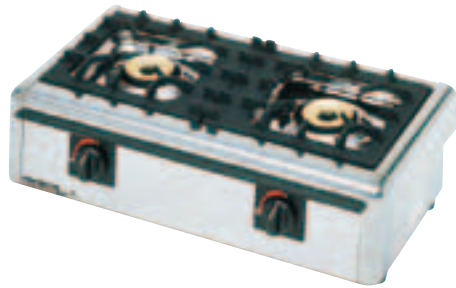


調理メニューに合わせて、強火で一気に、トロ火でじっくり

ニュー飯城

- 3,500kcal/hの強火バーナーを使用。調理時間をグリーンとスピードアップ。さらに無公害、完全燃焼方式なので安全。
- 全面五徳を採用し、鍋の移動もスムーズで、しかもトップを広く使えます。
- 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、バーナーの取り外しが簡単で、掃除もしやすく衛生的。
- 喫茶・スナック・パブ・小料理店などに最適です。



① ニュー飯城(自動点火)
M-822E <DHV-12> ¥39,600
8-0681-0101 LPガス
8-0681-0102 13A
600×320×H189



② ニュー飯城(自動点火)
M-823E <DHV-13> ¥56,100
8-0681-0201 LPガス
8-0681-0202 13A
780×350×H189



③ ニュー飯城(自動点火)
M-825C <DHV-03> ¥86,000
8-0681-0301 LPガス
8-0681-0302 13A
780×540×H189

■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-822E	6.98(0.50)	8.14(7,000)	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口
M-823E	10.5(0.75)	12.2(10,500)		
M-825C	17.4(1.25)	20.4(17,500)	15A	15A

※ガス接続口15Aと表示のある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。

コンパクトなボディに高カロリーバーナーを搭載した卓上型コンロです。

1.コンパクトで高カロリー

最大9,000kcal/hの高カロリーを採用したハイカロリータイプの卓上コンロです。バーナーへの点火にはコックをひねるだけの自動点火方式を採用しています。

2.火力調節も手軽に

2重バーナーのガスコックには強火、とろ火、内輪強火、内輪とろ火、消火の5つの火力に調節できます。各ポジションにはクリック(軽いひっかかり)が設けられていますので手軽にコントロールできます。



約3週間

④ ガス式テーブルコンロ
FGTC30-45
<DKV-52> ¥46,000
8-0681-0401 LPガス
8-0681-0402 都市ガス
300×450×H200



約3週間

⑤ ガス式テーブルコンロ
FGTC45-45
<DKV-53> ¥64,000
8-0681-0501 LPガス
8-0681-0502 都市ガス
450×450×H200



■仕様

型 式	バーナー数		総合ガス消費熱量				ガス接続（mm）		製品質量 （kg）
			LPガス		都市ガス				
	1重	2重	kg/h	kW	kcal/h	kW	LPガス	都市ガス	
FGTC30-45	1		0.33	4.60	4,500	5.23	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口	15.0
FGTC45-45		1	0.85	11.9	12,000	14.0		20.0	
FGTC60-45	2		0.66	9.21	9,000	10.5		28.0	

約3週間

⑥ ガス式テーブルコンロ
FGTC60-45
<DKV-54> ¥72,000
8-0681-0601 LPガス
8-0681-0602 都市ガス
600×450×H200



⑦ ガッツNo.2 ガステーブル(2連)
SK-2 <DKV-94> ¥42,000
8-0681-0701 LPガス
8-0681-0702 12・13A
542×275×H118
仕様:圧電式ステンレスヘアライン仕上
消費量:LPG 6.72kw(0.48kg/h)
13A 7.44kw(6,400kcal/h)
接続口:φ9.5mmゴム管
質量:6.5kg



⑧ ガッツNo.3 ガステーブル(3連)
SK-3 <DKV-95> ¥55,000
8-0681-0801 LPガス
8-0681-0802 12・13A
738×275×H118
仕様:圧電式ステンレスヘアライン仕上
消費量:LPG 10.10kw(0.72kg/h)
13A 11.10kw(9,500kcal/h)
接続口:φ9.5mmゴム管
質量:8.9kg



⑨ ガッツ ガステーブルスペース
SK-5 <DKV-96> ¥42,000
8-0681-0901 LPガス
8-0681-0902 12・13A
205×547×H118
仕様:圧電式ステンレスヘアライン仕上
消費量:LPG 6.72kw(0.48kg/h)
13A 7.44kw(6,400kcal/h)
接続口:φ9.5mmゴム管
質量:6.8kg

※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。

POWER COOKER SERIES 操作性の高さを象徴するシンプルでなおかつ力強いフォルムの業務用ガステーブル。
パワークッカーシリーズ 強力バーナーを装備し、どんな料理にも対応できる幅広さが魅力です。



ガステーブルコンロ用 兼用レンジ

① S-1220(1連、2重、受皿付き)
〈DKV-26〉 ¥48,000

8-0682-0101 LPガス
8-0682-0102 12・13A
320×450×H158
バーナー：外径φ170mm 種火付
ごとく：口径320mm
鋳物ホーロー仕上(別梱包)
ゴム管：LPG9.5mm 都市ガス13mm
消費量：LPG7.95kW (0.57kg/h)



② S-2220(2連、2重、受皿付き)
〈DKV-27〉 ¥87,000

8-0682-0201 LPガス
8-0682-0202 12・13A
700×450×H158
バーナー：外径φ170mm×2ヶ 種火付
ごとく：口径320mm×2ヶ
鋳物ホーロー仕上(別梱包)
ゴム管：LPG9.5mm 都市ガス13mm
消費量：LPG15.9kW (1.14kg/h)



③ S-2228(2連、2重、受皿付き)
〈DKV-28〉 ¥88,000

8-0682-0301 LPガス
8-0682-0302 12・13A
700×450×H158
バーナー：外径φ170mm×2ヶ 種火付
ごとく：コンロ用・中華用/口径320mm
鍋当たりφ245mm
鋳物ホーロー仕上ごとく2ヶ付き(別梱包)
ゴム管：LPG9.5mm 都市ガス13mm
消費量：LPG15.9kW (1.14kg/h)



④ 中華レンジ S-1225
(1連、2重、受皿付き)
〈DKV-29〉 ¥49,000

8-0682-0401 LPガス
8-0682-0402 12・13A
320×450×H158
バーナー：外径φ170mm 種火付
ごとく：口径320mm 鍋当たりφ245mm
鋳物ホーロー仕上(別梱包)
ゴム管：LPG9.5mm 都市ガス13mm
消費量：LPG7.95kW (0.57kg/h)



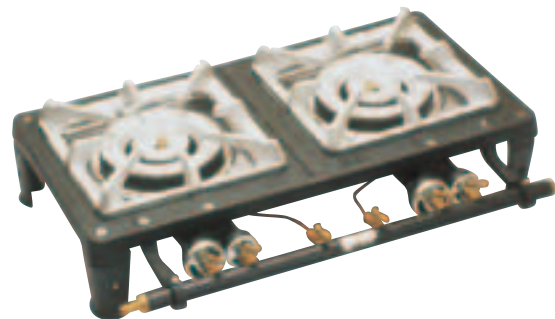
⑤ 中華レンジ S-2225
(2連、2重、受皿付き)
〈DKV-30〉 ¥89,000

8-0682-0501 LPガス
8-0682-0502 12・13A
700×450×H158
バーナー：外径φ170mm×2ヶ 種火付
ごとく：口径320mm×2ヶ 鍋当たりφ245mm×2ヶ
鋳物ホーロー仕上 ごとく2ヶ付き(別梱包)
ゴム管：LPG9.5mm 都市ガス13mm
消費量：LPG15.9kW (1.14kg/h)



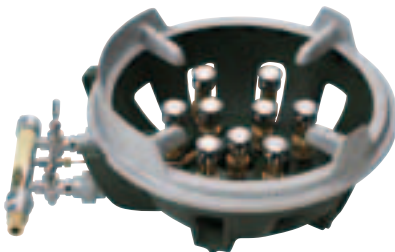
⑥ テーブルコンロ MD-701
(1連・マッチ点火)
〈DKV-45〉 ¥23,000

8-0682-0601 LPガス
8-0682-0602 12・13A
280×300×H150
消費量：LPG0.41kg/h
都市ガス5,100kcal/h
接続口：LPGφ9.5mm
都市ガスφ9.5mmゴム管
パイロット付き
●単独使用ができる2重バーナー



⑦ テーブルコンロ MD-702
(2連・マッチ点火)
〈DKV-46〉 ¥42,000

8-0682-0701 LPガス
8-0682-0702 12・13A
560×300×H150
消費量：LPG0.82kg/h
都市ガス10,200kcal/h
接続口：LPGφ9.5mm
都市ガスφ13mmゴム管
パイロット付き
●単独使用ができる2重バーナー



⑧ つくしコンロ KC-91H(パイロット付)
〈DKV-90〉 ¥80,300

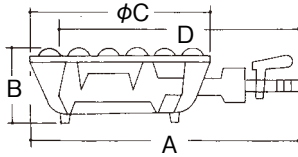
8-0682-0801 LPガス
8-0682-0802 12・13A
バーナー：φ200×455×H120
下枠：φ390×H195



⑨ つくしコンロ KC-91S(パイロット付)
〈DKV-89〉 ¥67,100

8-0682-0901 LPガス
8-0682-0902 12・13A
バーナー：φ200×455×H120
下枠：φ390×H195

型 式	外形寸法(mm)				ガス消費量		ガス接続口	
	A	B	C	D	LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)
KC-91H	485	195	390	455	1.04	12,500	強化ホースジョイント	
KC-91S	485	195	390	455	0.72	8,700	1/2	



KC-91H-91S

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

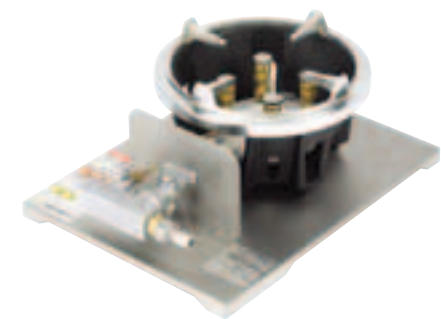
釜めし・ビビンバコンロ

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
鉄板焼用品
製菓用品
フコ
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケツ
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

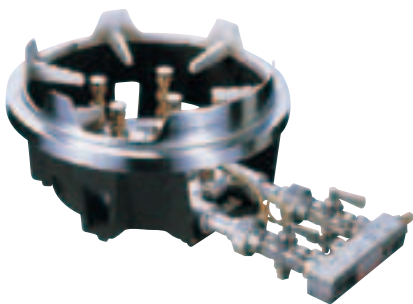
※このページのガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



1 スーパージャンボバーナー
MG-4B 型 (鉄板固定タイプ)
〈DBC-54〉 ㊦ ¥23,000

8-0683-0101 LPガス
8-0683-0102 13A

ベース鉄板:300×400
バーナー:φ125×313×H91
下枠:φ249×H139



2 スーパージャンボバーナー
MG-9 型
〈DBC-02〉 ㊦ ¥35,000

8-0683-0201 LPガス
8-0683-0202 13A

バーナー:φ202×416×H103
下枠:φ335×H174



3 スーパージャンボバーナー
MG-12 型
〈DBC-03〉 ㊦ ¥44,000

8-0683-0301 LPガス
8-0683-0302 13A

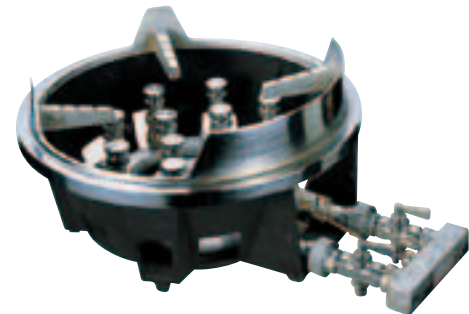
バーナー:φ254×472×H103
下枠:φ395×H183



4 スーパージャンボバーナー
MG-9 型ジャンボ
〈DBC-04〉 ㊦ ¥51,000

8-0683-0401 LPガス
8-0683-0402 13A

バーナー:φ202×416×H111
下枠:φ364×H201



5 スーパージャンボバーナー
MG-12 型ジャンボ
〈DBC-05〉 ㊦ ¥60,000

8-0683-0501 LPガス
8-0683-0502 13A

バーナー:φ254×472×H111
下枠:φ424×H219



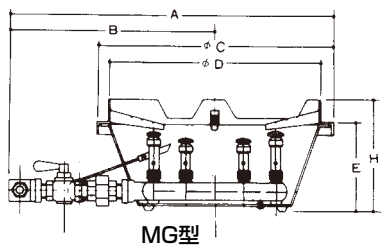
6 スーパージャンボバーナー
用平五徳 〈DBC-06〉 ㊦

8-0683-0601 MG- 9型用 ¥5,180
8-0683-0602 MG-12型用 ¥6,050
8-0683-0603 MG- 9型ジャンボ用 ¥5,620
8-0683-0604 MG-12型ジャンボ用 ¥6,480



7 スーパージャンボバーナー用
中華五徳 〈DBC-65〉 ㊦

8-0683-0701 MG- 9型用 ¥5,190
8-0683-0702 MG-12型用 ¥6,040
8-0683-0703 MG- 9型ジャンボ用 ¥5,630
8-0683-0704 MG-12型ジャンボ用 ¥6,480



MG型

●スーパージャンボガスバーナー

型 式	外形寸法 (mm)						ガス消費量 kW		ガス接続口	
	A	B	C	D	E	H	LPガス (kg/h)	13A (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)
MG-4B	375	250	249	210	119	170	5.23 (0.38)	5.23 (4,500)	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口
MG-9	483	315	335	292	128	174	11.6 (0.83)	11.6 (10,000)		
MG-12	543	345	395	350	129	183	15.7 (1.13)	15.7 (13,500)		
MG-9J	497	315	364	320	155	201	17.4 (1.25)	17.4 (15,000)	15A	15A
MG-12J	557	345	424	379	155	219	23.3 (1.67)	23.3 (20,000)		

※ガス接続口 15Aと表示のある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。



8 ファイヤースクリーン
バーナー MG-240C
〈DBC-57〉 ㊦ ¥17,000

8-0683-0801 LPガス
8-0683-0802 13A

バーナー:φ100×390×H75
下枠:φ284×H158



9 ファイヤースクリーン
バーナー MG-250B
〈DBC-07〉 ㊦ ¥22,000

8-0683-0901 LPガス
8-0683-0902 13A

バーナー:φ125×415×H75
下枠:φ310×H137

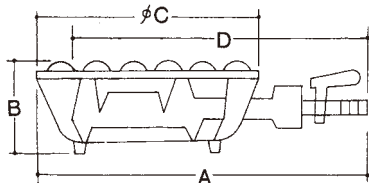
10 ファイヤースクリーンバーナー 〈DBC-08〉 ㊦ ㊧

	LPガス	13A	サイズ (mm)	
MG-260B	8-0683-1001	8-0683-1002	バーナー:φ168×449×H75 下 枠:φ357×H161	¥30,000
MG-270B	8-0683-1003	8-0683-1004	バーナー:φ180×460×H75 下 枠:φ368×H165	¥34,000
MG-280B	8-0683-1005	8-0683-1006	バーナー:φ200×490×H75 下 枠:φ385×H170	¥40,000
MG-290B	8-0683-1007	8-0683-1008	バーナー:φ230×520×H75 下 枠:φ416×H175	¥47,000

●ファイヤースクリーンバーナー

型 式	外形寸法 (mm)						ガス消費量 kW		ガス接続口	
	A	B	C	D	E	H	LPガス (kg/h)	13A (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)
MG-240C	475	330	290	250	115	158	6.74 (0.48)	6.74 (5,800)	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口
MG-250B	505	350	310	275	115	148	9.30 (0.67)	9.30 (8,000)		
MG-260B	544	365	357	315	115	160	12.2 (0.88)	12.2 (10,500)		
MG-270B	554	370	368	330	115	165	15.7 (1.13)	15.7 (13,500)	15A	15A
MG-280B	583	390	385	350	115	170	19.8 (1.42)	19.8 (17,000)		
MG-290B	614	405	416	380	115	175	23.3 (1.67)	23.3 (20,000)		

※ガス接続口 15Aと表示のある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。



※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。



① 鋳物コンロ DEJ-10(常用)
〈DBC-61〉**回** ¥7,500

8-0684-0101 LPガス
8-0684-0102 12A・13A

バーナー:φ160×315×H80
下枠:φ230×H100
寸胴鍋の使用範囲:20cmまで



② 鋳物コンロ DEJ-14(中型)
〈DBC-62〉**回** ¥9,800

8-0684-0201 LPガス
8-0684-0202 12A・13A

バーナー:φ200×370×H90
下枠:φ270×H105
寸胴鍋の使用範囲:26cmまで



③ 鋳物コンロ DE-21J(二重)
LPガス 〈DBC-66〉 **回**

8-0684-0301 パイロット付 ¥20,500
8-0684-0302 パイロットなし ¥17,500

バーナー:φ240×430×H110
下枠:φ325×H130
寸胴鍋の使用範囲:33cmまで



④ 鋳物コンロ DE-21J(二重)
12・13A 〈DBC-67〉 **回**

8-0684-0401 パイロット付 ¥20,500
8-0684-0402 パイロットなし ¥17,500

バーナー:φ240×430×H110
下枠:φ325×H130
寸胴鍋の使用範囲:33cmまで



⑤ 鋳物コンロ DE-30n(三重)
〈DBC-63〉**回**

	パイロット付	パイロット無
LPガス	8-0684-0501	8-0684-0502
13A	8-0684-0503	8-0684-0504
	¥32,000	¥29,000

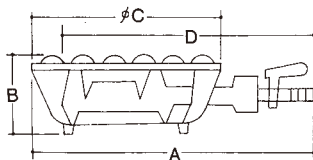
バーナー:φ300×585×H130
下枠:φ440×H160
寸胴鍋の使用範囲:40cmまで



⑥ 4連コンロ 〈DKV-91〉**回**

8-0684-0601 KP-41 LPガス ¥53,000
8-0684-0602 KT-41 12・13A ¥53,000

バーナー:φ340×660×H115
下枠:φ528×H169



⑦ 業務用ガスコンロ 〈DCV-01〉 **回**

	LPガス	13A
TOM-8000	8-0684-0701	8-0684-0702 ¥25,700
TOM-5000	8-0684-0703	8-0684-0704 ¥23,000

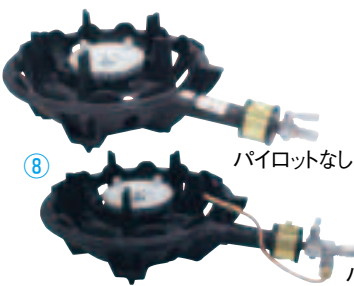
●熱効率45%を達成し省エネです。熱効率が高いので、CO₂ 削減に貢献できます。

■⑦仕様

型 式	外形寸法(mm)				ガス消費量		ガス接続口	
	A	B	C	D	LPガス(kw)	13A(kw)	LPガス(mm)	都市ガス(mm)
TOM-8000	510	169	320	444	8.37	9.30	φ9.5	φ13
TOM-5000	402	141	235	358	5.83	6.40	ゴム管口	ゴム管口

●鋳物バーナー ①～⑥

型 式	外形寸法 (mm)				ガス消費量		ガス接続口 (mm)	
	A	B	C	D	LPガス(kw)	都市ガス(kw)	LPガス	都市ガス
DEJ-10	360	100	230	315	2.25	2.25	φ9.5 ゴム管口	φ9.5 ゴム管口
DEJ-14SC	410	105	270	370	3.95	3.95		φ9.5 ゴム管口
DE-21J	500	130	325	430	6.92	6.92		φ13 ゴム管口
DE-30n	670	160	440	585	13.26	16.55	強化ホースジョイント1/2	
KP(KT)-41	750	169	528	660	18.00	22.20		



⑧ ハイカロリーコンロ(一重型) 〈DBC-55〉**回**

	LPガス	13A
MDX-108(パイロットなし)	8-0684-0801	8-0684-0802 ¥11,000
MDX-108P(パイロット付)	8-0684-0803	8-0684-0804 ¥14,000

※バーナーと下枠のセット販売のみにになります。



⑨ ハイカロリーコンロ(一重型) 〈DBC-56〉**回**

	LPガス	13A
MDX-148(パイロットなし)	8-0684-0901	8-0684-0902 ¥13,500
MDX-148P(パイロット付)	8-0684-0903	8-0684-0904 ¥16,500

※バーナーと下枠のセット販売のみにになります。



⑩ ハイカロリーコンロ(二重型)
MD-208P(パイロット付) **回** **回**
〈DBC-15〉 **回** ¥23,500

8-0684-1001 LPガス
8-0684-1002 12・13A

バーナー:φ250×470×H105
下枠:φ330×H130



⑪ ハイカロリーコンロ(三重型)
MD-308P(パイロット付) **回** **回**
〈DBC-16〉 **回** ¥51,000

8-0684-1101 LPガス
8-0684-1102 12・13A

バーナー:φ330×620×H140
下枠:φ450×H185

●鋳物バーナー

型 式	外形寸法(mm)				ガス消費量		ガス接続口(mm)		使用可能最大鍋径	
	A	B	C	D	LPガス(kw)	都市ガス(kw)	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
MDX-108	355	110	228	310	2.3	2.8	φ9.5 ゴム管口		φ20cm	φ22cm
MDX-108P										
MDX-148										
MDX-148P	400	134	266	345	3.48	4.0			φ24cm	φ26cm



⑫ ハイカロリー ショートコンロ(二重型)
MD-218P(パイロット付) **回** **回**
〈DBC-17〉 **回** ¥28,000

8-0684-1201 LPガス
8-0684-1202 12・13A

バーナー:φ250×370×H110
下枠:φ330×H130

●鋳物バーナー

型 式	外形寸法 (mm)				ガス消費量		ガス接続口	
	A	B	C	D	LPガス(kg/h)/kw	13A(kcal/h)/kw	LPガス(mm)	都市ガス(mm)
MD-218P	410	130	330	370	0.78/10.82	9,790/11.38	φ9.5	φ13
MD-318P	510	190	450	440	1.23/17.09	19,620/22.82	ゴム管口	ゴム管口



⑬ ハイカロリー
ショートコンロ(三重型)
MD-318P(パイロット付) **回** **回**
〈DBC-18〉 **回** ¥54,000

8-0684-1301 LPガス
8-0684-1302 12・13A

バーナー:φ330×440×H155
下枠:φ450×H190

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
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



① 鉄 ガスコンロ枠〈DKV-62〉

8-0685-0101 大 φ320×H90 ￥8,300
8-0685-0102 小 φ237×H50 ￥2,200

●ガスコンロの下枠のフチにのせて中華鍋用に使用します。

② ガス用ゴム管〈DGS-05〉

8-0685-0201 プロパンガス用(3分口)
1巻50m・オレンジ ￥32,000

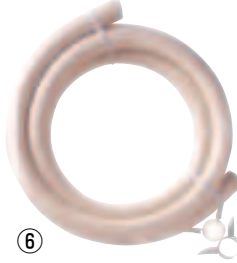
8-0685-0202 都市ガス用(3分口)
1巻30m・ベージュ ￥20,000

8-0685-0203 都市ガス用(4分口)
1巻20m・ベージュ ￥19,000

③ ホースバンド〈DHC-01〉

8-0685-0301 3分用 1袋10ヶ入 ￥760
8-0685-0302 4分用 1袋10ヶ入 ￥850

※御注文の際は1袋単位でお願いします。入数



④ LPガス用ゴムホース
カットホース(バンド付)

9.5mm 〈DHC-04〉
8-0685-0401 2m ￥1,800
8-0685-0402 3m ￥2,600

都市ガス用ソフトコード カットホース(バンド付)

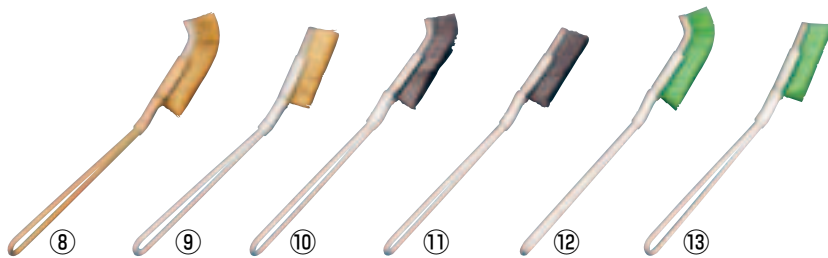
⑤ 9.5mm 〈DHC-02〉
8-0685-0501 2m ￥2,000
8-0685-0502 3m ￥2,900

⑥ 13mm
〈DHC-03〉 8-0685-0601 ￥3,000
2m

⑦ プラグ付ガスコード(都市ガス・LPガス兼用) 〈DGS-30〉

		器具のガス消費量	
0.5m	8-0685-0701	11.7kW以下	￥3,700
1m	8-0685-0702	9.7kW以下	￥4,000
2m	8-0685-0703	8.0kW以下	￥4,900
3m	8-0685-0704	6.9kW以下	￥5,800
5m	8-0685-0705	5.9kW以下	￥7,400

●ガス栓側ソケットが回転するので使いやすく、丈夫で安心です。
●ガス栓への接続を確認できる青線入り。



チャンネルブラシ

⑧ 真鍮チャンネル(曲)
230×70 〈GBL-06〉 8-0685-0801 ￥1,100

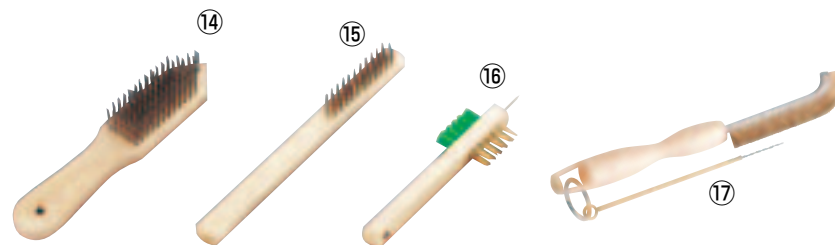
⑨ 真鍮チャンネル(直)
210×60 〈GBL-07〉 8-0685-0901 ￥940

⑩ ワイヤーチャンネル(曲)
230×70 〈GBL-04〉 8-0685-1001 ￥850

⑪ ワイヤーチャンネル(直)
210×60 〈GBL-05〉 8-0685-1101 ￥670

⑫ ナイロンチャンネル(曲)
230×70 〈GBL-08〉 8-0685-1201 ￥850

⑬ ナイロンチャンネル(直)
210×60 〈GBL-09〉 8-0685-1301 ￥750



⑭ 18-0 ワイヤーブラシ(大)
〈DBL-02〉 8-0685-1401 ￥420
238×45

⑮ 18-0 ワイヤーブラシ(小)
〈DBL-03〉 8-0685-1501 ￥260
260×20

⑯ ガスブラシ
〈DBL-01〉 8-0685-1601 ￥260
205×20

⑰ スチール ガス器具手入用
ブラシ No.401
〈DBL-10〉 8-0685-1701 ￥1,600
215×30



⑱ ニトムズ ステンレスシート

〈ASC-A4〉
8-0685-1801 30 M1020 300×900 ￥1,300
8-0685-1802 40 M1030 400×675 ￥1,300
8-0685-1803 ワイド M1040 500×900 ￥2,000

●ステンレス製で熱・油、水に強く、丈夫で長持ちします。

⑲ ニトムズ 抗菌透明シート M159

〈ASC-A6〉 8-0685-1901 ￥600
450×900
材質：ポリエステル
●シンクまわりの汚れ防止に。
●すじ塗り粘着加工なので、貼るときに空気が抜けやすくきれいに貼れます。





① イワタニ ガスマッチロング G-MA-LOR
〈DGS-36〉 8-0686-0101 ¥600
全長:283(使い捨て)



② イワタニ ガスマッチミニ G-MA-MOR
〈DGS-35〉 8-0686-0201 ¥350
全長:188(使い捨て)



③ イワタニ 2アクション式 ガスマッチ G-MA-DCR
〈DGS-24〉 8-0686-0301 ¥600
全長:233(使い捨て)



④ CRチャッカマン
〈DTY-20〉 8-0686-0401 ¥550
全長:235(ガス使い捨て)



⑤ CRチャッカマン ミニ
〈DTY-21〉 8-0686-0501 ¥330
全長:160(ガス使い捨て)



⑥ CRチャッカマン ターボ
〈DTY-22〉 8-0686-0601 ¥600
全長:235(ガス使い捨て)
●風に強いターボ式



⑦ でかマッチ ST-481
〈DMT-09〉 8-0686-0701 ¥500
全長:293(使い捨て)



⑧ 多目的ライター CRマイティマッチ
〈DMT-11〉 8-0686-0801 ¥500
全長:330(ガス使い捨て)
●押しボタンが硬くない
2アクションタイプの多目的ライターです。
※色のご指定はできません。



⑨ CR着火の鉄人 フルボディ 充填式
〈DTY-25〉 8-0686-0901 ¥400
全長:280(ガス充填式)
●色アソート



⑪ マイティーマッチ グリップ
〈DMI-07〉 8-0686-1101 ¥350
全長:294(ガス使い捨て)
●グリップ着火式
●吊り下げ用フック付
※色はアソートになります。
色のご指定はできません。



⑫ CR点火棒 ハンディフレイム
〈DTV-01〉 8-0686-1201 ¥200
全長:230(使い捨て)

⑬ CR点火棒 ハンディフレイム ロング
〈DTV-02〉 8-0686-1301 ¥200
全長:305(ガス使い捨て)
●色アソート

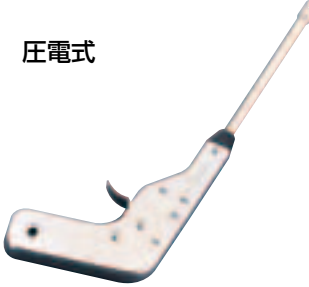
USB充電で繰り返し使用でき
経済的で環境に優しい着火器具



⑭ プラズマアークライター ミニ
〈DPR-01〉 8-0686-1401 ¥1,500
全長:125(放電式)
●USB充電式で200回ほど充電することができます。
●2~3時間ほどでフル充電になります。
●フル充電後は、約5秒の使用でおおよそ50回使用できます。
●USBケーブル付属。



⑮ 発電式圧電点火棒 アンタレス P336 赤
(ガスコンロ着火用・放電式)
〈DLD-01〉 8-0686-1501 ¥1,200
全長:240



⑯ スパークL
〈DSP-01〉 8-0686-1601 ¥1,600
全長285(圧電式)



⑰ ライター用ガスボンベ
〈DBV-03〉 8-0686-1701 ¥500
130g ●アダプター付

使い捨て電子ライターが
安全な着火装置に变身!



