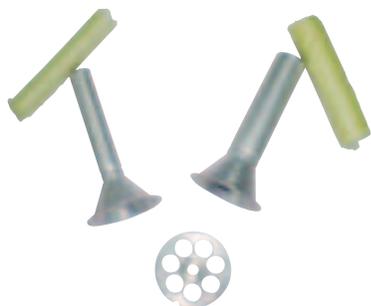
標準仕様:4.8mmプレート付

定格時間:20分

質量:7kg

付属品:専用豆ホッパー、みそ豆専用プレート

●みそ豆挽ぎに最適です。



④ ボニー ウインナーメーカーセット

〈CUI-06〉B

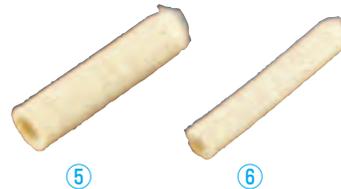
8-0648-0401 No.5用 ¥9,600

8-0648-0402 No.10・12用 ¥10,300

8-0648-0403 BK-220用 ¥10,600

■セット内容

No.5、No.10・12用	BK-220用
専用ステンレスプレート	ステンレスプレート16mm
太口ノズル(外径22mm)	太口ノズル(外径22mm)
細口ノズル(外径15mm)	細口ノズル(外径15mm)
太口ケーシング(φ24mm)	太口ケーシング(φ24mm)
細口ケーシング(φ17mm)	細口ケーシング(φ17mm)



⑤ ウインナーメーカー用 ケーシング 太口(12本入)

〈CKC-01〉B 8-0648-0501 ¥9,400

φ24mm

⑥ ウインナーメーカー用 ケーシング 細口(12本入)

〈CKC-02〉B 8-0648-0601 ¥9,400

φ17mm



⑦ ソーセージフィーラー No.7V (縦型) 21700

〈CSC-03〉 8-0648-0701 ¥220,000

435×265×H680

シリンダー容量:7ℓ

●ファンネル:全長200  
φ10、φ20、φ30、  
φ40mm付

●本体オールステンレス製



⑧ ソーセージフィーラー No.7 (横型) 20700

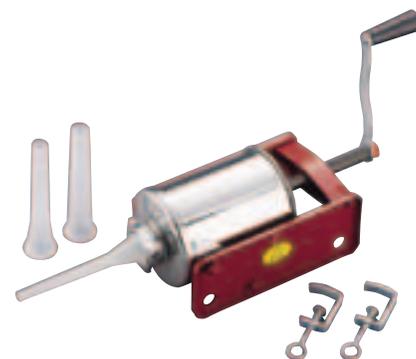
〈CSC-01〉 8-0648-0801 ¥200,000

610×230×H220

シリンダー容量:7ℓ

●ファンネル:全長200  
φ10、φ20、φ30、φ40mm付

●本体オールステンレス製



⑨ ソーセージフィーラー No.3L (横型) 20300

〈CSC-02〉 8-0648-0901 ¥78,000

360×195×H170

シリンダー容量:3ℓ

●ファンネル:全長200  
φ10、φ20、φ30mm付

●本体オールステンレス製

●固定金具付



⑩ ウインナー用口金 3A

〈WKT-54〉 8-0648-1001 ¥980

内φ10 全長100



⑪ フランクフルト用口金 1A

〈WKT-53〉 8-0648-1101 ¥1,040

内φ13 全長105

※⑩⑪の材質は真鍮ニッケルメッキです。



⑫ ソーセージ用 口金セット (絞り袋付き)

8-0648-1201 ウインナー用 ¥2,500

8-0648-1202 フランクフルト用 ¥2,550

8-0648-1203 ウインナー&フランクフルト用 ¥3,500



⑬ PP ウインナー型 〈CUI-04〉 ¥150

8-0648-1301 UC-3 カニ 35×85×H25

8-0648-1302 UC-4 ペンギン 35×85×H20

8-0648-1303 UC-5 チューリップ 35×85×H20

※耐熱温度:110℃

調理機械

フードプロセッサ!  
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・  
千切り機

おろし機・  
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー・  
ミートチョッパー

専用カッター類  
その他



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンカケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

ボニー ミートチョッパー (鉄鋳物 錫メッキ ①~⑤)

●ハードナイフの採用 ハードナイフはSCM材を使用しておりますので、優れた切れ味を持ち、再研磨の必要がない程の耐久性があり、いつまでも処理能力が落ちません。

①プレート径  
②ロート径  
③処理能力



① No.5(手動式) <CMC-11>目  
8-0649-0101 ¥29,000

180×83×H260  
①53 ②80×80 ③0.7kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付

② No.10(手動式) <CMC-12>目  
8-0649-0201 ¥36,000

250×103×H300  
①69 ②95×102 ③1.3kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付



③ No.12(手動式)  
<CMC-49>目 8-0649-0301 ¥36,000

250×100×H170  
①69 ②115×100 ③1.3kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付

④ No.22(手動式)  
<CMC-14>目 8-0649-0401 ¥62,000

280×150×H190  
①80 ②140×100 ③1.8kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付

⑤ No.32(手動式)  
<CMC-15>目 8-0649-0501 ¥100,000

330×160×H210  
①98 ②160×140 ③2.3kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付

※①No.5・②No.10・③No.12はP.648に専用ウインナーメーカーセットがあります。

●ボニー ミートチョッパーのプレート種類

目のサイズ	1.2mm	1.6mm	1.9mm	2.4mm	3.2mm	4.0mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.6mm	ナイフ
牛・豚肉ミンチ					◎	○	○				ナイフ
魚肉ミンチ				○	◎	○	○				
魚肉(小骨付き)					○	○	◎	○	○		
魚肉(かまぼこ用)	○	◎	○	○							
養魚餌							○	○	◎	◎	
養鰻餌		○	○	○							
コロケ・じゃがいも						○	○	◎	○		
みそ豆					○	○	◎	○	○		
のり						○	○	◎	◎	○	
いか・たこ					◎	○	○				
製あん用		◎	○	○							
No.5用目	8-0649-0102 ¥15,200	8-0649-0103 ¥8,600	8-0649-0104 ¥5,700	8-0649-0105 ¥5,300	8-0649-0106 ¥3,000	8-0649-0107 ¥3,000	8-0649-0108 ¥3,000	8-0649-0109 ¥3,000	8-0649-0110 ¥3,000	8-0649-0111 ¥3,000	
No.10・No.12用目	8-0649-0202 ¥19,000	8-0649-0203 ¥12,600	8-0649-0204 ¥9,700	8-0649-0205 ¥7,900	8-0649-0206 ¥4,600	8-0649-0207 ¥4,600	8-0649-0208 ¥4,600	8-0649-0209 ¥4,600	8-0649-0210 ¥4,600	8-0649-0211 ¥4,600	8-0649-0212 ¥2,600
No.22用目	8-0649-0402 ¥30,000	8-0649-0403 ¥19,100	8-0649-0404 ¥16,700	8-0649-0405 ¥12,500	8-0649-0406 ¥8,500	8-0649-0407 ¥8,500	8-0649-0408 ¥8,500	8-0649-0409 ¥8,500	8-0649-0410 ¥8,500	8-0649-0411 ¥8,500	8-0649-0412 ¥4,200

(注)上記表は各チョッパー共に左側に記入の材料を使用した場合、二重丸をつけた目のサイズが最適ですが、用途に応じて変わり目のプレートも御使用ください。(No.32のみ2.3mmになります。)

約1升の豆が1度にひける!!



⑥ ボニー 豆ひき・豆すり器  
<CMM-01>目 8-0649-0601 ¥39,000

300×200×H430  
①69 ②200×160  
③1.2kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付  
ホッパーが大きく、約1升の豆が入ります。  
豆ひき以外にも肉のミンチ、魚のミンチ作りにもどうぞ。



⑦ VCカロリーミンチ VC-081  
<CMC-45>目 8-0649-0701 ¥2,600

100×135×H200  
質量:600g  
●押え棒付(天然木)  
●プレート細目φ4.8・荒目φ8.0各1枚付  
●材料を入れてハンドルを回すだけで簡単にミンチにできます。  
●しっかり固定できる吸盤付。



⑧ オニオン フラワー  
カッターN55700

<CON-03> 8-0649-0801 ¥235,400  
340×280×H425  
使用方法  
適当なサイズの玉ねぎの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして190~205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がりです。



⑨ オニオンブロッサムメーカー  
NP5143

<BON-64>目 8-0649-0901 ¥1,600  
材質:ABS樹脂(耐熱90℃)  
セット内容  
カット用ガイド:φ109×H93  
芯取:全長134



関連商品  
オニオンリングタワー →P.1830



皮引  
P.543



ポテトフライヤー  
P.701

① LT ウェッジャーカッター〈CUE-03〉

	セット	替刃のみ
CAX204 4切用	8-0650-0101 ¥56,000	8-0650-0105 ¥18,700
CAX206 6切用	8-0650-0102 ¥56,000	8-0650-0106 ¥18,700
CAX208 8切用	8-0650-0103 ¥56,000	8-0650-0107 ¥18,700
CAX212 12切用	8-0650-0104 ¥56,000	8-0650-0108 ¥18,700

φ180×H390  
●トマト・オレンジ・レモンなどφ80mm位までの果実を縦にカットする事ができます。  
●足は吸盤付きですので、固定ができるので安定してカットできます。  
(使用方法)  
果実を台の上ののせハンドルをつかみ、下まで押ししてください。果実を一回で等分にします。



③ トマトスライサー トマトくん TMS80-10

〈CTM-23〉 8-0650-0301 ¥15,800

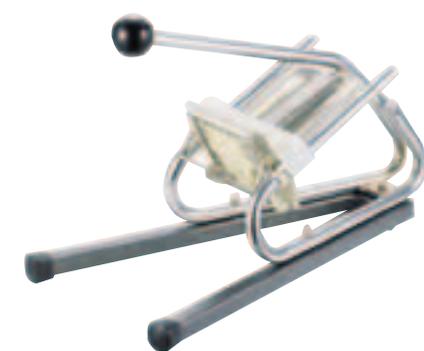
165×224×H254  
材質:本体/ポリカーボネイト  
刃/ステンレス

トマト最大径:φ80  
スライス幅:10mm  
質量:800g

●刃は替刃式なので、切れなくなったら差し替えられます。



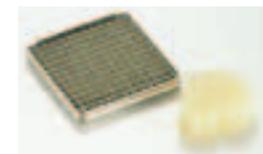
関連商品 野菜等分器→P.540



⑦ マトファ ポテトカッター 44567 (圧搾器付)

〈CPT-01〉 8-0650-0701 ¥87,600

240×440×H340  
10×10mm角のポテトがカットできます。  
※オプションで替刃6×6mm・8×8mmと圧搾器6×6mm用・8×8mm用があります。



⑦オプション

mm	替刃	mm	圧搾器
6×6	8-0650-0702	6×6	8-0650-0705
8×8	8-0650-0703	8×8	8-0650-0706
10×10	8-0650-0704	10×10	8-0650-0707
	¥13,260		¥4,800

④ トマトウェッジャー TM8

〈CTM-22〉 8-0650-0401 ¥14,800

φ168×H245  
質量:680g  
材質:本体/ポリカーボネイト  
刃/ステンレス

素材最大径:トマトφ85(その他、約φ70)  
分割数:8  
●トマトや玉ねぎのくし切りに最適です。  
●刃の取り外しが可能なので好みの分割数に変更可能です。

④交換部品 入数  
8-0650-0402 替刃(12枚組) ¥5,800

※トマトウェッジャーのみ固定板が回転式で回せます。いちごウェッジャーは回転式ではなくビス止めです。



⑤ いちごウェッジャー SS12

〈CIT-02〉 8-0650-0501 ¥12,800

φ138×H182  
質量:462g  
材質:本体/ポリカーボネイト  
刃/ステンレス

素材最大径:φ65(軟らかくない食材、約φ50)  
分割数:12  
●いちごやレモンのくし切りに最適です。  
●刃の取り外しが可能なので好みの分割数に変更できます。

⑤交換部品 入数  
8-0650-0502 替刃(12枚組) ¥5,800



刃物を抜けば異なる分割数に変わります

⑧ スティックカッター No.2297

〈BST-50〉 8-0650-0801 ¥1,300

φ102×H135  
安全フード内径:φ80×H90  
カッター部:64×64  
カットサイズ:9mm角  
材質:本体/ポリプロピレン  
刃/ステンレス



⑩ きゅうりカッター (芯抜きタイプ)

〈CKY-11〉 8-0650-1001 KY-6 6分割 ¥39,800

8-0650-1002 KY-8 8分割  
300×300×H340

〈使用方法〉  
投入口より、きゅうりを押し込み、下から引き抜くだけです。画期的なスプリング効果により、きゅうりの曲り、太さに左右されず、手切りに比べて正確に等分割されます。



② ネムコ イージー ウェッジャーカッター 〈CUE-04〉

8-0650-0201	6切用	55550-6	¥69,800
8-0650-0202	8切用	55550-8	¥69,800
8-0650-0203	10切用	55550-10	¥69,800

205×205×H485  
材質:本体/アルミキャスト  
ハンドル/プラスチック  
刃/ステンレス

●レモン・トマト・オレンジなどφ80mm位までの果実を縦に切ることができます。  
<使用方法>  
果実を台の上ののせハンドルをつかみ、下まで押ししてください。果実を一回で等分にします。

②交換部品替刃

8-0650-0204	6切用	428-6	¥19,000
8-0650-0205	8切用	428-8	¥19,000
8-0650-0206	10切用	428-10	¥19,300



⑥ ゲフ ベジタブル&フルーツ スプリッター 128558

〈BGE-05〉 8-0650-0601 ¥3,500

φ70×H175  
材質:ABS樹脂、AS樹脂、ポリプロピレン、ポリカーボネイト、ステンレススチール  
●野菜やフルーツを4分の1また、ダイヤルを切り替えて8分の1に一度にカットできます。  
●日本製のブレード刃で野菜スティックやポテトスティックも簡単に作れます。



⑨ きゅうり縦割りカッター ベジスプリッター 〈CSP-07〉

8-0650-0901 12分割 ¥29,800

200×230×H310

8-0650-0902 6分割 ¥29,800

200×230×H310

投入口径:φ40  
●きゅうりを入れて押し込み、下から引き抜くシンプル構造で使いやすく、お手入れも楽に入れます。



⑪ ハンディー きゅうりカッター (芯抜きタイプ)

〈CKY-10〉 8-0650-1101 HKY-6 6分割 ¥24,800

8-0650-1102 HKY-8 8分割

φ55×H90

⑩⑪交換部品 替刃

8-0650-1003	KY-6・HKY-6用	¥12,000
8-0650-1004	KY-8・HKY-8用	¥12,000



調理機械

フードプロセッサ!  
万能調理機

野菜スライサー

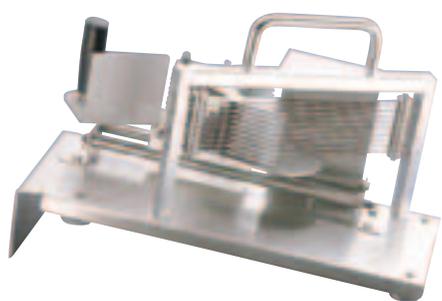
ネギ切機・  
千切り機

おろし機・  
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー!  
ミートチョッパー

専用カッター類  
その他

18-8 角パット  
P.131TKG キッチンツール  
P.536① ステンレストマトスライサー  
CTX-55

〈BTM-36〉 8-0651-0101 ¥136,500

522×200×H300

スライス厚さ:5mm

- トマトをホルダーに入れ、ハンドルをスライドするだけで簡単にスライスできます。
- 脚は吸盤式ですから安定して使用できます。
- スライドストッパー付で使用しない場合も安全です。
- トマトヘタ取り器付

② マトファ  
トマトスライサー 215710

〈BTM-30〉 8-0651-0201 ¥140,000

180×425×H270

材質:プラスチック、ステンレス  
スライス厚さ:6mm

〈使用方法〉

トマトをホルダーの中に入れます。レバーを降ろせばスライスマットの出来上がりです。ハンドルを降ろすと同時に下の刃物盤がスライドしますのでシャープな切れ味を実現。また足は吸盤式ですから安定性も問題ありません。

③ オールステンレス  
厨房カッター A-154

〈CKT-55〉 8-0651-0301 ¥32,000

530×230×H100 質量:約3kg

庖丁刃渡り:265mm

刃の厚さ:3mm

材質:刃/ステンレス鋼

台・柄/18-8ステンレス

- かぼちゃ、魚などの荒切り落としに便利です。
- ステンレスの刃、台により丸洗いOKです。



## ④ カボチャカッターKC-5

〈CKB-01〉 8-0651-0401 ¥45,000

240×510×H150 質量:6kg

庖丁刃渡り:360mm

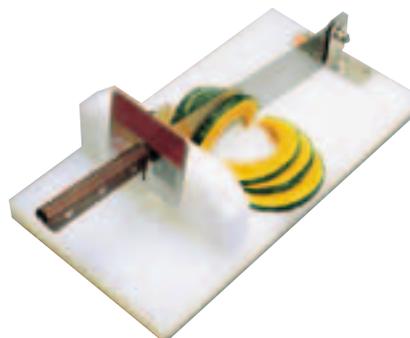
刃の厚さ:3mm

ステンレス刃物使用

本体:プラスチックまな板使用

● 2分割、4分割はもちろん、スライスや

小間切にも御利用できます。

⑤ かぼちゃカッター薄刃タイプ  
KC-5S

〈CKB-02〉 8-0651-0501 ¥45,000

240×510×H150 質量:約5.8kg

庖丁刃渡り:360mm

刃の厚さ:1.8mm

ステンレス刃物使用

本体:プラスチックまな板使用

● かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプ

ですので、切断面がきれいに切れます。

⑥ スライスカッター 小型タイプ  
SK-4NS

〈CKT-33〉 8-0651-0601 ¥65,000

360×360×H110 質量:4kg

庖丁刃渡り:190mm

カット可能幅:約165mm

厚さ調節:3~60mm

● サツマイモ、人参、大根、カボチャ、玉ねぎ

等の厚切りのスライスに最適です!

● カットガイドにより厚さが一定してカット

出来ます。

⑦ 万能プロカッター 背金なし  
A-5665

〈CPK-05〉 8-0651-0701 ¥22,500

140×650×H130 質量:3.2kg

庖丁刃渡り:360mm

背厚:2.5mm

カット可能幅:330mm

材質:刃/ステンレス鋼

本体/パイン材

- 刃が360mmと大きいので軽い力で切る事が出来ます。

⑧ パインスライスカッター  
MSC-P10

〈BPI-02〉 8-0651-0801 ¥288,000

400×350×H530

カット寸法:10mm

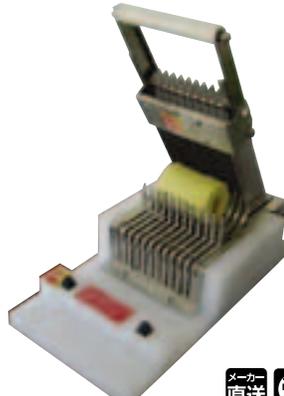
カット刃数:13枚

質量:15kg

材質:ステンレス

● 一度でパイナップルの輪切りが

できます。

⑨ パインスライスカッター  
BPI-03

〈BPI-03〉 M

カット寸法 カット刃数

8-0651-0901 TC-P15 15mm 8枚 ¥175,000

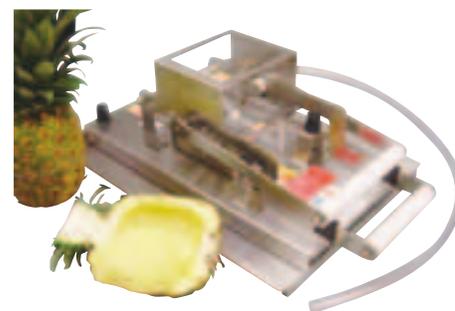
8-0651-0902 TC-P20 20mm 6枚 ¥165,000

300×520×H180

質量:11.5kg

● 芯と皮をカットしたパイナップルの規格

カットが一度にできます。



## ⑩ スーパーパインポート

〈BPI-01〉 M ¥85,000

メーカー直送 約10日

カット寸法

8-0651-1001 SPB-M 130×95

8-0651-1002 SPB-S 115×90

8-0651-1003 SPB-SS 95×85

430×230×H200

● 新開発のダブルカッターでハンドルを前後

に90°回転させるだけでOK。

● 透明カバーでよく見えるのでカット出来る

か出来ないかが一目瞭然です。

⑪ キウイフルーツカッター  
TC-Ki7

〈BKU-16〉 8-0651-1101 ¥105,000

300×320×H190

カット幅:7mm

質量:約2.8kg

材質:ステンレス

● 皮をむいたキウイフルーツをカット台へ

のせ、レバーを下げるだけで7mm幅

カットが出来ます。



## ⑫ 定尺カッター〈ATI-01〉

メーカー直送 約10日

※御注文の際は、カット寸法を御指定ください。

	カット寸法	枚数	
8-0651-1201	3cm	9枚	¥135,000
8-0651-1202	4cm	7枚	¥125,000
8-0651-1203	5cm	5枚	¥120,000
8-0651-1204	6cm	5枚	¥120,000
8-0651-1205	7cm	4枚	¥115,000
8-0651-1206	8cm	4枚	¥115,000

510×600×H120 質量:約12.5kg

刃渡り:290mm

刃の厚さ:1.8mm

材質:ステンレス

● ゴボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、

串カツ用)、フキ、セロリ、大根、人参等の

規格のカットに御使用ください。

※カット寸法及び刃数の特注も承ります。

関連商品 ハンドタイプフルーツ カッターデコレーター類→P.540

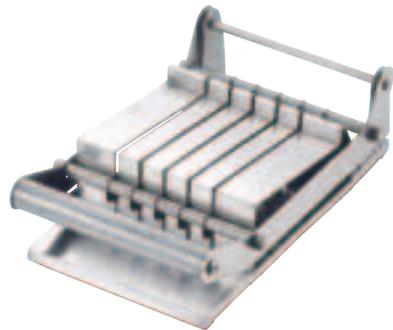


キャベツくん  
P.629



半月型とんかつ網  
P.2139

- 滑らかな斜め切りの刃の軌道により食品に刃の当たる面積を最小限にして繊維を傷めず、かつ抵抗感なくきることができます。
- 切断後のコロモくずれがほとんどなく、肉の断面のつぶれもないため本来の味を損なう事はありません。



① 18-8カツカッター 20005  
5枚刃仕様

〈CKT-35〉 8-0652-0101 ¥58,000  
208×300×H120  
カット台寸法:178×145  
カット幅:約20mm  
質量:3.2kg



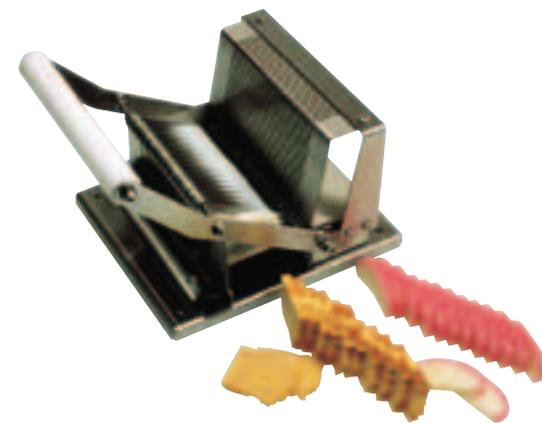
② 18-8カツカッター 20006  
6枚刃仕様

〈CKT-36〉 8-0652-0201 ¥58,000  
208×300×H120  
カット台寸法:178×145  
カット幅:約20mm  
質量:3.5kg



③ 玉子カッター 28枚刃  
TC-T7

〈CTM-16〉 8-0652-0301 ¥128,000  
300×320×H190  
質量:約2.8kg  
材質:ステンレス  
カット幅:7mm  
ステンレス刃物使用  
●寿司ネタ用など玉子焼の  
カットに最適です。



④ かまぼこカッター 17枚刃  
TC-K7

〈CKM-01〉 8-0652-0401 ¥98,000  
200×280×H140  
質量:約1.9kg  
材質:ステンレス  
カット幅:7mm  
ステンレス刃物使用  
●うどん、そば、煮物用のかまぼこの  
カットに最適です。



⑤ 豆腐さいの目カッター TF-1  
〈CTU-01〉 ¥88,000

※御注文の際は、カット寸法を御指定ください。

カット寸法	分割数
8-0652-0501 10mm角	910分割
8-0652-0502 15mm角	192分割
8-0652-0503 20mm角	90分割

170×200×H270 質量:約2.6kg  
最大取寸法:100×70×H130  
材質:ステンレス  
●絹ゴシ専用  
●わずか2工程で豆腐をお好みのサイズに  
楽々カットできます。



⑥ イカソーメンカッター  
HS-550 〈CIK-01〉

8-0652-0601 HS-550H2.5 カット幅:2.5mm ¥178,000  
8-0652-0602 HS-550H3.5 カット幅:3.5mm ¥148,000  
290×260×H250  
質量:約4kg  
材質:ステンレス  
最大カット寸法:幅110×15mm  
ステンレス丸刃φ55mm使用  
●投入口よりイカを入れながらハンドルを廻すだけです。  
●1人前約3秒カット、コストは10分の1以下です。  
●ハンドルもお好みに合わせて左右に付けられます。



⑦ いかにも 〈BIK-01〉

全長	切込の深さ	切込幅	刃幅	替刃
8-0652-0701 HS-5001 155	3.5	6	60	8-0652-0704 ¥2,800
8-0652-0702 HS-5002 155	8	6	60	8-0652-0705 ¥5,600
8-0652-0703 HS-5003 100	3.5	6	180	8-0652-0706 ¥8,400



⑧ ピーラー OMP-8F

〈CPC-07〉 8-0652-0801 ¥245,000

450×480×H700  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:200W  
処理能力:8~10kg/1回  
質量:53kg  
用途:ジャガイモ、里芋、玉ねぎ等の皮むき  
及び洗浄

※洗浄にはオプションの洗浄刃が必要です。  
●内胴のガラガラ(カーボン)をシート状にし、  
マグネット方式でピッタリ装着できます。作業  
終了後はシートを簡単に外せ、内部を簡単  
確実に洗浄できるので衛生的です。



洗浄刃

⑧ オプション 洗浄刃

8-0652-0802 洗浄刃 ¥50,000

※洗浄にはさらにマグネットカーボンレスシート(別売)も必要となります。



⑨ ピーラー HP-10N

〈CPC-02〉 8-0652-0901 ¥240,000

500×485×H625  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:225/270W  
定格時間:連続  
処理能力:10kg/1~2分  
タイマー付:最長15分  
質量:28kg  
付属品:排水ホース・取り付けバンド

調理機械

フードプロセッサ!  
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・  
千切り機

おろし機・  
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー・  
ミートチョッパー

専用カッター類  
その他



## 厨房機器・設備



### 作業効率の向上と さらなるメニュー拡大に。

シンクや作業台まわりにあると  
便利な設備機器から備品まで。

茹でる・焼く・揚げるなどの

基本調理はもちろん、

スモークや多国籍料理も

幅広くカバーしながら、

クリーンで使いやすい

厨房スペースを目指します。

# Total Kitchen Goods

## 厨房機器・設備

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー  
しゃもじ

オーブン・レンジ・  
コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・  
関連用品

ゆで麺機・  
餃子焼機

焼物器・焼物用品・  
燻製・串・ハケ

釜めし・  
ビビンバコンロ

シンク・  
シンク周り用品

作業台・  
キッチン収納

Recommendation

炊飯器



P.655 ~

保温ジャー



P.659 ~

TKG サービングしゃもじ



P.665

冷蔵庫・冷凍庫



P.690 ~

電子レンジ



P.671 ~

焼物器



P.712 ~

燻製器



P.732 ~

ガストーチ



P.735 ~

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚  
洗濯用  
清掃用品  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

アイコン Q&A

- 業務用** 家庭用と違い耐久性向上や連続使用を想定した商品。
- 家庭用** 業務用と違い連続使用を想定しておらず、耐久性が不安定。
- IH** ハイパワーで炊き上げ炊飯品質が高く、炊飯予約やお粥などのメニューが搭載。
- 圧力IH** 圧力をかけることにより、釜内温度が100℃を超える炊飯でお米本来の甘み、粘りを実現。
- マイコン** IHよりパワーが低いが、炊飯予約やお粥などのメニューが搭載。
- メカ式** 炊飯のみや保温のみなど単機能商品。
- 断熱材** 断熱材や真空断熱の効果で保温・保冷性能高める。  
**電気商品ではない。**



厨房の効率化をバックアップ。  
快適なお店づくりの実現をサポート。

**注意!** ※このページの商品はご利用者が事前に電気通信監理局に高周波利用設備申請を出す必要があります。

業務用IH炊飯器(①~③)

**IHの火力がさらにパワーアップ**

- 底+側面下のIHに、側面上IHを追加し、焼きの効果をプラス。ごはんのはり・粘り・甘みがアップします。

**炊きムラを抑える「W対流」**

- IHの強火をお米に伝えるため、2つの強い対流を発生させ、均一に炊き上げます。

**かまどの炊き技を再現。理想的な火加減**

- 吸水〜むらしの各工程で微妙な火加減をコントロール。メリハリのきいた加熱でお米のおいしさを引き出します。

**早炊きもOK!**

- 浸漬した米を約30分で炊き上げます。

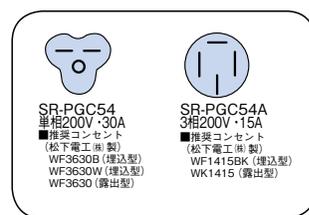
**お好みの炊き加減に調節できる「マニュアル炊飯」**

- 前炊き・火力・温度・むらしの各工程のレベルを変えることで、お店独自のこだわりのごはんを。米の種類に応じて炊き方を変えたり、丼物・カレーメニューには「かため」など、お好みに合わせて調節できます。

**無洗米も上手に、6メニューを炊き上げ**

- 白米・無洗米・すしめし・炊き込み・おかゆ・玄米コース付。
- 炊き上がり時刻がセット可能。
- 洗ってすぐでも炊ける「前炊きあり/なし」選択スイッチ付。

**■使用プラグの形状**



**■3相200V専用 15A以上**



※イラストはコンセント受け電極の形と配置を示したものです。



※このイラストはイメージ図です。



**① パナソニック 業務用 200V IHジャー炊飯器 <DSI-L0> 約¥200,000**

- 8-0655-0101 SR-PGC54 (単相200V) 10合~30合 502×429×H410
- 8-0655-0102 SR-PGC54A (3相200V) 10合~30合 502×429×H410



**② タイガー 業務用 IH炊飯ジャー JIW-G541 (単相200V) 200V <DSI-L3> 約¥201,000**

- 10合~30合 502×429×H410



単相200V 30A



**③ 象印 業務用IH炊飯ジャー 200V 極め炊き <DSI-L1> 約¥203,000**

- 8-0655-0301 NH-GE54 (単相200V) 10合~30合 430×500×H345
- 8-0655-0302 NH-GEA54 (3相200V) 10合~30合 430×500×H390



単相200 30A 3相200V 15A



白米 炊き込み すしめし おかゆ 無洗米 玄米



白米 炊き込み すしめし おかゆ 無洗米 玄米

■①仕様

品番	SR-PGC54	SR-PGC54A
定格電圧	単相200V	3相200V
消費電力炊飯時	4,570W	
消費電力保温時	安定時 55W	
炊飯容量	10合~30合	
炊きこみ	10合~20合	
全がゆ	4合~8.4合	
五分がゆ	2.8合~5合	
玄米	10合~20合	
メニュー	白米・炊きこみ・すしめし・無洗米・おかゆ・玄米	
コード長さ	1.5m(アース極付プラグ)	
質量	16.2kg	15.7kg

■②③仕様

品番	JIW-G541	NH-GE54	NH-GEA54
定格電圧	単相200V	単相200V	3相200V
消費電力炊飯時	4,570W		
消費電力保温時	安定時 55W		
炊飯容量	10合~30合		
炊き込み	10合~20合		
全がゆ	4合~8.4合		
五分がゆ	2.8合~5合		
玄米	10合~20合		
コード長さ	1.5m(アース極付プラグ)		
質量	約16.5kg	16kg	

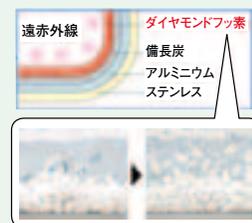
POINT

6メニューで玄米もOK!



- 炊くのがむずかしい「無洗米」やお米からの「おかゆ」はもちろん、健康志向で話題の「玄米」など、6つのメニューを選ぶだけでそれぞれのメニューに合った火加減で上手に炊き上げます。
- ※無洗米をご使用の場合は、お米の種類や加工法などの違いにより、炊き上がりが異なる場合があります。

芯までふっくら 旨火ダイヤモンド釜



- 「旨火ダイヤモンド釜」は熱伝道性の高いダイヤモンドフッ素加工で細かい泡が多く熱対流を起こし、芯までふっくら炊き上げます。

業務用IH炊飯器(①~③) 炊きムラを抑えるW対流の強力IHジャー!

Panasonic

業務用

IH



200V

## ① パナソニック 業務用 IHジャー炊飯器 SR-PGC36

〈DSI-O6〉 8-0656-0101 ¥144,000

5合~20合 502×429×H344

TIGER

業務用

IH



単相200V 15A

200V

## ② タイガー 業務用 IH炊飯ジャー JIW-G361 (単相200V)

〈DSI-N8〉 8-0656-0201 ¥150,000

5合~20合 502×429×H344

- 6種類のメニューに合った火加減でおいしく炊き分けられるので店のメニューが広がります。

## IHの火力がさらにパワーアップ

- 底+側面下のIHに、側面上IHを追加し、焼きの効果をプラス。ごはんのはり・粘り・甘みがアップします。

## 炊きムラを抑える「W対流」

- IHの強火をお米に伝えるため、2つの強い対流を発生させ、均一に炊き上げます。

## かまどの炊き技を再現。理想的な火加減

- 吸水~むらしの各工程で微妙な火加減をコントロール。メリハリのきいた加熱でお米のおいしさを引き出します。



※このイラストはイメージ図です。

無洗米も上手に、6メニューを炊き上げ ●白米・無洗米・すしめし・炊き込み・おかゆ・玄米コース付。



白米 炊き込み すしめし おかゆ 無洗米 玄米

ZOJIRUSHI

業務用

IH



単相200V 15A

## ③ 象印 業務用IH炊飯ジャー 極め炊き NH-GE36 (単相200V)

〈DSI-O2〉 8-0656-0301 ¥150,000

5合~20合 430×500×H345

- 大容量でおいしく炊ける高火力「200V IH」& 2層まる厚釜(2.7mm)
- 多彩な6つのメニュー。
- 3段階保温温度切替(71・73・75℃)
- 独自の炊き加減が選べる「マニュアル炊飯」
- 時計式1メモリータイマー、保温経過時間表示付。

## ■①②③仕様

品番	SR-PGC36	JIW-G361	NH-GE36
定格電圧	単相200V		
消費電力炊飯時	2,700W	2,700W	2,700W
消費電力保温時	安定時 50W	安定時 50W	50W
炊飯容量	白米	5合~20合	5合~20合
	炊き込み	5合~15合	5合~15合
	全がゆ	1.7合~6.2合	1.7合~6.2合
	五分がゆ	1.1合~3.4合	1.1合~3.4合
玄米	5合~15合	5合~15合	5合~15合
コード長さ	1.5m(アース極付プラグ)		1.5m
質量	14.4kg	約14.3kg	約14.5kg

ZOJIRUSHI 人手不足の業界に 予約タイマーにて 残業代の削減

業務用

マイコン



## ④ 象印 業務用マイコン炊飯ジャー NS-QC36

〈DSI-M4〉 8-0656-0401 ¥90,000

10合~20合 470×385×H400

定格電圧: 単相100V  
消費電力炊飯時: 1,310W  
消費電力保温時: 40W  
コード長さ: 1.3m  
質量: 11kg

- おいしく炊飯、おいしく保温「マイコンタイプ」
- 釜全体に熱が伝わる「まる厚釜」(2.0mm)
- 「炊きこみ」「おかゆ」「玄米」「雑穀米」が炊ける専用メニュー付
- 炊き上がり時間をセットできる「時計式2メモリータイマー」
- 虫害抑制構造基盤ケース

家庭用

メカ式



TIGER 大容量を電気で炊いて保温。 使い勝手を考えた丈夫な業務用炊飯ジャー。

業務用

メカ式



## ⑤ タイガー 業務用 炊飯電子ジャー JNO-A270 (単相100V)

〈DSI-O3〉 8-0656-0501 ¥40,700

6合~15合:426×360×H350

8-0656-0502 JNO-A360 ¥44,000

6合~20合:426×360×H383

- おこげがつきにくい炊飯シートつき
- 内釜は、ご飯がこびりつきにくいフッ素加工。

## ■交換部品(⑤⑥共通)

8-0656-0503 炊飯用シート ¥1,900

ハイパワーで一気に炊きあげる 200Vタイプ

業務用

メカ式



JNO-B360 コンセントプラグ 単相 200V 15A 接地極付 コンセントです。

## ⑥ タイガー 業務用 炊飯電子ジャー JNO-B360 (単相200V)

〈DSI-O4〉 8-0656-0601 ¥47,300

6合~20合:426×360×H383

- おこげがつきにくい炊飯シートつき
- 内釜は、ご飯がこびりつきにくいフッ素加工。

## 米の換算表(参考)

下記の表をご参考にしてください。

1升	= 1.5kg	= 1.8ℓ
1kg	= 1.2ℓ	= 6.7合
1ℓ	= 0.83kg	= 5.6合
2ℓ	= 1.66kg	= 約1.1升
3ℓ	= 2.49kg	= 約1.6升
4ℓ	= 3.32kg	= 約2.2升
6ℓ	= 4.98kg	= 約3.3升
9ℓ	= 7.47kg	= 5升

## ⑦ タイガー 炊飯電子ジャー JCC-2700

〈DSI-O9〉 8-0656-0701 ¥32,500

7合~15合:378×330×H352

- 美しく清潔に使えるステンレス蓋を使用。
- 内釜はフッ素樹脂加工

## ■⑦交換部品

8-0656-0702 炊飯用シート ¥1,900

## ■⑤~⑦仕様

品番	JNO-A270	JNO-A360	JNO-B360	JCC-2700
定格電圧	単相100V	単相100V	単相200V	単相100V
消費電力炊飯時	1,010W	1,410W	1,610W	850W
消費電力保温時	50W	52W	52W	39W
炊飯容量	6合~15合	6合~20合	6合~20合	7合~15合
コード長さ	約1.5m	約1.5m	約1.5m	約1.45m
質量	7.9kg	8.4kg	8.6kg	5.3kg

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オープン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマン  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理  
演出  
用品  
食器  
グラス  
ホテル  
旅館  
用品  
椅子  
テーブル  
サイン  
店舗  
備品

ZOJIRUSHI

業務用 圧力IH



① 象印 圧力IH炊飯ジャー NP-IG18

〈DSI-K6〉 8-0657-0101 ¥100,000

- 1升炊き:240×420×H205
- しゃっきりからもちもちまで好みの食感に炊き分ける「炊き分け圧力」
  - 「無洗米」も炊け、熱が伝わりやすい「まる厚釜」
  - 保温ごはんのうおいを保つ「うるおい二重内ぶた」
  - 忙しい時に便利な「白米急速」メニュー

■仕様

品番	NP-IG18
定格電圧	単相100V
消費電力炊飯時	1,390W
炊飯容量	1合～1升
コード長さ	1.5m
質量	7.0kg

Panasonic

業務用 IH



② パナソニック スチームIHジャー炊飯器 SR-SB18VC

〈DSI-I7〉 8-0657-0201 ¥90,000

- 1合～10合 291×355×H254  
定格電圧:単相100V  
消費電力:炊飯時/1,400W  
保温時/1,100W

コード長さ:1.0m

質量:7.1kg

- 一粒に甘みを感じるおいしさ向上「130℃スチーム」
- 熱伝動がよく、お手入れしやすい「ダイヤモンド電(かまど)釜」
- ぎりぎりまで強火で加熱し旨みを引き出す「うま味キャッチャー」
- IHが側面、底だけでなく蓋にも入った「全面発熱5段IH」

ZOJIRUSHI

連続炊飯OK

業務用 IH



③ 象印 業務用 IHジャー炊飯器 NH-YG18

〈DSI-67〉 8-0657-0301 ¥55,000

1合～10合:275×370×H250

- ハイパワーIH全面加熱でふっくら、おいしく炊き上げる。
- 美しさ長持ちオールステンレス蓋、ステンレスボディ。
- 業務用の苛酷な使用にも耐える高耐久フック、ヒンジ構造。
- ゴキブリ忌避基盤採用。
- 外して洗えるディンプルステンレス内ぶたにお手入れ簡単フラット庫内。

■仕様

品番	NH-YG18
定格電圧	単相100V
消費電力炊飯時	1,290W
消費電力保温時	40W
炊飯容量	1合～10合
コード長さ	約1.1m
質量	5.4kg

TIGER

連続炊飯OK

業務用 IH



④ タイガー業務用IH炊飯ジャー JKH-P18P

〈DSI-N7〉 8-0657-0401 ¥55,000

2合～1升 287×383×H255

- 130℃の高加熱と110℃～115℃の高温蒸らしでご飯の旨みを引き出します。
- 大型冷却ファンと3つのセンサー(基板・底・ふた)を採用。
- 釜には5層遠赤特厚釜と耐久性の高いフッ素加工。
- 使いやすい「9メニュー」白米(標準)・早炊き・炊込み・おかゆ・雑穀米・麦めし・無洗米・吸水米・クリーニング(内釜)
- 害虫忌避コートで底部・排気口からの害虫の侵入を防ぎます。

TIGER

業務用 メカ式



⑥ タイガー 業務用炊飯電子ジャー JCC-270P

〈DSI-30〉 8-0657-0601 ¥36,300

7合～15合:378×330×H352

- 丈夫で耐久性にすぐれたステンレス製ボディ
- 内釜はフッ素樹脂加工

■⑥交換部品 M

8-0657-0602 炊飯用シート ¥1,900

Panasonic

家庭用 メカ式



⑦ パナソニック 炊飯電子ジャー SR-UH36P

〈DSI-05〉 8-0657-0701 ¥36,500

5合～20合:430×390×H350

- 内釜は、ごはんがこびりつきにくいスミフロン加工

■仕様

品番	JCC-270P	SR-UH36P
定格電圧	単相100V	
消費電力炊飯時	850W	1,400W
消費電力保温時	39W	45W
炊飯容量	7合～15合	5合～20合
コード長さ	約1.45m	約1.5m
質量	5.5kg	8.6kg

ZOJIRUSHI

家庭用 圧力IH



雪白



黒漆

⑧ 象印 圧力IH炊飯ジャー 極め炊き

〈DSI-P7〉 8

	NW-LA10 5.5合炊き	NW-LA18 1升炊き
雪白	8-0657-0801	8-0657-0802
黒漆	8-0657-0803	8-0657-0804
サイズ	275×350×H235	310×375×H265
	¥130,000	¥150,000

■仕様

品番	NW-LA10	NW-LA18
定格電圧	単相100V	
消費電力炊飯時	1,240W	1,370W
消費電力保温時	16.4Wh	21.8Wh
炊飯容量	0.5合～5.5合	1合～1升
コード長さ	1m	
質量	8.5kg	10kg

- 部分的加熱を可能にしたローテーションIH方式の「炎舞炊き」ご飯は大粒になり、ふっくらもちもちに炊きあがります。
- 蓄熱性・発熱効率・熱伝導に優れ、お米のおいしさを引き出す「鉄(くろがね仕込み)豪炎かまど釜」
- 水の量を変更せずに、前回食べたご飯の味の感想を、アンケートに回答するだけで、炊き方を微調整し好みの食感に炊き上げる「121通りのわが家炊きメニュー」
- 40時間おいしく保温できる「極め保温・高め保温」
- 炊き込みご飯を炊いた後などに残るにおいを抑える「クリーニング機能」

おかゆとご飯の間の「飲み込みやすいごはん」

家庭用 IH



おねば回収のメカニズム



通常はごはんに出ておねばを新開発のプレートで回収

「おねば回収プレート」

米の換算表(参考)