⑱ 変身カセットライター ニョイボウ ST-416CR
〈DLI-15〉 8-0686-1801 ¥480
35×20×H200
使用可能ライターサイズ
高さ:約80~83mm
幅:約23~25mm
厚み:約9~12mm
※使い捨て電子ライター専用
※使い捨て電子ライターは⑳を
ご使用ください。



⑲ ヤスリライター CR-ML17 入数
(3本入)
〈DLI-17〉 8-0686-1901 ¥300
24×11.8×H80.5
※色込です。単色指定はできません。



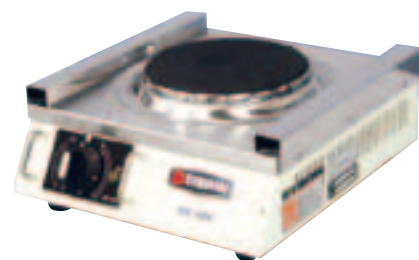
⑳ ヤスリライター CR-ML17 入数
(50本入)
〈DLI-16〉 8-0686-2001 ¥5,000
24×11.8×H80.5
※色込です。単色指定はできません。



㉑ CR電子ライター キーオ MX-DP36R 入数
(50本入)
〈DLI-18〉 8-0686-2101 ¥5,000
24×11×H83
※色込です。単色指定はできません。

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
長靴白衣
消耗品
ハンケツ
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

クッキングプレートは火力が強く、丈夫です。じっくりと煮込む調理や保温に最適です。



① 電気コンロ NE-50K   ￥30,000
270×300×H100
電源・消費電力:単相100V、1kW
温度調節:6段切換式



② 電気コンロ NE-100K   ￥35,000
370×300×H100
電源・消費電力:単相100V、1kW
温度調節:6段切換式



NK-2600



NK-4000

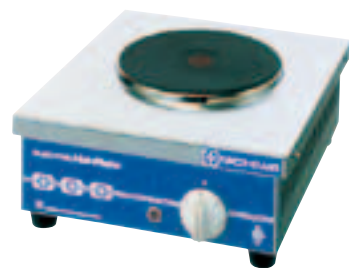
③ 電気コンロ   NK-2600 ￥120,000
350×400×H170
電源・消費電力:単相200V、2.6kW
温度調節:6段切換式 
    
 NK-4000 ￥160,000
450×500×H170
電源・消費電力:3相200V、4kW
温度調節:6段切換式



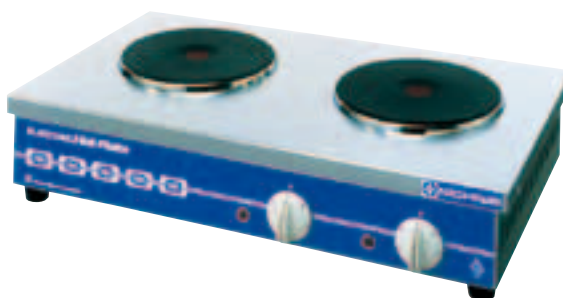
④ 電気コンロ THP-1   ￥36,000
270×300×H120
    



⑤ 電気コンロ THP-1W   ￥82,000
560×300×H120
    



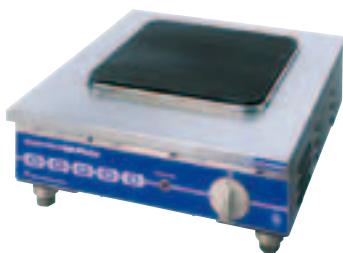
⑥ 電気コンロ THP-2   ￥51,000
300×340×H120
    



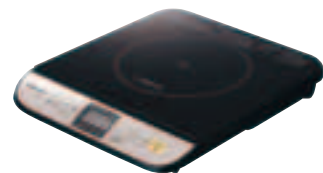
⑦ 電気コンロ THP-2W   ￥97,000
580×340×H120
    



⑧ 電気コンロ THP-3   ￥120,000
350×400×H170
    



⑨ 電気コンロ THP-4   ￥142,000
450×500×H170
    



⑩ 卓上タイプ電気ローレンジ   ELR-4 450×500×H250 ￥240,000
 ELR-5 600×600×H250 ￥275,000


■ ⑩仕様

型 式	ヒーター サイズ(mm)	電 気 単相200V	リード線2m ・プラグ付き	本体質量 (kg)
ELR-4	φ300	4kW	接地2P-30A	15.5
ELR-5	φ355	5kW	Ⓐ	20



強力・トロ火による煮込み。
保温に。

関連商品 卓上型IH調理器→P.2075



関連商品 卓上型カセットコンロ→P.2077

最新鋭の加熱方式「電磁誘導加熱方式」を採用した卓上加熱調理器です。
ハイパワー・ハイスピード調理を実現しました。



FIC 456003FG



FIC 906010G

NEW
① IHコンロ 200V メーカー直送 納
<DDV-27> 目

8-0688-0101	FIC 456003FG	¥365,000
8-0688-0102	FIC 456005FG	¥389,000
8-0688-0103	FIC 906006FG	¥650,000
8-0688-0104	FIC 906008FG	¥674,000
8-0688-0105	FIC 906010G	¥703,000
8-0688-0106	FIC 457503G	¥414,000
8-0688-0107	FIC 457505G	¥438,000
8-0688-0108	FIC 907506G	¥735,000
8-0688-0109	FIC 907508G	¥758,000
8-0688-0110	FIC 907510G	¥782,000

■仕様

型 式	外形寸法 (mm)			プレート寸法 (mm)		プレート数	電源ユニット			電源	総合消費電力 (50/60Hz)	手元開閉器容量	使用可能な鍋寸法 (mm)	本体質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行		2.5kW	3.0kW	5.0kW					
FIC456003FG	450	600	265	380	440	1		1		3相200V	3.0kW	20A	底径 φ120~φ260	27.0
FIC456005FG	450	600	265	380	440	1			1	3相200V	5.0kW	30A		27.0
FIC906006FG	900	600	265	380	440	2		2		3相200V	6.0kW	20A×2		52.0
FIC906008FG	900	600	265	380	440	2		1	1	3相200V	8.0kW	20A+30A		52.0
FIC906010G	900	600	265	380	440	2			2	3相200V	10.0kW	30A×2		56.0
FIC457503G	450	750	265	380	440	1		1		3相200V	3.0kW	20A		33.0
FIC457505G	450	750	265	380	440	1			1	3相200V	5.0kW	30A		33.0
FIC907506G	900	750	265	380	440	2		2		3相200V	6.0kW	20A×2		58.0
FIC907508G	900	750	265	380	440	2		1	1	3相200V	8.0kW	20A+30A		58.0
FIC907510G	900	750	265	380	440	2			2	3相200V	10.0kW	30A×2		58.0

※型式FGは背立なし、Gは背立付です

厨房はもうハイパワー電磁調理器が大活躍しています。

電磁調理器は火を使わずにハイパワーで加熱しますので調理も速く仕上がります。加熱パワーは無段階に調節できるためにデリケートな加熱もスムーズ。加熱効率90%で燃費はローコストで済みます。火を使わないため、火災や有毒な排気ガスがなく安全・クリーン・快適な厨房づくりが可能です。火力は火力調節ダイヤル (POWER CONTROL) を回すことによって無段階に自在に調節できます。本体はステンレス、調理プレートはセラミック製でハードな使用に耐え、錆にも強くいつまでも美しく清潔に使用できます。調理レパートリーも広い。保温をはじめ、料理の下ごしらえ、煮込み物、湯沸かし、フライ、炒め物など各種の加熱調理ができます。安全・クリーン。電気式で火もなく、室内の空気を汚染せず、安全でクリーンに使用できます。



メーカー直送 北海道 運賃別途 納 約2週間 200V
② 電磁調理器 ローレンジタイプ <DDV-02> 目
8-0688-0201 MIR-3L ¥507,000
8-0688-0202 MIR-5L ¥567,000
450×600×H650
%

メーカー直送 北海道 運賃別途 納 約2週間 200V
③ 電磁調理器 卓上タイプ <DDV-01> 目
8-0688-0301 MIR-3T ¥507,000
8-0688-0302 MIR-5T ¥567,000
450×600×H500
%

メーカー直送 北海道 運賃別途 納 約2週間 ★ 200V
④ 電磁調理器 2連卓上タイプ <DDV-03> 目
8-0688-0401 MIR-1033TA ¥ 893,000
8-0688-0402 MIR-1035TA ¥ 932,000
8-0688-0403 MIR-1055TA ¥1,033,000
900×600×H500
%

■②～④仕様

型 式	外形寸法 (mm)				電気容量 3相200V	加熱 出力	リード線2m・ プラグ付き	一次測定格 電流値 (A)	漏電ブレーカー容量 (30mA)			使用可能な 鍋寸法(mm)	本体質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック高さ					加熱ユニット				
									3kW用	5kW用	合計の場合		
MIR-3L	450	600	450	200	3.4KVA	3kW	接地3P-15A ㊦	10	3極:20A			底径 φ190～φ300	35
MIR-5L	450	600	450	200	5.6KVA	5kW	接地3P-20A ㊦	16		3極:30A			35
MIR-3T	450	600	300	200	3.4KVA	3kW	接地3P-15A ㊦	10	3極:20A				30
MIR-5T	450	600	300	200	5.6KVA	5kW	接地3P-20A ㊦	16		3極:30A			30
MIR-1033TA	900	600	300	200	3.4KVA×2	3kW×2	接地3P-15A㊦×2	10×2	3極:20A×2		3極:30A		55
MIR-1035TA	900	600	300	200	3.4KVA×1	3kW×1	接地3P-15A㊦×1	10×1	3極:20A×1				55
					5.6KVA×1	5kW×1	接地3P-20A㊦×1	16×1		3極:30A×1	3極:40A		
MIR-1055TA	900	600	300	200	5.6KVA×2	5kW×2	接地3P-20A㊦×2	16×2		3極:30A×2	3極:50A		55

◎漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。 ◎コンセントは加熱ユニット毎にご用意ください。

●オプション/サーミスターセンサー

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



① 電磁調理器 IHクレンジングコンロ 卓上型 MIH-02C

〈DDV-18〉 8-0689-0101 ￥130,000

300×450×H120
プレートサイズ：275×300

●炎が出ない電磁調理器は客席や厨房が暑くならず、快適に料理を楽しむことができ、すき焼きなどのメニューではお客様にも大好評。客席への持ち運びがしやすい薄型、軽量、コンパクト設計です。

※取り付けは専門業者に御依頼ください。

メーカー直送 全国 1～2日 200V

■①仕様

型 式	MIH-02C
電 源	単相200V 50/60Hz
消 費 電 力	2.05Kw
電 磁 ユ ニ ッ ト	2Kw
手元開閉器容量	15A
電源コード長さ	2m
質 量	10.5kg
付属品フィルター	1個

間口30cmの省スペースに5kWの強火力!!



② コンパクト IHコンロ DD50TAB

〈DDV-25〉 8-0689-0201 ￥310,000

300×600×H180
電源:3相200V

消費電力:5kW
トッププレート寸法:300×300

質量:14kg

- 通常運転(パワー運転)の場合0%～100%まで1%単位で調節ができます。
- 調理にあわせて3種類のプログラム設定ができます。
- 厨房に収まりやすいスリムな間口30cm。

メーカー直送 3～5日



③ IHマルチコンロ NIC23602

〈DML-03〉 8-0689-0301 ￥322,000

230×600×H300

電源:単相200V

総合消費電力:2.64Kw

電源ユニット:1.3Kw×2

定常時最大電流:15A

質量:19kg

プラグ形状:接地1P 250V 15A

- 必要な電気だけを使用する省エネ設計です。
- 多品種少量調理に最適です。
- プログラム調理と手動調理の両方が可能です。

メーカー直送 1～2日 200V



④ IH中華レンジ 卓上タイプ 〈DTY-26〉

8-0689-0401 TICR-605T ￥695,000

8-0689-0402 TICR-606T ￥710,000

付属品:TICR-605T/36cm中華鍋

TICR-606T/45cm中華鍋

- 電化厨房に最適。鍋中心部の加熱を強化し、少量調理も可能です。
- コイルの異常加熱保護機構や空焚き防止装置を装備、機械の故障を最小限にする安全機能を標準装備。

メーカー直送 全国 受約30日 200V

■仕様

型 式	外形寸法(mm)			プレート寸法(mm)	電源	消費電力	適用鍋寸法	質量(kg)
	間口	奥行	高さ					
TICR-605T	600	750	650	φ300	3相200V	5.0kW	φ360両手鍋	37.0
TICR-606T				φ335		6.0kW	φ450両手鍋	

関連商品 鉄中華鍋→P.405

⑤ ノーリツ テーブルコンロ(L)

〈DTC-62〉 ￥155,000

8-0689-0501 NLW2170ASST LPガス

8-0689-0502 NLW2170ASST 都市ガス

- 左バーナー高火力タイプ

⑦ ノーリツ テーブルコンロ(L)

〈DTC-60〉 ￥155,000

8-0689-0701 NLW2170ASKST LPガス

8-0689-0702 NLW2170ASKST 都市ガス

- 左バーナー高火力タイプ

⑥ ノーリツ テーブルコンロ(R)

〈DTC-63〉 ￥155,000

8-0689-0601 NLW2170ASST LPガス

8-0689-0602 NLW2170ASST 都市ガス

- 右バーナー高火力タイプ

⑧ ノーリツ テーブルコンロ(R)

〈DTC-61〉 ￥155,000

8-0689-0801 NLW2170ASKST LPガス

8-0689-0802 NLW2170ASKST 都市ガス

- 右バーナー高火力タイプ

⑤～⑧
外形寸法:595×478×H180(天板奥行寸法427)
グリル内寸法:258×323×H60
ガス消費量:LPガス/8.37kW(0.600kg/h)
13A/8.37kW(7,200kcal)
ガス接続口:φ9.5mmガス用ゴム管
質量:20kg
天板:ガラストップ

関連商品 卓上IH調理器(100V)→P.2075



⑤⑥ (ブラックガラストップ)

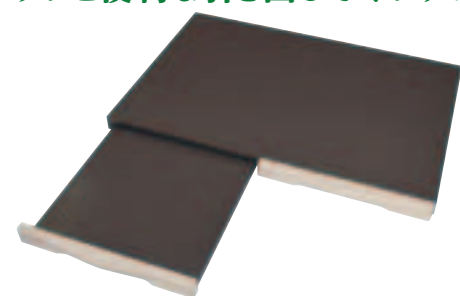


⑦⑧ (ブラチナシルバーガラストップ)

⑤～⑧ ノーリツテーブルコンロ

- オートグリル機能付き無水両面焼ワイドグリルです。
- 汚れがたまりやすい隙間を減らしたフラット仕上げで毎日のお手入れが簡単です。

サッと便利な引き出しでキッチンスペース倍増!



⑨ イワタニ レンジテーブル (ガステーブル専用) IR-100F

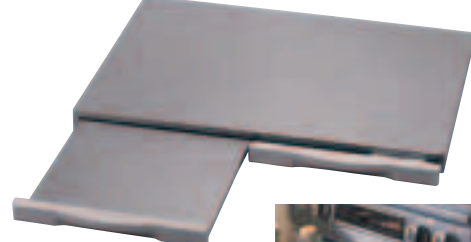
〈DTC-67〉 8-0689-0901 ￥7,500

590×427×H35

材質:フッ素鋼板

質量:約3.3kg

- 油污れが落ちやすいフッ素加工



⑩ イワタニ レンジテーブル (ガステーブル専用) IR-100E

〈DTC-68〉 8-0689-1001 ￥6,500

590×427×H35

材質:ガルバリウム鋼板

質量:3.3kg

- 丈夫でさびにくいガルバリウム鋼板



⑪ IHクッキングヒーター・カバー SK-IHC

〈DKB-01〉 8-0689-1101 ￥8,500

200×200×厚さ3mm

質量:約295g

材質:結晶化ガラス

耐熱温度:700℃

付属品:PP製ヘラ

- 敷くだけでIHトッププレートの汚れ・焦げつきを防ぎます。
- IHトッププレートのお手入れを軽減します。



⑫ IHマット ブラック/グレー

〈DMT-07〉

cm

8-0689-1201 21 φ210×厚さ1mm ￥1,400

8-0689-1202 25 φ250×厚さ1mm ￥1,700

- ヒーター部分のコゲつき・キズつきを防ぎます。
- 両面シリコンコートでマットが汚れてもふき取れるので、お手入れ簡単。



⑬ IHマット ラウンド (2枚入) 68812

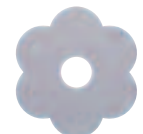
〈DMT-12〉 8-0689-1301 ￥1,200

φ215×厚さ0.5mm

⑭ IHマット スクエア (2枚入) 68813

〈DMT-13〉 8-0689-1401 ￥1,200

215×215×厚さ0.5mm



⑮ IHマット フラワー (2枚入) 68814

〈DMT-14〉 8-0689-1501 ￥1,200

215×200×厚さ0.5mm

- ⑬～⑮
耐熱温度:320℃
材質:ガラスファイバー(シリコン樹脂コート)
●IHトッププレートを汚れやキズから守ります。

Panasonic

チェストフリーザー
4面冷却&急凍機能付

大容量&コンパクト
冷凍ストッカー

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



メーカー直送 3~5日

① 急速冷却機 プラストチャー 100V QXF-005BC5

〈DBL-09〉 8-0690-0101 ￥1,260,000

700×700×H850
有効内容量:87ℓ
有効庫内寸法:600×380×H417
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:冷却時:845/858W 霜取時:512/512W
冷却性能:30℃→0℃(10分以内)
(周囲温度30℃ 無負荷の場合)
収納ホテルパン数:1/1×H65 5枚
付属品:芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)、
ホテルパン受け具2個、排水キット
質量:100kg
※ホテルパンは付属していません。
●急速冷却することにより、安全性の向上を図るだけでなく、食材のうまみや水分を逃さずに美味しさ・品質アップを図る調理機器です。



メーカー直送 全国 3~5日 運賃別途

② パナソニック チェストフリーザー SCR-RH36VA

〈ELI-H0〉 8-0690-0201 ￥341,000

1,262×695×H858
有効内容積:362ℓ
収容能力:冷凍食品 約199kg
有効庫内寸法:1,160×500×H688
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:98/100W(50/60Hz)
冷凍室の性能:5面冷却方式
付属品:バスケット2個、霜取用ヘラ1個、
盗難防止用力ギ
質量:55kg
※沖縄、離島は直送できません。



納 3~5日

③ パナソニック チェストフリーザー NR-FC23FB

〈ELI-H8〉 8-0690-0301 ￥210,000

852×655×H858
定格内容積:225ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:421/421kW・h/年
冷凍室の性能:スリースター
付属品:バスケット2個、霜取り板1個、カギ2個、
仕切り板1個
質量43kg

メーカー直送 全国 3~5日 運賃別途

④ 冷凍ストッカー フォーティワン BD-41

〈DLI-22〉 8-0690-0401 ￥45,000

495×315×H866
有効内容量:41ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:41/43W
冷却方式:直冷式
霜取方式:手動
付属品:霜取ヘラ×1
質量:22kg
●食品に合わせて7段階で温度コントロールができる温度調節つまみ付。
●霜取り用排水栓付。

Haier

冷凍室の性能「フォースター」とは冷凍室定格内容量100ℓ当たり4.5kg以上の食品を24時間以内に-18℃以下に凍結できる冷凍室をフォースター室としています。



納 3~5日

⑤ ハイアール チェスト式冷凍庫 JF-MNC319A(W)

〈ELI-I0〉 8-0690-0501 ￥115,000

1,055×745×H910
有効内容量:319ℓ
庫内寸法:925×530×H685(H435)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:95/95W
ランプ定格:10W
冷却方式:直冷式
霜取方式:手動
付属品:引っ掛け用バスケット×2、ヘラ×1
質量:50kg
●1℃単位の温度設定(マイコン式)により用途に合った利用が可能です。(-16~-24℃)
●庫内灯・急冷ボタン付
●お手入れに便利な排水キャップ・水抜き栓付。



納 3~5日

⑥ ハイアール チェスト式冷凍庫(直冷式) JF-NC205F(W)

〈ELI-F3〉 8-0690-0601 ￥80,000

940×565×H885
有効内容量:205ℓ
庫内寸法:798×385×H700
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:78/78W
冷却方式:直冷式
フリーザー性能:4スター
霜取方式:手動
付属品:引っ掛け用バスケット×2、ヘラ×1
質量:41kg
●庫内灯・冷却スイッチ付
●お手入れしやすい排水キャップ・水抜き栓付



納 3~5日

⑦ ハイアール チェスト式冷凍庫 JF-NC103F(W)

〈ELI-F4〉 8-0690-0701 ￥42,000

570×565×H885
有効内容量:103ℓ
庫内寸法:430×385×H700
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:60/60W
冷却方式:直冷式
フリーザー性能:4スター
霜取方式:手動
付属品:バスケット×1、ヘラ×1
質量:34kg
●移動に便利なキャスター付。
●お手入れしやすい排水キャップ・水抜き栓付。



メーカー直送 1~2日

⑧ アビテラックス 上開き直冷式冷凍庫 ACF-603C

〈ELI-G6〉 8-0690-0801 ￥29,000

405×575×H825
有効内容量:60ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:65/70W
冷却方式:直冷式
霜取方式:手動
付属品:バスケット×1、ヘラ×1、
キャスター×4(前後可動のみ)
質量:27kg
●急速冷凍機能付(瞬間冷凍ではありません)
●霜取り作業用水抜き栓付。
※庫内灯は、付属されていません。

Excellence エクセレンス



① エクセレンス 大型チェストフリーザー
MV-6464 <ELI-B3> 8-0691-0101 ¥260,000
1,560×705×H850



② エクセレンス 大型チェストフリーザー
MV-6362 <ELI-B0> 8-0691-0201 ¥220,000
1,260×705×H850



③ エクセレンス 大型チェストフリーザー
MV-6282 <ELI-B1> 8-0691-0301 ¥190,000
1,020×705×H850



④ エクセレンス チェスト型フリーザー
KF-066NF <ELI-D2> 8-0691-0401 ¥88,000
404×554×H850



⑤ エクセレンス チェスト型フリーザー
KF-100NF <ELI-D3> 8-0691-0501 ¥89,000
554×554×H850



⑥ エクセレンス 冷凍ストッカー
MA-6058SL <ELI-E1> 8-0691-0601 ¥88,000
405×554×H850

SHARP



⑦ シャープ 冷凍ストッカー
FC-S4D-W <EST-58> 8-0691-0701 ¥77,000
315×545×H843



⑧ シャープ 冷凍ストッカー
FC-S20D-W <EST-59> 8-0691-0801 ¥112,000
956×715×H829



⑨ シャープ 冷凍ストッカー
FC-S30D-W <EST-60> 8-0691-0901 ¥128,000
1,292×715×H829

■①～③仕様

型 式	MV-6464			MV-6362			MV-6282		
寸法(mm)	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ
内 寸	1,460	500	670(420)	1,160	500	670(420)	920	500	670(420)
外 装	ブリコートメタル銅板								
内 装	ブリコートメタル銅板								
電 源	単相 100V 50/60Hz								
定格消費電力(W)	130						110		
有効内容量(ℓ)	464			362			282		
冷却方式	直冷式(ノンフロン)								
温度調節	ダイヤル式(急速冷凍スイッチ付)								
性 能	-20℃(急冷時-27℃)								
質 量(kg)	78			65			50		
付 属 品	バスケット×1、霜取りヘラ×1								
そ の 他	庫内灯、かぎ付、急速冷凍スイッチ、温度上昇警告ランプ付、ドレイン付、庫内仕切板付								