下記の表をご参考にしてください。

1升	= 1.5kg	= 1.8ℓ
1kg	= 1.2ℓ	= 6.7合
1ℓ	= 0.83kg	= 5.6合
2ℓ	= 1.66kg	= 約1.1升
3ℓ	= 2.49kg	= 約1.6升
4ℓ	= 3.32kg	= 約2.2升
6ℓ	= 4.98kg	= 約3.3升
9ℓ	= 7.47kg	= 5升

■仕様

品番	JKH-P18P	JPS-A180
定格電圧	単相100V	
消費電力炊飯時	1,350W	1,350W
消費電力保温時	27.4W	23.8W
炊飯容量	2合～10合	2合～1升
コード長さ	1.5m	1m
質量	約5.1kg	約5.6kg



高火力とやさしい泡立ちでお米の旨みを引き出す  
「土鍋ご泡火炊き」

家庭用 圧力IH



**1** タイガー 土鍋圧力IH炊飯ジャー JPH-G100

〈DSI-P8〉 8-0658-0101 ¥130,000

5.5合炊き 261×325×220

- 土鍋ならではの細かい大量の泡が米の表面を包んで守るため、表面が艶やかで、もっちりした食感に炊きあげます。
- ねばりともちもちした弾力を引き出す「可変W圧力」炊き。
- 炊きあがりのねばり加減を三段階で選べる「炊きわけ機能」

NEW

**2** タイガー IH炊飯ジャー

〈DSI-P4〉 8-0658-0201 JPK-G100 ¥60,000

5.5合炊き 270×380×H206

8-0658-0202 JPK-G180 ¥64,000  
1升炊き 288×407×H242

- 釜外側には「土鍋蓄熱コート」を施し、釜内側には「遠赤土鍋コーティング」を施すことで、土鍋に迫るおいしさを再現します。
- 釜内には異なる金属を重ねた「遠赤5層厚釜」構造になっており、熱拡散率を向上させ、高火力を素早くダイレクトにごはんに伝えます。
- 高めの温度設定で加熱し、それ以降は火力を弱め蒸気を抑えてじっくり煮込む「スロー」調理メニュー搭載。

NEW

**3** タイガー IH炊飯ジャー タクック 〈DSI-P3〉

8-0658-0301 JKT-L100 ¥39,000

5.5合炊き 260×354×H211

8-0658-0302 JKT-L180 ¥43,000  
1升炊き 288×386×H249

- 釜は土鍋素材のコーティングと3層構造により、遠赤効果を高め、ふっくら粘りのあるごはんを炊きあげます。
- 釜全体を強火で包み込んで加熱し、お米本来の旨味や甘味をしっかりと引き出す「剛火IH」
- 外ぶたが取りはずせて丸洗い可能。
- つゆだれを防ぎ、しっとり保温する「つや艶内ふた」
- クッキングプレート付で炊飯と同時におかずの調理ができます。



家庭用 圧力IH



**4** 象印 圧力IH炊飯ジャー 極め炊き 〈DSI-P5〉

8-0658-0401 NP-ZU10 ¥44,000

5.5合炊き 255×390×H215

8-0658-0402 NP-ZU18 ¥47,000  
1升炊き 280×420×H255

- お好みの食感に炊き分ける3通りの「炊き分け圧力」
- 余分な水分を飛ばし、しゃきっとふっくら仕上げる「うまみ圧力蒸らし」
- もち麦や押し麦の風味を生かしながらふっくらもちもちに炊き上げる「麦ごはんメニュー」
- 選べる保温選択で30時間おいしく保温できる「うるつや保温」・「高め保温」
- 炊き込みごはんを炊いた後などに、ニオイ残りを抑える「クリーニング機能」

家庭用 IH



**5** 象印 IH炊飯ジャー 極め炊き 〈DSI-P6〉

8-0658-0501 NW-VB10 ¥27,000

5.5合炊き 255×375×H205

8-0658-0502 NW-VB18 ¥30,000  
1升炊き 280×405×H245

- 強火で炊き続け、うまみを引き出す「豪熱沸とうIH」
- お米のおいしさを引き出す「熟成炊き(白米)」
- もち麦や押し麦の風味を生かしながらふっくらもちもちに炊き上げる「麦ごはんメニュー」
- 炊き込みごはんを炊いた後などに残りを抑える「クリーニング機能」

家庭用 マイコン



**6** 象印 マイコン炊飯ジャー 極め炊き 〈DSI-N2〉

8-0658-0601 NL-DA10 ¥17,000

5.5合炊き 265×370×H215

8-0658-0602 NL-DA18 ¥18,800  
1升炊き 290×395×H250

- 強火で炊き続け、うまみを引き出す「豪熱沸とう」
- お米のおいしさを引き出す「熟成炊き(白米)」
- ふつっ・やわらかめ・かためと炊き方が選べる「白米炊き分け3コース」
- 選べる保温選択。24時間おいしく保温できる「うるつや保温」・「高め保温」
- サツとキレイにできる「洗える内ぶた」



家庭用 マイコン



**7** タイガー マイコン炊飯ジャー 〈DSI-M2〉

8-0658-0701 JBH-G101 ¥18,000

5.5合炊き 252×349×H215

8-0658-0702 JBH-G181 ¥19,500  
1升炊き 280×385×H251

- 2メモリーの時計タイマー付
- 便利な「調理メニュー」付
- 「エコ炊きメニュー」で省スチームを実現

■仕様

品番	JPH-G100	JPK-G100	JPK-G180	JKT-L100	JKT-L180	NP-ZU10	NP-ZU18	NW-VB10	NW-VB18	NL-DA10	NL-DA18	JBH-G101	JBH-G181
定格電圧	単相100V												
消費電力炊飯時	1,075W	1,100W	1,210W	1,200W	1,350W	1,240W	1,370W	1,105W	1,295W	660W	900W	635W	985W
消費電力保温時	18.1Wh	18.6Wh	23.9Wh	18.0Wh	24.0Wh	15.5Wh	20.8Wh	15Wh	20.1Wh	16.6Wh	21.5Wh	19.1Wh	26.1Wh
炊飯容量	0.5合～5.5合	0.5合～5.5合	2合～1升	0.5合～5.5合	2合～1升	0.5合～5.5合	1合～1升	0.5合～5.5合	1合～1升	1合～5.5合	1合～1升	1合～5.5合	2合～1升
コード長さ	1.0m											1.2m	
質量	6.6kg	5.4kg	6.6kg	4.2kg	5.2kg	約5.0kg	約6.0kg	4.0kg	5.0kg	3.7kg	4.6kg	3.0kg	3.9kg



家庭用 IH



**8** 象印 IH炊飯ジャー NP-GJ05-XT

〈DSI-O8〉 8-0658-0801 ¥27,000

3合炊き:230×300×H190

- 強火で炊き続け、うまみを引き出す「豪熱沸とうIH」
- 「熟成炊き」メニューでごはんの甘み成分アップ
- 30時間おいしく保温できる「うるつや保温」機能
- 発酵から焼き上げまで手作りパンが楽しめる「パン(発酵・焼き)」メニュー

家庭用 マイコン



**9** 象印 マイコン炊飯ジャー NL-BC05-WA

〈DSI-O7〉 8-0658-0901 ¥17,000

3合炊き:235×325×H195

- 強火で炊き続け、うまみを引き出すハイパワー495W「豪熱沸とう」
- 熱が側面まで伝わりやすい広く浅めの形状「黒厚釜」
- 発酵から焼き上げまで手作りパンが楽しめる「パン(発酵・焼き)」メニュー



家庭用 マイコン



**10** タイガー マイコン炊飯ジャー タクック JAJ-G550

〈DSI-P9〉 8-0658-1001 ¥19,500

3合炊き 219×273×H191

付属品:専用クッキングプレート、計量カップ、しゃもじ、クックブック付

- 炊飯中の蒸気でクッキングプレート内の食材を加熱することで、ごはんとおかずが同時にできあがります。
- パネルカバー付きですっきりとした外観の、シンプルデザイン。
- 「冷凍ご飯」メニューにより、白米よりも時間をかけて吸水し、ベタつきを抑えつつも芯までふっくら炊きあげること、冷凍保存してもおいしさを保ちます。

■仕様

品番	NP-GJ05-XT	NL-BC05-WA	JAJ-G550
定格電圧	単相100V		
消費電力炊飯時	700W	495W	375W
消費電力保温時	14.7Wh	9.37Wh	10.4Wh
炊飯容量	0.5合～3合	0.5合～3合	0.5合～3合
コード長さ	1m		1.2m
質量	約3.2kg	2.7kg	3.0kg

TIGER

業務用

メカ式



## ① タイガー業務用電子ジャー〈DZY-05〉

8-0659-0101 JHA-400A 4ℓ:435×358×H270 ￥30,000  
 8-0659-0102 JHA-540A 5.4ℓ:435×358×H315 ￥32,000

■専用部品(①②共通)

8-0659-0103 JHA-400A-4000用内鍋 ￥9,700  
 8-0659-0104 JHA-540A-5400用内鍋 ￥9,700  
 8-0659-0105 JHA共通 内ぶた止めゴム ￥200

## ② タイガー業務用電子ジャー(木目)〈DZY-06〉

8-0659-0201 JHA-4000 4ℓ:435×358×H270 ￥28,400  
 8-0659-0202 JHA-5400 5.4ℓ:435×358×H315 ￥30,500

■仕様

品番	JHA-400A	JHA-540A	JHA-4000	JHA-5400
保温米飯容量	2升2合	3升	2升2合	3升
定格消費電力	100V-35W	100V-38W	100V-35W	100V-38W
胴	ステンレス		木目	

- ダブルヒーター方式で大量保温の業務用。
- 内容器はご飯がこびりつきにくい、フッ素樹脂加工。

業務用

メカ式



## ③ タイガー業務用電子ジャー〈DZY-07〉

8-0659-0301 JHC-720A 7.2ℓ:481×395×H341 ￥36,200  
 8-0659-0302 JHC-900A 9ℓ:481×395×H406 ￥38,700

■専用部品(③④共通)

8-0659-0303 JHC-720A-7200用内鍋 ￥12,000  
 8-0659-0304 JHC-900A-9000用内鍋 ￥12,000  
 8-0659-0305 JHC共通 内ぶた止めゴム ￥200

## ④ タイガー業務用電子ジャー(木目)〈DZY-08〉

8-0659-0401 JHC-7200 7.2ℓ:481×395×H341 ￥34,700  
 8-0659-0402 JHC-9000 9ℓ:481×395×H406 ￥37,200

■仕様

品番	JHC-720A	JHC-900A	JHC-7200	JHC-9000
保温米飯容量	4升	5升	4升	5升
定格消費電力	100V-45W	100V-48W	100V-45W	100V-48W
胴	ステンレス		木目	

- 防水機構の電源スイッチと通電ランプ付。
- 内容器はご飯がこびりつきにくい、フッ素樹脂加工。

ZOJIRUSHI 防水構造の電源入切スイッチを付加し、さらに操作性を向上!

業務用

メカ式



## ⑤ 象印業務用電子ジャー〈DZY-01〉

8-0659-0501 THS-C40A 4ℓ:460×380×H250 ￥30,300  
 8-0659-0502 THS-C60A 6ℓ:460×380×H320 ￥33,000  
 8-0659-0503 THS-C80A 8ℓ:460×380×H390 ￥36,900

■専用部品(⑤⑥共通)

8-0659-0504 THS-THA-C40A用内鍋 ￥8,000  
 8-0659-0505 THS-THA-C60A用内鍋 ￥9,000  
 8-0659-0506 THS-THA-C80A用内鍋 ￥10,000  
 8-0659-0507 THS-THA共通 内蓋プッシュ ￥200

よそいやすく、ごはんがつぶれにくい  
角型コンパクト・ローフォルムタイプ。

TIGER

業務用

メカ式

⑧ タイガー業務用角型電子ジャー  
〈DZY-18〉

8-0659-0801 JHE-A540 ￥38,500  
 5.4ℓ:385×418×H257  
 8-0659-0802 JHE-A720 ￥40,700  
 7.2ℓ:385×418×H307

品番	JHE-A540	JHE-A720
保温米飯容量	3升	4升
定格消費電力	100V-39W	100V-42W
胴	ステンレス	

- ダブルヒーター方式で大量保温できます。
  - ごはんがこびりつきにくいフッ素加工内鍋。
  - 積み重ねOKなので厨房が有効活用できます。
- ※消費電力は保温時の平均値です。

業務用

メカ式



## ⑥ 象印業務用電子ジャー(木目)〈DZY-02〉

8-0659-0601 THA-C40A 4ℓ:460×380×H250 ￥28,600  
 8-0659-0602 THA-C60A 6ℓ:460×380×H320 ￥31,400  
 8-0659-0603 THA-C80A 8ℓ:460×380×H390 ￥35,200

■仕様

品番	THS-C40A	THS-C60A	THS-C80A
	THA-C40A	THA-C60A	THA-C80A
保温米飯容量	2升2合	3升3合	4升4合
定格消費電力	100V-65W	100V-77W	100V-77W
胴	THSステンレス/THA木目		

- 使いやすさを考えた広くて浅い内容器。
- 内容器は取手付で、出し入れが簡単です。
- ご飯がこびりつきにくいフッ素樹脂加工の内容器。

家庭用

メカ式



## ⑨ タイガー電子ジャー〈DZY-12〉

8-0659-0901 JHG-A180 ￥11,700  
 1.8ℓ:322×291×H292  
 8-0659-0902 JHG-A270 ￥14,700  
 2.7ℓ:342×311×H326

- 70℃前後の適温に自動コントロール。
- 内容器はご飯がこびりつきにくい、フッ素樹脂加工。
- 収納もラクラク、コードリール付き。

■仕様

品番	JHG-A180	JHG-A270
保温米飯容量	1升	1升5合
定格消費電力	100V-45W	100V-63W

Panasonic

業務用

メカ式

⑦ パナソニック 業務用電子ジャー  
〈DZY-58〉

8-0659-0701 SK-PJB3600 ￥88,000  
 3.6ℓ:502×429×H344  
 8-0659-0702 SK-PJB5400 ￥100,000  
 5.4ℓ:502×429×H390

- P.655①SR-PGC、P.656①SR-PGCシリーズとの内釜共用タイプなので、炊きあがったお米を内釜ごとサッと入れ替えて保温できます。

■仕様

品番	SK-PJB3600	SK-PJB5400
保温米飯容量	2升	3升
定格消費電力	100V-123W	100V-128W
コード長さ	1.5m	
質量	10.2kg	11.2kg

家庭用

メカ式



## ⑩ 象印電子ジャー〈DZY-11〉

8-0659-1001 TYA-C18 ￥11,700  
 1.8ℓ:320×280×H280  
 8-0659-1002 TYA-C27 ￥14,700  
 2.7ℓ:350×310×H340

- お手入れのラクなフッ素加工の内釜。
- 収納もラクラク、コードリール付き。

■仕様

品番	TYA-C18	TYA-C27
保温米飯容量	1升	1升5合
定格消費電力	100V-50W	100V-60W

業務用

断熱材



## ① タイガー業務用ステンレスジャー〈DZY-09〉S

8-0660-0101 JFM-390P 3.9ℓ :430×360×H250 ¥24,200

8-0660-0102 JFM-570P 5.7ℓ :430×360×H310 ¥25,300

## ② タイガー業務用ステンレスジャー(木目)〈DZY-10〉S

8-0660-0201 JFM-3900 3.9ℓ :430×360×H250 ¥22,600

8-0660-0202 JFM-5700 5.7ℓ :430×360×H310 ¥23,700

品番	JFM-390P	JFM-570P	JFM-3900	JFM-5700
容量	9.8ℓ	14.2ℓ	9.8ℓ	14.2ℓ
保温米飯量	2升2合	3升2合	2升2合	3升2合
保温効力(6時間)	76度	78度	76度	78度
胴	ステンレス		木目	

- 内側は丈夫でさびにくいモリブデン鋼。
- ふたの裏にご飯のべとつきを防ぐつゆ取りつき。

業務用

断熱材



## ③ 18-8ステンレスジャー〈DZY-36〉

8-0660-0301 KJ-400 455×365×H230 4ℓ ¥39,000

8-0660-0302 KJ-600 455×365×H290 6ℓ ¥42,000

- つぎめのない一体式ですから、丸洗いOKです。
- 断熱材を使用していますので、保温効果もバツグンです。

品番	KJ-400	KJ-600
保温米飯量	約4ℓ(2升用)	約6ℓ(3升用)
実容量	9.5ℓ	14ℓ
保温効力	75℃以上	77℃以上

業務用

断熱材



## ④ タイガー 保温びつ JFO-A070 (断熱材使用・取手付)

〈DHO-09〉S 8-0660-0401 ¥5,000

4合:220×215×H197

付属品:しゃもじ・しゃもじ受け

- 炊きたてのご飯を保温びつに移してから約2時間食べ頃の温度(約80℃~70℃)で保温します。
- 丸洗いで着脱式フッ素加工の内なべ。

関連商品 ライスコンテナー→P.163

## THERMOS Rice Container 全てにおいて高性能。決め手はサーモスの技術力です。

QUALITY SINCE 1904 高性能保温おひつ/シャトルジャーGBA-Series

魔法びんと同じ高真空断熱構造によって、従来のウレタン断熱製品や木製品とは比較にならない高い保温力で、ご飯の食べごろ温度を長く保ちます。福祉施設や社員寮などの配膳作業にゆとり時間を提供し、お客様には食べごろの温かいご飯をお届けします。

業務用

真空断熱



いなほ/朱

いなほ/アイボリー

いなほ/緑

あけぼの

あけぼの

いなほ/アイボリー

いなほ/ライスホワイト

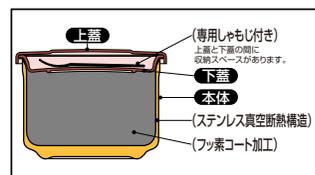
## ⑤ 高性能 保温おひつ シャトルジャー 〈DOH-08〉S

	GBA-03 (3合用)	GBA-05 (5合用)
いなほ/朱	8-0660-0501	8-0660-0505
いなほ/アイボリー	8-0660-0502	8-0660-0506
いなほ/緑	8-0660-0503	8-0660-0507
あけぼの	8-0660-0504	8-0660-0508
サイズ(mm)	φ240×H140	φ240×H170
	¥11,500	¥12,000

■仕様

	保温効力(1時間)	実容量(ℓ)	質量(kg)
GBA-03	81℃以上	2.6	1.1
GBA-05	83℃以上	3.6	1.3

⑤~⑦



材質: 本体 ステンレス  
上下蓋 ポリプロピレン  
付属品: 専用しゃもじ

## 高性能保温おひつ シャトルジャー

## ⑥ GBA10 1升用

〈DOH-12〉S ¥25,000

8-0660-0601 あけぼの

8-0660-0602 いなほ/アイボリー

295×245×H200

■仕様

保温効力(1時間)	実容量(ℓ)	質量(kg)
84℃以上	4.9	1.4

## ⑦ GBA-20 2升用

〈DOH-09〉S ¥37,000

8-0660-0701 いなほ/ライスホワイト

8-0660-0702 いなほ/アイボリー

370×330×H205

■仕様

保温効力(1時間)	実容量(ℓ)	質量(kg)
89℃以上	8.5	3.9



メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

## ⑧ 18-0ステンレス 炊飯台 TX-R-60T

〈DSI-D9〉S 8-0660-0801 ¥54,000

600×600×H800

- 下段スライド式



メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

## ⑨ 18-0ステンレス 炊飯台 TX-R-120T

〈DSI-E0〉S 8-0660-0901 ¥74,000

1,200×600×H800

- 下段スライド式



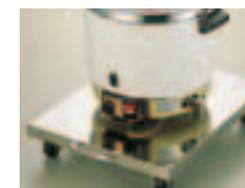
メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

## ⑩ 18-0ステンレス 炊飯台 TX-R-45

〈DSI-E1〉S 8-0660-1001 ¥30,000

450×450×H95

- キャスター:φ50×4固定



## ⑪ 18-0 運搬台車 〈DUV-01〉

8-0660-1101 大 530×400×H95 ¥20,000

8-0660-1102 小 430×400×H95 ¥19,000

- ※車輪固定

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理  
演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗  
備品

TKG



① TKG IH 3層クラッド鋼 炊飯鍋 (蓋付)

〈DSI-J0〉 8-0661-0101 ¥39,000  
φ504×H165  
内φ450×深さ135  
底径:φ400  
板厚:2.5  
満水容量:20ℓ  
質量:7kg



② 大黒 セリオン ごはん鍋 (中蓋付) 〈QGH-01〉

	外寸	内径	深さ	
8-0661-0201	44-19	2合炊	210×170×H155	125 75 ¥10,000
8-0661-0202	44-20	3合炊	280×220×H185	170 90 ¥18,000
8-0661-0203	44-22	4合炊	290×230×H210	175 105 ¥20,000
8-0661-0204	44-21	6合炊	330×260×H225	195 105 ¥22,000

材質:耐熱セラミック  
●昔懐かしい、かまど炊きの美味しいご飯が、ご家庭で簡単に炊き上がります。  
●ふきこぼれしにくい安心構造。  
●炊き込みご飯・雑炊・おかゆ・カレー・シチューなどの鍋料理にも利用できます。  
●オープン・電子レンジ・ガスコンロ (直火) でご利用できます。

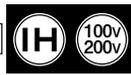
かまどで炊いたようなふっくらごはんとパリパリのおこげを。

岩鑄のごはん鍋は気密性と蓄熱性に優れ、高温を保ちながら炊き上げることが特長です。パリッとしたおいしいおこげも味わえます。



③ 岩鑄 鑄鉄ごはん鍋 〈GGH-01〉

8-0661-0301 21-084 2合炊 ¥10,000  
8-0661-0302 21-085 3合炊 ¥12,000  
8-0661-0303 21-086 5合炊 ¥15,000  
●本体と蓋がウォーターシール効果を発揮するため食材の旨みを封じ込めます。  
●アウトドア料理にも実力を発揮!  
※2合炊は電磁調理器に対応していません。



④ 栗型 ごはん炊き 黒 〈QGH-02〉

8-0661-0401	44-12-SL 小 (3合炊)	¥7,200
	210×180×H165 内135×深さ105	
8-0661-0402	44-11-SL 中 (5合炊)	¥10,000
	240×210×H175 内155×深さ110	
8-0661-0403	44-10-SL 大 (7合炊)	¥12,000
	280×240×H210 内180×深さ135	