■仕様

型 式	KF-066NF			KF-100NF		
寸法(mm)	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ
内 寸	290	440	510	440	440	510
外 装	銅板					
内 装	硬質アルミニウム					
電 源	単相 100V 50/60Hz					
定格消費電力	93/105W					
有効内容量	66 ℓ			100 ℓ		
冷却方式	直冷式（ノンフロン）					
温度調節	ダイヤル式					
性 能	-18℃～-22℃					
質 量	28kg			31kg		
付 属 品	バスケット×1、霜取りヘラ×1					
そ の 他	急速冷凍スイッチ、通電ランプ付					

■仕様

型 式	MA-6058SL		
寸法(mm)	幅	奥行	高さ
内 寸	290	440	455
外 装	銅板(蓋/ABS樹脂)		
内 装	硬質アルミニウム		
電 源	単相 100V 50/60Hz		
定格消費電力	70W/75W		
有効内容量	58 ℓ		
冷却方式	直冷式(ノンフロン)		
性 能	約-20℃(急冷時約-30℃)		
質 量	27kg		
付 属 品	霜取りヘラ×1		
そ の 他	温度調節ダイヤル、急速冷凍スイッチ、排水ドレイン、キャスター付		

■⑦～⑨仕様

型 式	FC-S4D-W			FC-S20D-W			FC-S30D-W		
寸法(mm)	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ
内 寸	210	440	477	542	484	596	878	484	596
電 源	単相 100V 50/60Hz								
定格消費電力(W)	49/49W			65/60W			70/65W		
有効内容量(ℓ)	44ℓ			200ℓ			300ℓ		
冷却方式	直冷式								
フリーザー性能	4スター			5面冷却方式 4スター					
質 量(kg)	23kg			43kg			53kg		
付 属 品	霜取ヘラ×1、排水栓×1			バスケット×1、霜取ヘラ×1、排水栓×1			バスケット×2、仕切り棚×1、霜取ヘラ×1、排水栓×1		
そ の 他	食品に合わせて7段階で温度コントロールができる温度調節つまみ付。 霜取り用排水栓付。			旬の味を長期間キープする急速冷凍。開閉が楽なグリップハンドル。暗い場所でも食材が探しやすいLED庫内灯付。 霜取り用排水栓付。					

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
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
フロン
洗浄用
ラック
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



DAIREI

-60℃



① **ダイレイ スーパーフリーザー**〈ELI-H9〉

8-0692-0101	DF-400e	1,564×694×H848	有効内容積:約368ℓ	¥580,000
8-0692-0102	DF-300e	1,264×694×H848	有効内容積:約284ℓ	¥500,000
8-0692-0103	DF-140e	723×694×H848	有効内容積:約133ℓ	¥380,000

- 無風式で食材が乾燥せず、そのうえ超低温-60℃だから食材の鮮度をしっかり保って、色も鮮やかに長期保存ができます。
- 時価で変動する仕入れコストの削減や繁忙時間を避けた計画的な仕込み・生産と売り時に応じた販売、人員の有効稼働などが可能です。
- 60℃保存は、食材の脂肪の酸化と乾燥を防ぎ、タンパク質の分解を抑えて鮮度を保つので、保存料や添加物を使用せずに、安心な食材・料理・商品の提供を助けます。
- 環境にも配慮したノンフロンタイプです。

■仕様

型 式	DF-400e			DF-300e			DF-140e		
寸法(mm)	幅	奥行	深さ	幅	奥行	深さ	幅	奥行	深さ
内 寸	1,401	440	640	1,101	440	640	560	440	640
外 装	高級仕上銅板白色アクリル樹脂焼付塗装								
断 熱 材	硬質発泡ポリウレタン80mm								
圧 縮 機	全密閉型								
凝 縮 機	パイプオンシート自然冷却式								
電 源	単相 100V 50/60Hz								
消費電力	360/422W			510/430W			357/425W		
性 能	-60±3℃								
質 量	81kg			74kg			54kg		
付 属 品	バスケット×3、鍵×2						バスケット×1、鍵×2		



-25℃

お手頃価格の高性能・高品質冷凍ストッカー！



② **ダイレイ チェストフリーザー**〈ELI-50〉

8-0692-0201	NPA-396	1,264×694×H848	有効内容積:365ℓ	¥250,000
8-0692-0202	NPA-506	1,560×694×H848	有効内容積:464ℓ	¥310,000

- 冷気が逃げにくい上扉式チェストなので経済的です。
- 食品の出し入れに便利な収納バスケット付。
- 冷凍ムラをなくす連続運転機能(SFスイッチ)。
- 使用冷媒(HFC)はオゾン破壊係数“ゼロ”。

■仕様

型 式		NPA-396			NPA-506		
寸 法(mm)	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	
内 形	1,160	500	670	1,460	500	670	
外 装	銅板アクリル樹脂焼付塗装						
断 熱 材	硬質発泡ポリウレタン						
電 源	100V 50/60Hz						
消費電力	150/141W			172/152W			
性 能	-25℃						
庫 内 灯	なし						
質 量	約55kg			約62kg			
付 属 品	バスケット×2 鍵×2			バスケット×3 鍵×2			

-50℃

超低温での各種食材の分別保存に最適。
食材管理にも優れた縦型フリーザー



③ **ダイレイ スーパーフリーザー SS-300**

〈ELI-G7〉 8-0692-0301 ¥560,000

657×710×H1,840

有効内容積:284ℓ

- 全仕切棚に配置された冷却パイプにより、各段の温度を一定に保ち、庫内温度を均一化。

-30℃

冷凍パン生地、中華食材などの分別保存、給食の検食保存にも最適な多目的フリーザー



④ **ダイレイ スーパーフリーザー SD-521**

〈ELI-B6〉 8-0692-0401 ¥520,000

749×800×H1,725

有効内容積:472ℓ

- スペースを取らずに個別管理ができる引き出し式。

■SD-521特長

- 新型警報システム装備/30秒以上のドア開放時、または庫内温度上昇の際、異常をランプとブザーで報知。
- 各棚ごとに強化プラスチック製の引き出し式収納庫を装備。
- コントロールパネルに温度計を装備。(デジタル式)
- 設置場所をとらないスリムでコンパクトな設計。



⑤ **ダイレイ スーパーフリーザー SD-137**

〈ELI-E4〉 8-0692-0501 ¥220,000

553×649×H855 有効内容積:100ℓ

■特長

- 新型警報システム装備/30秒以上のドア開放時、または庫内温度上昇の際、異常をランプとブザーで報知。
- 各棚ごとに強化プラスチック製の引き出し式収納庫を装備。
- コントロールパネルに温度計を装備。(デジタル式)
- 設置場所をとらないスリムでコンパクトな設計。

■仕様

型 式	SS-300			SD-521			SD-137			SD-318		
寸法(mm)	幅	奥行	深さ	幅	奥行	深さ	幅	奥行	深さ	幅	奥行	深さ
引き出し 上 段	417	371	155	280	510	138	350	360	135	417	371	155
内 寸 最下段	420	200	165	260	340	200	350	220	135	420	200	165
外 装	高級仕上銅板 白色アクリル樹脂焼付塗装											
内 装	硬 質 樹 脂											
引き出し数	8個			14個			4個			8個		
断 熱 材	発泡ポリウレタン											
電 源	単相100V 50/60Hz											
消費電力	512/510W			124/136W			75/77W			136/134W		
性 能	-45～-50℃			-30±3℃			-30℃±3			-30℃±3		
装 置	警報スイッチ			警報ブザー・ ディスプレイ点滅			連続運転スイッチ・運転スイッチ・ 温度調節スイッチ			連続運転スイッチ・ 運転スイッチ・警報ランプ		
質 量	約98kg			約99kg			42kg			91kg		
付 属 品	バスケット×8 鍵×2			バスケット×14 鍵×2			バスケット×4、 霜取用ヘラ×1			収納ボックス×8、 霜取用ヘラ×1、鍵×2		

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

Haier (ハイアール)

ヨーロッパで主流の「直冷式」を採用。
冷気を自然対流させて冷やすので、庫内の温度を一定に保ち、
素早く冷却できるうえに、無風なので、食品が乾燥しにくく、鮮度を保ちます。
全ての冷凍室は最高性能を示す「4スター」。素早く強力に冷凍します。
※「4スター」とは冷凍室有奥内容積100ℓあたり、4.5kg以上の食品を
24時間以内に-18℃以下まで冷凍する能力を備えたものだけに
表示されます。



① ハイアール 1ドア冷凍庫 (直冷式) JF-NU40G(S)

〈ELI-F9〉 8-0693-0101 ￥35,000

500×505×H540
有効内容量:38ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:70/70W
冷却方式:直冷式
フリーザー性能:4スター
霜取方式:手動
付属品:棚網×1、ヘラ×1、製氷皿×1、網かご×1
質量:24kg
●日本最小サイズのプライベート冷凍庫



② ハイアール 2ドア冷凍庫 JF-WND120A(W)

3~5日

〈ELI-H1〉 8-0693-0201 ￥82,000

634×625×H920
有効内容積:120ℓ/上段72ℓ(冷蔵に切替可能)
/下段48ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:80/80W
冷却方式:直冷式
フリーザー性能:4スター
霜取方式:手動
質量:40kg
●上段は冷凍・冷蔵モードをスイッチひとつで簡単に切り替え可能。
●上下間のニオイ移りが気にならない完全分室。
●上段は上開き、下段は引き出し式。
●移動に便利なキャスター付。



③ ハイアール 1ドア冷凍庫 JF-NU102B(W)

3~5日

〈ELI-H4〉 8-0693-0301 ￥50,000

500×550×H990
有効内容量:102ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:65W/65
冷却方式:直冷式
フリーザー性能:4スター
霜取方式:手動
質量:32kg
●前面タッチ式パネル搭載
●耐熱100℃のトップテーブル

④ アビテラックス 1ドア直冷式冷凍庫 ACF-110E

メーカー直送 1~2日

〈ELI-G3〉 8-0693-0401 ￥34,500

505×525×H850
有効内容量:100ℓ(食品収納スペース目安83ℓ)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:65W
冷却方式:直冷式
霜取方式:手動
付属品:製氷皿×1、ヘラ×1、
質量:32kg
●4段全てプラスチックBOX式(1・2・3段は同サイズ)
●電子レンジが置ける耐熱100℃のトップテーブル。
※庫内灯・通電ランプは付属されておりません。

Haier (ハイアール)



※「フォースター」とは
冷凍室定格内容量
100ℓ当たり4.5kg
以上の食品を24時
間以内に-18℃以
下に凍結できる冷
凍室をフォースター
室としています。

⑤ ハイアール 2ドア冷凍冷蔵庫 JR-NF148B(W)

〈ELI-H5〉 8-0693-0501 ￥59,000

502×598×H1,275
有効内容量:148ℓ(冷凍室54ℓ/冷蔵室94ℓ)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:電動機100/100W 電熱装置120/120W
冷却方式:ファン式
フリーザー性能:4スター※
質量:42kg
●整理しやすい取り出しやすい3段クリアケース
「区切り棚冷凍室」
●食品に合わせて高さを調整できるお手入れ簡単
ガラストレイ
●明るく見やすいLED庫内灯
●電子レンジが乗せられる「耐熱性能天板」



⑥ ハイアール 2ドア冷凍冷蔵庫 JR-N130A(W)

〈ELI-H7〉 8-0693-0601 ￥42,000

474×495×H1,128
有効内容量:130ℓ(冷凍室29ℓ/冷蔵室101ℓ)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:電動機70/70W 電熱装置4/4W
冷却方式:直冷式
フリーザー性能:4スター※
霜取方式:冷凍室/手動、冷蔵室/自動
付属品:ヘラ×1、製氷皿セット×1、
清掃棒×1、卵ケース×2
質量:29.0kg
●環境にやさしいノンフロン&省エネ設計
●お手入れが簡単なガラストレイ
●電子レンジが置ける耐熱100℃トップテーブル



⑦ アビテラックス 2ドア直冷式冷凍冷蔵庫 AR-100E

メーカー直送 1~2日

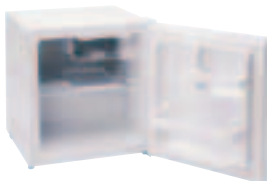
〈ELI-G4〉 8-0693-0701 ￥30,000

475×525×H850
有効内容量:96ℓ(冷凍室30ℓ/冷蔵室66ℓ)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:65W
冷却方式:直冷式
霜取方式:手動
付属品:製氷皿×1、ヘラ×1、
質量:26kg
●電子レンジが置ける耐熱100℃のトップ
テーブル。
●冬季スイッチ内蔵。

Haier



① ハイアール 1ドア冷蔵庫
JR-N40H(W)
〈ELI-H6〉 8-0694-0101 ¥26,000
474×450×H490
有効内容量:40ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:49/49W
冷却方式:直冷式
霜取方式:手動
付属品:製氷皿×1、ヘラ×1、露受皿×1
質量:16kg
●ドア内側は2ℓペットボトルが3本まで収納できます。



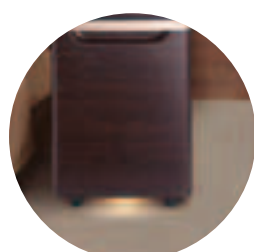
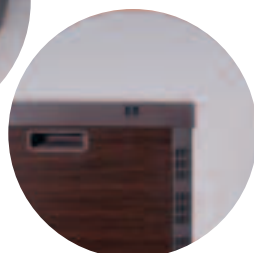
② アビテラックス
1ドア小型直冷式冷蔵庫
AR-49
〈ELI-H3〉 8-0694-0201 ¥17,300
444×489×H498
有効内容量:45ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:55W
冷却方式:冷気自然対流式
霜取方式:手動
付属品:製氷皿×1、露受皿×1
質量:15kg
※庫内灯は、付属されていません。

Excellence

NEW
③ エクセレンス 客室用冷蔵庫
(ペルチェ式) ML-40G
〈ELI-I1〉 ¥43,000
8-0694-0301 B ブラック
8-0694-0302 W ホワイト
400×420×H570
有効内容量:40ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:63W
消費電力量:332kWh/年
冷却方式:ペルチェ式
質量:14.1kg
●庫内運転スイッチ付で簡単入切。
●コンプレッサーがない為、庫内は広々。
ドアの内側にボトル専用のミニラック付。
●振動、騒音が一切ないので寝室に最適。
●どこでも置ける小型軽量タイプで、
設置場所を選びません。



④ ベッドサイド冷蔵庫
HR-D282
〈EBS-01〉 ¥80,000
8-0694-0401 BR
8-0694-0402 W
305×480×H550
有効内容量:約17ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:65W(±10%)
冷却方式:電子冷却方式
足元灯:LED(電球色)
庫内灯:LED(白色)
質量:16.8kg
●快適な眠りを妨げることは
ありません。(運転音20db)



お薬、眼鏡、本などを収納。
左右に2口コンセント付。
500mlペットボトル6本収納。
夜中の移動に足元灯。

カー・ライフ、アウトドア・ライフを快適にサポート！ 仕事や家庭でも大活躍。

エンゲル 業務用 車載用冷凍冷蔵庫 1~2日

●高性能の2電源方式の車載用タイプです。冷蔵はもちろん冷凍も可能です。



⑤ MT-17F-D1
〈ELI-D7〉 8-0694-0501 ¥68,000
549×307×H364
有効内容積:15ℓ

⑥ MT-27F-D1
〈ELI-D8〉 8-0694-0601 ¥83,600
549×307×H465
有効内容積:21ℓ

⑦ MT-60F-D1
〈ELI-D9〉 8-0694-0701 ¥132,400
802×520×H441
有効内容積:60ℓ
※12V/24V共にバッテリー直結
12Vのシガーソケットはご使用できません。

⑧ MR040F-D1
〈ELI-E8〉 8-0694-0801 ¥89,800
636×396×H471
有効内容積:38ℓ

仕様

型 式	MT-17F-D1	MT-27F-D1	MT-60F-D1	MR040F-D1
庫内有効寸法(mm)	291×204×H254	291×204×H352	517×378×H315	380×258×H365
使 用 電 源	単相100V 50/60Hz、DC12V/24V共通(自動切替)			
消費電流 AC100V	42W	42W	66W	42W
定 格 電 流	DC12V	2.5A	2.5A	4.2A
	DC24V	1.2A	1.2A	2.1A
圧 縮 機	スイングモーター (冷媒ガス圧縮方式)			
温 度 調 整	ダイヤル可変式自動温度調節			
性 能	-18℃	-16℃	-18℃	-18℃
質 量(kg)	16	15	32	22
消費電力量(kwh/年)	101	118	144	126
収納本数	350ml缶	23本	28本	100本
	ペットボトル1.5ℓ	3本	6本	16本

※⑦以外は24Vのみバッテリー直結
⑤⑥⑧は車のシガーソケットでご
使用できます。

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

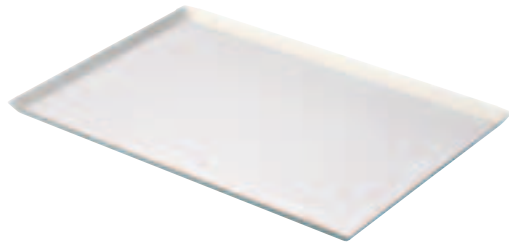
ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納



① ホクア アルミ冷凍トレー

〈DLI-21〉8-0695-0101 ￥5,000

604(580)×404(380)×H20

※()サイズは底内寸法です。

板厚:1.5mm

- 素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。
- 解凍トレーとしても威力を発揮します。

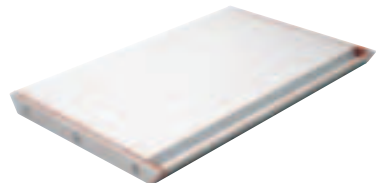
② ショックフリーザー天板(硬質アルミ)
(アルミ 冷凍トレー)

〈WLI-02〉8-0695-0201 ￥6,480

604(580)×404(380)×H20

板厚:1.5mm

- 素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。
- 解凍トレーとしても威力を発揮します。



③ ソーザット 解凍ボードモダン THW31S

〈DKI-09〉8-0695-0301 ￥8,000

320×200×H17

- 材質:アルミ合金、シリコン、ステンレス、サーモ液
- 板の中に液が入っていることにより冷たい温度を吸収し素早く解凍します。
 - 解凍時に出る水分を受ける水受けが、ボード本体に付いています。



④ 解凍皿 Newクイツ君 KS-3181

〈DKI-10〉8-0695-0401 ￥2,500

250×215×H27 700g

⑤ 解凍皿クイツ君 小 KS-2929

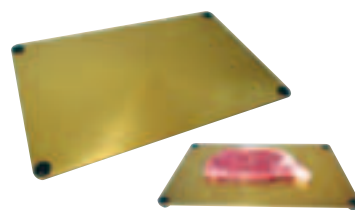
〈DKI-08〉8-0695-0501 ￥1,800

195×188×H19 540g

④⑤

材質:アルミニウム合金/シリコン塗装

- 熱を伝えやすいアルミニウム合金製。さらに特殊形状で表面積をアップ。空気にふれる面が多くなるのでより多くの熱を吸収・放出が可能に。



⑥ びっくり解凍エコちゃん (エージータフ加工)

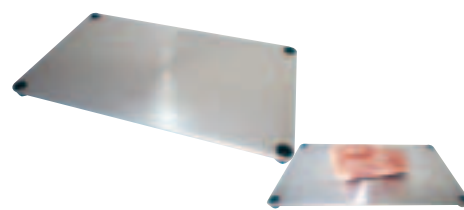
〈DKI-05〉8-0695-0601 ￥4,500

300×185

板厚:4.0mm

材質:アルミニウム

- エージータフ加工の銀イオンパワーで抗菌・消臭効果!食中毒菌といった雑菌の増殖を抑制します。



⑦ 解凍エコちゃん(アルマイト加工)

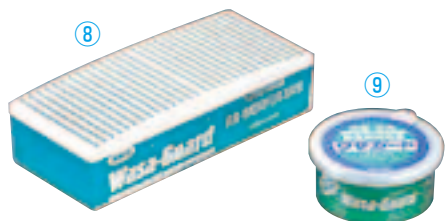
〈DKI-04〉8-0695-0701 ￥3,500

300×185

板厚:4.0mm

- アルミニウムの特性である熱伝導率の良さで、素早く解凍します。
- 食材をのせるだけで、電気もガスも不要で経済的です。

ワサビパワーの抗菌・消臭・鮮度保持効果



⑧ 抗菌消臭剤 業務用ワサガード (冷蔵室用)

〈XWS-01〉8-0695-0801 ￥2,900

350g

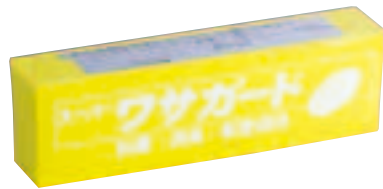
⑨ 抗菌消臭剤 ワサガード (冷蔵室用)

〈XWS-02〉8-0695-0901 ￥780

100g

- 植物を主成分としておりますので安心してお使いいただけます。
- ワサビのにおいは食品にはうつりません。
- 効果期間は約30～40日です。(使用状況により異なります。)

中身がゴム状の薄い固まりになったらお取り替え時期です。



⑩ 抗菌消臭剤 スーパーワサガード (冷蔵室用)

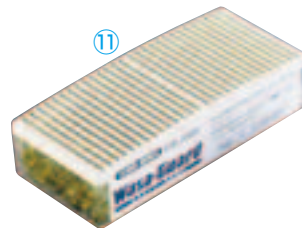
〈XWS-03〉8-0695-1001 ￥4,000

100g

- わさび抽出成分が、野菜や果物の鮮度を損なうエチレンガスを抑制。
- 鮮度が長持ちし、ビタミンCの保有率を高め、抗菌効果もあります。
- 消臭効果もあり、冷蔵庫内のいやな臭いを消し去ります。
- 上部についているシールを冷蔵庫の容量に合わせて剥がし、剥がした面(穴があいている方)を上にして冷蔵庫内に置いて御使用ください。

■効果期間目安

2,000ℓ	4,000ℓ	6,000ℓ
約5ヶ月	約4ヶ月	約3ヶ月



⑪ 抗菌消臭剤 業務用ワサガード (冷凍室用)

〈XWS-05〉8-0695-1101 ￥2,900

350g

- －25℃以上でお使い下さい。



⑫ 抗菌消臭剤 ワサガード (冷凍室用)

〈XWS-04〉8-0695-1201 ￥780

100g

容 量	100g	350g
用 途	冷凍室、チルド室専用	
効果範囲	約120ℓ 以内	大型冷凍室用(3,000ℓ)
効果期間	約3ヶ月	約2ヶ月
	(中身が減りませんので、使用開始日を商品にご記入下さい。)	
使用温度	約－20℃～0℃	－25℃以上
成 分	ワサビエキス(アリルイソチオシアネート) 吸水ポリマー、植物抽出エキス	

- －20℃(冷凍状態)の中でもワサビエキスが揮発し、菌の繁殖を抑えます。
- 塩素吸着剤により、塩素臭をゲルの中に吸着させるので、氷がおいしくなります。
- いやな臭いを中和し、強力に消臭します。
- 植物成分を主成分としておりますので、安心してお使いいただけます。



⑬ 脱臭炭 大型冷蔵庫用

〈DSM-11〉8-0695-1301 ￥760

240g

使用期間:約5～6ヶ月(冷蔵庫のタイプにより異なります)

- 新開発ゼリー状・炭(備長炭+活性炭)が強力脱臭!
- ミネラル脱臭剤が生もの臭を強力に脱臭します。
- 孟宗竹パウダー配合抗菌効果プラス)



⑭ 冷蔵庫専用エアフレッシュナー ベリーブリーズ BB001

〈DLI-20〉8-0695-1401 ￥7,000

135×75×H140

材質:本体/ABS樹脂

電源:単1乾電池×4本(別売)

質量:270g

電池寿命:アルカリ乾電池使用で約6ヶ月(使用状況により異なります。)

使用冷蔵庫サイズ:10ℓ～800ℓ

- 特許技術により生成されたオゾンの力で冷気をキレイにし、庫内を澄みきった空気にします。
- 食品腐敗・劣化の原因菌を除菌、エチレンガスを抑制し食品を守る事で鮮度を2倍長持ちさせます。



⑮ 冷蔵庫専用消臭カーテン4503

〈DLI-13〉8-0695-1501 ￥880

適応サイズ:冷蔵庫内の幅/46～59cm 縦/80cmまで

材質:特殊オレフィン系フィルム

- 冷蔵庫に取り付けるだけで冷気の逃げを最小限に抑えます。
- 消臭システム「グラフトン」を新採用。



⑯ 冷蔵庫専用消臭カーテン4502

〈DLI-14〉8-0695-1601 ￥680

適応サイズ:冷蔵庫内の幅/46～59cm 縦/80cmまで

材質:特殊オレフィン系フィルム

- 冷蔵庫に取り付けるだけで冷気の逃げを最小限に抑え電気代を節約します。

※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。

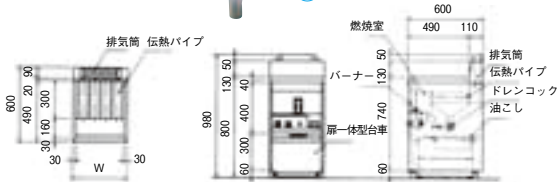
抜群の熱効率と経済性、そして低価格！調理に合わせて選べるベストセラー。



■仕様

型 式	外形寸法 (mm)				油 量 (ℓ)	ガス消費量 kW		ガス接続口		質 量 (mm)
	間口	奥行	高さ	バック高さ		LPガス (mm/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス	都市ガス	
MGF-13K	330	600	800	150	13	6.40 (0.46)	6.40 (5,500)	15A	15A	32.5
MGF-18K	430	600	800	150	18	8.72 (0.62)	8.72 (7,500)	15A	15A	34.0
MGF-23K	530	600	800	150	23	11.6 (0.83)	11.6 (10,000)	15A	15A	41.0
MGF-13WK	630	600	800	150	13×2	12.8 (0.91)	12.8 (11,000)	15A	15A	49.5
MGF-18WK	830	600	800	150	18×2	17.4 (1.24)	17.4 (15,000)	15A	15A	57.0
MGF-23WK	1,030	600	800	150	23×2	23.2 (0.83)	23.2 (20,000)	15A	※15A	70.0
MGF-13FK	330	600	800	150	18	6.40 (0.46)	6.40 (5,500)	15A	15A	32.5
MGF-12TJ	400	500	400	65	12	6.40 (0.46)	6.40 (5,500)	9.5mm (ゴム管口)	13mm (ゴム管口)	25.0