材質:耐熱セラミック  
●昔懐かしい、かまど炊きの美味しいご飯が、ご家庭で簡単に炊き上がります。  
●ふきこぼれしにくい安心構造。  
●炊き込みご飯・雑炊・おかゆ・カレー・シチューなどの鍋料理にも利用できます。  
●オープン・電子レンジ・ガスコンロ (直火) でご利用できます。

仕様

	外寸	内径	深さ	底径	容量 (8分目)	質量 (kg)
2合炊	260×200×H115	155	95	105	1.2 ℓ	2.56
3合炊	280×220×H135	180	110	122	1.9 ℓ	3.2
5合炊	305×250×H145	200	120	132	2.7 ℓ	3.85



⑤ IH対応炊飯鍋2合炊き (中蓋付)

〈DSI-K5〉 8-0661-0501 ¥12,800  
φ190×230×H135  
内φ165×H65  
容量:1.0ℓ  
質量:1.6kg  
●土鍋の遠赤外線効果で熱ムラなく早く炊き上げます。  
●炊き上げ後は時間が経過しても、味も艶も持続し美味しくいただけます。



⑥ 岩鑄 ごはん鍋3合炊 (木蓋付) 21285

〈DGH-12〉 8-0661-0601 ¥22,000  
280×220×H170  
内φ180×H110 底径:φ120  
容量:1.9ℓ (8分目)  
質量:2.65kg  
●鍋に厚みがあるため温度変化が少なく、ご飯がふっくらと炊きあがります。



⑦ ニューセラミックスかまど炊き風炊飯鍋 TSP/PN15aa

〈DSI-E4〉 8-0661-0701 ¥5,000  
内径 深さ ℓ kg  
150×85 1.7 1.4  
1~2.5合炊  
●鍋本体の鍋底を緩やかな山形状にすることで、お米を対流させながら炊飯しますので、ふっくらとして米が立った状態に炊き上げます。  
●少量の炊飯1合からでも美味しく炊き上がります。

NEW

⑩ ハリオ フタがガラスのご飯釜 1合炊き GNR-150B

〈DGH-14〉 8-0661-1001 ¥6,000  
174×210×H190 内φ135×深さ90  
容量:0.85ℓ (1合用)  
質量:2kg  
材質:鍋/耐熱陶器  
ツマミ/ポリプロピレン・シリコーンゴム  
●中火+蒸らし15分

NEW

⑪ ハリオ フタがガラスのご飯釜 GNR-200B

〈DGH-13〉 8-0661-1101 ¥8,000  
270×230×H210 内φ210×H100  
容量:1.8ℓ (3合用)  
質量:3kg  
材質:鍋/耐熱陶器  
ツマミ/ポリプロピレン・シリコーンゴム  
●ツマミにホイッスルがついている為、音で炊き上がりを知ることができます。



HARIO



吹きこぼれしにくい構造  
2・3合の水ライン  
肉厚にこだわった形状

⑩⑪

●透明な耐熱ガラスフタなので、ご飯が炊ける様子が見えます。  
●ツマミにホイッスルがついているため、音で炊き上がりを知ることができます。



⑧ ニューセラミックス おひつ君 黒 S-40B

〈DOH-10〉 8-0661-0801 ¥2,800  
外径 (内径) 深さ ℓ kg  
200 (172) × 75 1.5 1.1  
3合用  
●遠赤外線セラミックの微細な構造が生み出す臭いの吸着効果でご飯を美味しく保存します。  
●冷蔵庫での保存ができ、そのまま電子レンジでの温め直しも可能です。

レンジOK

⑨ 謹製 釜炊き三昧 〈DKM-26〉

8-0661-0901 2合炊き φ218×H130 ¥7,000  
8-0661-0902 3合炊き φ240×H150 ¥8,000  
8-0661-0903 5合炊き φ252×H170 ¥10,000

材質:釜/アルミニウム合金  
蓋/ステンレス  
かまど/アルミニウム板  
●ご家庭のガスレンジで簡単に美味しいご飯が味わえます。  
●かまどには吹きこぼれ受けが付いているのでレンジ廻りの汚れを防ぎます。  
●Siセンサーコンロ対応



「木のぬくもり」を生かし美味しいしゃりを12時間保温!



## ① よろい電気おひつ &lt;DOH-07&gt;

8-0662-0101 YDO-1 すししゃり用 ¥170,000  
保温温度: 低温(33~35℃)・高温(40~50℃)  
2段切り替え

8-0662-0102 YDO-2 ごはん用 ¥170,000  
保温温度: 高温(50~60℃)

φ385×H255  
電源: 単相100V 70W  
容量: 炊き上がりしゃり約6kg  
質量: 5.9kg

- 国産木曾さわらを使用。
- 本体ファインポリマー塗装仕上げ、内ナベ高級テフロン仕上げ。



② ⑤

電気びつエバーホット  
ライス用(木枠タイプ)

## ② NK-30(3升)木目

<DHT-01> 8-0662-0201 ¥48,000  
φ383×H410 100V・130W  
※保温温度70℃

## ③ NK-40P(4升)

<DHT-14> 8-0662-0301 ¥54,000  
φ415×H401 100V・130W  
※保温温度70℃

④ NK-40S(4升)   
(オールステンレスタイプ)

<DHT-04> 8-0662-0401 ¥68,000  
φ415×H401 100V・130W  
※保温温度70℃



③ ⑥

電気びつエバーホット  
すししゃり用(木枠タイプ)

## ⑤ NV-25(2.5升)木目

<DHT-02> 8-0662-0501 ¥46,000  
φ385×H410 100V・47W  
※保温温度37℃

## ⑥ NV-35P(3.5升)

<DHT-15> 8-0662-0601 ¥54,000  
φ415×H401 100V・50W  
※保温温度37℃

⑦ NV-35S(3.5升)   
(オールステンレスタイプ)

<DHT-05> 8-0662-0701 ¥68,000  
φ415×H401 100V・50W  
※保温温度37℃



④ ⑦

## ■交換部品②~⑦共通

木枠  
8-0662-0202 大(NK-40・NV-35用) ¥9,000  
8-0662-0203 中(NK-30・NV-25用) ¥8,000

底板  
8-0662-0204 大(NK-40・NV-35用) ¥1,600  
8-0662-0205 中(NK-30・NV-25用) ¥1,400

布  
8-0662-0206 大(NK-40・NV-35用) ¥600  
8-0662-0207 中(NK-30・NV-25用) ¥600



## ⑧ エバーホット 匠 江戸蓋 &lt;DEB-01&gt;

8-0662-0801 NS-21E φ240×H162 ¥39,800  
8-0662-0802 NS-24E φ275×H175 ¥43,800

- ヒータープレートでやさしく保温。
- おひつが外せるので、しゃりの差し替えが簡単にでき、良いしゃり状態お客様に提供できます。
- おひつは丸洗いができるので衛生的です。

## ■仕様

型 式	NS-21E	NS-24E	NS-21N	NS-24N
電 源	単相100V 50/60Hz		単相100V 50/60Hz	
消 費 電 力	50W		50W	
お ひ つ 容 量	5合	7合	5合	7合
保 温 温 度	約36~42℃(温度設定は固定式)		約36~42℃(温度設定は固定式)	
最長保温目安時間	約60分		約60分	
質 量	1.7kg	2.1kg	1.6kg	2.0kg
コ ー ド 長 さ	1.8m		1.8m	



## ⑨ エバーホット 匠 のせ蓋 &lt;DEB-02&gt;

8-0662-0901 NS-21N φ216×H192 ¥36,800  
8-0662-0902 NS-24N φ248×H207 ¥40,800

## コントローラーで自在に保温



## ⑩ 電気保温コンテナ 1575XB

<DKV-84> 8-0662-1001 ¥80,000

483×373×H256  
設定温度: 15℃~74℃(ダイヤル式)  
電源: 単相100V  
消費電力: 75W  
容量: 20ℓ(5升)  
コード長: 3m(着脱可能)  
材質: ポリプロピレン  
質量: 3.4kg  
● 一定温度に制御するPTCヒーターにより均一に保温します。  
● 防水設計でしっかり洗浄できます。



関連商品 その他保温コンテナ→P.162



## ⑪ 電気保温コンテナ

1075XB <DKV-88>

8-0662-1101 ¥76,000  
483×373×H179  
設定温度: 15℃~74℃(ダイヤル式)  
電源: 単相100V  
消費電力: 65W  
容量: 10ℓ(2升)  
コード長: 3m(着脱可能)  
材質: ポリプロピレン  
質量: 3.0kg  
● 一定温度に制御するPTCヒーターにより均一に保温します。  
● 防水設計でしっかり洗浄できます。

## 調理と保温がこれ一台で!

⑫ 万能加熱調理電子ボックス  
おっかん デジタル式

<DKV-92> 8-0662-1201 ¥180,000

483×373×H256  
設定温度: 35℃~90℃  
電源: 単相100V 50/60Hz  
消費電力: 75W 容量: 20ℓ(5升)  
コード長: 3m(着脱可能)  
材質: ポリプロピレン 質量: 3.6kg  
● 一定温度に制御するPTCヒーターでやさしく均一に保温します。  
● 真空パックした食材で低温調理もおこなえます。  
● 防水設計でしっかり洗浄できます。

⑬ のせ蓋おひつ(サワラ)  
<DOH-05>

cm	直径	高さ	
8-0662-1301	18 (3.5合用)	180×165	¥11,400
8-0662-1302	21 (5合用)	210×180	¥12,600
8-0662-1303	24 (7合用)	240×195	¥14,000
8-0662-1304	27 (1升用)	270×210	¥15,600
8-0662-1305	30 (1.5升用)	300×220	¥18,000
8-0662-1306	33 (2升用)	330×255	¥23,000
8-0662-1307	36 (3升用)	360×276	¥26,600
8-0662-1308	39 (4升用)	390×306	¥38,400
8-0662-1309	42 (5升用)	420×306	¥48,000

⑭ 江戸びつ(サワラ)  
<DOH-04> 

cm	直径	高さ	
8-0662-1401	18 (3.5合用)	180×125	¥11,700
8-0662-1402	21 (5合用)	210×150	¥13,700
8-0662-1403	24 (7合用)	240×165	¥14,700
8-0662-1404	27 (1升用)	270×180	¥19,300
8-0662-1405	30 (1.5升用)	300×190	¥22,300
8-0662-1406	33 (2升用)	330×225	¥31,300
8-0662-1407	36 (3升用)	360×246	¥34,000
8-0662-1408	39 (4升用)	390×276	¥52,000
8-0662-1409	42 (5升用)	420×306	¥62,000

※サイズは身のみサイズです。



⑮

## ⑮ 竹炭入り丸おひつ M-662

<DOH-11> 8-0662-1501 ¥800

φ120×H115 1.85ℓ  
材質: ポリプロピレン  
耐熱温度: -20℃~140℃  
● 国産竹炭パウダー配合で遠赤外線が滑らかに放射され、しっとり美味しく温められます。

## ⑯ ほかほかシート(500枚入)

<DHK-01> 8-0662-1601 ¥20,000

φ290  
● 保温ジャー内のご飯の蒸気を内部のバルブ層で吸収し、不織布層が水の逆流を防ぎ、ご飯をぬらさずに保温ができます。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
食器  
ホテル旅館用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品

かまど炊きの技でプロの味を追求。  
厨房に映えるステンスタイプ。

リンナイガス炊飯器特長

- 炎が釜全体にゆきわたり、炊きムラが少なくなりました。
- ガバナ付きのため、ガス圧が変動しても炊きあがりは常に一定です。
- 立消え安全装置付きでさらに安全。
- 連続スパーク点火方式



① リンナイ ガス炊飯器  
αかまど炊き RR-S500G

〈DSI-M6〉 ¥120,000

8-0663-0101 LPガス  
8-0663-0102 12・13A

20合～50合：543×506×H460  
※使用可能ガスホース  
LP φ7 0.6m以下  
12A・13A φ8 1m以下



② リンナイ ガス炊飯器  
αかまど炊き RR-S300G

〈DSI-M8〉 ¥108,000

8-0663-0201 LPガス  
8-0663-0202 12・13A

10合～33合：466×439×H460  
※使用可能ガスホース  
LP φ7 2m以下  
12A・13A φ7 1m以下  
φ8 3m以下



③ リンナイ ガス炊飯器  
αかまど炊き  
RR-S200GV(ジャー付)

〈DSI-M7〉 ¥128,000

8-0663-0301 LPガス  
8-0663-0302 12・13A

5合～22合：451×384×H452  
※使用可能ガスホース  
LP・12A・13A φ6以上 3m以下



④ αかまど炊き専用ガスホース  
(ガス種共通) 〈DGS-27〉

8-0663-0401	RGH-05K	0.5m	¥3,700
8-0663-0402	RGH-10K	1m	¥3,900
8-0663-0403	RGH-15K	1.5m	¥4,300
8-0663-0404	RGH-20K	2m	¥4,700

自在型 φ7  
※都市ガス(13A・12A)・LPガス共用  
※一般のガス用ゴム管やビニール管は使用できません。

⑤ αかまど炊き専用ガスホース  
RGH-10K8 (ガス種共通)

〈DGS-34〉 ¥5,700

自在型 φ8 長さ1m  
※都市ガス(13A・12A)・LPガス共用  
※一般のガス用ゴム管やビニール管は使用できません。

※ガス栓はヒューズ作動流量が1.1kg/h又は、1.2m<sup>3</sup>/h以上のものをご使用ください。  
※①～③リンナイαかまど炊きは、LPガス・12A・13Aのみの取扱いになります。

■①～③仕様

品番	毎時ガス消費量 kW		ガス接続	炊飯量		点火方式	電源
	LPガス (kg/h)	都市ガス13A (kcal/h)		最高	最小		
RR-S500G	10.2(0.73)	11.4(9,800)	都市ガス・LPガスは専用ガスホースにて接続	9.0ℓ	3.6ℓ	連続スパーク点火方式	単相100V 18W
RR-S300G	5.54(0.40)	5.52(4,750)		6.0ℓ	1.8ℓ		
RR-S200GV	3.85(0.275)	4.07(3,500)		4.0ℓ	0.8ℓ		

αかまど炊き

- 全周加熱でかまど炊きの味を再現。ファジィ制御による炊飯量に応じた火力調節でいつも安定した炊きあがり。
- 「自動炊飯モード」とお好みに合わせて炊飯消火温度と、むらし時間を設定する「ユーザー炊飯モード」を選択することができます。
- 時計式タイマーを搭載。1～24時間までの予約が可能。
- 釜にはフッ素(PFA)樹脂加工品を採用。本体はオールステンレス製で清潔に使えます。

炊きムラが少なく、安定した炊き上がりの普及型炊飯器 胴体最高温度を1/3以下に低減した低放射タイプ



涼しい厨房

- 炊飯器の胴部分をステンレスにて3重胴にし、胴体温度を大幅に低減しました。
- 胴体温度の低減により厨房環境の改善が図れます。



⑥ リンナイ 業務用  
ガス炊飯器 涼厨  
RR-S20SF(A)  
(フッ素内釜) 〈DSI-L6〉 ¥41,000

8-0663-0601 LPガス  
8-0663-0602 12・13A

2升炊：8合～20合  
470×378×H357  
炊飯時間目安：最大炊飯量2升で約19分  
(むらし時間は含みません)

- 連続スパーク点火(単2乾電池×1)

■仕様

品番	RR-S20SF(A)	
毎時ガス消費量	LPガス 4.71 (0.338kg/h)	
kW	都市ガス13A 4.88(4,200kcal/h)	
ガス接続	φ9.5mm	
質量	8.0kg	



⑦ リンナイ 業務用  
ガス炊飯器 涼厨  
RR-30S2 〈DSI-L4〉 ¥45,000

8-0663-0701 LPガス  
8-0663-0702 12・13A

3升炊：10合～33合  
466×438×H442  
炊飯時間目安：最大炊飯量3升で約24分  
(むらし時間は含みません)

- 圧電点火

⑧ リンナイ 業務用  
ガス炊飯器 涼厨  
RR-50S2 〈DSI-L5〉 ¥54,000

8-0663-0801 LPガス  
8-0663-0802 12・13A

5升炊：20合～50合  
543×506×H442  
炊飯時間目安：最大炊飯量5升で約22分  
(むらし時間は含みません)

- 圧電点火



リンナイ ガス炊飯器

⑨ RR-30S1

〈DSI-74〉 ¥36,600

8-0663-0901 LPガス  
8-0663-0902 12・13A

10合～30合  
450×421×H407

⑩ RR-40S1

〈DSI-75〉 ¥41,400

8-0663-1001 LPガス  
8-0663-1002 12・13A

15合～40合  
525×481×H408

⑪ RR-50S1

〈DSI-76〉 ¥45,200

8-0663-1101 LPガス  
8-0663-1102 12・13A

20合～50合  
525×481×H434

リンナイ 業務用ガス炊飯器

(フッ素内釜)

⑫ RR-30S1-F

〈DSI-L7〉 ¥45,200

8-0663-1201 LPガス  
8-0663-1202 12・13A

10合～30合  
450×421×H425

⑬ RR-40S1-F

〈DSI-L8〉 ¥50,000

8-0663-1301 LPガス  
8-0663-1302 12・13A

15合～40合  
525×481×H421

⑭ RR-50S1-F

〈DSI-L9〉 ¥53,800

8-0663-1401 LPガス  
8-0663-1402 12・13A

20合～50合  
525×481×H447



⑮ リンナイガス炊飯器 RR-20SF2A

〈DSI-I6〉 ¥29,000

8-0663-1501 LPガス  
8-0663-1502 12・13A

7.8合～20合  
431×335×H348  
● 立ち消え安全装置付  
● 内釜フッ素樹脂加工

■仕様

品番	RR-20SF2A	
毎時ガス消費量	LPガス 4.65(0.33kg/h)	
kW	都市ガス13A 4.88(4,200kcal/h)	
接続	φ9.5mmゴム管	
質量	6.2kg	

■⑨～⑭仕様

品番	毎時ガス消費量 kW		ガス接続	質量 (kg)
	LPガス (kg/h)	都市ガス13A (kcal/h)		
RR-30S1・S1-F	5.54 (0.4)	5.52 (4,750)	LP φ9.5	12.5
RR-40S1・S1-F	9.34 (0.67)	9.3 (8,000)	都市 φ13	14.5
RR-50S1・S1-F	10.3 (0.73)	11 (9,500)		15.5

## パロマガス炊飯器特長

- 余裕たっぷりの炊飯能力。高純度アルミ鋳物製の厚手の内釜が、ふっくらおいしいご飯を炊きあげます。
- セバレート式。釜をコンロから外しても蒸らしは十分。お手入れも簡単です。● 圧電点火方式
- 釜を2個用意すれば、すぐに追炊きできます。● 大型バーナーで抜群の炊上げ性能



## ① パロマ ガス炊飯器

PR-101DSS

〈DSI-F5〉 ¥45,500

8-0664-0101 LPガス

8-0664-0102 12・13A

20合～55合：506×470×H449

立消え安全装置付き



## ② パロマ ガス炊飯器

PR-6DSS

〈DSI-F1〉 ¥36,600

8-0664-0201 LPガス

8-0664-0202 12・13A

10合～33.3合：513×410×H403

立消え安全装置付き

## ■①②仕様

品番	毎時ガス消費量 kW		ガス接続 (mm)	質量 (kg)
	LPガス(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)		
PR-101DSS	9.91(0.71)	11.2(9,600)	φ13 LPφ9.5	13.0
PR-6DSS	7.26(0.52)	7.44(6,400)	φ9.5	11.5

● 都市ガス用のガス消費量は13Aを一例としてありますが、ガス種別により多少異なることがあります。

## 炊きムラを抑える鋳物厚釜の進化系 (PR-403SF、403S)



## パロマ ガス炊飯器

## ③ PR-403SF

〈DSI-F4〉 ¥31,000

8-0664-0301 LPガス

8-0664-0302 12・13A

2升炊：6.7合～22.2合(1.2ℓ～4.0ℓ)  
412×338×H367

● 内釜はごはんがこびりつきにくいフッ素樹脂加工。

## ④ PR-403S

〈DSI-F5〉 ¥30,000

8-0664-0401 LPガス

8-0664-0402 12・13A

2升炊：6.7合～22.2合(1.2ℓ～4.0ℓ)  
412×338×H367

- 火力調整つまみで火力を自在に調節できます。少量でも満量でも火力調整でおいしく炊き上げます。
- 立ち消え安全装置と異常加熱防止装置で2重の安全

## ■③④仕様

品番	ガス消費量 kW		ガス接続 (mm)	質量 (kg)
	LPガス(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)		
PR-403SF	4.42(0.316)	4.42(3,800)	φ9.5	6.4kg
PR-403S	4.42(0.316)	4.42(3,200)	φ9.5	6.4kg

● 都市ガス用のガス消費量は13Aを一例としてありますが、ガス種別により多少異なることがあります。

③ ④

## 「涼厨®」で厨房を涼しく快適に!

- 本体の外胴部を4層構造にしたことにより輻射熱を大幅に低減することができ、胴体表面の温度を低く保ち、涼しく快適な厨房環境を保ちます。万一、ご使用中に胴体に触ってもヤケドの心配がありません。
- スライド式火力調節つまみで、少量から満量炊飯まで自在に火力を調整できますので、お好みの味を追求できます。
- 対流型鋳物圧釜を採用。お米をしっかりと対流させて炊き上げるので、ふっくらとムラの少ないご飯が出来上がります。
- Wの安全「立消え安全装置」「異常過熱防止装置」搭載で安心してお使いいただけます。



## ⑤ パロマ ガス炊飯器 涼厨

PR-360SS

〈DSI-H7〉 ¥40,000

8-0664-0501 LPガス

8-0664-0502 12・13A

2升炊：5.6合～20.0合(1.0ℓ～3.6ℓ)  
455×381×H372

## ⑥ パロマ ガス炊飯器 涼厨

PR-360SSF(フッ素内釜)

〈DSI-H8〉 ¥48,000

8-0664-0601 LPガス

8-0664-0602 12・13A

2升炊：5.6合～20.0合(1.0ℓ～3.6ℓ)  
455×381×H372

● 内釜はごはんがこびりつきにくいフッ素樹脂加工。



4層構造外胴  
胴体部を4層構造にしたことにより、機器からの輻射熱を大幅に低減しました。

※このイラストはイメージ図です。

## ■⑤⑥仕様

品番	ガス消費量kW		ガス接続	点火方式	質量 (kg)
	LPガス(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)			
PR-360SS/ 360SSF	3.14(0.23)	3.22(2,770)	φ9.5ゴム管	連続放電点火	9.5kg

● ガス消費量は13Aを一例に表示してありますが、ガス種別により多少異なることがあります。

⑤ ⑥

## 早く炊ける!そのまま保温ができる!電子ジャー付



## ⑦ パロマ ガス炊飯器

PR-4200S(電子ジャー付)

〈DSI-B4〉 ¥46,000

8-0664-0701 LPガス

8-0664-0702 12・13A

2升炊：6.7合～22合(1.2～4.0ℓ)  
412×337×H367

- 熱効率の高い省エネ設計。熱効率2割アップ(当社比)
- 電源コードは差し込みプラグ式で1.5m(中間スイッチ付き)
- 炊き立ての温かさを12時間保ちます。
- ダイヤル式「火力調節」付き、少量で最適炊きあがり得られます。
- 圧電点火方式
- 内釜は、ごはんがこびりつきにくいフッ素樹脂加工。

## ■仕様

品番	毎時ガス消費量 kW		ガス接続 (mm)	最大消費 電力	コード 長さ	質量
	LPガス(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)				
PR-4200S	3.72(0.27)	3.49(3,000)	φ9.5ゴム管口	310W	1.5m	8.6kg

● 都市ガス用のガス消費量は13Aを一例としてありますが、ガス種別により多少異なることがあります。

## 米の換算表(参考)

下記の表をご参考にしてください。

1升	=	1.5kg	=	1.8ℓ
1kg	=	1.2ℓ	=	6.7合
1ℓ	=	0.83kg	=	5.6合
2ℓ	=	1.66kg	=	約1.1升
3ℓ	=	2.49kg	=	約1.6升
4ℓ	=	3.32kg	=	約2.2升
6ℓ	=	4.98kg	=	約3.3升
9ℓ	=	7.47kg	=	5升

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理  
演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗  
備品

TKG ビュッフェにも使える万能しゃもじ!

迷ったらコレ



① TKG サービングしゃもじ <BSY-63> 洗

	クリア	グレー	
24cm	8-0665-0101	8-0665-0102	¥ 800
30cm	8-0665-0103	8-0665-0104	¥1,000

幅:68 材質:TPX(耐熱180℃)

- 先端1mmの極薄設計で、ごはんがつぶれにくく、ホテルパン等からのサービングにも最適です。
- 油污れや臭い移りに強く、ご飯がこびりつかない表面Wエンボス加工です。
- 先端を浮かせておける、便利で衛生的なバランス設計です。

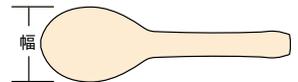
ご飯がはっきり見えやすく、使用頻度の多い業務用に適しています。

② PP業務用マジックしゃもじ <BSY-22>

	cm	幅	
8-0665-0201	24 中	76	¥ 700
8-0665-0202	30 大	93	¥ 900
8-0665-0203	36 特大	97	¥1,300
8-0665-0204	45	114	¥1,800
8-0665-0205	60	139	¥2,400

③ マジックしゃもじ <BSY-23>

	cm	幅	
8-0665-0301	16 160×53		¥270
8-0665-0302	19 194×71		¥320
8-0665-0303	21 214×71		¥500



④ PP業務用マジックしゃもじ 36cm マスタードカラー <BSY-41>

8-0665-0401 ¥1,300

幅:97

- 色が目立ち米飯コンテナなどの中に置き忘れるのを防ぎ、紛失防止に役立ちます。しかも、木に近い色合いで違和感なくご使用できます。

⑤ PP業務用 マジックしゃもじ ブルー <BSY-57>

	cm	幅	
8-0665-0501	24	76	¥ 700
8-0665-0502	30	93	¥ 900
8-0665-0503	36	97	¥1,300
8-0665-0504	45	114	¥1,800
8-0665-0505	60	139	¥2,400

- 異物混入対策カラー

⑥ PPマジックしゃもじ ブラック <BSY-46>

	cm	幅	
8-0665-0601	16 53		¥270
8-0665-0602	19 71		¥320
8-0665-0603	21 71		¥500
8-0665-0604	24 76		¥700
8-0665-0605	30 93		¥ 900
8-0665-0606	36 97		¥1,300
8-0665-0607	45 114		¥1,800
8-0665-0608	60 139		¥2,400

16、19cmは柄に穴はあいていません。

②～⑥マジックしゃもじ

材質:ポリプロピレン(耐熱:120℃/耐冷:-20℃)  
特長:表面に凸凹を設け、さらに凸凹に微細な起伏(Wエンボス加工)を設けることでご飯との接着面を少なくし、水分を残留しやすくしている為ご飯がこびりつきません。



⑦～⑨溝付&フッ素加工  
ポリプロピレンにフッ素樹脂を結合させた非粘着性に優れたしゃもじです。しゃもじの表面に溝加工を施したことにより、さらにご飯がつきにくくなりました。

抗菌 魔法のしゃもじ(溝付)

⑦ 業務用(フッ素加工) <BSY-02>

	cm	幅	
8-0665-0701	23	85	¥ 900
8-0665-0702	34	105	¥1,500
8-0665-0703	43	130	¥1,740

⑧ 白 <BSY-16>

	全長	幅	
8-0665-0801	大 205	67	¥360
8-0665-0802	中 185	61	¥330

⑨ 黒 <BSY-50>

	全長	幅	
8-0665-0901	大 205	67	¥360
8-0665-0902	中 185	61	¥330

※⑦～⑨ 耐熱温度:120℃



⑩ 抗菌 魔法のおしゃもじさん (溝付・フッ素加工) 19cm

<BSY-54> ¥480

8-0665-1001	ピンク
8-0665-1002	レッド
8-0665-1003	イエロー

幅:67  
耐熱温度:120℃



⑪ 抗菌 魔法のしゃもじ(溝付・フッ素加工)スケルトン

<BSY-53> ¥370

8-0665-1101	ピンク
8-0665-1102	グリーン
8-0665-1103	イエロー

全長:205 幅:67  
耐熱温度:120℃



⑫ 抗菌 PP福杓子 <BSY-03>

	号	全長	幅	
8-0665-1201	8	240	74	¥200
8-0665-1202	10	300	92	¥300
8-0665-1203	12	360	107	¥300

※耐熱温度:120℃



⑬ 抗菌 ジャンボ杓子(TPX) <BSY-01>

	号	全長	幅	
8-0665-1301	10	300	89	¥1,040
8-0665-1302	12	356	104	¥1,780
8-0665-1303	15	450	108	¥2,270
8-0665-1304	17	500	125	¥2,700

※耐熱温度:200℃



⑭ ののじ ステンレスしゃもじ SMJ-001

<BSY-43> 8-0665-1401 ¥1,600

全長:198 幅:70 質量:80g

⑮ ののじ チタンしゃもじ TMJ-001

<BSY-37> 8-0665-1501 ¥2,800

全長:198 幅:70 質量:50g

- ⑭⑮ ●全面フッ素加工+エンボス加工でご飯がつきにくい。
- 高温消毒保管庫OK
- こぼさずすぐえるアール形
- ※磁器食器と接触した場合、磁器食器に色がつく事があります。


**① PPもりっこしゃもじ**  
 〈BSY-44〉

	cm	幅	
8-0666-0101	19	60	¥350
8-0666-0102	21	65	¥550
8-0666-0103	24	77	¥800



- ①②耐熱温度：-20℃~120℃
- ごはんをふんわり、ふっくらとよそえるスプーン型のしゃもじ。
  - お料理の取り分けにも、おかゆや汁物もよそえる今までにないしゃもじです。
  - 先端を浮かせておける、便利で衛生的なバランス設計です。

**② PPもりっこしゃもじ ブラック**  
 〈BSY-48〉

	cm	幅	
8-0666-0201	19	60	¥350
8-0666-0202	21	65	¥550
8-0666-0203	24	77	¥800


**③ PP おけちゃうしゃもじ**  
 〈BSY-32〉 8-0666-0301 ¥500  
 全長:210 幅:74

**④ PP おけちゃうしゃもじ ブラック 21cm**  
 〈BSY-47〉 8-0666-0401 ¥500  
 全長:210 幅:74

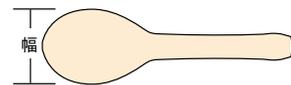

- 先端を浮かせておける、便利で衛生的なバランス設計です。
- ご飯がはっきり見えやすく、ヘラ部が凹んで、ご飯がすくい易いオリジナルデザイン。


**⑤ ひとり立ちしゃもじ**  
 パートⅡ 〈BSY-42〉 目 ¥500

No.	
8-0666-0501	2190 桃
8-0666-0502	2191 黄
8-0666-0503	2192 緑
8-0666-0504	2193 青
8-0666-0505	2195 黒

 全長:193 幅:70  
 材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)

- ご飯がこびりつかない! エンボス加工
- しゃもじがそのまま立つ! 便利で衛生的。


**⑥ PPおひつしゃもじ** 〈BSY-45〉

	cm	幅	おひつ(人用)	
8-0666-0601	16	45	1~2	¥270
8-0666-0602	19	55	3~5	¥320
8-0666-0603	22	60	5~10	¥500

- ハンドルが長いので、盛り付けやすく、ご飯も手にふれることもありません。
- 16cmは釜飯用としても使いやすいサイズです。


**⑦ フンワリしゃもじ** 〈BSY-34〉 ¥300

8-0666-0701	ブルー
8-0666-0702	ピンク
8-0666-0703	イエロー

 全長:205 幅:70  
 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:120℃  
 ●ごはんがつきにくく、空気が入ってフンワリよそえます。

**⑧ ごはんがつきにくいしゃもじ**  
 〈BSY-39〉 ¥160

8-0666-0801	KW-SB 黒
8-0666-0802	KW-SR 赤

 全長:158 幅:56 材質:ポリプロピレン  
 耐熱温度:120℃

**⑨ 竹炭入り付カナイんですしゃもじM-550-7**

〈BSY-58〉 目 8-0666-0901 ¥250

 193×67×H5  
 材質:ポリプロピレン  
 耐熱温度:140℃

- 小さい花柄が突起しており、側面が粗面なので、さらにつきにくいです。


**⑩ 抗菌 PP福杓子** 抗菌 洗  
 〈BSY-04〉

	大 全長:195×70	小 全長:160×56
クリーム	8-0666-1001	8-0666-1002
赤	8-0666-1003	8-0666-1004
黒	8-0666-1005	8-0666-1006
	¥100	¥80

※耐熱温度:120℃

**Eastman TRITAN<sup>®</sup> しゃもじ入れにも最適です**  
copolyester
**和に合うデザイン性でトライタンを採用、  
 落としても割れにくく、とても丈夫**

 材質:PET(トライタン)  
 耐熱温度:110℃

- スタッキングして収納ができるのでバックヤードの省スペース化に活躍
- 口が広いのでお手入れ簡単
- 食器洗浄機対応
- 大サイズに小サイズを入れてスタッキングすることで、より一層安定してスタッキングができます。


**⑪ TKG スタッキング ガラ入れ** 〈QGL-47〉 洗

	ブラック	アイボリー	エンジ	青磁	グレー	アンバー	サイズ	容量(ℓ)	
大	8-0666-1101	8-0666-1102	8-0666-1103	8-0666-1104	8-0666-1105	8-0666-1106	φ125×H125	1.0	¥1,900
小	8-0666-1107	8-0666-1108	8-0666-1109	8-0666-1110	8-0666-1111	8-0666-1112	φ105×H105	0.56	¥1,600



⑫ ⑬

**UK18-8 しゃもじ入れ**
**⑫ 丸型** 〈DSY-13〉 8-0666-1201 ¥3,400  
 φ97×H100

**⑬ UK ステンレス丸型しゃもじ入れ プレーン**  
 〈DSY-15〉 8-0666-1301 ¥2,750  
 φ95×H110


⑭

**SW18-8 しゃもじ入**
**⑭ 丸型** 〈DSY-04〉 8-0666-1401 ¥3,520  
 φ102×H110

**⑮ 小判型** 〈DSY-03〉 8-0666-1501 ¥5,580  
 118×80×H120

※⑭⑮共にしゃもじは商品に含まれません。


**⑯ ベルワンしゃもじケース**  
 2313W (吸盤付)

〈BSY-38〉 目 8-0666-1601 ¥450

 136×53×H89  
 材質:本体・台座/ポリプロピレン  
 フタ/ポリスチレン(耐熱70℃)  
 吸盤/エラストマー



### ① ② ベンリネット (耐熱250℃) <DBV-01>

8-0667-0101	大	1,000×1,000	(5升用)	¥2,350
8-0667-0102	中	850× 850	(4升用)	¥2,300
8-0667-0103	小	700× 700	(3升用)	¥2,000

●ポリエステル

### ② ③ ストロングネット

(高温用・耐熱400℃) <DST-01>

8-0667-0201	大	1,000×1,000	(5升用)	¥9,000
8-0667-0202	小	700× 700	(3升用)	¥7,900

●コーネックス

迷ったら  
コレ



### ③ ④ テフロン ベンリネット

(耐熱250℃) <DBV-09>

8-0667-0301	大	1,000×1,000	(5升用)	¥2,700
8-0667-0302	中	850× 850	(4升用)	¥2,550
8-0667-0303	小	700× 700	(3升用)	¥2,300

●ポリエステルにテフロン加工  
●ご飯がこびりつきにくく、ふっくらとおいしく炊けます。

### ④ ⑤ ベンリネット ソフト

<DBV-13>

8-0667-0401	大	1,000×1,000	¥1,500
8-0667-0402	小	750× 750	¥1,350

材質:エステル(ポリエステル)  
耐熱温度:150~180℃  
●扱いやすいソフトタイプ。



### ⑤ 炊飯ネット <DSN-01>

8-0667-0501	大	1,000×1,000	(5升用)	¥2,800
8-0667-0502	小	700× 700	(3升用)	¥2,100

材質:ポリエステル100%(テトロン®)

耐熱温度:240℃

●炊き上がりも美しく、釜洗いが楽になります。

### ⑥ 業務用 炊飯用袋ネット

<DNT-11>

8-0667-0601	大 (5升用)	¥3,800
上径φ470×底径φ420×H400		

8-0667-0602	小 (3升用)	¥3,100
上径φ330×底径φ280×H400		

材質:ポリエステル100%   
耐熱温度:240℃

### ⑦ 業務用IHジャー炊飯器 専用ネット

<DSI-F8> 8-0667-0701 ¥4,900

約φ480(立体円形状)

材質:ポリエステル100% 500D強力糸

耐熱温度:200℃

●業務用IHジャー炊飯器専用の炊飯ネットです。

●炊き上がりも美しく、釜洗いが楽になります。

※3升炊き用



### ⑧ 炊飯用ネット 青<DNT-12>

8-0667-0801	大	950×950	(5升用)	¥2,000
8-0667-0802	小	750×750	(3升用)	¥1,600

材質:ポリエステル

耐熱温度:250℃

●青色のラインナップで異物混入対策に適しています。

●化学繊維で作った原着糸なので、色落ちしにくい。



### ⑨ 手持屈折計 ごはん水分 チェッカー G-50

<BNU-45> 8-0667-0901 ¥15,000

φ40×全長140 250g

測定範囲: Brix0~50%

水分%=100-Brix(%)に相当

最小目盛: Brix0.5%

●炊きたてご飯の水分が簡単にチェックでき、糊化状態が分かります。

### ⑩ ライスコンテナ用 ディスペンサー RK5040

<HDI-08> 8-0667-1001 ¥286,000

540×570×H870

コンテナ受台 430×360

総荷重調節範囲 30~60kg

※写真のコンテナは別売です。(P.163③参照)

●20ℓ保温コンテナ(外径寸法483×373×H256)を3段積載し、盛付ラインへ移動させてそのまま盛りつけ作業を、3コンテナ連続しておこなうことができます。

3段積載した場合でも、盛りつけに楽なように盛付レベルは床から約90cmになるように特別に設計されています。

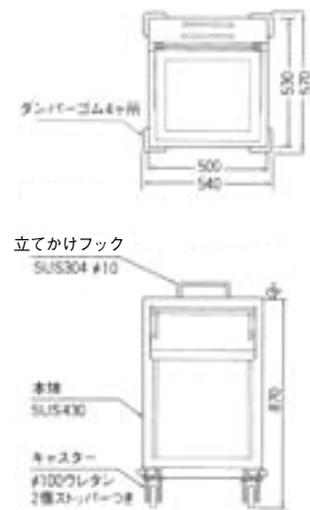
●空になったコンテナを取り外すときに、少し力を加えると受け台は1段分リフトアップし、半固定ストッパーの動きで盛付時の多少の力によって上下することがなく、つねに床から90cmの盛付レベルを保ちます。

空になったコンテナは受台の下へ1~2個置いて使うことができます。

コンテナの蓋は、盛付時「立てかけフック」に立てかけておきます。

●台車フレームの車輪はウレタンゴム製で直径10cmの高荷重自在キャスター(うち2個はストッパー付)を使用し、さらに周囲の器物を傷つけないようコーナーダンパーゴムを取りつけてあります。

メーカー直送 北海道 四国 九州 1~2日 運賃別途



RK5040

関連商品 ライスコンテナ→P.163



※このページの商品①～③は別途設置工事が必要になります。



使う人の視点に立って、徹底的につかひやすく。  
マインドアップと基本機能を集約したスタンダードモデル。  
コストパフォーマンスに優れています。

よりパワフルに、よりインテリジェンスに。  
大きく生まれ変わったCHEFTOP



**1 電気式 スチームコンベクションオープン XJCC-0523-EIRM**

<DOC-E2> 8-0668-0101 ¥1,000,000

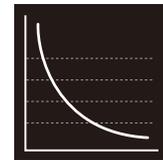
外形寸法:540×665×H625  
庫内寸法:398×335×H390  
質量:60kg  
電源:三相200V 50/60Hz(単相も可)  
消費電力:5.3kw  
温度調節範囲:30~260℃  
スチーム量調節範囲:0~100%(10%刻みで調節可能)  
タイマー設定時間:1分から9時間59分  
収納ホテルパン枚数:2/3×65mm 5枚  
付属品:浄軟水器



曲線1本描くだけで狙い通りの調理に。



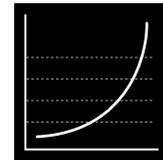
下がっていく曲線



調理例:ローストビーフ  
旨みを逃がさず焼き色をつけてから低温で火をとおしていく。



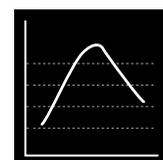
上がっていく曲線



調理例:真鯛の構想焼き  
表面はパリッ、身はふっくらと焼き上げたい。低温で時間をかけて火を入れ皮目に焼き色をつける。



上がって下がっていく曲線



調理例:パテドカンパーニュ  
肉っぽさを残したい。焼きつけてから時間をかけて火を入れる。

**POINT**

マインドアップ

曲線1本描くだけで温度・スチーム・ファンスピードを設定できる画期的な操作方法。  
芯温計と機械頼りだった設定値までの変わり方をも思いのままにコントロール。  
多彩なオート機能も備え進化したオープンがおいしさとメニューを広げます。



ラショナル スチームコンベクション  
オープン コンビマスタープラス



ラショナルの長年にわたる技術革新が調理プロセスに  
革命をもたらしました!