サミー独自のサンプレート（遠赤外線仕切板）を採用。
通常の10%～12%低温でカリッとおいしく揚げり、油の劣化・酸化を押さえます。



スライド式SFシリーズ (1槽式)
段落ち式DFシリーズ (1槽式)

POINT



⑤ スライド式で投入ラクラク
「少ない油でスピード調理」
揚げ物を斜面をすべらせて
投入する最も経済的で手
軽なタイプです。

POINT



⑥ 段落ち式で油面ひろびろ
「省スペースで大量調理」
油面を広くとり、カゴによる
一括揚げ作業に向いてい
ます。

型式	外形寸法 (mm)				油槽寸法 (mm)	油量 (ℓ)	ガス消費量		付属品	能力 コロッケ (ヶ)
	間口 (W)	奥行	高さ	バック高さ			LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)		
SF-013	360	600	800	180	300×300	13	0.64	7,500	⑤⑥ スクイアミ 油切本体 油切アミ プラスチックバケツ 角カゴ 遠赤外線仕切板 サンプレート 天蓋	15
SF-018	450	600	800	180	390×300	18	0.90	10,000		20
SF-023	540	600	800	180	480×300	23	1.04	12,500		25
SF-026	630	600	800	180	570×300	26	1.30	15,000		30
SF-036	810	600	800	180	750×300	36	1.73	20,000		40
SF-046	990	600	800	180	930×300	46	2.12	25,000	⑦ 前カゴ スクイアミ	50
DF-015	360	600	800	180	300×460	15	1.73	7,500		18
DF-020	450	600	800	180	390×460	20	0.90	10,000		24
DF-025	540	600	800	180	480×460	25	1.04	12,500		30
DF-030	630	600	800	180	570×460	30	1.30	15,000		36
DF-040	810	600	800	180	750×460	40	1.73	20,000		48
DF-050	990	600	800	180	930×460	50	2.12	25,000		60
TF-12	400	500	400	110	330×365	11	0.43	5,000		15

※ガス接続は、15A (1/2) ソケット接続です。
※TF-12のガス接続は、ゴム管3分口 (φ9.5mm) です。

① ガス式フライヤー

(一槽式・自動点火・過熱防止装置付) 〈AHL-AF〉

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
MGF-13K	8-0696-0101	8-0696-0102	330×600×H800	¥161,000
MGF-18K	8-0696-0103	8-0696-0104	430×600×H800	¥177,000
MGF-23K	8-0696-0105	8-0696-0106	530×600×H800	¥183,000

② ガス式フライヤー

(二槽式・自動点火・過熱防止装置付) 〈AHL-AG〉

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
MGF-13WK	8-0696-0201	8-0696-0202	630×600×H800	¥258,000
MGF-18WK	8-0696-0203	8-0696-0204	830×600×H800	¥289,000
MGF-23WK	8-0696-0205	8-0696-0206	1,030×600×H800	¥299,000

③ ガス式フライヤー

ファーストフード専用タイプ
(一槽式・自動点火・過熱防止装置付)
MGF-13FK 〈AHL-AH〉 ¥204,000

8-0696-0301 LPガス
8-0696-0302 都市ガス
330×600×H800

④ ガス式フライヤー 卓上型

(一槽式・自動点火・過熱防止装置付)
MGF-12TJ 〈AHL-N4〉 ¥134,000

8-0696-0401 LPガス
8-0696-0402 都市ガス
400×500×H400

⑤ サミー 遠赤ガス式フライヤー

スライド式SF一槽式 〈AHL-E3〉

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
SF-013	8-0696-0501	8-0696-0502	360×600×H800	¥187,000
SF-018	8-0696-0503	8-0696-0504	450×600×H800	¥202,000
SF-023	8-0696-0505	8-0696-0506	540×600×H800	¥217,000
SF-026	8-0696-0507	8-0696-0508	630×600×H800	¥399,000
SF-036	8-0696-0509	8-0696-0510	810×600×H800	¥429,000
SF-046	8-0696-0511	8-0696-0512	990×600×H800	¥454,000

温度調節：サーモスタート150～200℃

⑥ サミー 遠赤ガス式フライヤー

段落ち式DF一槽式 〈AHL-E5〉

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
DF-015	8-0696-0601	8-0696-0602	360×600×H800	¥187,000
DF-020	8-0696-0603	8-0696-0604	450×600×H800	¥202,000
DF-025	8-0696-0605	8-0696-0606	540×600×H800	¥217,000
DF-030	8-0696-0607	8-0696-0608	630×600×H800	¥399,000
DF-040	8-0696-0609	8-0696-0610	810×600×H800	¥429,000
DF-050	8-0696-0611	8-0696-0612	990×600×H800	¥454,000

温度調節：サーモスタート150～200℃

⑦ サミー 遠赤ガス式フライヤー

卓上型 TF-12

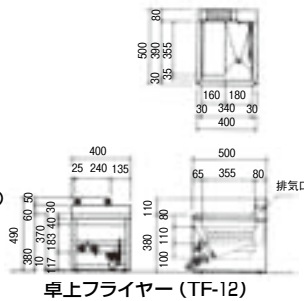
〈AHL-E6〉 ¥129,000

8-0696-0701 LPガス
8-0696-0702 都市ガス

400×500×H400

温度調節：サーモスタート160～200℃

- シンクの形状で油槽の深い所と浅い所に区分。
- 浅い所でかき揚げなどの整形、深い所ではチキンの丸揚げやアメリカンドックなどができます。



卓上フライヤー (TF-12)



TGFL-45DC

TGFL-67DCW

※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。

NEW

① DXガスフライヤー 〈DHL-49〉

メーカー直送 1~2日

型 式	LPガス	都市ガス	油量 (ℓ)	サイズ	ガス消費量		ガス接続口	
					LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
TGFL-35DC	8-0697-0101	8-0697-0102	15	350×600×H800	7.6kw	7.6kw	15A	15A
	¥252,000	¥252,000						
TGFL-45DC	8-0697-0103	8-0697-0104	18	450×600×H800	10.8kw	10.8kw		
	¥280,000	¥280,000						
TGFL-55DC	8-0697-0105	8-0697-0106	23	550×600×H800	12.2kw	12.2kw		
	¥327,000	¥327,000						
TGFL-67DCW	8-0697-0107	8-0697-0108	15×2	670×600×H800	15.1kw	15.1kw		
	¥505,000	¥505,000						
TGFL-87DCW	8-0697-0109	8-0697-0110	18×2	870×600×H800	21.6kw	21.6kw	15A×2	15A×2
	¥562,000	¥562,000						
TGFL-130DCW	8-0697-0111	8-0697-0112	30×2	1,300×600×H800	30.2kw	30.2kw		
	¥779,000	¥779,000						

温度調節範囲: 50~200℃

付属品: 油缶、油こし、すくい網、敷き網、すべり板、フタ

●立消え安全装置、過熱防止装置付き

電磁フライヤー〈低周波タイプ〉プロのニーズにお応えするIHフライヤー。熱効率の高い中間加熱方式の採用で、カラッと美味しく揚げられます。



TIFL-45N

TIFL-67WN

② IHフライヤー 〈DHL-23〉

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日 200V

型 式	50Hz	60Hz	サイズ	電源・消費電力	油量	付属品
TIFL-35N	8-0697-0201 ¥ 500,000	8-0697-0202 ¥ 500,000	350×600×H800	単相200V・4.5kw	16ℓ	敷き網 すくい網 油缶・こし網フタ
TIFL-45N	8-0697-0203 ¥ 570,000	8-0697-0204 ¥ 570,000	450×600×H800	3相200V・6.5kw	21ℓ	
TIFL-67WN	8-0697-0205 ¥ 920,000	8-0697-0206 ¥ 920,000	670×600×H800	単相200V・8.6kw	16ℓ×2	
TIFL-87WN	8-0697-0207 ¥1,070,000	8-0697-0208 ¥1,070,000	870×600×H800	3相200V・13kw	21ℓ×2	

- 高性能サーモスタット、過熱防止装置付
- 電磁フライヤーは低温加熱方式のため、油の酸化が遅く、他の加熱方式に比べ約20%以上も長持ち、また、油煙の発生もほとんどなく、作業環境の大幅な改善が図れます。
- 電力の85%以上を熱に変換するため、無駄がなく低燃費です。
- 太い加熱誘導パイプが油温をムラなく均一に保ちます。食材を投入してから、設定温度までの復帰も早く、カラッと美味しく揚げられます。
- デジタル表示の温度調節器により0~220℃までスイッチひとつで簡単に調節できます。

電磁誘導加熱と中間加熱方式を採用した最新鋭のフライヤーです。 卓上型の電磁誘導加熱フライヤーです。



- 1.燃焼排気がない最新鋭フライヤー**
燃焼排気がない電磁誘導加熱方式を採用した最新鋭のフライヤーです。周囲の温度を必要以上に上げず、快適に調理作業を行えます。
- 2.中間加熱で油も長持ち**
中間加熱方式の採用により、水分・揚げカスなどは加熱ゾーンから分離されるので、油の劣化を抑えることが可能です。
- 3.温度分布も良好**
発熱管の全体が発熱するので、温度分布が良好で、揚げムラを抑えて調理を行えます。
- 4.操作も簡単**
入・切キーを押して調理温度をセットするだけの簡単操作で調理を行うことができます。



- 1.最新鋭の技術を搭載**
電磁フライヤーと同様に、最新の加熱方式「電磁誘導加熱」と熱効率を高める「中間加熱方式」を採用した最新鋭の卓上フライヤーです。
- 2.幅広いバリエーション**
設置スペースに合わせて奥行600mmと750mmを用意しています。油量11ℓタイプの他に、油槽を深くして油量を15ℓとした深槽タイプもラインナップしています。

③ IHフライヤー FIFS197

メーカー直送 納 約3週間 200V

〈AHL-I1〉 8-0697-0301 ¥662,000
500×600×H850

■仕様

型 式	フライ面積 (㎡)		油量 (ℓ)	加熱コイル (kW)	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	手元開閉器 容量	質量 (kg)
FIFS197	450	360	19	7.0	3相200V	7.0	3P30A	60.0

④ 卓上IHフライヤー

メーカー直送 納 約3週間 200V

8-0697-0401 FIF114	350×600×H265	¥492,000
8-0697-0402 FIF154	350×600×H265 (深槽型)	¥521,000
8-0697-0403 FIF11475	350×750×H265	¥503,000
8-0697-0404 FIF15475	350×750×H265 (深槽型)	¥546,000

■仕様

型 式	フライ面積(㎡) 間口 奥行	油量 (ℓ)	加熱コイル (kW)	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	手元開閉器 容量	質量 (kg)
FIF114	300 317	11	4.0	単相200V	4.0	2P30A	34.0
FIF154		15					35.0
FIF11475		11					35.0
FIF15475		15					36.0

加熱パイプ自体が発熱する新IH加熱方式採用。



- ① 電器フライヤー MEF-18E**
 〈DHL-47〉☎ 8-0698-0101 ¥448,000
 450×600×H800
 電源:3相200V
 消費電力:6.4kW
 質量:43kg
 油量:18ℓ
 手元開閉器容量:30A
 電源コード:2m
 付属品:蓋×1、仕切網×1、スクイ網×1、
 油缶23ℓ×1、油コシ網×1、油切板×1、
 油切網×1、スベリ板×1



- ② 電磁フライヤー MIF-18D**
 〈DHL-48〉☎ 8-0698-0201 ¥485,000
 450×600×H800
 電源:3相200V
 消費電力:5.3kW
 質量:70kg
 油量:18ℓ
 手元開閉器容量:30A
 付属品:蓋×1、仕切網×1、スクイ網×1、
 油缶23ℓ×1、油コシ網×1、
 油切板×1、油切網×1、スベリ板×1
 ●ヒートコイルの電磁誘導により中間加熱
 パイプ自体が発熱する新加熱方式を採用。
 ●パイプがムラなく均一に発熱するので、効率
 良く油を加熱することができます。
 ●パイプは表面積が大きく、大量の油も一気に
 ムラなく加熱できます。

独自のカートリッジヒーターでクラス最高の省エネを実現しました。

■主な特長

- シンプルな操作で温度管理ができ、均一な品質が得られます。
- 油温の立ち上がりや回復が速いので、大量投与が可能です。
- 低温加熱方式ですので、焦げや酸化による油の劣化がおさえられます。
- ヒーターのスイングアップ方式により、清掃や点検が簡単に行えます。



- ③ 電気フライヤー F-13TDG**
 〈DHL-16〉☎ 8-0698-0301 ¥360,000
 380×600×H300
 電圧:3相200V 50/60Hz
 電力:4.6kW
 油量:13ℓ
 連続処理能力:冷凍コロッケ(60g)約14個
 制御温度:0~200℃
 安全装置:異常油温230℃/空焚き280℃
 電源コード:3.5sq×4芯×4m(端子付)
 質量:約25kg



- ④ 電気フライヤー F-13DG**
 〈DHL-17〉☎ 8-0698-0401 ¥380,000
 380×600×H800
 電圧:3相200V 50/60Hz
 電力:4.6kW
 油量:13ℓ
 連続処理能力:冷凍コロッケ(60g)14個
 制御温度:0~200℃
 安全装置:異常油温230℃/空焚き280℃
 電源コード:3.5sq×4芯×4m
 質量:約28kg



清掃・点検が簡単な
スイングアップ方式

ハンドルを引き上げてヒーター部を起こすことができますので、ヒーター下部やオイルパンの隅々まで簡単に洗浄することができます。



パネルボタン方式採用

電源を入れ温度設定をするだけで簡単に操作できます。

場所をとらないコンパクトタイプ
スナックや小料理店に最適ご宴会・出張料理に便利

全自動ポップアップ機能

- 全自動ポップアップ機能を搭載していますので、効率のよい調理が可能になりました。揚げ物が迅速かつ安全に行えます。

マイコン制御の操作パネル

- 大型操作パネルによって調理時間や温度を任意に設定でき、T.T管理が行えます。



- ⑤ 電気フライヤー FM-3HR**
 〈DHL-14〉☎ 8-0698-0501 ¥238,000
 262×533×H189

■仕様

型 式	FM-3HR
定 格 電 圧	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	1.3kW
油 量	3ℓ
連続処理能力	4個(冷凍コロッケ60g)
制 御 温 度	0~200℃
安 全 装 置	異常油温230℃/空焚き280℃
油 槽 寸 法	200×270×深さ135mm
質 量	13kg

NEWタイプ天ぷらフライヤー
電子温度調節器でキメ細かく温度管理。

- 1.電子温度調節器でキメ細かく温度管理。
電子温度調節により、更にキメ細かな温度調節が可能になりました。
油温を50℃~200℃でお好みの温度に自由にセットすることができます。
- 2.美味しく揚げる天ぷら鍋方式
通常のフライヤーと異なり油槽に専用天ぷら鍋を採用していますので、天ぷら鍋とコンロを使用した調理と変わらない"美味しい天ぷら"を揚げただけです。また、鍋を微妙に傾けることができる天ぷら鍋傾斜アダプターもオプションにて用意しています。
- 3.2重の安全機構を搭載
万一、油温が異常に上昇した場合、加熱防止装置により自動的にガスの供給を遮断します。また、油温感知部が油の中に入っていないとバーナーに着火しないという2重の安全機構を採用しています。



- ⑥ 天ぷらフライヤー FGF400TPC**
 (ガス・電気使用)
 〈DHL-45〉☎ ¥314,000
 8-0698-0601 LPガス
 8-0698-0602 都市ガス
 530×600×H265
 付属品: アルミ鋳物天ぷら鍋 φ400×1

■仕様

型 式	油量 (ℓ)	総合ガス消費量				ガス接続		電源 (単相100V 50/60Hz)	本体質量 (kg)
		LPガス		都市ガス		LPガス	都市ガス		
		kg/h	kW	kcal/h	kW				
FGF400TPC	5	0/67	9.35	9,000	10.5	φ9.5mmゴム管	φ13mmゴム管	15W	32.0



■仕様

型 式	電 気	リード線2m ・プラグ付	本体質量 (kg)
SEFD-4H	単相200V 4kW	接地2P-30A Ⓢ	30

- ⑦ 電気天ぷらフライヤー SEFD-4H**
 〈AHL-F1〉☎ 8-0698-0701 ¥446,000
 500×600×H300

- 付属品/アルミ製天ぷら鍋(φ420×H115mm)(1個)
パンチングスノコ板(1個)

- デジタル表示式電子サーモスタットにより、油温の確認・温度調節が容易に行えます。
(油の加熱オーバーを防ぎ安全です。)
- ヒーターは油の中につける直接加熱方式で熱効率が
高く、立ち上がり時間も短く経済的です。
- スイングアップ方式ですから天ぷら鍋の清掃が手軽
に行えます。
- ヒーターの火力調節は3段切り替え式。%



① 電磁フライヤー
卓上型 MSF-15NT

〈AHL-L2〉 8-0699-0101 ￥495,000
380×600×H300

炎、ニクロム線を使わない誘導加熱方式（電磁）。
引火、火災の心配がなく、しかも経済的です。
油はね、油煙のない低温加熱方式。

- 油温の加熱上昇を少なくする低温加熱方式。
- 低温加熱方式のため油の酸化・劣化を防止し、
油を約20%も長持ち。
- 槽内の油温を均一に保つ誘導加熱パイプ採用。

■ ①仕様

油量(ℓ)	能力(1回) コロッケ	電 気 3相 200V	リード線2m付	一次側最大 電流値(A)	排油コック	使用 ブレーカー	本体質量 (kg)
15	10～15個	単相200V 3.5kW	接地 2P-30A  プラグ付	22	20A	30A	36

付属品/天蓋・油切り・油切り網・仕切り網・すくい網・ドレンパイプ(各1個)

※オプション/バスケット・バスケットハンガー・すべり板

◎漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)を御使用ください。



② 電気 フライヤー
卓上タイプ(1槽式)

〈AHL-65〉

8-0699-0201	TEF-13-4	380×600×H300	￥295,000
8-0699-0202	TEF-13-6	380×600×H300	￥295,000
8-0699-0203	TEF-13-4-1LN	380×600×H300	￥410,000
8-0699-0204	TEF-13-6-1LN	380×600×H300	￥410,000
8-0699-0205	TEF-18-9	480×600×H300	￥369,000

■ ②仕様

型 式	電 気 3相 200V	リード線2m ・プラグ付	油 量 (ℓ)	能力(kg/h) (フライドポテト)	オート リフト	本体質量 (kg)
TEF-13-4(6)	4kW(6kW)	接地 3P-20A 	13	10(14)	ナシ	23
TEF-13-4(6)-1LN	4kW(6kW)	接地 3P-20A 	13	10(14)	アリ	27
TEF-18-9	9kW	接地 3P-30A 	18	18	ナシ	29

- 1L/オートリフトは揚げ時間をセットすれば、揚げおわると油槽よりカゴが自動的に上がります。
- TEF-13-4(6)、TEF-18-9の付属品/バスケット(ハーフサイズ)(2個)・カス取り・天蓋(各1個)
- ※オプション/バスケット(フルサイズ)・すべり板
- TEF-13-4(6)-1LNの付属品/バスケット(フルサイズ)(1個)・カス取り・天蓋(各1個)
- ※オプション/バスケット(ハーフサイズ)・すべり板



③ 電気 フライヤー
〈AHL-75〉

8-0699-0301 EF-3 300×420×H220 ￥160,000
8-0699-0302 EF-5 300×470×H220 ￥169,000

■ ③仕様

型 式	電 気	油 量	温度調節器	リード線2m ・プラグ付	本体質量 (kg)
EF-3	100V 1.3kW	3 ℓ	50～200℃	2P-15A	11
EF-5	100V 1.5kW	5 ℓ	サーモ可変式		14

④ 電気ミニフライヤー
MTEF-3D

〈AHL-Y6〉 8-0699-0401 ￥295,000
330×500×H357

■ ④仕様

型式	油槽	電 気	リード線2m プラグ付	本体質量 (kg)
MTEF-3D	8ℓ	単相200V 3kW	接地2P-20A	17

- 付属品/天蓋・バスケット(180×200×H140)・仕切板・
ドレンパイプ(各1個)
- 少量の揚げ物に最適。油温はサーモスタットでベストコンディ
ションにセットして使用できます。
- ヒーターはスイングアップ方式になっていますから、油槽のお
手入れもスムーズに行えます。



⑤ マッハ 卓上型
ミニフライヤー F-4TM

〈DHL-34〉 8-0699-0501 ￥128,000

250×483×H305
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.3kW
油量:4ℓ
温度調節:液膨張式サーモスタット
(90℃～210℃)
調理能力:冷凍コロッケ(60g)5個/1回
質量:8kg
付属部品:仕切り網
●家庭用電源で使用できるコンパクト設計で、
小型店舗にぴったりです。
●ヒーターユニットと本体が取り外す事ができる
ので清掃も簡単です。



⑥ 電気 ミニミニフライヤー
MMF-82B (バスケットタイプ)

〈AHL-AD〉 8-0699-0601 ￥112,000
252×462×H195
付属品:バスケット(160×260×H140)・
スノコ 各1個

■ ⑥⑦仕様

型 式	電 気 単相 100V	リード線2m ・プラグ付	油 量	本体質量 (kg)
MMF-82B MMF-82T	1.4kW	2P-15A 	8 ℓ	8

- 付属品/MMF-82B バスケット(160×260×H140)・スノコ
(各1個)、(MMF-82T) スノコ・すべり板・揚げ物台(各1個)



⑦ 電気 ミニミニフライヤー
MMF-82T (スライドタイプ)

〈AHL-AE〉 8-0699-0701 ￥111,000
252×462×H195
付属品:スノコ・すべり板・揚げ物台 各1個

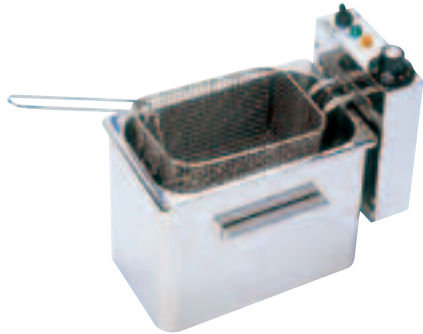
革新的新技術で油が長持ち! 油の中に入れるだけ!



⑧ フライ帝王スペシャル(食用油酸化防止装置)
30型(油糧30ℓ用)

〈DHL-46〉 8-0699-0801 ￥170,000

110×35×H50(電源ボックス)
電源:単相100V
消費電力:1W
電源コード:1.7m
イオンコード:2.0m
イオンユニット:φ12×120mm
●油が長持ち、廃棄回数が減るのでコスト削減。
●油切れが良くなる為、カロリーを減らせます。
●設置はイオンユニットを油の中に入れるだけ。
※電源ボックスは熱や水がかからない安定した場所に設置してください。
※油糧30ℓ未満の油槽でご使用ください。



① 卓上型 電気フライヤー TF-20A

〈AHL-K8〉 8-0700-0101 ¥62,000

195×319×H280
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.1kw
油 量:2ℓ
温度調節:可変式サーモスタット(90℃～220℃)
安全装置:空焚防止サーモスタット(267℃)
質 量:3.7kg
付属品:フタ×1/網×1
●持ち運びができるコンパクト設計。
●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。



② 卓上型 電気フライヤー TF-40A

〈DHL-01〉 8-0700-0201 ¥82,000

357×319×H280
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.1kw
油 量:4ℓ
温度調節:可変式サーモスタット(90℃～220℃)
安全装置:空焚防止サーモスタット(267℃)
質 量:5kg
付属品:フタ×1/網×2/バスケット合×1
●レストランやコンビニエンスストアのサイドメニューの揚げ物などに最適です。
●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。また、お手入中にヒーターユニットを傷めることもありません。



③ 象印 電気フライヤー あげあげ EFK-A10

〈AHL-G1〉 8-0700-0301 ¥11,000

300×170×H180
電源:単相100V
消費電力:1,000W
温度調節の範囲:約160～200℃
質量:2.1kg
●フッ素樹脂加工
●油温度調節機能
●マグネットプラグ
●約19cmの大きなエビもすっぽり入る角型

そのお店だけの生パン粉、その味と香りが作れます！



④ アルファ 生パン粉製造機 PT300

〈APV-52〉 8-0700-0401 ¥152,000

270×515×H520
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
処理能力:20kg/1時間
定格時間:連続
アミ目:6mm
質量:18kg

- 食パンをすりおろしたり、粉碎するのではなく独自の構造でパンを切ってほぐしますので粒のつぶれない生パン粉ができます。
- 左手用押しボタンスイッチを採用し、押ししている間だけ刃が回転するので安心して作業できます。

※別売りでアミ目9mm・12mmがあります。

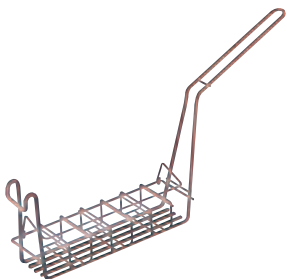


⑤ 18-8 まげ揚げくん

〈DMG-01〉 8-0700-0501 ¥18,000

600×160×H160
カゴ部:410×125×H58

- はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配もありません。
- 食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3～4匹揚げることが出来ます。
- フライヤーで約1～2分揚げる事で形が決まります。その後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。



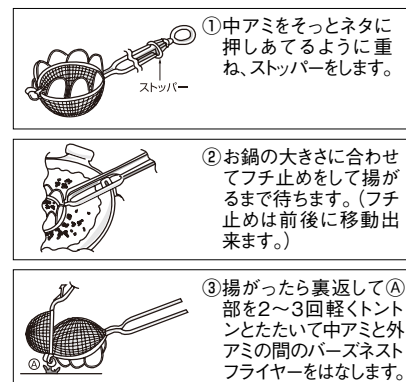
⑥ パイ バスケット (ニッケルメッキ)

〈API-01〉 8-0700-0601 ¥17,000
102×330×H219 柄の長さ:220



⑦ 18-8 バーズネスト フライヤー (鳥の巣) 〈ABC-26〉

8-0700-0701 大 φ127×400 ¥2,400
8-0700-0702 小 φ88×360 ¥1,700



※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかさなる部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。



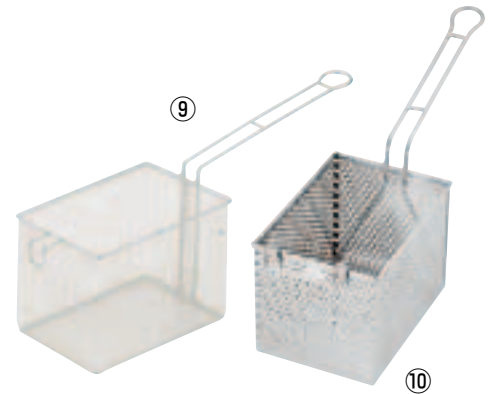
- ① Ω フッ素加工 カキ揚げレードル
〈BKK-05〉 8-0701-0101 ¥2,600
φ120×H330
①～③材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
外面/アルマイト加工
ハンドル 18-0ステンレス
取っ手 66ナイロン
- 取っ手部分に66ナイロンを使用していますので、耐熱性に優れています。
 - フッ素樹脂加工を施してありますので、こびりつきにくくサッと手軽にご使用いただけます。

- ② Ω フッ素加工 カキ揚げレードル
2連式
〈BKK-08〉 8-0701-0201 ¥5,400
250×120×H342 1ヶ当たり:φ120
- ③ 4連式
〈BKK-10〉 8-0701-0301 ¥11,000
235×300×H345 1ヶ当たり:φ120

- ④ SA18-8 かき揚げ丼用
リング 〈BKK-13〉
- | | cm | | | |
|-------------|----|-----------|--------|--|
| 8-0701-0401 | 11 | φ110×H300 | ¥3,700 | |
| 8-0701-0402 | 12 | φ120×H300 | ¥4,000 | |
| 8-0701-0403 | 13 | φ130×H300 | ¥4,400 | |
- リング高さ:100 パンチング穴径:φ5
※サイズ等、特注承ります。

- ⑤ SA18-8 木柄 かき揚げ丼用
リング2連
〈BKK-14〉 8-0701-0501 ¥7,000
265×110×H292
1ヶあたり:φ110 リング高さ:100
パンチング穴径:φ5
※サイズ等、特注承ります。

関連商品 カス揚げ→P.415



- ⑥ Ω 18-8 ポテト フ라이어
〈APT-12〉
8-0701-0601 大 ¥9,600
285×185×H123 柄の長さ:280
8-0701-0602 小 ¥8,700
285×125×H123 柄の長さ:280

- ⑦ エコクリーン UK18-8
パンチング ポテトフライヤー
〈AEK-23〉
- | | 深さ | 柄の長さ | |
|---------------|-------------|------|---------|
| 8-0701-0701 L | 285×175×110 | 285 | ¥14,000 |
| 8-0701-0702 S | 285×125×110 | 285 | ¥13,000 |
- パンチング穴径:2.2

- ⑧ UK18-8パンチング
ポテトフライヤー 〈DPT-02〉
- | | 深さ | 柄の長さ | |
|---------------|-------------|------|---------|
| 8-0701-0801 L | 285×175×110 | 300 | ¥13,500 |
| 8-0701-0802 S | 285×125×110 | 300 | ¥12,600 |
- パンチング穴径:2.2

- ⑨ Ω 18-8 フライドポテト
バスケット
(スパーク4メッシュ)
〈AHL-80〉 8-0701-0901 ¥10,000
210×150×H150 柄の長さ:280

- ⑩ UK18-8パンチング
フライドポテトバスケット
〈DPT-01〉 8-0701-1001 ¥13,400
210×150×H150 柄の長さ:260
パンチング穴径:5.0

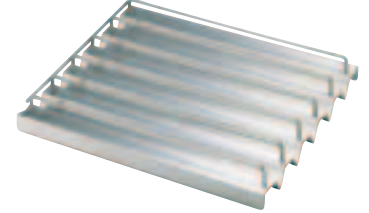


- ⑪ 18-8フライド
ミニバスケット
〈AHL-P4〉 8-0701-1101 ¥4,800
φ85×深さ95
●少量の揚げ物に最適。



- ⑫ Ω 18-8 フランクフルト
バスケット
(スパーク4メッシュ)
〈AHL-79〉 8-0701-1201 ¥9,700
φ170×H170 柄の長さ:280

- ⑬ UK18-8パンチング
フランクフルトバスケット
〈DHL-24〉 8-0701-1301 ¥12,000
φ170×H170 柄の長さ:260
パンチング穴径:5.0



- ⑭ ステンレス ポテトスクープ
両手用 FFD8
〈DPT-05〉 8-0701-1401 ¥5,500
幅:205×全長:229
●左右どちらの手でも使えるデュアルハンドル。

- ⑯ アルミ ポテト スクープ右用
(プリンスキャッスル)
〈APT-10〉 8-0701-1601 ¥19,900
幅:205×全長:232

- ⑰ マトファ
耐熱フライドポテト
スクープ 116260
〈DHL-06〉 8-0701-1701 ¥5,500
100×135×全長:360
耐熱温度:220℃
材質:EXOGLASS

- ⑱ ポテトフライ ラック
(ステンレス製)
〈APT-09〉 8-0701-1801 ¥87,500
430×370×H64
●すわりの悪いフライドポテトの
容器を見え良く、効率良く並
べることができます。



① エコクリーン UK18-8パンチング
フライヤー用角カス揚げ
(板ハンドル) (AEK-29) 目

	間口	奥行	全長	
8-0702-0101	L	180×225	610	¥5,900
8-0702-0102	M	140×190	575	¥5,300
8-0702-0103	S	100×140	435	¥4,600

パンチング穴径:2.2



② UK18-8パンチング
フライヤー用角カス揚げ
(板ハンドル) (AKS-30)

	全長	
8-0702-0201	L 180×225×610	¥5,000
8-0702-0202	M 140×190×575	¥4,400
8-0702-0203	S 100×140×435	¥3,800

②・③パンチング穴径:2.2



③ UK18-8パンチング
フライヤー用角カス揚げ
(パイプハンドル) (AKS-26)

	全長	
8-0702-0301	L 180×225×610	¥6,800
8-0702-0302	M 140×190×575	¥5,700



④ UK18-8パンチング
スクエアスキンマー

(DSK-09) 8-0702-0401 ¥5,100
150×150×全長:450
パンチング穴径:φ2.2



⑤ TSステンレスプロ角フライヤー
(18-8アミ・10メッシュ) (AFL-01)

8-0702-0501	大 180×225×全長:580	¥2,300
8-0702-0502	中 145×190×全長:536	¥1,800
8-0702-0503	小 130×160×全長:458	¥1,700



⑥ 18-8フライヤー かすあげ
(AKS-32) ¥1,800

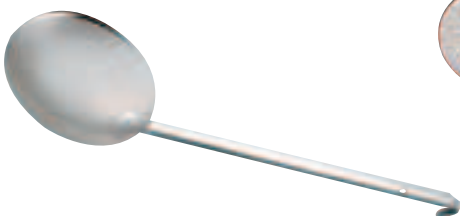
8-0702-0601	細目(30メッシュ)
8-0702-0602	荒目(12メッシュ)

145×175×全長:450



⑦ フジボシ 18-8角型フライ揚
(4メッシュ)

(DHL-31) 8-0702-0701 ¥1,800
145×175×全長:453



⑧ エコクリーン UK18-8
パンチング丸カス揚げ
(板ハンドル) (AEK-30) 目

	cm	全長	
8-0702-0801	17	φ170×470	¥4,800
8-0702-0802	20	φ200×590	¥5,500
8-0702-0803	23	φ230×675	¥6,100

パンチング穴径:2.2



⑨ UK18-8パンチング丸カス揚げ
(板ハンドル) (AKS-28)

	cm	全長	
8-0702-0901	17	φ170×470	¥3,700
8-0702-0902	20	φ200×590	¥4,300
8-0702-0903	23	φ230×675	¥4,800

⑨⑩パンチング穴径:2.2



⑩ UK18-8パンチング丸カス揚げ
(パイプハンドル) (AKS-27)

	cm	全長	
8-0702-1001	17	φ170×470	¥4,700
8-0702-1002	20	φ200×590	¥5,600
8-0702-1003	23	φ230×675	¥6,500



⑪ フジボシ 18-8丸型フライ揚
(4メッシュ) (DHL-32)

8-0702-1101	特大 φ210×480	¥2,300
8-0702-1102	大 φ180×430	¥1,420
8-0702-1103	中 φ155×400	¥1,120
8-0702-1104	小 φ135×365	¥970

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
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
旅館用品
ホテル
椅子
サイン
店舗備品



① 18-8 業務用プレス式 丸カス揚 〈AKS-29〉

直径	柄長	極細目	細目	中目	荒目	
		(50メッシュ)	(32メッシュ)	(24メッシュ)	(14メッシュ)	(10メッシュ)
21cm	295		8-0703-0101 ¥2,300	8-0703-0102 ¥2,300		8-0703-0103 ¥2,300
18cm	264	8-0703-0104 ¥1,330	8-0703-0105 ¥1,200		8-0703-0106 ¥1,200	
15.5cm	264	8-0703-0107 ¥1,050	8-0703-0108 ¥950		8-0703-0109 ¥950	
13.5cm	245	8-0703-0110 ¥930	8-0703-0111 ¥850		8-0703-0112 ¥850	



金網端を板金で巻き締めし、中に全周芯金を入れてありますので、御使用中にたたいたりしても網が切れたり、外れたりしません。



② ステンレス スリースノー 丸カス揚 (18-8アミ) 〈AKS-34〉

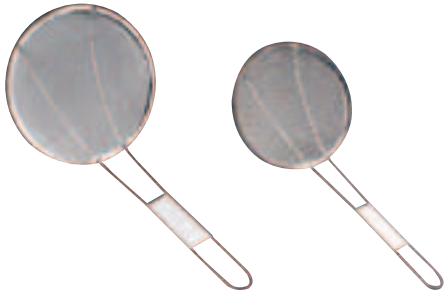
直径	柄長	細目	荒目	
		(40メッシュ)	(16メッシュ)	
12cm	240	8-0703-0201	8-0703-0202	¥ 850
15cm	265	8-0703-0203	8-0703-0204	¥ 950
18cm	265	8-0703-0205	8-0703-0206	¥1,200
21cm	310	8-0703-0207	8-0703-0208	¥1,800



③ 18-8 強力プレス 丸カス揚 〈AKS-33〉

直径	柄長	細目	荒目	
		(40メッシュ)	(16メッシュ)	
12cm	220	8-0703-0301	8-0703-0302	¥ 910
15cm	295	8-0703-0303	8-0703-0304	¥1,060
18cm	295	8-0703-0305	8-0703-0306	¥1,300

●従来品より少し深めになっています。



④ Ω 18-8 並カス揚 〈AKS-16〉

直径	柄長	細目	中目
		(40メッシュ)	(18メッシュ)
大 15cm	205	8-0703-0401 ¥770	8-0703-0402 ¥750
		8-0703-0403 ¥460	8-0703-0404 ¥440
中 12cm	180		
小 10cm	185	8-0703-0405 ¥400	8-0703-0406 ¥390

⑤ Ω 18-8 手編式角すくい揚 (40メッシュ)

〈ASK-21〉 8-0703-0501 ¥1,400
190×190 柄長:280

関連商品 カス揚げ→P.415



⑥ 純チタン菜箸 〈ASI-32〉 8-0703-0601 ¥2,200

全長:340
材質:先端部 純チタン
ハンドル部:66ナイロン

⑦ ローズ柄 揚箸 〈AAG-20〉

cm	
8-0703-0701 35	¥1,180
8-0703-0702 42	¥1,420

⑧ 白木 揚箸 〈AAG-21〉 8-0703-0801 ¥750

全長:425

⑨ P-8 プラ柄料理はし 〈AHS-13〉 8-0703-0901 ¥780

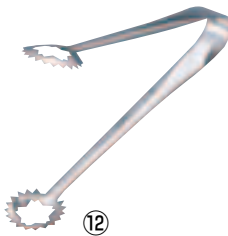
全長:340
材質:柄/フェノール樹脂
金具/ステンレス鋼

⑩ 天ぷら メーター付 揚箸 〈AAG-18〉 8-0703-1001 ¥2,120

φ25×全長350
+50～+200℃

⑪ 花菜箸(天ぷらとき棒) 〈AHN-06〉 8-0703-1101 ¥660

全長:365 材質:桧



⑫ Ω 18-0 天ぷらトンガ 〈ATV-11〉 8-0703-1201 ¥740

全長:230
⑬ 18-0 天ぷら焼肉トンガ 〈BTV-69〉 8-0703-1301 ¥500
全長:305



⑭ UK 18-8 フライトンガ 〈AFL-02〉 8-0703-1401 ¥2,350

φ102×全長275
●揚げアミとトンガが1つになりました。食材を傷めずにすくい上げる事が出来ます。





① Ω 18-0 油こし
〈AAB-06〉

No.			
8-0704-0101	1	φ142×H60	¥1,600
8-0704-0102	2	φ174×H57	¥1,800
8-0704-0103	3	φ216×H65	¥2,000
8-0704-0104	4	φ232×H75	¥2,600
8-0704-0105	5	φ272×H87	¥2,800

● 18-8金網使用



② 18-8 替網式 油こし
〈AAB-03〉

No.			
8-0704-0201	1	φ140×H55	¥1,580
8-0704-0202	2	φ190×H60	¥1,920
8-0704-0203	3	φ215×H60	¥2,160
8-0704-0204	4	φ230×H70	¥2,800
8-0704-0205	5	φ265×H80	¥2,960



③ 18-8 油こし用替網
〈AAB-04〉

No.			
8-0704-0301	1用	φ 97	¥540
8-0704-0302	2・3用	φ125	¥560
8-0704-0303	4用	φ155	¥660
8-0704-0304	5用	φ175	¥780



④ ブリキ油こし
〈AAB-05〉

No.			
8-0704-0401	2	φ180×H57	¥1,950
8-0704-0402	3	φ205×H65	¥2,000
8-0704-0403	4	φ235×H75	¥2,300
8-0704-0404	5	φ275×H87	¥2,900



⑤ エコクリーン UK18-8 片手
パンチング油こし
〈AEK-25〉

cm	深さ	
8-0704-0501	19	φ200×60 ¥5,100
8-0704-0502	21.5	φ230×60 ¥5,400
8-0704-0503	23	φ245×70 ¥6,400
8-0704-0504	26.5	φ275×80 ¥7,100
8-0704-0505	30	φ305×80 ¥8,200

パンチング穴径:1.1



⑥ UK18-8 片手ハンドル
パンチング油こし
〈AAB-13〉

cm	替え網サイズ	
8-0704-0601	19	φ200×H60 S ¥4,250
8-0704-0602	21.5	φ230×H60 S ¥4,450
8-0704-0603	23	φ245×H70 M ¥5,350
8-0704-0604	26.5	φ275×H80 L ¥6,000
8-0704-0605	30	φ305×H80 L ¥6,600

パンチング穴径:1.1



⑦ UK18-8 両手ハンドル
パンチング油こし
〈AAB-16〉

cm	替え網サイズ	
8-0704-0701	19	φ200×H60 S ¥3,850
8-0704-0702	21.5	φ230×H60 S ¥4,250
8-0704-0703	23	φ245×H70 M ¥4,800
8-0704-0704	26.5	φ275×H80 L ¥5,550
8-0704-0705	30	φ305×H80 L ¥6,150

パンチング穴径:1.1



⑧ UK18-8 片手ハンドル
パンチング段付油こし
〈AAB-14〉

cm	替え網サイズ	
8-0704-0801	18	φ215×H60 S ¥5,000
8-0704-0802	22	φ255×H75 M ¥6,200
8-0704-0803	26	φ295×H80 L ¥7,100

パンチング穴径:1.1



⑨ UK18-8 両手ハンドル
パンチング段付油こし
〈AAB-17〉

cm	替え網サイズ	
8-0704-0901	18	φ215×H60 S ¥4,450
8-0704-0902	22	φ255×H75 M ¥5,550
8-0704-0903	26	φ295×H80 L ¥6,400

パンチング穴径:1.1



⑩ UK18-8 油こし用
替えパンチ網
〈AAB-15〉

8-0704-1001	S	φ120 ¥1,700
8-0704-1002	M	φ155 ¥1,900
8-0704-1003	L	φ170 ¥2,200

パンチング穴径:1.1



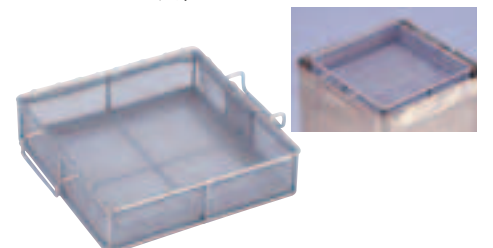
⑪ Ω 18-8 一斗缶用
角ロート 〈ALC-07〉

8-0704-1101 ¥12,700

205×210×H210

口径部:φ27

● ⑫の油コシアミがセットできます。



⑫ Ω 18-8 一斗缶・角ロート
兼用油コシアミ
(30メッシュ)

8-0704-1201 ¥7,100

203×203×H50 (取手含245)

● 御使用済の一斗缶を油缶として利用し、油コシアミをセットできます。

フライ油の劣化により生成される極性化合物を測定し、劣化度をデジタル表示



⑬ デジタル食品油テスター
testo270(新タイプ)

〈DAB-08〉 8-0704-1301 ¥66,000

170×50×300

電源:アルカリ単4電池×2

センサ 極性化合物:静電容量式センサ

温度:PTC

計測範囲 極性化合物:0.5~40%

温度:40~190℃

精度 極性化合物:±2.0%

温度:±1.5℃

測定時間:30秒以内

保護等級:IP65

質量255g

- 食用油の老化状態を数値で把握できるため食用油の交換時期を的確に判定可能。
- アラーム機能(ディスプレイの色が緑、橙、赤に変化)
- 温度と極性化合物量(%)を同時に計測できるので最適なフライポイントの目安がわかります。

フライ食品のおいしさを演出する“油”の〈カンタン試験紙〉

油の劣化にともなって増加する“遊離脂肪酸”の含有量を、4段階で表示する試験紙。



⑭ 3M 高感度 ショートニングモニター
〈ASY-35〉 8-0704-1401 ¥2,626

1ピン:50枚入 4

使い方はカンタン

①使用中の油(160℃~180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。

②取り出した試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取りきれいな場所に置いて30秒放置したのち判定します。

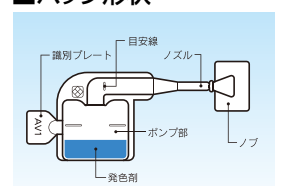
● 判定方法

青色から黄色に変わったバンドの数で判定してください。

1分で簡単油脂酸価検査!



■パック形状



⑮ 簡易油脂検査キット シンプルパック
(油脂劣化度測定用)

AV2.5 080520-3525

〈DKV-85〉 8-0704-1501 ¥4,000

48個入(12個/袋×4)

測定範囲:2.0以下・2.5・3.0以上

呈色:青→黄緑→黄(3段階)

反応時間:1分

● パックに検査液が封入されているので、油をパックに吸い上げ、付属のカラーチャートと比較するだけで簡単に酸価が測定できます。

● 厚生労働省「弁当及びそうざいの衛生規範」の中で揚げ処理中の油脂の酸価が2.5になった場合は、新しい油脂と交換することとされています。

● 褐色に着色した油脂でも測定できます。



① Ω 18-8 フ라이어用
油缶蓋 〈AHL-G3〉

8-0705-0101 15ℓ 用 φ270 ￥2,200
8-0705-0102 20ℓ 用 φ300 ￥3,100

② Ω 18-0 フ라이어用油缶
〈AHL-84〉

8-0705-0201 15ℓ 内φ270×H300 ￥7,800
8-0705-0202 20ℓ 内φ300×H300 ￥8,500

③ Ω 18-8 フ라이어油缶用籠
(20メッシュ) 〈AHL-85〉

8-0705-0301 15ℓ 用 φ260×H92 ￥7,100
8-0705-0302 20ℓ 用 φ290×H95 ￥7,900

④ ①18-8 フ라이어用籠
〈AHL-86〉 8-0705-0401 ￥5,500
φ280×H115⑧ UK 18-8 パンチング
丸フライヤー 穴径φ1.5mm
〈AHL-Y2〉

	cm	外径	高さ	
8-0705-0801	26	260×90	90	￥8,750
8-0705-0802	28	280×92	92	￥9,200
8-0705-0803	30	300×95	95	￥9,900
8-0705-0804	33	330×100	100	￥10,800

⑨ UK 18-8 パンチング
丸フライヤー 穴径φ3mm
〈AHL-Y3〉

	cm	外径	高さ	
8-0705-0901	26	260×90	90	￥7,800
8-0705-0902	28	280×92	92	￥8,000
8-0705-0903	30	300×95	95	￥8,650

●P.207①②丸キッチンポットと
組合わせて使用できます。

⑦ Ω 18-8本職用
フライヤー用籠 (20メッシュ)
〈AHL-82〉 8-0705-0701 ￥11,000
φ288×H158

⑪ ミル オイルフィルター〈AOI-03〉

	セット	交換用バッグ	フィルターサイズ	全長
大	8-0705-1101 ￥19,000	8-0705-1104 ￥15,000	220×280×H170	590
小	8-0705-1102 ￥16,000	8-0705-1105 ￥14,000	210×210×H165	350
ミニ	8-0705-1103 ￥11,000	8-0705-1106 ￥9,200	120×150×H130	320

耐熱温度:200℃ ●大(200メッシュ)・小、ミニ(120メッシュ)



米国宇宙航空局(NASA)の研究開発により生み出された特殊フィルター採用により、油脂の酸化の原因に考えられている粒子状の細かい揚げカスまで確実に取り除くことができます。

⑪～⑬材質:枠/ステンレス フィルター/ポリエチレンテレフタレート
●フライヤー内の油の揚げカスを99.8%除去します。

関連商品 カス揚げ→P.415

サッパリ!サクサク! カロリーDown!

⑭ オイル・カットダウン・マシン
OCM T-10型

〈DOI-03〉 8-0705-1401 ￥360,000

310×425×H297
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
コード長さ:2m

質量:13kg

付属品:バスケット(φ245×H150)

- 短時間で油をカット(1秒～30秒設定可能)
- 回転時間と回転数の小刻み調節でお好みの油残りを実現
回転数:300～1,000回転
回転時間:1秒～30秒
- スロースタートによる食品の型崩れを抑えた機能構造、起動電力を抑えた省エネ設計。
- 安全装置付(防振停止、運転中ふたロック)
- クリーニング、メンテナンスのしやすい設計



タッチパネルで簡単操作!



揚げ物の余分な油を減らしカロリーダウン!!

⑮ オイル・カットダウン・マシン
ゆきり名人 OCM-T8F

〈DOI-04〉 8-0705-1501 ￥12,000

320×260×H230
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100W
定格時間:2分

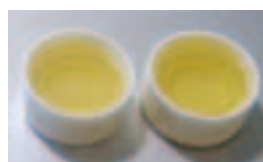
コード長さ:1.5m

質量:2.6kg

付属品:回転カゴ、回転カゴ仕切り、
スイッチ汚れ防止カバー



ゆきり名人でペットボトルのキャップ約2杯分をカット!
海老フライ4本から11gの油が取れました。
油11gはカロリーにすると101.2kcalになります。
※油1g=9.2kcalで算出



⑤ Ω 18-8 プレス 揚げ玉入〈AAG-23〉

8-0705-0501 大 φ220×H220 ￥7,600
8-0705-0502 中 φ190×H180 ￥5,600

⑥ Ω 18-8 替アミ式 揚げ玉入〈AAG-24〉

8-0705-0601 大 (No. 5) φ220×H220 ￥7,000
8-0705-0602 中 (No. 4) φ190×H180 ￥6,200

油スッキリ

⑩ オイルフィルター 網籠用
OF-500K (20枚入)

〈AOI-23〉 8-0705-1001 ￥1,400

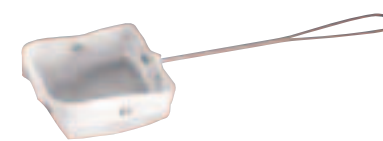
φ500

適用網籠寸法:φ250～φ300

材質:特殊不織布

- フライヤー用籠にかぶせるだけで、網では取りきれない細かな揚げカスをとることができます。

※写真の籠は商品に含まれません。

⑫ ミル オイル
ニュースキムフィルター
(120メッシュ)

〈AOI-31〉 8-0705-1201 ￥12,000

145×120×H70 全長445

耐熱温度:200℃

⑪～⑬材質:枠/ステンレス フィルター/ポリエチレンテレフタレート
●フライヤー内の油の揚げカスを99.8%除去します。

関連商品 カス揚げ→P.415

⑬ ミル キャッチ
スチームフィルター (120メッシュ)

〈AOI-35〉 8-0705-1301 ￥6,000

118×100×H45 全長370

耐熱温度:200℃

- フライヤーの角に合わせた「丸み」を設けたことにより、隅々に溜まった揚げカスを取り除くことができます。
- 揚げている間、揚げ後など作業の合間にすばやく簡単に細かい揚げカスを除去できます。

POINT

OCM 5つの特色

- 1.含油量を減らしヘルシーに!カロリーダウンで他店と差別化!
●食品のカロリー表示があたり前の時代、消費者の健康志向は今後高まります。余分な油をカットしてカロリーダウン。ヘルシーな揚げ物メニューで他店との差別化が図れます。
- 2.油切り時間短縮!
●3秒～5秒と極く短時間で油切り完了。通常のバットでの油切り(1～2分)よりも大幅短縮。オペレーションがより早くなります。
- 3.簡単な操作!
●フライヤーから直接OCMに入れてスタートボタンを押すだけでOK。
- 4.食感が向上!
●衣が吸収した余分な油が取れ、サッパリするので素材本来の味が生まれます。
- 5.型くずれ防止!
●新技術により衣がはがれ落ちることなく型くずれしにくくします。

⑯ ゆきり名人専用
お手入れ簡単紙 (30枚入)

〈DOI-05〉 8-0705-1601 ￥540

φ330

- 材質:吸着不織布、片面ラミネート加工
- カットされた油を吸着し、お手入れを軽減します。

短時間・コスト削減!「油電節」

「油電節」は、電気を一切使わずに、少量の再生剤で、使用済み食用油を短時間で再生させることができます。

- 油のコスト、エネルギーの節約、究極のECO製品です。
- 使用済油の廃棄代も大幅にコストダウンできます。

メーカー直送 1~2日

① 食用油再生装置 油電節 MPY-023-1(重力方式)

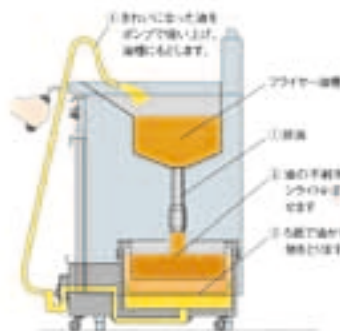
〈DAB-05〉 8-0706-0101 ¥98,000
354×580×H660(セット時)
収納時:油溜容器/255×580×H285
支持台/354×502×H65
油溜容量:23ℓ
再生時間:約40分
質量:約15kg



※写真の回収容器(角キッチンポット28.5cm)は別売りです。P.208参照ください。

使用方法

- 1.油溜容器に目皿、専用フィルター、上蓋、カス取バットを装着しフライヤーの使用油を油溜容器内に落とします。
- 2.本体を支柱台に載せ、上蓋を開け、専用再生剤を上から適量投入します。
- 3.上蓋を載せハンドルで2~3分間攪拌し、放置します。(約20分間)
- 4.油溜容器のバルブを開き、再生された油を容器に回収します。(23ℓの場合約20分間)



メーカー直送 受 その都度確認

⑤ 食用油濾過機 オイルフィルター 〈ALK-11〉

8-0706-0501 NOFA18R(タンク容量18ℓ) 330×735×H315 ¥215,000
8-0706-0502 NOFA27R(タンク容量27ℓ) 400×735×H315 ¥220,000

電源:単相100V 消費電力:200W

濾過能力:5.4ℓ/分

- 濾過材方式を採用し、食用油の不純物を吸着除去し油をいつもリフレッシュに保ちます。
- 食用油の寿命を延ばし、廃油交換コストを抑え、経費を大幅に削減します。
- 濾過材・濾紙の交換が簡単で、清掃性にも優れています。
- コンパクト設計により省スペース化を実現しました。

※⑥専用濾過材ムサシライトV-2、⑦濾紙は別売です。

フライ油をリフレッシュ!