約10日間 200V

**2 電気式スチームコンベクションオープン コンビクラシック 6-1/1**

<DOC-E3> 8-0668-0201 ¥1,565,000

845×770×H782

ClimaPlus<sup>®</sup> 正確な庫内環境

センサーが常に庫内の湿度を計測し、お客様の設定通りに  
全自動で制御します。必要に応じて、庫内を加湿・除湿します。庫内湿度を注水量で  
調節する面倒な作業は必要なくなります。  
ClimaPlus<sup>®</sup>はマニュアル調理でもプログラム調理でもご利用いただけます。  
また、必要に応じて調理中に手動で温度を変更することもできます。



仕様

型式	庫内寸法(mm)	電源	最大消費電力	棚ピッチ	給水/排水 接続	収納ホテルパン数	質量
クラシック 6-1/1	585×640×H525	3相200V 50/60Hz	10.1kW	68mm×6段	R3/4"/ DN50	1/1GN×6枚 (1/2GN×12枚)	99kg
プロ 6-1/1	585×640×H525	3相200V		68mm×6段	R3/4"/ DN50	1/1サイズ×6枚 1/2サイズ×12枚	110kg

**3 電気式スチームコンベクションオープン コンビプロ 6-1/1**

<DOC-E4> 8-0668-0301 ¥1,990,000

847×771×H782

無限大の可能性

- セルフクッキングセンターにより、バイク、焼調理、グリル、蒸し物、煮物、野菜のボイル等の様々な調理を1台でこなすことが出来ます。
- 庫内に同時に多種多様な食材を投入しても臭い移りがありません。またビタミン、ミネラルや様々な栄養素を損なう事はありません。

装備

- セルフクッキングモードコントロール:7つのメニューモード付
- コンビ・スチーマーモード:3つの調理モード付
- 自動洗浄機能付
- 芯温センサー 6点計測
- 格納式ハンドシャワー
- USBインターフェース

**4 旭化成 クッキングシート クックパーEG スチコン用(50枚入)**

<WKT-V6> 8-0668-0401 ¥1,100

540×330

- ホテルパン1/1サイズでそのまま使えます。
- スパイラル方式で1枚ずつ楽に取り出せます。
- 両面シリコン加工で裏表なく使えます。

材質:シリコン樹脂加工耐熱油紙  
耐熱温度:250℃(20分)



**5 旭化成 クックパーEG 小型スチコン用(50枚入)**

<WKT-W2> 8-0668-0501 ¥800

330×350

- ホテルパン2/3サイズでそのまま使えます。
- スパイラル方式で1枚ずつ楽に取り出せます。
- 両面シリコン加工で裏表なく使えます。

材質:シリコン樹脂加工耐熱油紙  
耐熱温度:250℃(20分)



関連商品 耐熱業務用クッキングラップ→P.1001

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オープン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
フラット  
ウェット  
テーブル  
ウェット  
卓上備品  
料理演出  
用品  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

小型店舗の強い味方!スペースを有効的にご使用いただけます。

① 電気式 小型卓上スチームコンベクションオープン TSCO-2EB

メーカー直送 納 その都度確認 200V

<DOC-90> 8-0669-0101 ¥696,000

500×470×H390

- 業務用電子レンジサイズなので、棚板の上に乗せて設置することもできます。
- スチームとホットエアーのコンビネーションで、あらゆる食材に適した幅広い料理方法に対応します。
- ※浄軟水器は別売です。
- ※設置に関し本体左側面(制御盤側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要になります。



①専用浄軟水器

8-0669-0102 TRS-4K10L ¥62,000

※浄軟水器は水の中に含まれるカルシウム及び不純物等の固化化を防ぎ、本体の性能安定維持に大変重要ですので必ずご使用下さい。  
※ご使用期間1年位を目安にカートリッジの交換が必要です。

使いやすさと安全・省エネを追求した親切設計

<p><b>庫内照明にLED採用</b></p> <p>スチームとホットエアーのコンビネーションであらゆる食材に適した幅広い料理方法に対応します。</p>	<p><b>確実に閉まるドアロック機構</b></p> <p>確実にドアを密閉する機構を採用。蒸気もれ・熱もれを防止します。</p>	<p><b>二重ガラス断熱性ドア</b></p> <p>ドア部からの熱ロスが少なく、効率の良い加熱ができます。</p>	<p><b>見やすく使いやすい大きなボタン</b></p> <p>操作パネルは使いやすい大きなボタンと日本語を採用。</p>	<p><b>庫内の安全性</b></p> <p>庫内ファンやヒーター部に手や指などが入り込まない安全設計。</p>
---	--	---	--	---

■TSCO-2EB仕様

庫内寸法	260×400×H220
電源	単相200V
消費電力	1.9kW
温度調節範囲	ホットエアー 60℃~250℃ コンビ 100℃~250℃ スチーム 100℃ バイオスチーム 60℃~99℃
調理時間設定範囲	0~9時間59分
スチーム量調整	3段階(少、中、多)
安全装置	扉スイッチ、庫内異常加熱防止装置、スチームタンク空吹き防止装置、庫内ファン回転異常検知装置
給水接続	15A
排水接続	25A
収納ホテルパン数	1/2サイズ 2枚
質量	33kg
付属品	スプレーガン、専用洗剤、オープン手袋、減圧弁

② 電気式 スチームコンベクションオープン

メーカー直送 北海道運賃別途 納 その都度確認 200V

<DOC-D8> 8-0669-0201 CSI3A-E3 700×590×H730 ¥739,000

8-0669-0202 CSI3A-E5 700×590×H865 ¥764,000

CSI3A-Eシリーズ特長

- インジェクション方式  
拡散板付庫内ファンで瞬時にスチームを発生させます。
- 軟水器付属  
処理量4,000リットルの軟水器が標準付属します。(硬度50ppm時)
- メニュープログラム機能  
メニュー数×工程数=50まで登録可能です。

- オートリバース庫内ファン  
風量は4段階設定可能でオートリバース機能も搭載しています。
- 多彩な機能・装備  
予熱機能・クーリング機能・手動加湿機能・2重ドアガラス・庫内灯

■仕様

型式	庫内寸法	電源	消費電力	給水接続	排水接続	収納ホテルパン数	庫内棚ピッチ	質量(kg)	付属品
CSI3A-E3	392×498×H284	3相200V	4.3kW	15A	25A	2/3×20mm 3枚	68mm	65	洗剤、スプレー、軟水器、耐熱手袋、フレキ管
CSI3A-E5	392×498×H420		5.5kW			2/3×20mm 5枚		75	

※ホテルパンは別売です。

調理モード	温度調節範囲
ホット	20℃~300℃
コンビ1(蒸気量5段階)	50℃~130℃
コンビスチーム(エコ/パワー)	50℃~130℃



CSI3A-E3



CSI3A-E5



SSC-05MD



④



⑤

③ 電気式スーパースチーム デラックス

<DOC-D5> 8-0669-0301 SSC-05MD 680×560×H 685 ¥1,180,000

8-0669-0302 SSC-05D 790×740×H 700 ¥1,350,000

8-0669-0303 SSC-06D 845×775×H 820 ¥1,550,000

8-0669-0304 SSC-10D 845×775×H1,080 ¥2,180,000

- 前面ガラス扉とLEDライトを搭載し、調理中の食材が確認ができます。
- 最大420件の履歴を確認でき、繰り返し調理したいものは「しおり」つけることで優先的に表示できます。

④ 電気式スーパースチーム スタンダード

SSC-04MSD <DOC-D6> 8-0669-0401 ¥898,000

600×500×H620

- 3パターンのスチームシステムで低温から高温まで、調理に合わせたスチームが可能です。
- 最大99メニューの登録でき、簡単な操作で調理できます。

⑤ 電気式スーパースチーム用専用架台

<DOC-D7> 8-0669-0501 SSC-05MDT (05MD用) 655×560×H700 ¥40,000

8-0669-0502 SSC-05DT (05D用) 765×740×H700 ¥40,000

8-0669-0503 SSC-10DT (06D・10D用) 785×715×H600 ¥50,000

8-0669-0504 SSC-04MDT (04MSD用) 575×500×H700 ¥40,000

■仕様

型式	倉内寸法(mm)			電源	棚ピッチ×棚数	質量(kg)	消費電力	給水接続	吸水接続	ホテルパン収納数(深さ68mm)
	間口	奥行	高さ							
SSC-05MD	375	390	398	3相200V (50/60Hz)	68mm×5	73	5.7kW	15A×2 (軟水口・ハンドシャワー・吸水口)	φ38mm	2/3×5枚
SSC-05D	415	590	410		68mm×5	95	7.5kW			1/1×5枚
SSC-06D	445	640	480		68mm×6	134	9.4kW	15A×3 (軟水口・原水口・ハンドシャワー・給水口)	φ48mm	1/1×6枚
SSC-10D	445	640	740		68mm×10	165	17.2kW			1/1×10枚
SSC-04MSD	325	345	330		68mm×4	58	3.6kW	15×2(軟水口・ハンドシャワー・給水口)	φ38mm	1/2×4枚





① ガス式コンベクションオープン (卓上型) <DOC-11>  

	MCO-6TE	MCO-7TE
LPガス	8-0670-0101	8-0670-0103
都市ガス	8-0670-0102	8-0670-0104
サイズ (mm)	600×450×H520	730×450×H520
	¥248,000	¥294,000

- 新しい熱風循環方式を採用したコンベクションオーブンは、調理時間、調理量、おいしさなど、あらゆる面で差をつけます。
- マイコン搭載により、調理の効率化、使い勝手の良さなども大きく前進。オープン新時代のエースとして登場しました。



■仕様

型 式	庫内寸法 (mm)			ガス消費量 kW		ガス接続口		消費電力 単相100V	付属品		
	間口	奥行	高さ	LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス	都市ガス		パット	焼網	受皿取手
MCO-6TE	320	300	300	6.4 (0.46)	6.4 (5,500)	9.5mmゴム管口ネジ接続可	13mmゴム管口ネジ接続可	100W	280×285×H20×2	2	1
MCO-7TE	450	300	300	7.56 (0.54)	7.56 (6,500)			100W	415×285×H20×2	2	1



② ガス式ハーフサイズコンベクションオープン   約3週間  
FGCO100 <DOC-07>  ¥712,000

8-0670-0201 LPガス  
8-0670-0202 都市ガス

780×589×H870

- ハーフサイズのオープンパンを使用する小型のコンベクションオープンですが、大型機種と変わらない機能性を発揮しています。
- 操作は簡単。調理温度・調理時間をダイヤルでセットし、セレクトスイッチをオープンにするだけで点火から燃焼まで全て自動で行えます。
- 付属品:オープンパン(ハーフサイズ)457×328×H25×5枚

■仕様

型 式	庫内寸法 (mm)			ガス消費量	電 源	棚ピッチ	質量 (kg)
	間口	奥行	高さ			枚数	
FGCO100	390	535	508	11.6kW (10,000kcal/h)	単相100V (50/60Hz)	82mm×5	120

最高設定温度500℃の高温と蓄熱性で本格ナポリピッツァをスピーディに焼成!



③ ガス式卓上スチームコンベクションオープンTSCO-4GBC   1~2日

<DOC-B2>  ¥1,100,000

8-0670-0301 LPガス  
8-0670-0302 都市ガス

750×600×H560

特長

- 手動ダンパー搭載
- ホットエアモードで使用すると、料理がカラッと仕上がります。
- 99メニューが登録可能!
- メニュー調理機能を標準搭載。

■TSCO-4GBC仕様

電 源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	190W
電 源 コード	2P15Aリード線3m (漏電ブレーカー内蔵型プラグ付)
庫 内 寸 法	510×390×H390
庫 内 段 数	4段 (2/3ホテルパン別売)
ガ ス 消 費 量	LPガス 12.2kW (0.88kg/h) 都市ガス 12.2kW (10,500kcal/h)
ガ ス 接 続 口	LPガス 15A 都市ガス 15A
点 火 方 式	連続放電点火
温 度 調 節 範 囲	ホットエア 60~300℃ コンビ 100~300℃ スチーム 60~100℃ 芯温 30~99℃
温 度 表 示 範 囲	庫内 0~339℃/芯温 0~99℃
調 理 時 間 設 定 範 囲	0~9時間59分
メ ニ ュー 調 理	99メニュー 9ステップ
安 全 装 置	立ち消え安全装置、扉スイッチ 庫内異常過熱防止装置 (作動温度380℃) スチームジェネレータ空焚き防止装置 (作動温度150℃)
質 量	80kg
付 属 品	浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ、 専用洗剤、スプレーガン、減圧弁、 オープン手袋

④ 電気式卓上型スチームコンベクションオープン TSCO-4EBN3   1~2日 

<DOC-99>  8-0670-0401 ¥1,100,000

750×600×H540

特長

- 手動ダンパー搭載
- ホットエアモードで使用すると、料理がカラッと仕上がります。
- 99メニューが登録可能!
- メニュー調理機能を標準搭載

■TSCO-4EBN3仕様

電 源	3相200V 50/60Hz
定格消費電力	4.7kW
電 源 コード	4芯アース付3.5mm <sup>2</sup> リード線3mプラグ付
庫 内 寸 法	510×390×H390
庫 内 段 数	4段 (2/3ホテルパン別売)
給 水 接 続 口 径	15A×2
排 水 接 続 口 径	25A
温 度 調 節 範 囲	ホットエア 30~300℃ コンビ 100~300℃ スチーム 30~100℃ 芯温 30~99℃
温 度 表 示 範 囲	庫内 0~339℃ 芯温 0~99℃
調 理 時 間 設 定 範 囲	0~9時間59分
メ ニ ュー 調 理	99メニュー9ステップ
安 全 装 置	扉スイッチ 庫内異常過熱防止装置 (作動温度380℃) スチームジェネレータ空焚き防止装置 (作動温度150℃)
質 量	75kg
付 属 品	浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ、 専用洗剤、スプレーガン、 減圧弁、オープン手袋

※ホテルパン別売

⑤ 電気ピッツァ窯 カリノ   約1ヶ月 

CPO-067 <DPZ-06>  8-0670-0501 ¥800,000

635×730×H655

- 本格ナポリピッツァを90秒で焼成出来ます。
- 優れた蓄熱性で連続焼成が可能です。

■CPO-067仕様

電 源	単相200V
消 費 電 力	3.3kW
電 源 コード	2m接地2P 20A引抜プラグ付
庫 内 寸 法	430×420×H110
温 度 範 囲	100~500℃
タ イ マ ー	99分59秒 (タイマー設定:1秒~99分59秒)
質 量	105kg

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビンパコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

※50Hzと60Hzがある商品をご注文の際は、使用地域のHzをご確認ください。

## Panasonic



## ① パナソニック 電子レンジ NE-1802

〈DLV-B9〉**8-0671-0101** ¥260,000

422×476×H337  
電源:単相200V **200V**

⑤ プラグレバー型20A 250V

- 消費電力:2.8kW  
庫内寸法:330×310×H175  
庫内容量:18ℓ  
質量:約18kg
- 明るく、見やすいLED庫内灯で、さらに消費電力を低減。
  - インバーターで高出力1,800W!常に安定した加熱を実現し加熱時間も大幅に短縮!
  - 高周波出力1,800W~150W相当10段階切替。
  - 初めての方でも簡単操作。2倍・3倍キ一&30メモリー機能。
  - 2段積みOK!省スペース化に貢献。



## ② パナソニック 業務用電子レンジ NE-711G

〈DLV-C4〉**8-0671-0201** ¥110,000

8-0671-0201 50Hz  
8-0671-0202 60Hz

510×360×H306  
電源:単相100V  
消費電力:1.26kW  
加熱室有効寸法:330×330×H200  
庫内容量:22ℓ  
質量:18.3kg

- 500Wの家庭用と比べ700Wタイプのスピード加熱。
- 庫内は有効に使えるフラット底面。
- サビにもよごれにも強いオールステンレス。
- よくつくるメニューは調理時間と火力を10メモリーまで記憶できます。

## SHARP



## ③ シャープ 業務用電子レンジ RE-7600P

〈DLV-C2〉**8-0671-0301** ¥260,000 **200V**

420×480×H337  
電源:単相200V L型プラグ 3極 20A 250V

- 定格消費電力:2.95kW  
庫内寸法:330×330×H175  
庫内容量:19ℓ  
質量:20kg  
付属品:メモリスティック
- 調理時間を大幅に短縮するハイパワー「1,900Wインバーター」
  - 解凍までこなせる「15段階出力切替」
  - よく使うメニューの調理条件を記憶する「30メモリー」
  - きめ細やかな加熱ができる「7ステップ加熱」



## ④ シャープ 業務用電子レンジ RE-3300P

〈DLV-C3〉**8-0671-0401** ¥100,000

520×410×H310  
電源:単相100V 50/60Hz

- 定格消費電力:1.43kW  
庫内寸法:340×360×H200  
庫内容量:25ℓ  
質量:13kg  
付属品:メモリスティック
- ハイパワー「800Wインバーター」
  - 出力を選べる「6段階出力切替」
  - メニューにあわせて調理条件を記憶「20メモリー」
  - きめ細やかな加熱ができる「3ステップ加熱」
  - 水に強くさびにくい「ステンレス庫内」

## Panasonic



## ⑤ 業務用電子レンジ ERN-18YS-2 (センサータイプ)

〈DLV-C6〉**8-0671-0501** ¥300,000 **200V**

520×438×H307  
電源:単相200V L型プラグ 3極 250V 20A  
消費電力:2.8kW  
庫内寸法:330×330×H170 18.5ℓ  
質量:20kg

- 16素子赤外線センサーで食品の温度をしっかりと管理し加熱ムラを抑えます。
- 10通りのメモリー機能。
- ワンタッチで60℃や80℃など、食品を最適な温度に自動加熱。
- インバーター制御により一定の出力(1,800W)で加熱するので、いつもおいしくスピードも一定、しかも省エネ運転。
- フラット庫内でお手入れ簡単。
- 位置ずれ防止ストッパーを標準装備しているので、2段積みでも安心です。



## ⑥ 業務用電子レンジ ERN-18YM-2 (マイコンタイプ)

〈DLV-C7〉**8-0671-0601** ¥290,000 **200V**

520×438×H307  
電源:単相200V L型プラグ 3極 250V 20A  
消費電力:2.8kW  
庫内寸法:330×330×H170 18.5ℓ  
質量:20kg

- 30通りのメモリー機能。
- インバーター制御により一定の出力(1,800W)で加熱するので、いつもおいしくスピードも一定、しかも省エネ運転。
- フラット庫内でお手入れ簡単。
- 位置ずれ防止ストッパーを標準装備しているので、2段積みでも安心です。



## ⑦ パナソニック 電子レンジ NE-E22A3

〈DLV-C8〉**8-0671-0701** ¥30,000

488×368(ハンドル込み391)×H279  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1.32kW  
レンジ出力:700W・500W・150W  
庫内寸法:315×353×H206  
庫内容量:22ℓ

- 丸皿:φ285(ガラス皿)  
質量:約9.4kg
- 「レンジ出力3段切り替え」&「運動調理」150W搭載でさらに便利に。
  - ロック機能(チャイルドロック)でボタンに触れても操作を受け付けないようにロックできます。
  - すばやくあたため「850Wインバーター」&「蒸気センサー」



## ⑧ 電子レンジ DR-D419

〈DLV-B5〉**8-0671-0801** W5 50Hz

**8-0671-0802** W6 60Hz

455×330×H265  
電源:単相100V  
消費電力:1,100W  
庫内寸法:305×280×H175  
ターンテーブル皿:φ245  
庫内容量:17ℓ  
質量:10.5kg

- よく使う5分以下が設定しやすい15分タイマー付
- 解凍・煮込みなど用途に合わせて6段階の出力切替
- 使いやすいシンプル操作



## ⑨ アビテラックス 単機能電子レンジ ARE170

〈DLV-D0〉**8-0671-0901** ¥10,000

455×325×H264  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:850/1,150W  
庫内寸法:315×294×H180 17ℓ  
質量:11.4kg

- 解凍は120W相当のモードでg/グラム合わせて時間換算調整を行います。
- ガラス製ターンテーブルは外して洗えます。
- 液晶パネル部にバックライトを搭載。



## ⑩ アビテラックス 単機能電子レンジフラットタイプ ARF200

〈DLV-D1〉**8-0671-1001** ¥13,000

457×358×H272  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:800/1,050W  
庫内寸法:320×330×H185 20ℓ  
質量:13.5kg

- 庫内スペースを有効に使えるフラットタイプ。
- フラットな庫内は、さっと拭けてお手入れ簡単。
- 液晶パネル部にバックライトを搭載。



## ⑪ ミラーガラス フラット電子レンジ DR-4259B

〈DLV-B7〉**8-0671-1101** ¥25,000

460×350×H275  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:900/1,200W  
庫内寸法:320×330×H185  
庫内容量:20ℓ  
質量:13.5kg

- スタイリッシュなミラーガラスデザイン。
- 庫内を広々使えるフラットタイプ。
- 用途に合わせたモード切替4段階搭載。
- 表示が見やすいバックライト付液晶。



## ⑫ ミラーガラス フラット電子レンジ DR-D269B(静音モード付)

〈DLV-C1〉**8-0671-1201** ¥25,000

460×385×H275(ハンドル含む)  
電源:単相100V 50Hz/60Hz  
消費電力:900W(50Hz)/1,200W(60Hz)  
庫内寸法:320×330×H185  
庫内容量:20ℓ  
質量:13.5kg

- スタイリッシュなミラーガラスデザイン
- 庫内を広々使えるフラットタイプ
- 夜の温めにも安心、ブザー音を消す消音モード搭載
- 煮込み、解凍など用途に合わせて4段階の出力切替

静音モード付電子レンジ!

**Panasonic** スチームオーブンレンジ (1)(2)

スチームコントロール機能で低温スチームから過熱蒸気まで、スチームの温度や量、タイミングをきめ細かくコントロール。解凍、発酵、ラップなしあたためから蒸し物、パン・お菓子まで多彩なメニューをこなします。

※50Hzと60Hzがある商品をご注文の際は、使用地域のHzをご確認ください。



■パナソニック スチームオーブンレンジ仕様

品番	NE-BS807-W	
電子レンジ	自動出力	1,000W
	手動出力	800~150W相当
オーブン	ヒーター出力	1.38kW
	温度調節	発酵温度(30・35・40・45・50・55・60・65℃)
		70~300℃
※300℃は最初の約5分、その後230℃		
グリル	ヒーター出力	1.33kW
スチーム	出力	1,000W



**1** パナソニック スチームオーブンレンジ NE-BS807-W

〈DOC-E1〉 8-0672-0101 ¥140,000  
494×445(ハンドル込481)×H370  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:最大1.40kW(電子レンジ・オープン時)  
庫内寸法:394×309×H235 30ℓ  
質量:約19.4kg  
付属品:グリル皿×1、角皿×2  
●調理しながら油汚れを分解するので、天井がべたつかずお手入れが簡単です。  
●パンを焼きたてのようにパリッとふんわりあたためる事が可能です。

**2** パナソニック スチームオーブンレンジ NE-BS606-W

〈DOC-E0〉 8-0672-0201 ¥84,000  
500×400(ハンドル込み449)×H347  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1.42kW  
庫内寸法:319×350×H215 26ℓ  
質量:15.5kg  
付属品:グリル皿×1(オーブン兼用)  
●外はこんがり、中もしっかりあたためる「パンのあたため」  
●5メニューから10メニューに倍増した「こんがり10分」  
●裏返さなくても両面がこんがり焼ける「ピストログリル皿」

解凍から加熱、焼き上げまで  
様々なメニューを1台で!

低温から高温まで、  
オフの時間に大活躍!