●フライリキッドの特長

低温で早くカラッと揚がる!

油が揚げ物の内部、表面に必要な以上に残らず、油切れがよくカラッとジューシーに揚げられます。エネルギーの節約にもなります。

●油の寿命が伸びる!

油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。

30~40%削減が可能。

●環境にやさしい!

油の劣化が遅くなるため、廃油が減少。エコロジーに貢献。

●ヘルシー

低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。



⑨ ミルオイル フライリキッド 1ℓ (ディスペンサー付)

〈AOI-29〉 8-0706-0901 ¥7,200
付属品:専用ディスペンサー(165cc.)1個

フライリキッド

成分:

クエン酸、アスコルビン酸(ビタミンC)、
ウコン、ローズマリー、レシチン、水等

- 油10ℓに対して、専用ディスペンサー1目盛りをフライヤーに注入します。

※フライ開始3分前に注入してください。

Information

特長

電気を使用しない重力方式!(自然落下)

- 電気・機械的トラブル、フィルターが目詰まりがありません。

攪拌プロペラによって、再生剤が油の不純物を吸着。

- 攪拌式なので、少量の再生剤で短時間で不純物の回収が可能です。

再生油の減少割合が少ない!

- 1回18ℓの再生で、約300ml~500mlしか減少しないので、1週間毎日再生しても約3ℓの注ぎ足しでOK!

コンパクト収納

- 部品などは本体の中すべて収納でき、支柱台の脚も簡単に外せ、コンパクトに収納できます。



②



③

② 食用油再生装置 油電節 専用再生剤200 (200g×30袋入)

〈DAB-06〉 8-0706-0201 ¥24,000
成分:二酸化ケイ素・酸化マグネシウム
使用目安:油18ℓに対し1袋~2袋
(200g~400g)

- 150~200μの球状の粒子で、油の不純物の吸着に大変優れています。
- 食品添加物として許可されていますので、安心してご使用できます。

③ 食用油再生装置 油電節専用フィルター (10枚×10袋入)

〈DAB-07〉 8-0706-0301 ¥19,000

材質:PET100%スパンボンド不織布
耐熱温度:250℃



⑥

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日 軽減税率

⑥ 食用油濾過機 オイルフィルター用 濾過材 ムサシライトV-2 〈ALK-14〉

8-0706-0601 NOFA18R用(300g×30袋入) ¥17,000
8-0706-0602 NOFA27R用(400g×22袋入) ¥17,000

- 活性炭を素材とした吸着精製材が熱によって酸化された劣化物質や混入した不純物を吸着除去します。
- 活性炭は食用油の精製工程にも使用される食品衛生法にも定められた商品添加物であり、極めて安全な吸着剤です。

⑦ 食用油濾過機 オイルフィルター用濾紙 〈ALK-13〉

8-0706-0701 NOFA18R用(60枚入) 620×300 ¥9,000
8-0706-0702 NOFA27R用(60枚入) 620×400 ¥10,000



⑩

⑪

作業環境を快適にするフライヤーの必需品



メーカー直送 3~5日

④ 食用油濾過機 マッハフィルター 〈ALK-01〉

8-0706-0401 MF-25(タンク容量25ℓ) 340×570×H305
8-0706-0402 MF-35(タンク容量35ℓ) 340×700×H305

電圧:単相100V 50/60Hz 電力:0.2kW
濾過能力:6ℓ/毎分
適正温度:約150℃

※ガスフライヤーにも使用出来ます。

- 油の寿命をのばし、経済的です。
- 揚げものの品質を高めます。
- 場所をとらないコンパクト設計。
- 取扱いが簡単です。
- フライヤーはいつでも清潔です。

食用油の品質向上・コストダウンに!



⑧ 油ながもちくん(12ケ入)

〈DAB-09〉 8-0706-0801 ¥7,920

φ25

油が長持ち、食感サクサク

- 酸化・劣化を防ぎ、油が長持ちします。
- 揚げ物の油切れがよくなり、食感がサクサクになります。

誰でも簡単使用

- 油10ℓにつき1ヶ投入するだけです。
- 初回のみ150℃以上に加熱した油に入れて、約5分後に揚げ物開始できます。
- 廃棄は不燃物として処理できます。

フライパウダーの特長

- 揚げ物の品質が向上
フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着するため、揚げ物への油の浸透が減り、揚げ物がカラッと揚げられます。また、揚げ物の中まで火通しが良く、品質のパラツキが少なくなります。
- ランニングコストの大幅削減
フライ油の劣化成分を除去することで油の劣化が遅れ、油を廃棄する時期が大幅に伸びます。
- 使い方はいたって簡単!
油使用時間約6~8時間毎に油量に合ったサイズのパウダーを一袋分又は適量、約170℃前後に設定した油槽に入れ、均一になるように攪拌するだけ。
※使用頻度により時間目安は変わります。揚げ物の色が濃くなったり、油分がべたついてきた時が投入時期です。
※P.705⑪のミルオイルフィルターと併用すればより効果的です。

業務用天ぷら油固め剤

使い終わった廃油の処理に！



手や厨房を汚さずに
手軽に固めて、ポイ！



① ライオン油っ固 (油固化剤) (500g×20袋入)

〈AAB-07〉 8-0707-0101 ￥13,500

1袋500gで約15ℓの油が固まります。1ℓの油に対して(34g)が標準です。無添加・無着色の植物性油脂成分だから、安心！

使い方

熱いうちに(油温80℃以上)適量の「ライオン油っ固」を入れます。均等な濃度になるように、よくかき混ぜて、しばらく放置します。油が冷えて(油温40℃以下)固まったら、そのまま生ゴミとして捨てられます。

- 植物油脂から出来た油固化剤
無添加・無着色で食用油を手や厨房を汚さずに手軽に固めて、燃えるゴミとして処理できます。

中性 無リン フレーク状

② カタメリーナ(500g×20袋入)

〈JKT-06〉 8-0707-0201 ￥15,000

- 1袋500gで18ℓの油が固まります。
- 天然素材のひまし油から作られているので、安全・安心です。

使用方法

調理後、火を消してすぐに(油温80℃以上)カタメリーナを適量入れてください。完全に溶けるまでよくかき混ぜ、固まるまで放置し、ゼリー状に固まったら(油温40℃以下)フライ返しなどで取り出し、燃えるゴミとして処理してください。

③ オイル・エンド (500g×20袋入)

〈AOI-22〉 8-0707-0301 ￥18,000

- 使い終わった廃油を、手や衣服または厨房を汚さずに、手軽に固めて燃えるゴミとして捨てられます。環境にやさしい廃油処理剤です。

使用方法

- 1.調理後、火を消してすぐ「オイル・エンド」を廃油の重量に対して3%を加え、完全に溶けるまでよくかき混ぜます。
- 2.そのまま固まるまで放置し、固まってからフライ返しなどで取り出して燃えるゴミとして処理してください。

④ シーバイエス テンポイ

〈JTV-01〉 8-0707-0401 ￥1,950

- 簡単に油を固めて燃えるゴミとして処理できます。
- 原料は無添加・無着色の天然油脂成分ですから、安心して捨てられます。標準使用量：1斗缶油に500g(250g×2袋)

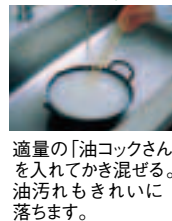
天然

廃油革命！廃油を 洗浄液に変える！



※あふれ出た本液はグリストラップへ流れ出てグリストラップ内の油脂を分散して臭いや汚れをおさえます。

使用済み油が洗剤に！混ぜるだけで 天ぷら油を流せるように処理します。



適量の「油コックさん」を入れてかき混ぜる。油汚れもきれいに落ちます。



⑦ 中性洗剤 ニューポアポア (無リン)

〈JSV-49〉 8-0707-0701 ￥4,200

1ℓ

成分：非イオン系界面活性剤

使用方法

- レンジまわりの場合
「ニューポアポア」を直接油汚れ箇所にふりかけ、固く絞ったスポンジ等でこすれば簡単に落ちます。
- 天ぷら鍋の油の場合
1.冷めた油約1ℓの中にキャップ2杯(約20mℓ)のニューポアポアを入れる。
2.よくかき混ぜて、水を入れ、石けん水状にする。
3.できるだけ多くの水(油の量の5～6倍が目安)と一緒に流して下さい。
- 一斗缶の油の場合
1.約15ℓの油に対し、250～300mℓのニューポアポアを入れる。
2.よくかき混ぜて、水を入れ、石けん水状にする。
3.小分けにして、できるだけ多くの水と一緒に流す。(または、そのまま水を入れ、溢れさせ、床の排水口から流す。)
- 廃油が出た時に、その場ですぐ処理できます。
- 天ぷら鍋やフライヤーを洗いながら流したりできるので、大変便利です。

■ 天ぷら油の処理に関して最大の注意事項

「ニューポアポア」と廃油を泡立て器でよくかき混ぜるのが、最大のポイント！かき混ぜ方が悪い場合には、油の分散が不完全になりますので充分に気をつけて下さい。

⑤ スーパーさらさら

〈ASL-19〉 8-0707-0501 ￥3,800

1000mℓ

廃油処理量：約52ℓ/本

- 天ぷら油の廃油を洗浄液に加えてシンクから直接洗い流せます。流れでた油は超微粒子に分散され微生物に分解されるため、環境にも安心です。
- 処理後の液体が流れたパイプやグリストラップも油脂分が分解され汚れや臭いを抑えます。もちろん直接入れても洗浄できます。
- スーパーさらさらは、そのまま中性(無リン)洗剤としても使用できます。

⑥ 天ぷら油処理剤 油コックさん

〈ATV-24〉

8-0707-0601 1ℓ ￥3,000

8-0707-0602 5ℓ (計量カップ付) ￥11,000

液性：中性

用途：食用油処理及び洗浄剤

使用量の目安：1ℓに対し30mℓ

- 混ぜ終わった黄白色のエマルジョン液は油と異なり、水により任意の倍率で簡単に薄めることができます。また、生分解性は石鹼に近く優れています。
- 油脂、機械油などの落ちにくい汚れを除去する力を持っていますので、適当に薄めたり、クレンザーを加え床、フライパン、換気扇、油汚れの醜い器具等の粗洗浄にご使用できます。
- 水で数倍に薄め、土と混ぜて数週間放置しますと堆肥としてもご利用できます。

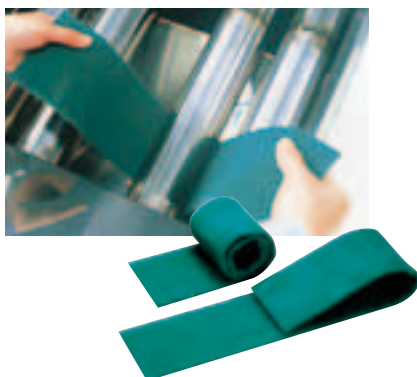


⑧ シーバイエス フライヤーファイター (500g×20袋入) (ボイルアウト用フライヤー専用洗剤)

〈JHL-01〉 8-0707-0801 ￥13,900

1袋：500g

- 油槽内のすみずみにこびりついた油汚れ、油カスを煮立てるだけでこすらずにスッパリ落せるフライヤー専用洗剤です。無リン アルカリ性



⑨ 3M フライヤーたわし No.94 (12枚入)

〈AHL-78〉 8-0707-0901 ￥6,696

635×101

- 带状のたわしですので、洗いにくいフライヤーの炎導チューブの裏側も、隅々までキレイに清掃できます。



⑩ タウパー ペーパーウエスW

〈JTU-01〉 8-0707-1001 ￥10,400

330×340

パルプ100% (4枚重ね)1束50枚組×24束

- 毛羽立ちにくく拭取り時に静電気が発生しにくい。
- ポリウムがある4枚重ねで油や水の吸収性が抜群。
- フライヤーなどの油分の多いところの拭取りに。
- 水気の多いユニットやベッドまわりの清掃に。

※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。

ガス式ゆで麺器



① ガス 角型ゆで麺器 (AYD-20) 1~2日

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ	ガス消費量		ガス接続口		付属品 (フリザル)	
				LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス		
TU-60N	8-0708-0101	8-0708-0102	600×600×H800	24.4kw	24.4kw	20A	20A	6個	¥448,000
TU-90WN	8-0708-0103	8-0708-0104	900×600×H800	39.1kw	39.5kw	25A	25A	8個	¥782,000
TU-90AWN	8-0708-0105	8-0708-0106	900×750×H800	48.9kw	48.8kw	25A	25A	12個	¥853,000

特殊ヒートコレクターフィンの採用により、燃費40%節減
連続熱湯吹上機構



③ ゆで麺機 はやわき MR-15M
(自動点火) (AYD-01) 3~5日

8-0708-0301 LPガス
8-0708-0302 都市ガス

650×750×H720
能力:120食/h

- 中間加熱パイプ (特殊ホールヒートパイプ) の働きで、熱効率60%の優れた省エネタイプ。調理時、低温部は加熱管下に回り、上部の沸騰力を下げません。
- 沸騰時間を大幅に短縮しました。
- 瞬間給湯式。強火力省エネバーナーと、燃焼室の余熱までもムダなく吸収する独自の設計により、少ないエネルギーでゆで麺から連続給湯までができます。
- ステンレス製特殊鍋により、鍋底に熱湯が集中して吹上がり、麺をほぐしシコッとおいしくゆで上げます。
- 過圧、過熱、空焚防止機構の安全設計です。

はやわき鍋

特殊ホールヒートパイプの採用により、
業界初、熱効率60%の省エネタイプ



④ 角槽型ラーメン釜 MRK-066B
(自動点火) (ALC-04) 3~5日

8-0708-0401 LPガス
8-0708-0402 都市ガス

600×600×H800
能力:100食/h

- 中間加熱タイプ (特殊ホールヒートパイプ) の働きで、熱効率60%の優れた省エネタイプ。調理時、低温部は加熱管下に回り、上部の沸騰力を下げません。
- 高効率で大貯湯量のため、連続運転を可能にしました。
- 中間加熱パイプは楕円にし、クロスパイプを挿入。槽中央部にスキマを持たせてありますので掃除も簡単。
- 排水ハンドルは前面から操作でき、清掃も簡単な親切設計です。
- 口火安全装置付き、ワンタッチ自動点火コックを採用。
- 天板・槽にはSUS-304高級ステンレスを使用しています。

■仕様

型 式	外形寸法 (mm)				鍋の数 (槽)	カゴの 数	鍋の容量 (槽) (ℓ)	ガス消費量 kW		ガス接続口		給水口	排水口	備 考	質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック				LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス	都市ガス				
MR-15M	650	750	720	180	1	7	18.5	2.73 (1.96)	27.3 (23,500)	20A	20A	15A	40A 15A	瞬間給湯式	95
MRK-066B	600	600	800	130	1	6	28	16.3 (1.17)	16.3 (14,000)	15A	15A	15A	25A		62

※ゆで能力の計算方法は、ラーメン1食130g、1回のゆで上がり時間を3分30秒としました。

関連商品 うどんてぼ類→P.385

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・ビンバコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納

電気式ゆで麺器

- ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし省エネに効果的です。
- 中底板は麺を勢いよく躍らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し掃除がしやすく衛生的です。



① 電気式 ゆで麺器 〈AYD-24〉

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日 200V

型 式	50Hz	60Hz	サイズ	
TEU-45(1槽式)	8-0709-0101	8-0709-0102	450×600×H800	¥389,000
TEU-85W(2槽式)	8-0709-0103	8-0709-0104	850×600×H800	¥697,000

型 式	電 源	消費電力 (50/60Hz)	槽水量(ℓ)	給水接続	排水接続	付属品
TEU-45	3相200V	9.0kw	40	15A	25A耐熱管	ザル受×1、フリザル×6、中底板×2
TEU-85W	3相200V	18.0kw	40×2	15A	25A×2耐熱管	ザル受×2、フリザル×12、中底板×4



③ 電気式 麺水切器

NMM-720

〈AMV-14〉 8-0709-0301 ¥298,000

- 356×356×H583
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：720W
投入口：φ135
本体材質：ABS樹脂
※写真のうどんテボは別売です。
- 水切り時間1.3秒。ほとんど麺の温度はさがりません。だしの濃さも一定します。
 - メインスイッチを入れれば、本機の筒にうどんテボを入れるだけで水切りします。樹脂製のため強くても軽く、さびません。(うどんテボは18-8ステンレス製のものをご使用願います。)



④ ゆで麺器クリーナー

〈DYD-01〉

8-0709-0401 1剂 700g 粉末 6 ¥6,000
8-0709-0402 2剂 6kg 液体 3 ¥7,000成分：1剂/有機酸
2剂/水酸化カリウム、カルボン酸塩、界面活性剤

1剂と2剂のダブル洗浄でゆで麺器特有の汚れを効果的に落とします。

- ゆで麺器にこびりつく汚れは、スケールと麺や油脂による有機汚れでできた特有の複合汚れ。スケールを落とす酸性の1剂と、有機汚れを落とすアルカリ性の2剂を使用し、ダブルで洗浄することで、効果的に汚れを落とすことができます。
- ※ゆで麺器クリーナーは1剂と2剂セットで使用するクリーナーです。



⑥ だし汁用攪拌機

EGS-3636型

〈GKK-01〉 ¥500,000

8-0709-0601 LPガス
8-0709-0602 都市ガス
460×510×H1,330
ガス消費量：LPガス 7.34kg/h
都市ガス 9,000kcal/h
ガス接続口：LPガス φ9.5
都市ガス φ13電動ドリル：単相100V 710W
攪拌羽根付：16×490×羽根3段
18-8寸胴鍋：φ360×H360 35ℓ

電気式ゆで麺器

水中加熱方式で立ち上がりが早く、素早く調理。



FENB606006

② 電気式 ゆで麺器 〈AYD-09〉

メーカー直送 納 約3週間 200V

8-0709-0201 FENB606006 600×600×H800 ¥572,000
8-0709-0202 FENB806044 800×600×H800 ¥799,000

※写真のうどんテボは別売です。

- 一人前ずつテボに入れられたそば・うどんをゆであげる場合に便利な電気式のゆで麺器です。
- 高効率の水中加熱方式ヒーター採用で、立ち上がり時間が早く、温度復帰能力にも優れています。
- テボの真下より噴流が吹き上げ、麺をほぐします。
- アイドルタイムにはスイッチ一つで湯温を90℃に保って運転させることができ、省エネ性が向上します。湯温はサーモスタッドで自動調節されます。
- 操作ボックスは防滴構造になっており、水によるトラブルを防止しています。
- 過熱防止装置を搭載しています。

■仕様

型 式	槽数	テボ受け寸法 (mm)	槽容量 (ℓ)	テボ数	ヒーター	電源	総合消費電力 (50/60Hz)	手元開閉器 容量	接続口径		製品質量 (kg)
									給水	排水	
FENB606006	1	φ132	42	6	3.2kW×3	3相200V	9.6kW	40A	15A	25A	62
FENB806044	2	φ132	29×2	8	3.2kW×4	3相200V	12.8kW	75A	15A	25A×2	98

250gの冷凍麺をわずか10～15秒！
うどんなど冷凍麺に幅広くご使用できます。

- 特殊形状のヒーターにより、槽内を均一に沸騰させますので、茹で上げ時間を大幅短縮しました。
- 自動給水装置付きですので、調理中を除いて槽内湯面が10mm低下すると自動的に補水します。
- オートリフトアップタイプですので設定時間になるとブザーが鳴り、テボ受けを引き上げます。

⑤ 卓上電気スパゲッティボイラー

TCEU-2AL 〈ASP-25〉 ¥495,000

8-0709-0501 50Hz
8-0709-0502 60Hz
400×580×H375
電源：3相200V
消費電力：4.95kw
槽水量：11ℓ
給水接続口：15A、G.V
排水接続口：40A、耐熱管
タイマー：30秒
質量：35kg
付属品：ゆでカゴ2個
※受注生産でゆでカゴ4個用仕様もあります。

⑦ ラーメンスープ用攪拌機

EGS-3655型

〈GKK-02〉 ¥500,000

8-0709-0701 LPガス
8-0709-0702 都市ガス
460×510×H1,390
ガス消費量：LPガス 7.34kg/h
都市ガス 9,000kcal/h
ガス接続口：LPガス φ9.5
都市ガス φ13電動ドリル：単相100V 710W
攪拌羽根付：16×600×羽根3段
18-8寸胴鍋：φ360×H550 55ℓ

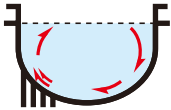


独自の噴流釜! (特殊フィン付) 燃費30%節減。

① 日本そば釜 (自動点火) メーカー直送 3~5日
〈ASB-21〉 ¥594,000

	LPガス	都市ガス
MGS-STLB (煙突左型)	8-0710-0101	8-0710-0102
MGS-STRB (煙突右型)	8-0710-0103	8-0710-0104

900×1,130×H750
※写真は煙突左型です。
※都市ガスを御注文の際はガス種を御指定ください。



■仕様

型 式	外形寸法 (盛付台含) (mm)				機 構	ガス消費量 kW		ガス接続口	給水口	排水口	備考	質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック		LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)					
MGS-STLB	900	1,130	750	200	総銅壺式・	34.9 (2.5)	34.9 (30,000)	25A	15A	15A×2・25A	煙突左	158
MGS-STRB	900	1,130	750	200	自動給水装置付	34.9 (2.5)	34.9 (30,000)	25A	15A	15A×2・25A	煙突右	158

※奥行寸法は盛付け台を含む。
※付属品: 釜・木蓋・段付ポット・小判型ポット各1個。



メーカー直送 北海道 運賃別途 納約2週間★ 200V

② 電気 自動餃子焼器 2連式 NGM-5.6AT
〈AGY-45〉 ¥638,000

- 650×600×H250
- 注水→焼き上げ→むらし→調理完了ブザー
 - 操作は簡単!スピーディな自動調理。
 - 難しい水加減もタイマー設定により一定量注水。
 - ぎょうざをふっくらと調理するために欠かすことの出来ない注水は、水道水圧の変化に左右されないよう、減圧弁を採用していますので常に一定水量が自動的に注水されます。
(水圧は0.05Mpa~0.2Mpaの範囲内でご使用下さい。)

■仕様

型 式	焼面寸法 (mm)	調理面/1面	全調理量	電 気	リード線2m・プラグ付	給水口	本体質量 (kg)
NGM-5.6AT	250×395 (2連付)	36個 (12個×3列)	72個	3相200V 5.6kW	接地3P-30A Ⓢ	15A	65

(注) 調理量は、ぎょうざの大きさにより、多少増減します。



使用イメージ

⑤ 角型鉄餃子鍋 取手付
〈AGY-59〉 8-0710-0501 ¥26,000

330×265×H55
内 330×235×H33
質量: 6.4kg
板厚: 9mm

※フタは⑥を、コンロはP.682⑥テーブルコンロ MD-701をご使用ください。



③ 鉄プレス 餃子鍋 〈AGY-13〉

	cm内	外径	深さ	kg	
8-0710-0301	27	330×40	4.0	¥ 7,500	
8-0710-0302	30	362×40	4.6	¥ 8,600	
8-0710-0303	33	392×40	6.0	¥11,000	
8-0710-0304	36	423×40	6.9	¥15,000	
8-0710-0305	39	468×40	9.4	¥18,000	
8-0710-0306	42	514×45	12.0	¥22,000	
8-0710-0307	45	537×45	12.8	¥26,000	



④ アルミ 餃子鍋専用蓋 〈AGY-14〉

cm用	
8-0710-0401	27 ¥2,900
8-0710-0402	30 ¥3,200
8-0710-0403	33 ¥4,200
8-0710-0404	36 ¥4,800
8-0710-0405	39 ¥5,800
8-0710-0406	42 ¥6,800
8-0710-0407	45 ¥7,700



⑥ 18-8 角型餃子鍋用蓋
〈AGY-60〉 8-0710-0601 ¥6,000

325×260×H83 (53)

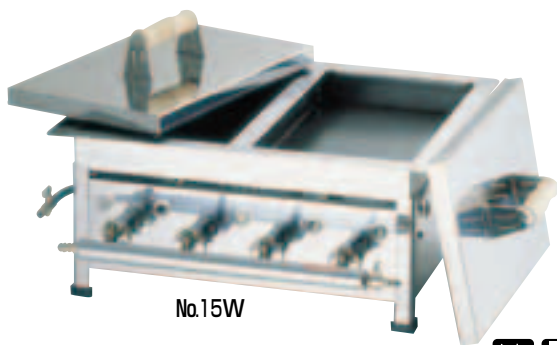


省スペース設計スタンダードタイプ！

※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。



No.13



No.15W

① ガス 餃子焼器(シングル)〈AGY-09〉

メーカー直送 全国 運賃別途 1〜2日

	LPガス	12A・13A	サイズ (mm)	
No.13	8-0711-0101	8-0711-0102	465×365×H220	¥57,000
No.15	8-0711-0103	8-0711-0104	515×425×H220	¥66,000
No.18	8-0711-0105	8-0711-0106	605×425×H220	¥84,000
No.20	8-0711-0107	8-0711-0108	665×425×H220	¥90,000

※マッチ点火・種火式

② ガス 餃子焼器(ダブル)〈AGY-10〉

メーカー直送 全国 運賃別途 1〜2日

	LPガス	12A・13A	サイズ (mm)	
No.13W	8-0711-0201	8-0711-0202	465×365×H220	¥62,000
No.15W	8-0711-0203	8-0711-0204	515×425×H220	¥72,000
No.18W	8-0711-0205	8-0711-0206	605×425×H220	¥89,000
No.20W	8-0711-0207	8-0711-0208	665×425×H220	¥97,000