**4** パナソニック コンベクションオーブン NE-CV70

〈DOC-56〉 200V ¥360,000  
8-0672-0401 50Hz  
8-0672-0402 60Hz  
605×484×H383  
電源:単相200V  
③プラグレバー型20A 250V  
消費電力:3.1kW  
高周波出力:1,050~200相当5段階  
ヒーター出力:1.8kW  
オープン温度:100~250℃  
庫内寸法:406×336×H217 30ℓ  
質量:41kg  
●電子レンジ・コンベクションオーブン・グリルの組み合わせで調理の幅が拡大。  
●1,050Wのレンジパワーでスピード調理。  
●PRO CARD(専用SDメモリーカード)で、記憶容量が大幅に拡大(最大1000メモリー)。

**5** テスコム 低温コンベクションオーブン TSF601

〈DKV-97〉 ¥23,000  
346×395×H243  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,200W  
庫内寸法:254×249×H85 5.38ℓ  
質量:4.7kg  
付属品:天板、焼網、あし付網、レシピブック  
●トースターのオフタイムを活かす1台6役のマルチオーブン。  
●低温長時間の加熱機能搭載で35~230℃で調理可能。  
●庫内をムラなく加熱するコンベクションファン搭載。  
●温度設定不要の専用トーストモード搭載。  
●長時間タイマーで「ほったらかし」調理。  
●25cmのチルドピザもそのまま入る広々庫内。

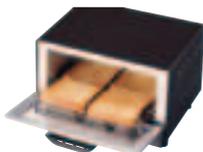
**6** センサー付 フラットオープンレンジ DR-E852W

〈DSV-72〉 ¥30,000  
470×360×H295  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:レンジ900W(50Hz)/1,250W(60Hz)  
オープン900W  
庫内寸法:305×325×H180  
庫内容量:18ℓ  
質量:15kg  
●時間設定不要でホカホカになる赤外線センサーを搭載。  
●広々使えてお手入れ簡単なフラット庫内。  
●右利き、左利きどちらの方も使いやすい縦開き扉です。  
●あたため、解凍、オープン、グリルのモードを搭載。

**7** ノンフライオーブン TS-4179W

〈DNH-02〉 ¥20,000  
440×350×H300  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,300W  
庫内寸法:270×270×H200  
庫内容量:14ℓ  
質量:5.6kg  
温度設定:100~250℃  
●ムラなく均一に焼き上げるコンベクションタイプ。  
●60分タイマー付  
●直径23cmまでのピザが焼けるプレート付

トースターサイズ。気軽に使える、ノンフライオーブン。



**8** ノンフライオーブン TS-4054BR

〈DNH-01〉 ¥10,000  
345×390×H225  
電源:単相100V  
消費電力:1,200W  
庫内寸法:285×280×H95  
温度設定:80~250℃  
質量:4kg

●ファンで熱風を食材に当ててカリッと仕上げます。油を使わないから、揚げ油の処理が必要ありません。  
●オープンだと時間がかりがちなトーストも今まで通り、予熱なしでスピーディーに焼き上げます。



**9** ノンフライオーブン TS-4119W

〈DOC-A5〉 ¥15,000  
440×350×H300  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1.3kW(上700W+下600W)  
庫内寸法:270×270×H200  
温度設定:100~250℃  
質量:5.4kg(本体のみ)  
付属品:ワイヤーラック、オイルプレート、ピザプレート  
●60分タイマー付  
●23cmまでの大きなピザが焼ける大型ピザプレート付  
●高温熱風でノンフライ料理が可能。ムラなく均一に焼き上げるコンベクションタイプ。



**10** 洗えるバスケット付レンジ上ラック

〈DLT-19〉 ¥9,000  
8-0672-1001 WF-17 ホワイト  
8-0672-1002 WF-18 ブラウン  
390×250×H210  
バスケットサイズ:335×240×H43  
材質:本体/スチール(メラミン樹脂焼付塗装)  
木棚/MDF(ウレタン樹脂塗装)  
バスケット/ポリプロピレン(耐熱温度約120℃)  
耐荷重(天板):約5kg  
●下段のバスケットには食パンやジャム、スライス類などを置くことができます。  
●バスケットは樹脂製のため、水洗いが可能です。

関連商品 オープントースター→P.931・932

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・焼製・串・ハケ

釜めし・ピビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納



## 真空調理器 フェージョンシェフ 導入のメリット

## 美味しく手軽に作業の合理化も図れる調理方法

●生の食材、または焼き目を付けた食材を調味料と一緒に真空パックに入れ、お湯にて100℃以下の低温で一定時間加熱する調理方法が真空低温調理法です。

## 一店に一台。真空パックがあれば真空低温調理が可能

●食材には科学的根拠に基づき、食材が本来持つ最高の旨味を出す加熱温度が決まっています。研究の分野で世界的に信頼された温度精度が味覚の分野でも信頼をいただいています。

## 食材の旨味、栄養分を逃がしません

●真空パック内で食材と調味料と一緒に調理するため、旨味、風味等が逃げず、調味料や香料なども食材に均一に行き渡ります。

## 柔らかく、ジューシー、しっとりな出来上がり

●肉、魚などに含まれるたんぱく質は、62℃から凝固が始まり、68℃から水分が分離します。同時に空気が膨張し、細胞を破壊します。これが「食材が硬くなる」「パサ付く」といった原因です。そこで、真空調理法が開発されました。空気を遮断し、低温で長時間焼けば柔らかくジューシーに仕上げられます。

## やさしく、簡単に料理を何時でも行えます

●真空パック内なので空気がなく、熱伝導率が高く温度が一定に保ちやすくなります。また、水分の分離が少ないので、食材の煮崩れや目減りが少なくなり、今まで経験に頼っていた調理法と違い加熱時間、調味料の量等をマニュアル化し易く、美味しさを高いレベルで保ちやすい調理方法です。

## 綺麗に清潔に調理、品質保持期間を大きく延ばします

●パックに入れて調理を行うので取扱が楽になり、油污れやニオイ移りも少なくなります。また細菌の繁殖のリスクも少なくなり、品質保持期間が通常よりも長くなります。もちろんパックなので空気に触れず、保存時も整理もし易い利点があります。

## 真空調理法とは?

Information

生もしくは下ごしらえをした食材を、調味液とともに真空パックし、それぞれの食材に適した加熱温度で真空パックのまま湯煎またはスチームで低温加熱する調理法です。従来の調理法である「焼く」・「蒸す」・「煮る」につぐ第四の調理法とも呼ばれています。

## 注意!

※フェージョンシェフは真空パックされた食材を、正確に温度コントロールしながら加熱をおこなう調理器です。ご使用いただくには真空パックができる環境が必要になりますのでご注意ください。  
※食材を直接バス内に入れて使用することはできません。必ず真空パックされた状態でご使用ください。異物が混入し故障の原因となります。

① 真空調理器 フェージョンシェフ  
ダイヤモンドモデル(バス付) 200V メーカー直送 北海道 運賃別途 納 その都度確認

	高さ	バス容量(ℓ)		
8-0673-0101 XS	332	398×374	13	¥506,000
8-0673-0102 S	332	557×374	19	¥588,000
8-0673-0103 M	332	577×424	27	¥616,000
8-0673-0104 バス無	133	212×330	—	¥465,000

- 3種類の異なる食材のプログラミングメモリーキー(肉・魚・野菜)
- 3つのタイマーセット可能(トータル作動時間は99時間59分まで可能)
- 芯温度センサー取付可能(別売)
- 設定温度、実温度、芯温度、タイマーを同時表示
- 自動温度校正機能
- HACCPデータをロギング可能
- 防滴キーパッド
- ステンレス製安全保護グリッド
- 大容量ポンプ(14ℓ/分)
- 液面低下アラーム

② 真空調理器 フェージョンシェフ  
パールモデル(バス付) 200V メーカー直送 北海道 運賃別途 納 その都度確認

	高さ	バス容量(ℓ)		
8-0673-0201 XS	332	398×374	13	¥320,000
8-0673-0202 S	332	577×374	19	¥393,000
8-0673-0203 M	332	577×424	27	¥421,000
8-0673-0204 バス無	133	212×330	—	¥252,000

- 防滴キーパッド
- ステンレス製安全保護グリッド
- 大容量ポンプ(14ℓ/分)
- 液面低下アラーム
- タイマー(150時間1分まで可能)

## 注意!

コンセントプラグは付属されてません。  
電源口に合わせたオスコネクタ200V用が別途必要となります。

## ① ダイヤモンドモデル仕様

サイズ	XS	S	M	バス無
バス開口部	292×195×H132	292×366×H132	292×366×H182	—
電源	単相200V			
消費電力	1.5kW			
使用温度範囲	室温+5℃~95℃			
設定温度範囲	0~95℃			
温度安定性	±0.01℃			
温度表示	0.01℃			
安全規格	空焚き防止・液面低下アラーム			
質量	12kg	14kg	15kg	5kg

## ② パールモデル仕様

サイズ	XS	S	M	バス無
バス開口部	292×195×H132	292×366×H132	292×366×H182	—
電源	単相200V			
消費電力	1.5kW			
使用温度範囲	室温+5℃~95℃			
設定温度範囲	0~95℃			
温度安定性	±0.03℃			
温度表示	0.1℃			
安全規格	空焚き防止・液面低下アラーム			
質量	12kg	14kg	15kg	5kg

## 関連商品

真空包装机→P.1479

真空包装袋→P.1480

③ フェージョンシェフダイヤモンド用  
芯温度センサー

〈DSV-61〉 8-0673-0301 ¥70,000

センサー針:φ1.5×長さ80 ケーブル長さ:1.5m メーカー直送 北海道 運賃別途 納 その都度確認

●ダイヤモンドモデル専用芯温度センサーです。食材の芯温度を測り、ディスプレイ表示します。また、設定温度に達したら、アラームと点滅にてお知らせします。

※芯温度センサーと⑦粘着シーリングテープは基準値用サンプルにのみ使用します。真空シールが破れた場合、中の食品を食べる事はお勧めしません。

⑤ フェージョンシェフ用アクセサリ  
保持グリッド(DSV-64) メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日 入数

8-0673-0501 XS用 ¥12,000

8-0673-0502 S・M兼用(2枚組) ¥28,000

1枚サイズ:285×140×H56

●保持グリッドは、食材を入れた真空パックを水から浮き上がらないようにバスタンク上部にセットするものです。この保持グリッドを使うことによって食材がすべての角度から均等に調理されるようにします。

⑥ フェージョンシェフ用アクセサリ  
セパレーショングリッド(DSV-63) メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日

8-0673-0601 S用 325×H150 ¥12,000

8-0673-0602 M用 325×H200 ¥14,000

●バス内の間仕切りを使用します。仕切りがあれば、調理時間や真空パックを分けるのに便利です。

④ フェージョンシェフ用アクセサリ  
エスプーマ用クランプ〈DSV-65〉 ¥25,000 メーカー直送 北海道 運賃別途 3~5日8-0673-0401 アドバンスディスペンサーMサイズ用  
内φ85×H1408-0673-0402 アドバンスディスペンサーLサイズ用  
内φ105×H140

●エスプーマ アドバンスディスペンサーをバスタンクに固定する為のクランプです。エスプーマやソースを作る時に不可欠です。

⑦ フェージョンシェフ用アクセサリ  
粘着シーリングテープ1m(4本入)〈DSV-66〉 ¥18,000 メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日 入数

●真空パックに芯温センサーを刺す前にこの粘着テープを真空パックに貼ります。真空状態を保つのに役立ちます。

低温調理器



① 低温調理器 TC-900

〈CTI-02〉 8-0674-0101 ¥25,000

85×165×H270

- 防水仕様(IPX7)で、操作パネルに水がかかっても安心です。
- 調理時間と温度を設定するだけで、手軽に低温調理ができます。

■仕様

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	840W
コード長さ	1.25m
質量	約1.50kg
主な材質	ABS樹脂、ステンレス
設定温度	5℃～95℃(0.1℃単位)
タイマー機能	5分～99時間(分単位)
対応鍋サイズ	深さ16cm以上、最大30ℓ



② フェリオ スーヴィードクッキング QF-SV1815

〈CSC-06〉 8-0674-0201 ¥18,000

83×150×H370

- 鍋や耐熱容器を汚さず手軽にできる低温加熱調理器。
- 調理器がお湯を循環させ一定の温度に保ちます。

■仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1000W
コード長さ	1.8m
質量	1.3kg
主な材質	ABS樹脂、ステンレス
設定温度	0℃～95℃(0.5℃単位)
タイマー機能	0～99:59(分単位) 終了1分前に電子音でお知らせ
対応鍋サイズ	深さ16cm以上、最大10ℓ

POINT

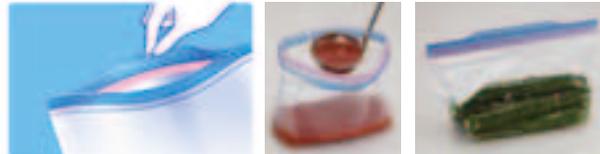
「スーヴィード」とは、食材ごとに異なる適正な一定の温度でじっくり加熱する調理法です。食材本来の旨みや栄養素を逃さず閉じ込めて調理できる為、世界に注目されています。



③ ユニパック (チャック付ポリ袋) 入数

8-0674-0301	C-4 (200枚入)	70×100	¥1,280
8-0674-0302	D-4 (200枚入)	85×120	¥1,330
8-0674-0303	E-4 (200枚入)	100×140	¥1,600
8-0674-0304	F-4 (100枚入)	120×170	¥980
8-0674-0305	G-4 (100枚入)	140×200	¥1,180
8-0674-0306	H-4 (100枚入)	170×240	¥1,550
8-0674-0307	I-4 (100枚入)	200×280	¥2,000
8-0674-0308	J-4 (100枚入)	240×340	¥2,400
8-0674-0309	K-4 (100枚入)	280×400	¥3,000
8-0674-0310	L-4 (100枚入)	340×480	¥4,200

材質:ポリエチレン 厚さ0.04mm



④ 旭化成ジップロック 業務用スタンディングバッグ タブ付 (20枚入) 入数

〈XST-81〉 8-0674-0401 ¥590

143×268×マチ幅88

- 大きなマチ付で、立てて使えるジッパーバッグです。
- つまみやすいOpenTabがついて、とっても開けやすくなりました。



⑤ 旭化成 ジップロック フリーザーバッグ ダブルジッパー タブ付 (XHL-12) 入数

8-0674-0501 L 273×268(10枚入) ¥300

8-0674-0502 M 189×177(16枚入) ¥300

8-0674-0503 S 127×177(18枚入) ¥300

- 冷凍保存から電子レンジ解凍までお使いいただけます。
- つまみやすいOpenTabがついて、とっても開けやすくなりました。

関連商品 他チャック付ポリ袋→P.1489

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

軽食

製菓用品

フロン

洗濯用

清掃用品

長靴白衣

衛生

消耗品

ハンケット

ウェア

フラット

ウェア

テーブル

ウェア

卓上備品

料理演出

用品

食器

グラス

ホテル

旅館用品

テーブル

椅子

サイン

店舗備品

500℃の高温と溶岩石の遠赤外線効果で表面はサクリ、中はモチリの最高食感で焼き上げます。

メーカー直送 全国 運賃別途

### ① ガス式溶岩石ピザ窯 (納) 約2ヶ月間 エレガンザP80-1T(タイル仕上)

〈GPZ-51〉 ¥3,800,000

8-0675-0101 LPガス

8-0675-0102 13A

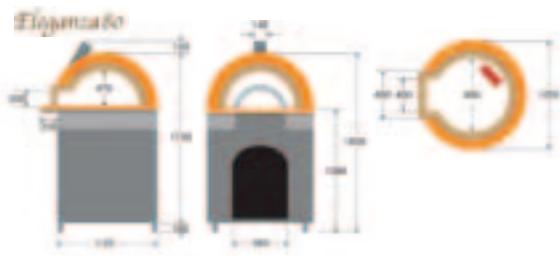
φ1,200×H1,950(エントツ部含む)  
窯炉材質:本体/ドーム/一体成型セラミック  
窯床/特殊溶岩石

窯内寸:φ800  
焼き上げ能力:30cm×3  
ガス消費量:21.7-28.8kw  
ガス接続口:20A  
安全装置:フレイムロット方式  
電源:単相100V 0.1kw  
質量:700kg

- 自動温度調節機能付
- 500℃の高温と溶岩石の遠赤外線効果で表面はサクリ、中はモチリの最高食感で焼き上げます。



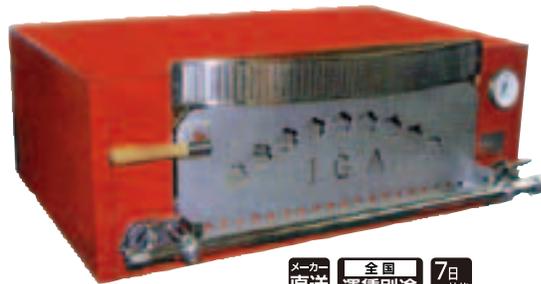
P80	
焼き上げ能力	30cm×3
窯内寸法	800mm(直径)
窯外寸法	1200mm(直径)
ガス消費量*	21.7-28.8kw
安全装置*	フレイムロット方式
電源*	単相100V 0.1kw
ガス接続口*	20A
質量	700
窯床材質	特殊溶岩石
窯内寸法	φ800
窯外寸法	φ1200
高さ	1950
材質	セラミック



溶岩石! 500℃対応ピザ窯!  
瞬時に立ち上がるヒーター!

500℃の高温なのでアツという間に焼き上がる!  
薪窯にも負けない本格派。

省スペース設計で設置場所を選ばないピザ窯は、蓄熱性に優れた溶岩石を使用した独自の構造で、立ち上がりから一気に温度を上昇させ、扉を開けたままで焼き加減を確認しながら本格的な調理を実現します。



メーカー直送 全国 運賃別途 7日 前後

### ② ガス式溶岩石ピザ窯 PZ-90

〈GPZ-34〉 ¥640,000

8-0675-0201 LPガス

8-0675-0202 13A

900×600×H350  
窯炉材質:本体/ボンテ鋼板(塗装仕上げ)  
炉床/特殊溶岩石

- 500℃の高温なので扉を開けたまま確認しながら30cmのピザを2枚同時に焼き上げます。



#### ■仕様

型 式	炉床寸法	ガス消費量(kw)		ガス接続口(mm)		質量(kg)
		LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
PZ-90	680×540	12.8	12.8	φ9.5	φ13	80



100V電源!手軽に温度コントロールでき、  
本格ピッツァはもちろん、炭焼きオーブンまで。

「6重断熱構造」で庫内に熱を閉じ込め、調理機能と安全性を両立!



### ④ タイガー 電気式コンパクト ピッツァ窯 KPX-S300

〈GPZ-41〉 ¥500,000

8-0675-0401

534×634×397

付属品:木製パーラー、清掃用ヘラ

- メニューに合わせて、温度と時間をセットするだけでピッツァはもちろん、野菜やパン、ケーキもおいしく焼き上げることができます。
- 毎日のお手入れも簡単で、炭プレート丸洗いOKです。

#### ■仕様

電 源	単相100V	50/60HZ
消費電力	1,420W	
温度範囲	180~320℃(温度設定:10℃単位)	
タイマー	60分(タイマー設定:10秒~60分)	
庫内寸法	320×320×H90	
質 量	30.6kg	

- 約7.5mm厚の「高密度 炭プレート」採用  
鉄プレートに比べ、熱伝導率約2倍、蓄熱性約2.5倍
- 上部には1,200Wカーボンヒーター採用  
釜の中でピッツァを回しながら焼く必要ありません



パーラー

ヘラ

- 余熱時間は25分、27cmピッツァは、約2分30秒  
2分間のインターバルで連続焼きが可能

- 低ランニングコスト  
1日の光熱費は、200V電気窯の約1/2、ガス窯の約1/6(目安)

### ③ 電気ピザオーブン シングルタイプ KPZ-S

〈GPZ-42〉 ¥860,000

8-0675-0301

653×600(770)×H704.5

材質:本体/18-0ステンレス

炉床/溶岩石

- 質量:92kg
- 電源:三相200V
- 消費電力:4.8kw
- デジタル温度調節器、漏電ブレーカー、温度過昇防止装置付。
- 炉床にセットされたセンサーと温度調節器で正確に窯の温度を調整します。
- 30cmのピザを1枚焼き上げます。

1度に8枚の本格ピザをパリッと風味よく焼き上げます。



### ⑤ 電気ピザオーブン

〈DPZ-04〉 ¥298,000

8-0675-0501

8-0675-0502

8-0675-0503

8-0675-0504

560×600×H480

- 7インチのピザが最大8枚まで一度に焼けるワイドな庫内。
- ダイヤル式無段階温度調節
- 過昇温防止装置付

型 式	庫内寸法・段数	消費電力	質量
TPO-3E	440×440×H 75・2段	3.0kw	60kg

### ⑥ 電気コンベクションオーブン COS-200

〈DOC-A3〉 ¥268,000

8-0675-0601

480×530×H420

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:1,350W

温度調節:50℃~240℃

タイマー:0~120分

能力:25gのクロワッサン11分で24個

庫内寸法:350×250×H210

質量:19kg

付属品:トレー(320×240mm)×3枚、

棚板×2枚

- スピーディーな立ち上がりで焼きムラのない本格派。

関連商品 ピザピール→P.925

何度も洗える!だから衛生的 濡れたままでも熱を通さない!