※マッチ点火・種火式

コンパクトで、設置が簡単!!
実力派のロングセラーです。

お店の規模・形態に合わせて1口鍋と2口鍋と、
バラエティ豊かな機種から選びいただけます。

■仕様

型 式	鍋内形寸法 (mm)	鍋、コンロ付 外形寸法 (mm)	バーナ数	ガス消費量 kW		ガス接続口	
				LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス	都市ガス
No. 13	400×300×H40	465×365×H220	3本バーナ	0.29	7,040	φ9.5mm	φ9.5mm
No. 15	450×360×H40	515×425×H220	4本バーナ	0.52	9,390		φ13mm
No. 18	540×360×H40	605×425×H220	5本バーナ	0.65	9,870		φ9.5mm
No. 20	600×360×H40	665×425×H220	5本バーナ	0.65	9,870		φ13mm
No. 13W	200×300×H40 ×2	465×365×H220	3本バーナ	0.29	7,040		φ9.5mm
No. 15W	225×360×H40 ×2	515×425×H220	4本バーナ	0.52	9,390		φ13mm
No. 18W	320×360×H40 220×360×H40	605×425×H220	5本バーナ	0.65	9,870		
No. 20W	360×360×H40 240×360×H40	665×425×H220	5本バーナ	0.65	9,870		

※鉄板厚:9mm



MGZ-044

MGZ-066W

③ ガス 餃子焼器(自動点火)〈AGY-11〉

メーカー直送 北海道 運賃別途 3〜5日

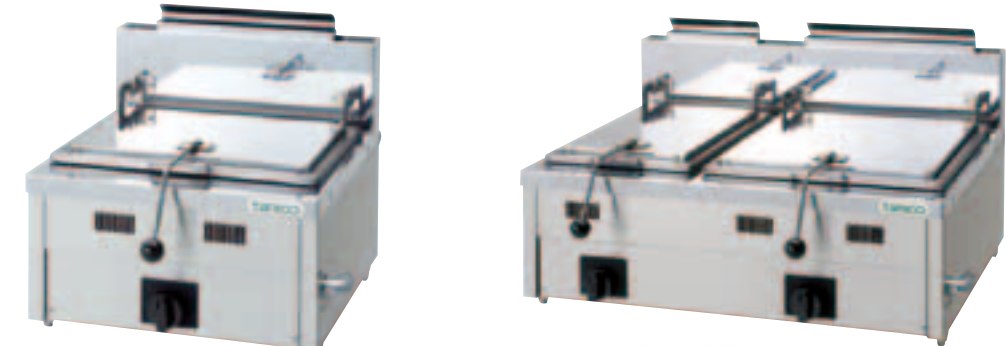
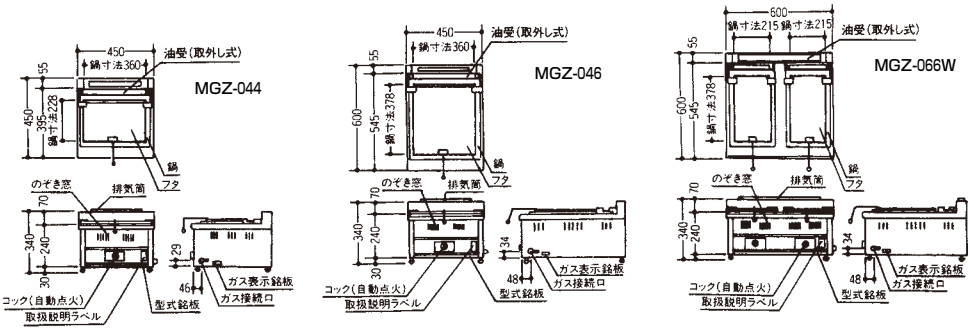
	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)
MGZ-044	8-0711-0301	8-0711-0302	450×450×H270
	¥ 72,000	¥ 72,000	
MGZ-046	8-0711-0303	8-0711-0304	450×600×H270
	¥ 85,000	¥ 85,000	
MGZ-066W	8-0711-0305	8-0711-0306	600×600×H270
	¥ 128,000	¥ 128,000	

●厚手の鍋のために連続使用でも温度が下がりにくく、
焼き上がりもスピーディーです。

■仕様

型 式	外形寸法 (mm)				鍋 数	鍋寸法 (mm)				ガス消費量 kW		ガス接続口		処理能力
	間口	奥行	高さ	バック		間口	奥行	間口	奥行	LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPG	12A・13A	
MGZ-044	450	450	270	70	1	360	228	—	—	5.47 (0.39)	5.47 (4,700)	9.5mm (ゴム管口)	13mm (ゴム管口)	1回24ヶ・300ヶ/h
MGZ-046	450	600	270	70	1	360	378	—	—	6.98 (0.50)	6.98 (6,000)	9.5mm (ゴム管口)	13mm (ゴム管口)	1回48ヶ・600ヶ/h
MGZ-066W	600	600	270	70	2	215	378	215	378	11.6 (0.83)	11.6 (10,000)	9.5mm (ゴム管口)	13mm (ゴム管口)	1回24ヶ×2・600ヶ/h

※ゴム管口はPT1/2ネジ接続可。
(注)排水溝がありませんので、鍋の水は捨てられません。水は使い切る分だけ入れてください。



N-TCZ-4545G

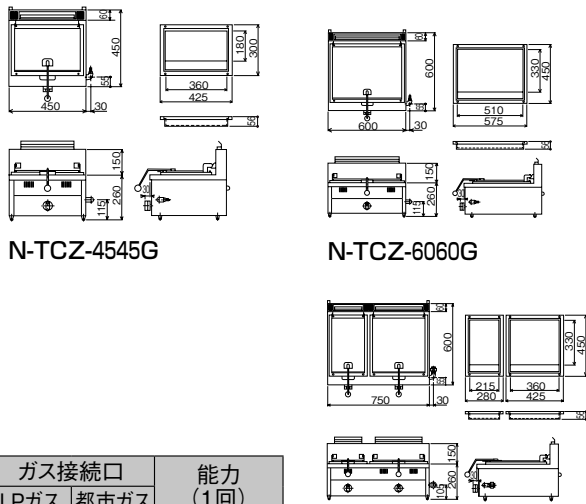
N-TCZ-7560GW

④ ガス 卓上餃子グリラー 〈AGY-56〉

メーカー直送 北海道 運賃別途 1〜2日

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	鍋寸法 (mm)	ガス消費量		ガス接続口		能力 (1回)
					LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
N-TCZ-4545G	8-0711-0401	8-0711-0402	450×450×H260	320×180×H55	3.8kw	3.8kw	9.5mm	13mm	24個
	¥ 69,000	¥ 69,000							
N-TCZ-6060G	8-0711-0403	8-0711-0404	600×600×H260	470×330×H55	9.3kw	9.3kw			15A
	¥ 105,000	¥ 105,000							
N-TCZ-7560GW	8-0711-0405	8-0711-0406	750×600×H260	176×340×H50	11.7kw	11.7kw	15A		
	¥ 139,000	¥ 139,000							

●電圧点火方式



N-TCZ-4545G

N-TCZ-6060G

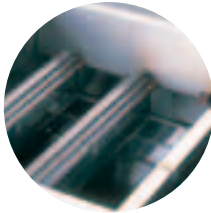
N-TCZ-7560GW

※このページの商品は、LPガス・13Aのみとなります。

同時両面グリラーに煙を大幅カットした「ニュー武蔵」新登場！
上から下からガス赤外線ではこんがり、中はふっくら焼き上げる焼きの名人「武蔵」に強火力で、放熱板に油やタレを付きにくくし煙の発生を大幅カットした「ニュー武蔵」登場！



- 新型バーナー搭載！
- 熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
 - ガスの消費量も少なく済み、省エネで経済的。
 - NOxの発生量が少なく、調理場の環境改善。
- 掃除も簡単
- 放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々。

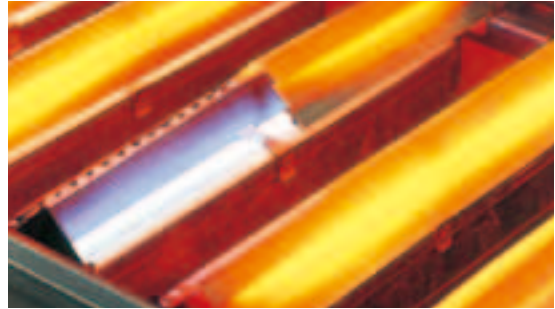


- ① ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「ニュー武蔵」(小型)
SGR-N45<DGL-98> ☑ ¥432,000
- 8-0712-0101 LPガス
8-0712-0102 13A
- 705×635×H770
庫内寸法:425×460×H250
質量:43kg
●付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)1枚



- ② ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「ニュー武蔵」(中型)
SGR-N65<DGL-99> ☑ ¥500,000
- 8-0712-0201 LPガス
8-0712-0202 13A
- 840×635×H770
庫内寸法:560×460×H250
質量:50kg
●付属品:串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚

新型の強火力・高効率の内部炎口バーナー



- 煙が出ない
- 放熱板を高熱(約800℃)にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減。
- 低NOx機器
- NOx(ノックス)とは、窒素酸化物のことを示し、大都市地域を中心に大気汚染の原因になる煙を発生する燃焼機器の低NOx機器開発を促進しています。「ニュー武蔵」は、一足早く対応し、皆様のお店に貢献します。



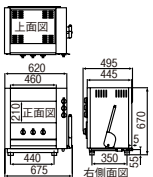
- ③ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「ニュー武蔵」(大型)
SGR-N90<DGL-A0> ☑ ¥696,000
- 8-0712-0301 LPガス
8-0712-0302 13A
- 1,035×635×H770
庫内寸法:755×460×H250
質量:61kg
●付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)2枚

多彩なメニューのファミリーレストランから居酒屋さん等、
焼物のことなら同時両面焼きの「武蔵」におまかせ！

- 下火バーナーは固定式で焼網の高さの調整はレバー操作により誰でもカンタンに使える、プロの焼き上がりができます。
- 庫内の右と左で違った素材が同時に焼けます。
- 焼き網を変えたり、使い方で様々な料理に対応。



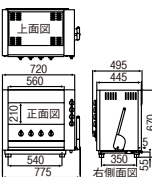
- ④ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「武蔵」SGR-33EX
<DGL-D1> ☑ ¥307,500
- 8-0712-0401 LPガス
8-0712-0402 13A
- 675×495×H670
庫内寸法:460×445×H210
質量:36kg
●付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)1枚



SGR-33EX



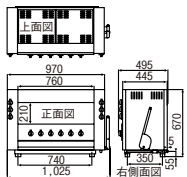
- ⑤ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「武蔵」SGR-44EX
<DGL-D2> ☑ ¥355,500
- 8-0712-0501 LPガス
8-0712-0502 13A
- 775×495×H670
庫内寸法:560×445×H210
質量:47kg
●付属品:串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚



SGR-44EX



- ⑥ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「武蔵」SGR-66EX
<DGL-D3> ☑ ¥477,000
- 8-0712-0601 LPガス
8-0712-0602 13A
- 1,025×495×H670
庫内寸法:760×445×H210
質量:57kg
●付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)2枚



SGR-66EX

仕様

型 式	1時間ガス消費量(kW)		ガス接続	
	プロパン	都市ガス13A	プロパン	都市ガス13A
ニュー武蔵(小)SGR-N45	11.2	11.0	ゴム管 φ9.5mm	ゴム管 φ13mm
ニュー武蔵(中)SGR-N65	15.5	14.0	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)
ニュー武蔵(大)SGR-N90	21.0	21.0		

仕様

型 式	1時間ガス消費量kW		ガス接続	
	プロパン(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)	プロパン	都市ガス13A
SGR-33EX	8.4 (0.6)	10.2 (8,800)	ゴム管 φ9.5mm	ゴム管 φ13mm
SGR-44EX	11.2 (0.8)	13.2 (11,300)	R1/2(15A)	R1/2(15A)
SGR-66EX	17.4 (1.24)	19.8 (17,000)		

従来品との比較

	ニュー武蔵	従来品(耐熱ガラスタイプ)
表面温度	750℃以上	620~650℃以上
煙き時間比較		
さんま170g	3.5~4分	4~4.5分
シャケ切身80g	3分	3.5~4分
うなぎ白焼	2~2.5分	2.5~3分

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

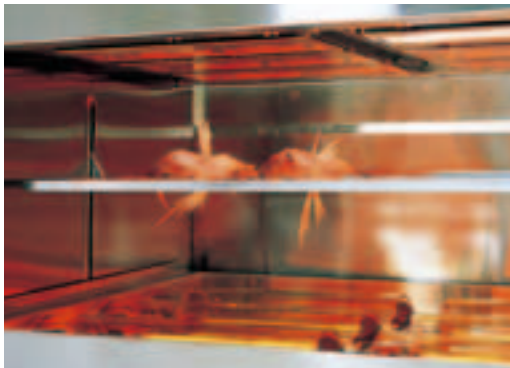
ゆで麺機・餃子焼機

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



「武蔵」は業界初の両面焼き。上から下から同時に焼いて、素早い仕上がり。
(下火バーナー調節機能付)

〈特長〉

- 焼き物に合わせて、下火バーナーとハンドルで7段階調節可能。どなたでも簡単に、両面同時にきれいに焼けます。
- 同時両面焼きだから焼き時間はグッと短縮。しかも、一度に大量に焼けるワイド設計で、繁忙時もラクラク。
- 各部品が簡単に取りはずせますので、日常のお手入れがラクなクリーン設計。
- ガス赤外線ではこんがり、中はふっくら。どんな焼き物もおいしく焼けます。
- 串受ロストル、ハンドル調節幅100mm、7段階。
- 下火バーナー、レバー調節幅100mm、7段階。

※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

あらゆる場所で活躍します。

- レストラン・食堂 ● 割烹・小料理屋
- 給食センター・社員食堂 ● 居酒屋・パブ・スナック
- ホテル・旅館 ● 鮮魚・食肉店・焼き鳥・うなぎ店



① ガス 赤外線 同時両面焼グリラー
「武蔵」(小型)SGR-45

〈DGL-01〉  ¥334,000

8-0713-0101 LPガス

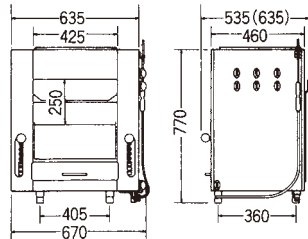
8-0713-0102 13A

670×535×H770

庫内寸法:425×460×H250

質量:48kg

- 付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)1枚
耐熱ガラス3枚



() 内寸法はレバーを下げた状態の寸法

SGR-45



② ガス 赤外線 同時両面焼グリラー
「武蔵」(中型)SGR-65

〈DGL-02〉  ¥357,500

8-0713-0201 LPガス

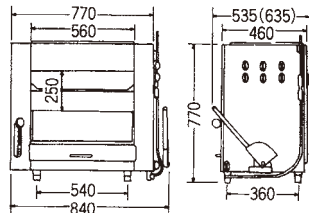
8-0713-0202 13A

840×535×H770

庫内寸法:560×460×H250

質量:52kg

- 付属品:串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚
耐熱ガラス3枚



() 内寸法はレバーを下げた状態の寸法

SGR-65



③ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー
「武蔵」(大型)SGR-90

〈DGL-03〉  ¥537,500

8-0713-0301 LPガス

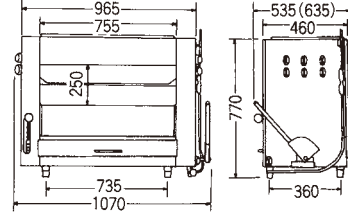
8-0713-0302 13A

1,070×535×H770

庫内寸法:755×460×H250

質量:67kg

- 付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)2枚
耐熱ガラス6枚



() 内寸法はレバーを下げた状態の寸法

SGR-90

■仕様

型 式	1時間ガス消費量 kW		ガス接続	
	プロパン (kg/h)	都市ガス13A (kcal/h)	プロパン	都市ガス13A
武蔵 (小) SGR-45	8.4(0.6)	10.2(8,750)	ゴム管φ9.5mm (ネジ1/2TU)	ゴム管φ13mm (ネジ1/2TU)
武蔵 (中) SGR-65	13.3(0.95)	14.0(12,000)		
武蔵 (大) SGR-90	17.4(1.25)	19.8(17,000)		

■能力表

品 名	寸法(cm)	質量(g)	ハンドル ロストル受位置	下火バーナー レバー位置	焼上時間(分)		1回焼上数量		
							SGR-45	SGR-65	SGR-90
た い	28	390	4	5	7	串焼	3枚	4枚~5枚	6枚~8枚
あ ゆ	20	110	3	4	4~4.5	串焼	6~8匹	10~11匹	15~16匹
さ ん ま	30	170	3	5	4~4.5	網焼	6~7匹	9~10匹	14~15匹
あ じ	25	160	3	5	5	網焼	8~9匹	12~14匹	18~20匹
あじ開き	21	90	2	1	2.5	網焼	7~8匹	10~12匹	16~18匹
さば切身	18	170	3	5	3.5~4	網焼	13切	20切	26切
シャケ切身	15	80	2	3	3.5	網焼	14切	22切	28切
とりもも	—	300	4	7	8~9	網焼	6~7本	8~10本	12~14本
ピザパイ	冷凍15	—	5	6	3~3.5	網焼	4枚	6枚	8枚
とうもろこし	生25	—	3	4	9	網焼	5~6本	7~8本	11~12本
う な ぎ	—	白焼180	2	3	2.5~3	竹串	4枚	6枚	10枚
焼きおにぎり	8×3	100	3	4	3.5~4	網焼	16~20個	24~30個	32~40個

(※テスト室温27℃完全解凍バーナー点火5分後スタート)



④ ガス 万能両面焼物器
ピザオープンAP-605

〈WPZ-26〉  ¥278,000

8-0713-0401 LPガス

8-0713-0402 13A

630×430×H517

庫内寸法: 450×420×H230

ガス消費量: LPG 1.05kg/h(14.7kw)

都市ガス 12,700kcal/h

(13.1kw)

ガス接続口: LPG ゴム管口φ9.5

都市ガス ゴム管口φ13

質量:25kg

※付属品:焼網(439×400)1枚

- 16cmピザを4枚同時に、約2分半のスピ

ード調理。35cmのピザも焼けます。

- パリッとこんがり、クリスピーな焼き上

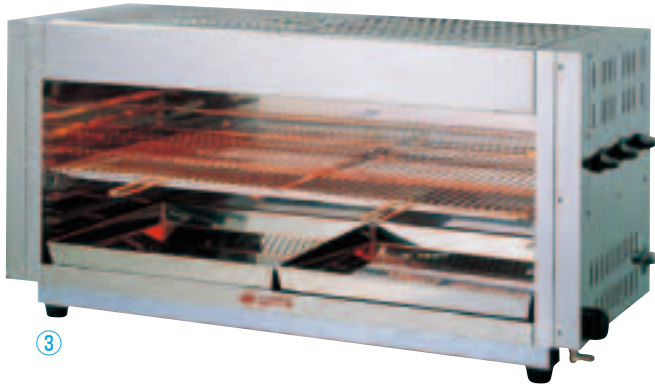
がりです。



※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

2階建てなら、別々の調理が一度にOK！
上火式グリラー・グリルクインS

- 本体・バーナー共にステンレス材を採用し、バーナー容量、燃焼面積をアップしました。調理時間を従来の30～40%も短縮し、燃料費も大幅に削減します。
- ステンレス材による軽量化設計で本体の移動が楽になり、錆びにくいため耐久性にも優れています。またバーナーもワンタッチで交換でき、お手入れが簡単です。



① ガス 赤外線 上火式グリラー ダブルタイプ
(2階建て) 〈DGL-71〉

	LPガス	13A	サイズ(mm)	焼網サイズ	
AS-662	8-0714-0101	8-0714-0102	610×477×H867	439×400	¥304,000
AS-862	8-0714-0103	8-0714-0104	737×477×H867	566×400	¥343,000
AS-1062	8-0714-0105	8-0714-0106	864×477×H867	698×400	¥348,000

● 付属品：串受ロストル2枚・焼網2枚



② ガス 赤外線 上火式グリラー シングルタイプ
(DGL-72)

	LPガス	13A	サイズ(mm)	焼網サイズ	
AS-631	8-0714-0201	8-0714-0202	610×430×H517	439×400	¥157,000
AS-831	8-0714-0203	8-0714-0204	737×430×H517	566×400	¥173,000
AS-1031	8-0714-0205	8-0714-0206	864×430×H517	698×400	¥192,000

● 付属品：串受ロストル1枚・焼網1枚



③ ガス 赤外線 上火式グリラー ワイドタイプ
(DGL-73)

	LPガス	13A	サイズ(mm)	焼網サイズ	
AS-6360	8-0714-0301	8-0714-0302	1,096×430×H517	439×400	¥289,000
AS-8360	8-0714-0303	8-0714-0304	1,350×430×H517	566×400	¥311,000

● 付属品：串受ロストル1枚・焼網2枚



狭い厨房でも上に伸びて、焼き面・能力も一気に2倍の優れたもの。
高さが低い省スペース型、しかも自動点火装置付。

- 2階建てタイプで上下独立構造になっていますので、それぞれに違った材料を料理しても、油や焼き汁が飛んで匂いが移るといった心配がありません。
- 高さが100mmコンパクトになった為、調理する人への輻射熱を軽減しました。
- 圧電点火で、素早く点火。点火時間のロスを抑えお店の混雑時にも余裕の対応ができます。しかもガス赤外線ではこんがり、中はふっくら焼き上げます。



④ ガス 赤外線 上火式グリラー
ダブルタイプ グリルクインS
AS-66EX

〈DGL-D4〉 ¥330,000

8-0714-0401 LPガス

8-0714-0402 13A

● 付属品：串受ロストル2本、焼網(439×400)2枚



⑤ ガス 赤外線 上火式グリラー
ダブルタイプ グリルクインS
AS-88EX

〈DGL-D5〉 ¥361,000

8-0714-0501 LPガス

8-0714-0502 13A

● 付属品：串受ロストル2本、焼網(566×400)2枚

■ 仕様・能力

型 式		外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			質量(kg)	1時間ガス消費量 kW		ガス接続		1回焼上数量	
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		プロパン(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)	プロパン	13A	シャケ切身14cm×80g	アジ姿焼22cm×120g
ダブル	AS- 662	610	477	867	450	420	230 237	45	17.6(1.26)	17.7(15,240)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30～36切	28～32匹
	AS- 862	737	477	867	577	420	230 237	51	22.6(1.62)	23.0(19,800)			48～54切	36～40匹
	AS-1062	864	477	867	704	420	230 237	58	28.5(2.04)	28.7(24,720)			66～72切	48～52匹
シングル	AS- 631	610	430	517	450	420	315	20	8.8(0.63)	8.8(7,620)	ゴム管 φ9.5mm	ゴム管 φ13mm	15～18切	14～16匹
	AS- 831	737	430	517	577	420	315	22	11.3(0.81)	11.5(9,900)			24～27切	18～20匹
	AS-1031	864	430	517	704	420	315	26	14.2(1.02)	14.4(12,360)			33～36切	24～26匹
ワイド	AS-6360	1,096	430	517	833	420	315	38	17.6(1.26)	17.7(15,240)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30～36切	28～32匹
	AS-8360	1,350	430	517	1,137	420	315	45	22.6(1.62)	23.0(19,800)			48～54切	36～40匹
ダブル	AS-66EX	590	560	770	450	420	183 225	43	16.5(1.18)	16.6(14,300)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30～36切	28～32匹
	AS-88EX	720	560	770	580	420	183 225	48	21.2(1.52)	21.5(18,500)			48～54切	36～40匹

能力※テスト・室温25℃完全解凍、バーナー点火5分後スタート焼網使用。シャケ切身上から2段 裏約3.5分 表約2.5分、アジ上から3段 裏約4分 表約3分。

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

軽食鉄板焼用品

製菓用品

棚フコン

洗浄用ラック

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

ハンドルタイプで、焼き網位置を変え美しい焼き上げを実現！

グリルクインシリーズ〈上火式〉

※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

〈グリルクイン特長〉

上火式

- 上火式バーナーは、微孔経ガスの発生で熱量が平均化されますから、焼きむらがありません。また、身崩れや魚の皮がはがれることもありません。
- 赤外線が魚や肉の芯まで浸透し、すばやく焼き上がります。程よい焦げ目と美しい照りで仕上がります。
- どんな油ものでも煙りにくく、気持ち良く料理できるクリーン設計です。
- 素材にエネルギーを与えて高熱処理しますから、肉や魚のたんぱく質はアミノ酸化して、常に栄養豊富な焼上がりが得られます。



② アサヒ上火式グリラー SG-650H(ハンドル式)

〈DGL-20〉 ￥137,000

8-0715-0201 LPガス

8-0715-0202 13A

710×430×H515

●付属品：串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚



④ アサヒ上火式グリラー SG-1200H(ハンドル式)

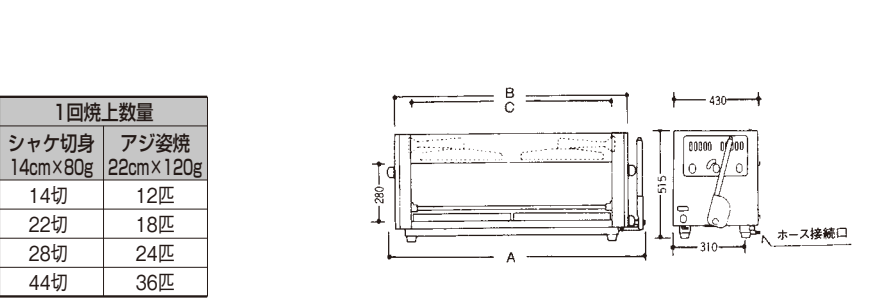
〈DGL-22〉 ￥215,000

8-0715-0401 LPガス

8-0715-0402 13A

1,245×430×H515

●付属品：串受ロストル3本・焼網(475×360)2枚



ガス赤外線グリラーリンナイペット〈上火式〉

焼き物をこんがりと仕上げる、定評のシュバंकバーナーを採用。しかも、セラミック製で信頼性も抜群。

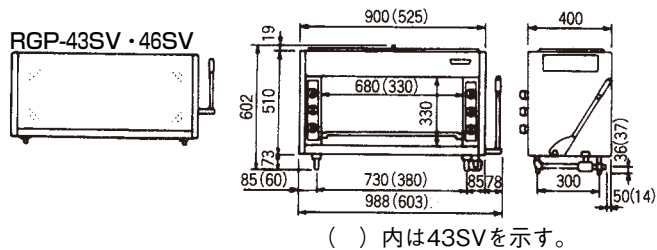
〈特長〉

- 上からの赤外線だから、焼けぐあいを見ながらお使いいただけます。
- 赤外線がすばやく、魚や肉の中まで浸透し、こんがりと程よく仕上がります。
- 本体はステンレス製で、耐久性にすぐれています。
- レバーにより鉄灸受けを自由に昇降（最大30cm）でき、便利です。
- 点火は便利な圧電式です。
- 焼き上がり時間は約5～7分です。