- タッカーバンガードはアメリカの権威あるNSFの厳しい検査で耐久性・耐熱性・液体/蒸気の浸透性・残菌テストの条件を見事にクリアーしています。
- ケブラ材を使用しており、耐熱・耐久性に優れていますので、ヤケドなどの心配がありません。
- ゴム状コーティングは熱により、製品が燃えたりくだけたりひびが入ったりすることがありません。
- バンガード製品は他社製品と比べ、耐久性が非常に高い為、一定期間での買い替え頻度が大幅に減少し、経費削減を可能にします。



① バンガード オープンミット(片手)  
〈AOC-10〉

全長				
8-0676-0101	06120	12インチ	310	¥ 9,600
8-0676-0102	06150	15インチ	375	¥ 10,800
8-0676-0103	06180	18インチ	460	¥ 12,000

耐熱温度:約210℃

② バンガード オープン  
プレスミット(片手)(高温用)  
〈AOC-15〉

全長				
8-0676-0201	05121	12インチ	305	¥ 11,200
8-0676-0202	05151	15インチ	380	¥ 12,200
8-0676-0203	05181	18インチ	475	¥ 14,200

耐熱温度:約480℃

③ バンガード オープン  
パピットミット(片手)〈AOC-14〉

全長				
8-0676-0301	05120	12インチ	305	¥ 9,500
8-0676-0302	05150	15インチ	380	¥ 10,400
8-0676-0303	05180	18インチ	475	¥ 12,200

耐熱温度:約230℃

④ バンガード ファイブフィンガー  
グローブ(左右1組)〈AOC-13〉

全長				
8-0676-0401	22128	12インチ	305	¥ 33,000
8-0676-0402	22158	15インチ	390	¥ 34,000
8-0676-0403	22188	18インチ	475	¥ 35,000

耐熱温度:約200℃

⑤ バンガード腕カバー09500(片手)  
〈AKB-06〉

8-0676-0501	¥ 12,000
-------------	----------

全長:424 耐熱温度:約230℃



汚れたらその場で洗って衛生的



洗って濡れたままでも熱が通らない

洗えるオープンミット



⑥ TKG ウォッシュャブル オープンミット  
(片手)〈DOC-C9〉

全長			
8-0676-0601	10インチ	250	¥ 4,200
8-0676-0602	13インチ	320	¥ 5,400

耐熱温度:約260℃ 材質:ノーメックス生地  
● 約50回繰り返し洗えます。



親指位置が縦方向にあり、しっかりとグリップ⑦~⑨



⑦ シルバーオープンミット  
(左右1組)

〈DOC-C1〉	8-0676-0701	¥ 3,700
----------	-------------	---------

全長:450  
耐熱温度:約100℃



⑧ 防水オープンミット  
(左右1組)

〈DOC-C2〉	8-0676-0801	¥ 4,400
----------	-------------	---------

全長:450  
耐熱温度:約200℃



⑨ 耐熱オープンミット  
(左右1組)

〈DOC-C3〉	8-0676-0901	¥ 4,100
----------	-------------	---------

全長:450  
耐熱温度:約200℃



⑩ TKG 耐熱オープンミット  
(片手)〈DOC-D0〉

全長			
8-0676-1001	10インチ	240	¥ 6,800
8-0676-1002	13インチ	320	¥ 8,300

耐熱温度:約300℃  
材質:ノーメックス生地

- レーシングスーツと同じ材質で作られていますので、耐火・耐熱・消火の働きをします。



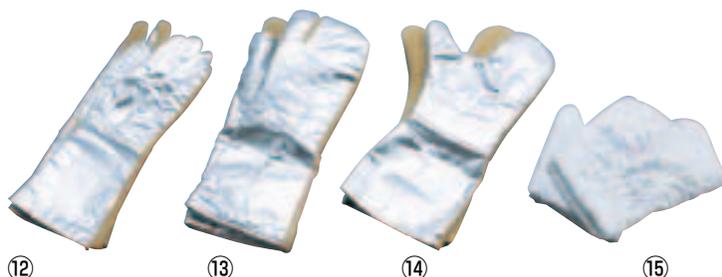
⑪ 耐熱グローブ F5201 (1双)  
〈DTI-02〉

8-0676-1101	¥ 3,300
-------------	---------

全長:260 耐熱温度:350℃  
材質:外側/ノーメックス70%、ケブラー30%  
内側/コットン100%  
● 鉄板、電子レンジ、オープンでの使用はもちろんバーベキュー等にも使用できます。  
● 5本指タイプだから、作業が確実で安全です。



EGF-35



⑫ テクノラ グローブ  
EGF-35 左右1組  
(遮熱性・耐切創性)

〈DMT-03〉	8-0676-1201	¥ 15,000
----------	-------------	----------

全長:410 耐熱温度:約200℃

⑭ テクノラ ミトン  
EGM-13 左右1組  
(遮熱性・耐切創性)

〈AMT-13〉	8-0676-1401	¥ 15,000
----------	-------------	----------

全長:410 耐熱温度:約200℃

⑬ テクノラ 3本指ミトン  
EGT-21 左右1組  
(遮熱性・耐切創性)

〈AMT-14〉	8-0676-1301	¥ 17,000
----------	-------------	----------

全長:390 耐熱温度:約200℃

⑮ ボロ手(2枚1組)

〈ABL-05〉	8-0676-1501	¥ 940
----------	-------------	-------

全長:260  
※食材に直接触れる様な使用はご遠慮願います。

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー  
しゃもじ

オープン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



プロのシェフによるアメリカのベストオープン・ミット「最高の信頼性と価値」  
ユーロデザインシリーズ

- 特許取得済の、バクテリアの増大を許さない非多孔質材質でできています。防水性があり、シミや汚れを防止し、ディッシュ・ウォッシャーで洗えます。
- 90℃～+260℃までの温度変化に耐えます。
- プロのシェフによるアメリカのベストオープン・ミットです。(全米料理協会2002'～2005'金賞受賞)
- 超薄型設計で、従来品に比べ指先・手首にフィット感を持たせたスリムで滑りにくいミットです。



① ②

① キッチングリッップ ファイブフィンガーグローブセット ラージ 100202-11(1双)

〈DGL-F2〉 目 8-0677-0101 ¥6,240  
全長: 334

② キッチングリッップ ファイブフィンガーグローブセット スモール 100201-11(1双)

〈DGL-F3〉 目 8-0677-0201 ¥6,240  
全長: 307



③

③ キッチングリッップ シェフミット ラージ(片手) 〈DMI-05〉 目 ¥2,700

8-0677-0301	110116-10	ブラック
8-0677-0302	110116-11	チェリーレッド
8-0677-0303	110116-20	ブルーベリー
8-0677-0304	110116-22	ライム
8-0677-0305	110116-27	オレンジ

全長:約280  
幅:約190



④

④ キッチングリッップ シェフミット スモール(片手) 〈DMI-06〉 目 ¥2,700

8-0677-0401	110117-10	ブラック
8-0677-0402	110117-11	チェリーレッド
8-0677-0403	110117-20	ブルーベリー
8-0677-0404	110117-22	ライム
8-0677-0405	110117-27	オレンジ

全長:約270  
幅:約170



⑤ ダンカン ユーロ・ダブルオープンミット(1枚)

〈DOC-49〉 目 ¥8,300

8-0677-0501	KEDG298BK	ブラック
8-0677-0502	KEDG299RD	レッド
8-0677-0503	KEDG300BE	ブルー
8-0677-0504	KEDG301GN	グリーン

全長:約900  
●左右一体型のオープンミットです。手のひらだけではなく包み込むように広い範囲をカバーできます。



250℃で15秒の耐熱性能!

350℃で18秒の耐熱性能!

250℃で15秒の耐熱性能!



⑥ 耐熱手袋 スコーピオ ショート(1双) 19-024

〈DTB-07〉 ¥19,000  
8-0677-0601 LL  
8-0677-0602 M  
全長:450  
材質:表/ネオプレン 裏/綿  
中手/綿・ナイロン



⑦ 耐熱手袋 スコーピオ ロング(1双) 19-026

〈DTB-02〉 ¥22,000  
8-0677-0701 LL  
8-0677-0702 M  
全長:660  
材質:表/ネオプレン 裏/綿  
中手/綿・ナイロン



⑧ 耐熱手袋クルセーダー フレックス ロング(1双) 42-474

〈DTB-05〉 ¥3,800  
8-0677-0801 LL  
8-0677-0802 L  
全長:360  
材質:表/ポリエステル+綿  
(ニトリルコーティング)  
裏/起毛ポリエステル



⑨ 耐熱用手袋 マーキュリー ショート(1双) 43-113

〈DTB-06〉 8-0677-0901 ¥8,000  
全長:330  
材質:表/アラミド繊維100%  
裏/綿ライナー



⑩ TKG テリー ミット(片手) (コットン100%) 〈DMT-17〉

全長	
8-0677-1001	大 420 ¥1,800
8-0677-1002	小 340 ¥1,450



⑪ テリー グローブ(片手) (コットン100%) 〈DGL-D6〉

全長	
8-0677-1101	TTGL-18 460 ¥3,400
8-0677-1102	TTGL-14 320 ¥2,300



⑫ サーモ 耐熱コットングローブ 44341 (2枚1組)

〈AGL-68〉 8-0677-1201 ¥3,600  
全長:400  
耐熱温度:短い時間なら240℃まで



⑬ マトファ ベーカークローブ (レザー) (左右1組) 〈WBC-40〉

全長	
8-0677-1301	773011 330 ¥11,600
8-0677-1302	773012 395 ¥13,350

耐熱温度:約300℃

迷ったらコレ



① TKG シリコンオープンミット (片手) グレー (DOC-E5)

	インチ	全長	幅	
8-0678-0101	10	340	185	¥1,800
8-0678-0102	11.5	380	190	¥2,000

耐熱温度:約260℃  
材質:シリコン、綿



② TKG オープンミット ブラック (片手) (AOC-27)

	全長	
8-0678-0201 特大	420	¥1,660
8-0678-0202 大	380	¥1,400
8-0678-0203 中	340	¥1,340
8-0678-0204 小	260	¥1,000
8-0678-0205 裏地付 中	340	¥1,400

耐熱温度:約200℃



③ TKG オープンミット シルバー (片手) (AOC-28)

	全長	
8-0678-0301 特大	420	¥1,200
8-0678-0302 中	340	¥1,000
8-0678-0303 小	260	¥870

耐熱温度:約100℃



⑤ TKG オープンミット ゴールド (片手) (DOC-B7)

	全長	
8-0678-0501 特大	420	¥1,200
8-0678-0502 大	380	¥1,100
8-0678-0503 中	340	¥1,000
8-0678-0504 小	260	¥870

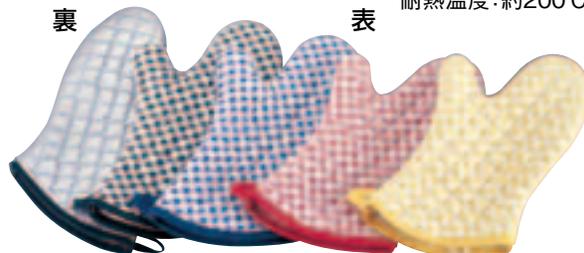
耐熱温度:約100℃



⑥ TKG オープンミット 13インチ (片手) (DOC-C8) ¥1,700

8-0678-0601	ブルー
8-0678-0602	レッド
8-0678-0603	グリーン

全長:330  
耐熱温度:約200℃



⑦ TKG チェック布製オープンミット (左右1組) (DOC-C7) ¥2,200

8-0678-0701	ブラック	8-0678-0703	レッド
8-0678-0702	ブルー	8-0678-0704	イエロー

全長:340 耐熱温度:約100℃  
材質:表 綿100% 裏 シリコン加工



⑧ シリコマート シリコングローブ ACC072 (片手) (DGL-F0) ¥3,400

8-0678-0801	オレンジ	8-0678-0804	グレー
8-0678-0802	レッド	8-0678-0805	ブルー
8-0678-0803	ブラック		

全長:285 幅:168  
耐熱温度:300℃



⑨ シリコマート シリコングローブ ACC082 (片手) (DGL-F1) ¥5,100

8-0678-0901	ブラック
8-0678-0902	グレー

全長:385 幅:168  
耐熱温度:300℃



⑩ マストラッド HTSシリコン オープンミット ショート F82000 (片手)

8-0678-1001	¥4,500
-------------	--------

全長:295  
耐熱温度:300℃

⑪ マストラッド HTSシリコン オープンミット ロング F82100 (片手)

8-0678-1101	¥5,500
-------------	--------

全長:420  
耐熱温度:300℃



⑫ マストラッド シリコン&コットンミトン (片手) (DOC-C6) ¥3,000

8-0678-1201	F82301	ブラック
8-0678-1202	F82308	グリーン
8-0678-1203	F82315	レッド

全長:290  
耐熱温度:250℃  
●取り外し可能なコットン製のウチ手袋付き



⑬ シリコンオープンミット シャーク ブラック (片手) (DOC-B8) ¥4,000

8-0678-1301	¥4,000
-------------	--------

全長:300  
耐熱温度:250℃  
●表面が滑りづらくしっかり掴める形状で作業性に優れています。  
●左右どちらでもご使用いただけます。



⑭ エステー モデルローブ 熱ブロック手袋 業務用 (シリコン・片手1枚)

8-0678-1401	¥2,000
-------------	--------

全長:330  
手のひら周り:280  
耐熱温度:220℃  
材質:シリコン樹脂  
●作業性の良い5本指タイプ。  
●防水なので熱湯にも使え、汚れたら洗えます。  
●左右兼用で、軍手のままはめられる大きめのフリーサイズです。



⑮ シリコン オープンミトン (片手1枚) (DOC-40) ¥2,250

8-0678-1501	¥2,250
-------------	--------

全長:250  
耐熱温度:-20℃~200℃  
●油脂、洗剤などが染み込まないので、汚れがなく、洗浄も簡単です。



⑯ シリコン オープンミトン ロングサイズ (片手1枚) (DOC-59) ¥4,000

8-0678-1601	¥4,000
-------------	--------

全長:350  
耐熱温度:-20℃~200℃  
●冷凍物はくっつかず冷凍倉庫等でも威力を発揮します。

衛生的で、洗浄も簡単、耐熱、耐久性も抜群です!



⑰ シリコン ミトン 0002-601 (片手1枚) (DMT-04) ¥3,000

8-0678-1701	レッド
8-0678-1702	シルバー

全長:285

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オープン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ピビンパコンロ

シンク・シンク周り用品

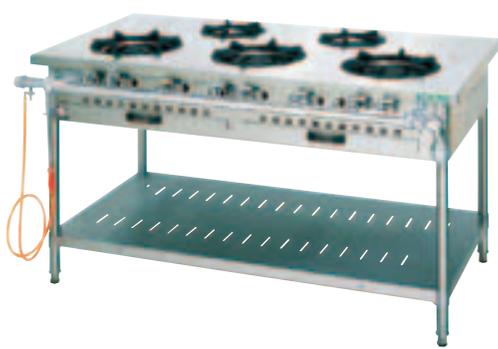
作業台・キッチン収納

料理道具 調理小物 調理機械 厨房機器 設備 サービス 喫茶用品 軽食 製菓用品 フロン 洗濯用 清掃用品 長靴白衣 消耗品 バンケット ウェア フラット ウェア テーブル ウェア 卓上備品 料理演出用品 グリンス 食器 ホテル 旅館用品 テーブル 椅子 サイン 店舗備品

※このページのガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

**STANDARD SERIES** スタンダードシリーズ

●パイロット点火(点火棒使用)



**1 ガステーブル** **スタンダードシリーズ**  
S-TGT-150  
<DTC-35> ¥181,000  
8-0679-0101 LPガス  
8-0679-0102 都市ガス  
1,500×600×H800  
トップバーナー:φ180×3、φ125×2  
ガス消費量:LP 38.4kw/13A 51.2kw  
ガス接続口:25A



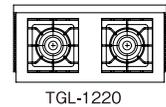
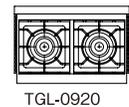
**2 ガステーブル** **スタンダードシリーズ**  
S-TGT-90  
<DTC-36> ¥119,000  
8-0679-0201 LPガス  
8-0679-0202 都市ガス  
900×600×H800  
トップバーナー:φ180×2、φ125×1  
ガス消費量:LP 23.7kw/13A 32.0kw  
ガス接続口:25A



**3 パワークック**  
ガステーブル  
(自動点火)MGTX-096E  
<DTC-66> ¥153,000  
8-0679-0301 LPガス  
8-0679-0302 都市ガス  
900×600×H1,000  
ガス消費量:LPガス 28.5kW(2.04kg/h)  
都市ガス 31.5kW(27,000kcal/h)  
ガス接続口:LPガス 20A  
都市ガス 20A



**4 パワークック**  
ガススープレンジ RGS-066D  
<DLV-C9> ¥114,000  
8-0679-0401 LPガス  
8-0679-0402 都市ガス  
600×600×H1,000  
ガス消費量:LPガス 14.0kW(1.00kg/h)  
都市ガス14.5kW(12,500kcal/h)  
ガス接続口:LPガス 20A  
都市ガス 20A  
質量:57kg  
●強火からトロ火まで火力調整が自由自在。  
●バックガードとサイドガード(取外し可能)がついて安全で熱効果にも優れています。



**5 プラスワンシリーズ スープレンジ** <DSC-30> ¥122,000

型 式	LPガス		都市ガス		サイズ	バーナー数	ガス消費量		ガス接続口	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
TGL-0610	8-0679-0501 ¥122,000	8-0679-0502 ¥122,000	8-0679-0503 ¥182,000	8-0679-0504 ¥182,000	600×600×H450 (H950)	1	15.1kW	17.4kW		
TGL-0920	8-0679-0505 ¥183,000	8-0679-0506 ¥183,000			900×600×H450 (H950)	2	30.3kW	34.9kW	25A	25A
TGL-1220					1,200×600×H450 (H950)	2	30.3kW	34.9kW		

●バーナー:φ190二重バーナー  
●バックガード高さ:500mm・サイドガード高さ:350mm 取り外し可能  
●マッチ点火式



TGP-120

**6 ガス スープレンジ** <DSC-11> ¥79,000

型 式	LPガス		都市ガス		サイズ	バーナー数	ガス消費量		ガス接続口	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
TGP-60	8-0679-0601 ¥79,000	8-0679-0602 ¥79,000	8-0679-0603 ¥106,000	8-0679-0604 ¥106,000	600×600×H450	1	18.1kw	18.6kw		
TGP-90	8-0679-0605 ¥120,000	8-0679-0606 ¥120,000			900×600×H450	2	36.3kw	37.2kw	25A	25A
TGP-120					1,200×600×H450	2	36.3kw	37.2kw		

●マッチ点火式



7 CR-55



8 VCR-100

**7 ガス 中華レンジ** <DLV-66> ¥178,000

型 式	LPガス		都市ガス		サイズ(mm)	バーナー数	ガス消費量		ガス接続口	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
CR-55	8-0679-0701 ¥178,000	8-0679-0702 ¥178,000	8-0679-0703 ¥238,000	8-0679-0704 ¥238,000	550×750×H750(H1,050)	1	22.3kw	23.3kw	25A	25A
CR-100					1,000×750×H750(H1,050)	2	44.7kw	46.5kw		

能力:イタメ用内径φ300ミツバーナーφ200  
●パイロット点火

**8 ガス 中華レンジ(内部炎口式)** <DLV-67> ¥188,000

型 式	LPガス		都市ガス		サイズ(mm)	バーナー数	ガス消費量		ガス接続口	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
VCR-55	8-0679-0801 ¥188,000	8-0679-0802 ¥188,000	8-0679-0803 ¥298,000	8-0679-0804 ¥298,000	550×750×H750(H1,050)	1	22.3kw	23.3kw	25A	25A
VCR-100					1,000×750×H750(H1,050)	2	44.6kw	46.6kw		

能力:内部炎口バーナー  
●パイロット点火  
※都市ガスを御注文の際は、ガス種を御指定ください

大・小2種のバーナーにより選べる火力〈親子コンロ〉

★大型2重バーナー (8,000kcal/h)

- 内輪3,100kcal/h
- 外輪4,900kcal/h (単独使用可)

小型バーナー (4,500kcal/h)

- 大型2重バーナーは強火力。中華料理や炒め物などを一気にスピード調理。
- 小型バーナーは普通の煮炊きから、トロ火料理や保温等に効率よく使用できます。
- 業界きっての強火力。大・小2種のバーナーにより、あらゆる料理に使用できるオールマイティー型。
- 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。
- 五徳、シル受け、バーナーの取り外しが簡単で、清掃もしやすく衛生的。



① ガステーブルコンロ親子 (自動点火)  
一口コンロM-201C  
〈DKV-23〉 価格 ¥29,800  
8-0680-0101 LPガス  
8-0680-0102 13A  
280×420×H192



② ガステーブルコンロ親子 (自動点火)  
一口コンロM-211C  
〈DKV-20〉 価格 ¥44,000  
8-0680-0201 LPガス  
8-0680-0202 13A  
350×420×H192



③ ガステーブルコンロ親子 (自動点火)  
二口コンロM-212C  
〈DKV-18〉 価格 ¥55,000  
8-0680-0301 LPガス  
8-0680-0302 13A  
595×420×H192



④ ガステーブルコンロ親子 (自動点火)  
二口コンロM-222C  
〈DKV-75〉 価格 ¥62,000  
8-0680-0401 LPガス  
8-0680-0402 13A  
680×420×H192



⑤ ガステーブルコンロ親子 (自動点火)  
三口コンロM-213C  
〈DKV-22〉 価格 ¥82,000  
8-0680-0501 LPガス  
8-0680-0502 13A  
770×570×H192



⑥ ガステーブルコンロ親子 (自動点火)  
三口コンロM-223C  
〈DKV-21〉 価格 ¥97,000  
8-0680-0601 LPガス  
8-0680-0602 13A  
840×570×H192

■仕様

型 式	ガス消費量 kW		ガス接続口 (mm)		バーナー数
	LPガス (kg/h)	13A (kcal/h)	LPG	13A	
M-201C	5.23 (0.38)	5.23 (4,500)	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口	小1
M-211C	9.30 (0.67)	9.30 (8,000)			大1
M-212C	14.5 (1.04)	14.5 (12,500)	15A	15A	大1・小1
M-222C	18.6 (1.33)	18.6 (16,000)			大2
M-213C	19.8 (1.42)	19.8 (17,000)			大1・小2
M-223C	23.8 (1.71)	23.8 (20,500)			大2・小1

※ガス接続口15Aの機種は取付工事が必要です。安全の為、取付は、専門業者にご依頼ください。

3口から7口までもある多目的コンロ、一人前ずつの調理には特に重宝。

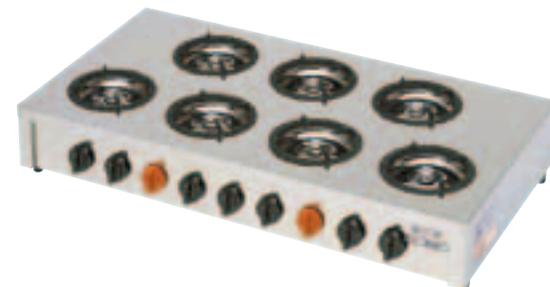
お客さまのニーズが多様化され、飲食店もメニューの多品種・少量化が求められています。そこで活躍するのが、目的に合わせて選べる豊富な機種とクイックサービスで対応できる強火力なコンパクトタイプの飯城です。



⑦ 飯城 (マッチ点火) M-603C  
〈DHV-14〉 価格 ¥46,000  
8-0680-0701 LPガス  
8-0680-0702 13A  
700×270×H160



⑧ 飯城 (マッチ点火) M-605C  
〈DHV-15〉 価格 ¥68,000  
8-0680-0801 LPガス  
8-0680-0802 13A  
700×490×H160



⑨ 飯城 (マッチ点火) M-607C  
〈DHV-16〉 価格 ¥94,000  
8-0680-0901 LPガス  
8-0680-0902 13A  
920×490×H160

飯城

- 独立混合管方式のバーナーを使用、完全燃焼が得られ、熱効率も良く経済的。
- バーナー頭部を傘で覆い、炎孔の目詰まりを防止。煮こぼれの多い浅い鍋でも安心。
- 種火点火方式で簡単、確実な着火。
- 独自の丸形汁受け、こぼれ汁やゴミをシャットアウト。掃除も簡単で衛生的。
- そば、うどん店、小料理店、居酒屋、喫茶スナックなどに最適です。

■仕様

型 式	ガス消費量 kW		ガス接続口 (mm)	
	LPガス (kg/h)	13A (kcal/h)	LPG	13A
M-603C	5.93 (0.43)	5.93 (5,100)	15A	15A
M-605C	9.88 (0.71)	9.88 (8,500)		
M-607C	13.8 (0.98)	13.8 (11,900)		

※ガス接続口15Aの機種は取付工事が必要です。安全の為、取付は、専門業者にご依頼ください。

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オープン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ピビンパコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納