「立ち消え安全装置」を搭載したセーフティシリーズでより安全な厨房環境へ。

この装置は、煮こぼれやトロ火調理時に、万一火が消えた場合でもガスが止まります。アルバイトやパートの方でも安心してご使用いただけます。



① ガス 赤外線グリラー リンナイペット〈上火式〉

(小)RGP-43SV(圧電点火式)
〈DGL-E4〉 ¥118,000

8-0716-0101 LPガス
8-0716-0102 12A・13A

603×400×H602 質量:23kg
庫内寸法:330×300×H330
●付属品:焼網(300×360)1枚、水入れ皿1個
●立消え安全装置付

② ガス 赤外線グリラー リンナイペット〈上火式〉

(大)RGP-46SV(圧電点火式)
〈DGL-E5〉 ¥173,800

8-0716-0201 LPガス
8-0716-0202 12A・13A

988×400×H602 質量:35kg
庫内寸法:680×300×H330
●付属品:焼網(300×360)2枚、水入れ皿2個
●立消え安全装置付



③ ガス 赤外線グリラーリンナイペットミニ〈上火式〉

4号 RGP-42SV(圧電点火式)
〈DGL-E7〉 ¥59,800

8-0716-0301 LPガス
8-0716-0302 12A・13A

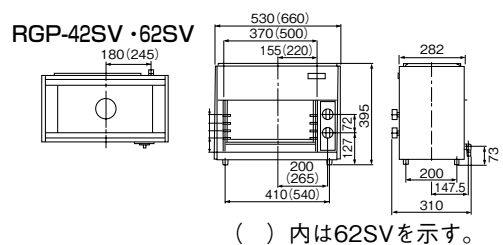
530×282×H395 質量:9.5kg
庫内寸法:370×200×H205
●火力強・弱切替式
●付属品:焼網(350×250)1枚、水入れ皿1個
●立消え安全装置付

④ ガス 赤外線グリラーリンナイペットミニ〈上火式〉

6号 RGP-62SV(圧電点火式)
〈DGL-E6〉 ¥69,800

8-0716-0401 LPガス
8-0716-0402 12A・13A

660×282×H395 質量:13kg
庫内寸法:500×200×H205
●火力強・弱切替式
●付属品:焼網(480×250)1枚、水入れ皿1個
●立消え安全装置付

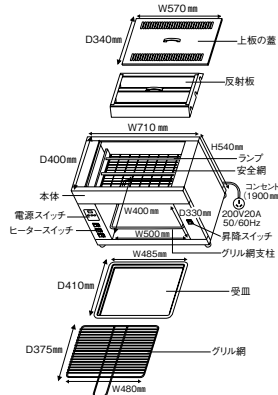


電気式の手軽さと炭火焼きの良さを合わせ持つ、ナノカーボンヒーター焼き物器。

- コンセントがあれば、配管なしで簡単に設置可能。
- スイッチをONにするだけの手軽さで、炭火焼きを実現できます。
- ナノカーボンヒーターと遠赤効果により美味しさを閉じ込めながら、焼き上がりもキレイです。
- CO₂が発生しないエコの時代に合わせた焼き物器です。



メーカー直送 全国 運賃別途 3～5日



⑤ 電気炭 ナノカーボン焼き物器 鳳(おとり) UJC-3600M

〈DDV-23〉 8-0716-0501 ¥278,000

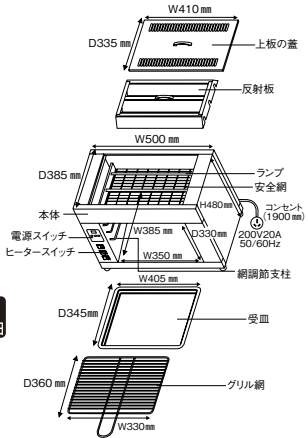
700×400×H540
付属品:油受け皿、グリル網(480×375)
●スイッチ一つで網の高さを調節できる網上下電動可動式。
●60分タイマー機能付。

■仕様

型 式	庫内寸法(mm)			電気 単相200V.20A	本体質量(kg)
	間口	奥行	高さ		
UJC-3600M	500	400	330	3.6kW	22.5
UJC-1950	350	385	330	1.95kW	13.5



メーカー直送 全国 運賃別途 3～5日



⑥ 電気炭 ナノカーボン焼き物器 鳳(おとり) UJC-1950

〈DDV-24〉 8-0716-0601 ¥238,000

500×385×H480
付属品:油受け皿、グリル網(330×360)
●網の高さを調節できる網上下固定可動式。
●60分タイマー機能付。

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・鉄板焼用品
製菓用品
フロン
洗浄用ラック
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

※このページの商品は、LPガス、13Aのみとなります。
焼物の煙が出ない!「ニュー黒潮」シリーズ登場!

焼物の種類に応じてロストルの高さ(最大140mm)を自由に変えられ、焼き加減が思いのまま黒潮シリーズに煙の出ないニュー黒潮シリーズ 4タイプ勢ぞろい。



- 新型の強火力・高効率の内部炎口バーナー搭載!
- 熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
 - ガスの消費量も少なくすみ、省エネで経済的。
 - NOxの発生量が少なく、調理場の環境改善。

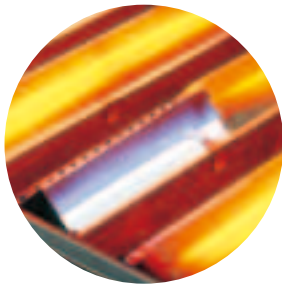
煙が出ない

- 放熱板を高熱(約800℃)にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減。

掃除も簡単

- 放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々。

※ニュー黒潮シリーズには全機種遮熱板(防熱板〔高さ200mm〕)が付いております。
※放熱板を750℃以上に保つため火力は必ず全開でご使用ください。



① アサヒ ニュー黒潮4号(バーナー4本タイプ)
SG-N20

〈DGL-A3〉  ¥128,000

8-0717-0101 LPガス

8-0717-0102 13A

550×533×H450

質量:21kg

※付属品:焼アミ(490×360)・ロストル棒・ガスライター

※遮熱板付き

② アサヒ ニュー黒潮6号(バーナー6本タイプ)
SG-N21

〈DGL-A4〉  ¥183,000

8-0717-0201 LPガス

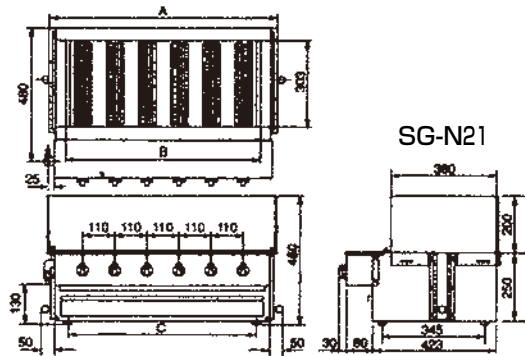
8-0717-0202 13A

770×533×H450

質量:27kg

※付属品:焼アミ(700×360)・ロストル棒・ガスライター

※遮熱板付き



③ アサヒ ニュー黒潮7号(バーナー7本タイプ)
SG-N22

〈DGL-A5〉  ¥223,000

8-0717-0301 LPガス

8-0717-0302 13A

880×533×H450

質量:30kg

※付属品:焼アミ(810×360)・ロストル棒・ガスライター

※遮熱板付き

④ アサヒ ニュー黒潮9号(バーナー9本タイプ)
SG-N28

〈DGL-A6〉  ¥275,000

8-0717-0401 LPガス

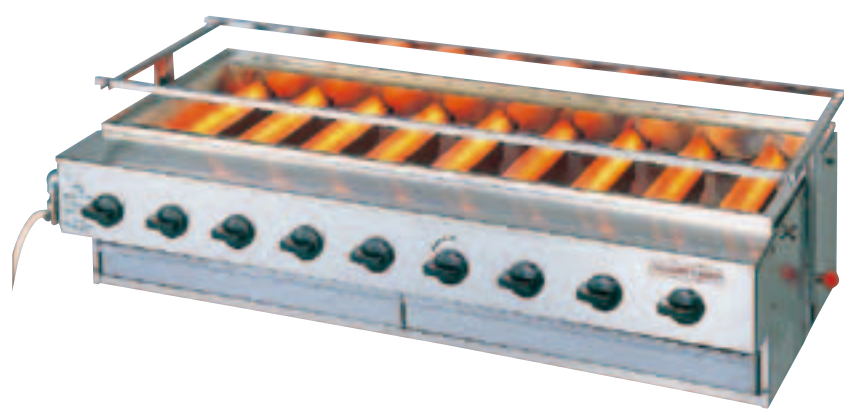
8-0717-0402 13A

1,100×533×H450

質量:39kg

※付属品:焼アミ(490×360)・ロストル棒・ガスライター

※遮熱板付き



■仕様

型 式	外形寸法(mm)				内寸法(mm)		ガス接続(mm)		ガス消費量(kW)	
	A幅	奥行	高さ	C幅	B幅	奥行				
							LPガス	13A	LPガス	13A
ニュー黒潮4号 SG-N20	550	533	450	416	450	303	φ9.5	φ13	9.8	8.8
ニュー黒潮6号 SG-N21	770			636	670				14.0	13.2
ニュー黒潮7号 SG-N22	880			746	780		R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	16.3	15.4
ニュー黒潮9号 SG-N28	1100			966	1000				21.0	19.7

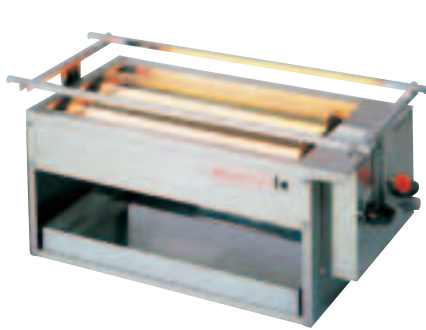
〈従来品との比較〉

		ニュー黒潮	従来品 (耐熱ガラスタイプ)
焼き時間比較	表面温度	750℃以上	620~650℃
	さんま	8~9分	11~12分
	鳥もも	5~6分	6~7分
	うなぎ	14~15分	17~18分
NOx		60ppm	100ppm

下火式

- バーナーは耐熱ガラスでおおわれていて、油はすべて下の汁受け皿に落ちます。だからお手入れが簡単。
- 本体はステンレス製で錆びにくく耐久性があります。
- 「黒潮」は、焼物の種類に応じてロストルの高さを自由に変えられます。

※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。



① アサヒ黒潮2号SG-16K

〈DGL-26〉 ¥65,000

8-0718-0101 LPガス

8-0718-0102 13A

645×283×H265

耐熱ガラスサイズ: (412×80) × 2枚

※付属品: 串受ロストル2本・焼網(460×280)1枚・ガスライター



② アサヒ黒潮3号SG-18K

〈DGL-27〉 ¥94,000

8-0718-0201 LPガス

8-0718-0202 13A

645×383×H255

耐熱ガラスサイズ: (412×80) × 3枚

※付属品: 串受ロストル2本・焼網(490×360)1枚・ガスライター



③ アサヒ黒潮4号SG-20K

〈DGL-28〉 ¥97,000

8-0718-0301 LPガス

8-0718-0302 13A

575×465×H285

耐熱ガラスサイズ: (278×80) × 4枚

※付属品: 串受ロストル3本・焼網(490×360)1枚



④ アサヒ黒潮6号SG-21K

〈DGL-29〉 ¥138,000

8-0718-0401 LPガス

8-0718-0402 13A

775×465×H285

耐熱ガラスサイズ: (278×80) × 6枚

※付属品: 串受ロストル3本・焼網(600×360)1枚



⑤ アサヒ黒潮7号 SG-22K

〈DGL-30〉 ¥158,500

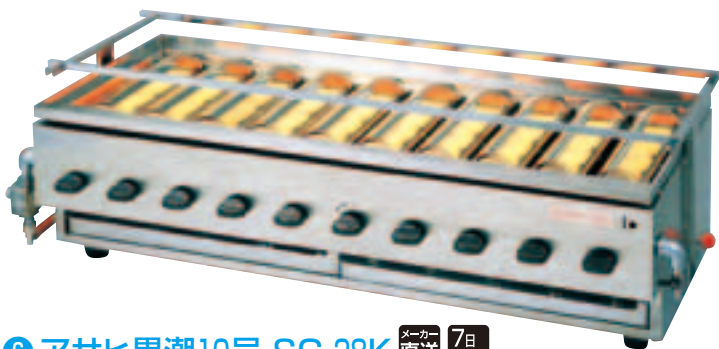
8-0718-0501 LPガス

8-0718-0502 13A

875×465×H285

耐熱ガラスサイズ: (278×80) × 7枚

※付属品: 串受ロストル3本・焼網(700×360)1枚



⑥ アサヒ黒潮10号 SG-28K

〈DGL-31〉 ¥214,500

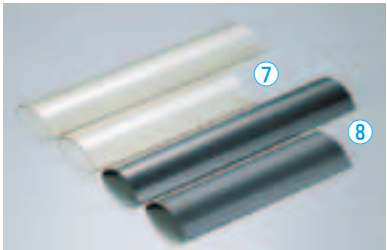
8-0718-0601 LPガス

8-0718-0602 13A

1,200×465×H305

耐熱ガラスサイズ: (278×80) × 10枚

※付属品: 串受ロストル3本・焼網(490×360)2枚



⑦ アサヒ下火式グリラーSG型専用耐熱ガラス(新タイプ) 〈DGL-F4〉

8-0718-0701 SG-16・18型専用 ¥4,700

8-0718-0702 SG-8・15・30型専用 ¥6,200

8-0718-0703 SG-20・21・22・28型専用 ¥3,600

8-0718-0704 SG-12型専用 ¥5,300

⑧ アサヒ下火式グリラーSG型専用遠赤外線カバー 〈DGL-33〉

8-0718-0801 SG-16型・18型専用 ¥5,880

8-0718-0802 SG-8型・15型・30型専用 ¥6,720

8-0718-0803 SG-20型・21型・22型・28型専用 ¥4,680

8-0718-0804 SG-12型専用 ¥5,520

仕様

型 式	外形寸法			内寸法			質量	1時間ガス消費量 kw		ガス接続口		1回焼上数量	
	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	幅 (mm)	奥行 (mm)	(kg)		LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)	かば焼 白 焼 120g	あじ 120g
黒潮 2号 SG-16K	645	283	255	450	230	10	5.4(0.39)	5.3(4,600)		φ9.5		8枚	8匹
黒潮 3号 SG-18K	645	383	255	450	330	13	8.0(0.57)	8.1(7,000)				12枚	16匹
黒潮 4号 SG-20K	575	465	285	410	295	17	6.7(0.48)	7.0(6,000)				12枚	16匹
黒潮 6号 SG-21K	775	465	285	610	295	22.5	10.0(0.72)	10.1(8,700)			φ13	15枚	20匹
黒潮 7号 SG-22K	875	465	285	710	295	26	11.7(0.84)	11.2(9,600)				18枚	26匹
黒潮 10号 SG-28K	1200	465	305	1010	295	38	16.7(1.2)	16.3(14,000)		R1/2 (15A)		27枚	36匹

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

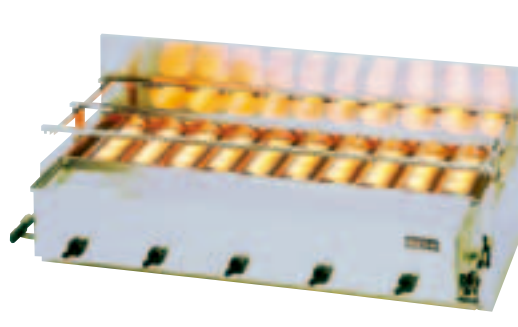
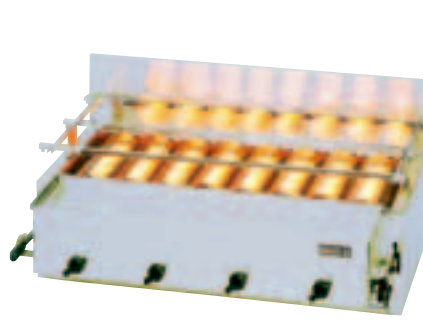
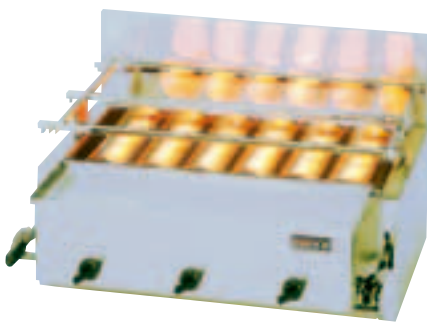
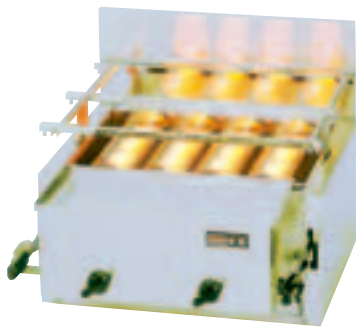
作業台・キッチン収納

Rinnai

食材をこんがりむらなく焼き上げる。

リンナイガス赤外線グリラー〈下火式〉

- 備長炭に匹敵する焼き上がりのシュバंकバーナーを採用。
- 近赤外線と遠赤外線をバランスよく放射し、食材をこんがりおいしく焼き上げます。



① リンナイ新荒磯4号

RGA-404B

〈DGL-95〉 ¥77,000

8-0719-0101 LPガス
8-0719-0102 12・13A

580×580×H305
有効焼面積：450×290
点火方式：圧電点火式

■交換用部品(①～④共通)

8-0719-0103 荒磯用耐熱ガラス ¥2,600

② リンナイ新荒磯6号

RGA-406B

〈DGL-96〉 ¥104,000

8-0719-0201 LPガス
8-0719-0202 12・13A

780×580×H305
有効焼面積：780×290
点火方式：圧電点火式

③ リンナイ新荒磯8号

RGA-408B

〈DGL-B0〉 ¥146,000

8-0719-0301 LPガス
8-0719-0302 12・13A

980×580×H305
有効焼面積：850×290
点火方式：圧電点火式

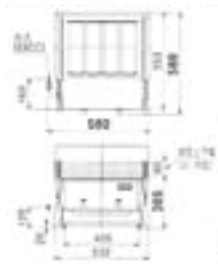
④ リンナイ新荒磯10号

RGA-410B

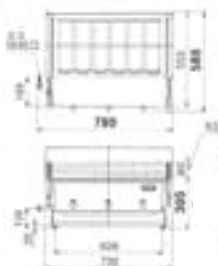
〈DGL-97〉 ¥177,000

8-0719-0401 LPガス
8-0719-0402 12・13A

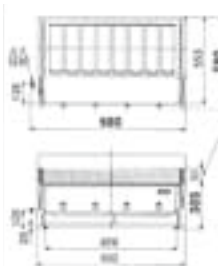
1,180×580×H305
有効焼面積 1,050×290
点火方式：圧電点火式



RGA-404B



RGA-406B



RGA-408B



RGA-410B

■仕様

型 式	外形寸法 (mm)			1時間ガス消費量 kw		ガス接続口 (mm)		耐熱ガラス	焼網	質量 (kg)
	幅	奥行	高さ	LPガス (kg/h)	13A (kcal/h)	LPガス	13A			
RGA-404B	580	580	305	7.00(0.50)	6.98(6,000)	φ9.5	φ13	4	1	26.4
RGA-406B	780	580	305	10.5(0.77)	10.5(9,000)	φ9.5	φ13	6	1	35.3
RGA-408B	980	580	305	14.0(1.00)	14.0(12,000)	R1/2 (15A)		8	2	45.2
RGA-410B	1,180	580	305	17.4(1.24)	17.4(15,000)	R1/2 (15A)		10	2	54.0



⑤ 赤外線タイプ 下火式焼物器

MGKS-202

〈DYK-56〉 ¥55,000

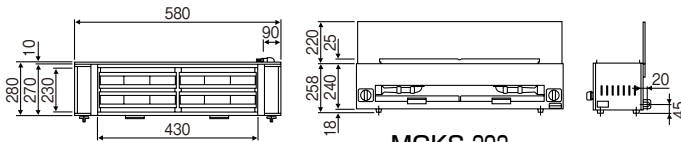
8-0719-0501 LPガス
8-0719-0502 12A
8-0719-0503 13A

580×280×H258

3～5日

■仕様

型 式	有効焼面積 (mm) 幅×奥行	ガス消費量 kw		ガス接続口		付 属 品	質 量 (kg)
		LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)		
MGKS-202	430×230	5.12(0.37)	5.12(4,400)	φ9.5 ゴム管口	φ13ゴム管口	汁受×1、焼網×1 串受×3	21



MGKS-202

倅炭グリラー セラミックから生まれた遠赤倅生炭が抜群の熱浸透力を発揮！



遠赤倅生炭の特長

遠赤倅生炭とは遠赤外線放射セラミックを木炭型に成形したものです。この倅生炭をガスで加熱すると波長の長い遠赤外線を高能率で放射。驚異的な熱浸透力で短時間に焼き上げます。

⑥ 遠赤倅生炭グリラー 万能型 KA型 〈DGL-D0〉 M

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
KA-55G	8-0719-0601	8-0719-0602	540×610×H384	¥ 430,000
KA-75G	8-0719-0603	8-0719-0604	740×610×H384	¥ 538,000
KA-95G	8-0719-0605	8-0719-0606	940×610×H384	¥ 596,000
KA-115G	8-0719-0607	8-0719-0608	1,140×610×H384	¥ 683,000
KA-135G	8-0719-0609	8-0719-0610	1,340×610×H384	¥ 861,000
KA-155G	8-0719-0611	8-0719-0612	1,540×610×H384	¥1,001,000
KA-175G	8-0719-0613	8-0719-0614	1,740×610×H384	¥1,106,000

- ステーキ、魚、カマボコ、うなぎ等、炭火で焼いて美味しいものならなんでもOK。串焼きと併用する居酒屋さん等に大変好評です。

■仕様

型 式	火床寸法 (mm)	ガス消費量		接続ゴム管		質 量 (kg)	セット炭本数		
		LPG (kW)	都市ガス (kW)	LPG	都市ガス		φ27mm	節 付	枝 型
KA-55G	400×350	10.5	10.5	φ9.5mm	φ13mm	39	6	4	2
KA-75G	600×350	15.7	15.7	φ9.5mm	φ13mm	50	9	6	3
KA-95G	800×350	20.9	20.9	20A	20A	61	12	8	3
KA-115G	1,000×350	26.2	26.2	20A	20A	72	15	10	4
KA-135G	1,200×350	31.4	31.4	20A	20A	83	18	12	5
KA-155G	1,400×350	36.6	36.6	20A	20A	94	21	14	6
KA-175G	1,600×350	41.9	41.9	20A	20A	105	24	16	7

1台で上火式と下火式が兼用！魚焼から串焼までの万能タイプ。



TMG-061G



TMG-101G

① 万能ガス焼物器(上火・下火同時加熱方式)〈DYK-61〉

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ	焼面サイズ	ガス消費量		ガス接続口		質量 (kg)	
					LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス※		
TMG-061G	8-0720-0101	8-0720-0102	650×550×H300	380×320	11.2kw	11.6kw			31	¥343,000
TMG-081G	8-0720-0103	8-0720-0104	850×550×H300	580×320	16.8kw	17.4kw	20A	20A	39	¥432,000
TMG-101G	8-0720-0105	8-0720-0106	1,050×550×H300	780×320	22.3kw	23.3kw			45	¥435,000

付属品：焼網、汁受け（061Gを除く）、竹串保護カバー
※12A・13A以外の都市ガスのガス接続口は金属管20A接続になります。



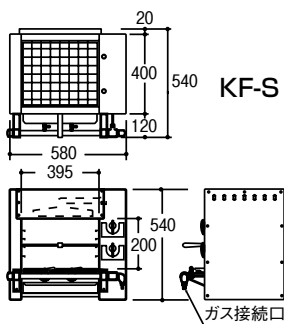
② ガス式 両面式焼物器 KF-S

〈DYK-51〉

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

8-0720-0201 LPガス
8-0720-0202 都市ガス

580×540×H540
付属品：焼アミ(385×375 柄155)1枚
特長：ガスバーナーが上・下に取付けてありますので(上火・下火式)焼アミを上下に移動するだけで魚などひっくり返す必要がない為、形くずれしません。



■仕様

型 式	庫内寸法(mm)			1時間ガス消費量		ガス接続(mm)		質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	プロパン	都市ガス	プロパン	都市ガス	
KF-S	395	400	200	8.2kw 0.582kg/h	8.2kw 7,000kcal/h	強化ホースジョイント1/2		39

現代のハイテク技術による遠赤外線ヒーター採用。
美しく、おいしく、早い仕上がり。

魚を焼きますと、焼き脂や汁等が火床に落下して煙が多量に発生します。
焼きにくいだけでなく、器具や室内の汚染源です。
上火式電気魚焼器は上部(天火)より加熱しますので清潔にご使用いただけます。



メーカー直送 北海道 運賃別途 納 約2週間

③ 上火式電気魚焼器(焼網台上下装置付) GNU-31

〈DGL-09〉

720×450×H600
●付属品：焼網(430×380)1枚・焼網台1個・串焼用鉄灸2本

■仕様

型 式	庫内寸法(mm)			電 気 3相200V	リード線2m ・プラグ付	本体質量 (kg)
	間口	奥行	高さ			
GNU-31	490	420	375	3.0kw	接地3P-15A	40
GNU-51	790	420	375	5.0kw	接地3P-20A	52.5

中身をソフトに調理。
上火式ですので煙の多量発生を防いで厨房室をクリーンに保ちます。
上下装置レバーによって焼網の高さを変えることができますので、
ほどよい焼きがげんでおいしく調理できます。

操作は簡単。
火力はカムスイッチで2段階の切替ができます。微妙な焼き上げをする場合は、
焼網の高さを焼網台上下装置レバーの操作で調節すると程よい火力でスムーズに調理できます。

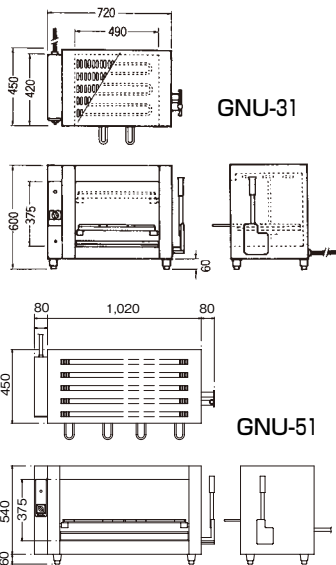


メーカー直送 北海道 運賃別途 納 約2週間

④ 上火式電気魚焼器(焼網台上下装置付) GNU-51

〈DGL-10〉

1,020×450×H600
●付属品：焼網(365×380)2枚・焼網台1個・串焼用鉄灸2本



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