

# Clean & Smart Evolution

プロのこだわりを「炎」の力で。



# 涼<sup>すず</sup> 涼厨<sup>ちゆう</sup>



本カタログに掲載しております全商品の価格は希望小売価格です。設置が必要な場合の設置工事等は含まれておりません。設置工事が必要な場合は、お買い上げの際別途設置工事費等を申し受けます。  
※このカタログの価格および仕様は、改良などのため変更することがあります。

11.11・5(T)

# 「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」 進化したガスの実力

プロのこだわりを実現するのは「炎の力」。おいしさに欠かせない炎のスペックを生かしながら、厨房の快適性も実現するのがガスならではの涼しい厨房です。

東邦ガスの「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」は、衛生環境や温度環境の向上など多様な効果を実現。厨房の悩みをすべて解決。こだわりを追求するプロの頼もしい味方です。



**涼<sup>すず</sup>** 一步進んだガス厨房。  
「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」なら、こんなに快適に!



## Before

### これまでの厨房

高温になった機器が室温を上げると同時に、排出しきれない調理熱や排熱が厨房内に拡散し、厨房内に2つの熱が充満...

厨房お悩みチェック こんなことでお困りではありませんか?

- 厨房が「暑くて」仕事がかどらない...
- 機器表面での「ヤケド」が心配...
- 冷房のフル稼働で「空調費」が膨大に...
- 機器の表面が焦げついて「掃除」が大変...

## After

### 進化した厨房「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」

空気断熱層が機器表面の放射熱を低減。さらに集中排気で調理熱・排気を効率よく排出し、快適でクリーンな厨房を実現。

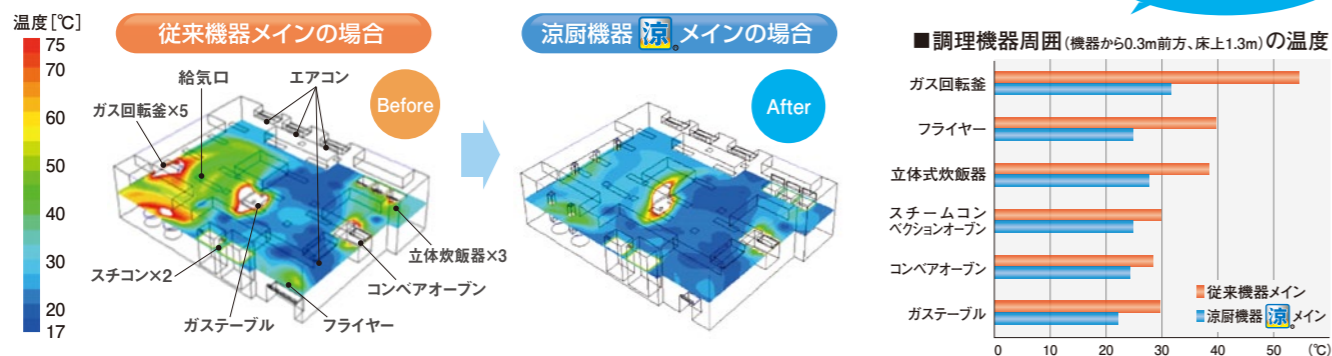
涼厨におまかせ! なるほど、すべて解決。進化したガスで涼しい厨房

- ◎ 厨房温度が25℃以下をキープ。仕事がかどる**快適厨房!**
- ◎ 機器表面が低温だから、ヤケドの心配もなく**安心・安全!**
- ◎ 空調負荷を約30%低減、省エネ効果もあって**エコで経済的!**
- ◎ 機器の入替が手間なし。**清掃やメンテナンスも簡単!**

## 厨房環境シミュレーション

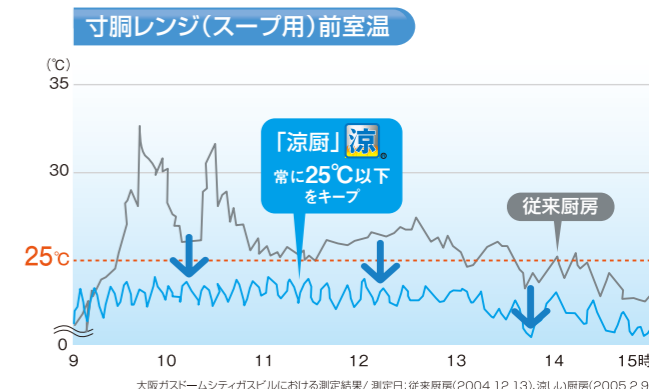
某給食施設において回転釜、立体式炊飯器、フライヤーを涼厨に入れ替えた場合

約4℃~21℃  
機器前方部の温度環境を改善できる可能性があります。



## 「従来の厨房」と「涼しい厨房」では厨房の室温が大きく違います!

低放射型ガス機器を導入するとどれだけ涼しくなるのか、実際に温度をはかり比較してみました。低放射型ガス機器の効果は非常に大きく、厨房内を25℃以下にすることができます。



# 涼厨効果で厨房はここまで快適になります。



## 株式会社 三王さま/餃子の王将 富洲原店

- 導入機器 ●寸胴レンジ 2台 ●ゆでめん器 2台 ●丸型炊飯器 2台  
●フライヤー 2台 ●食器洗浄機 1台

### お客様の声

夏場のエアコンの効きもいいし、スタッフの評判も上々。既存店でも涼厨への切り替えを検討中です。

かねてから「厨房の暑さを何とかしたい」と考えていた当社では、富洲原店をオープンするにあたって電化厨房を検討していました。しかし中華にはやはりガスの炎が最適ですし、ガス機器の高い信頼性も魅力。迷っていた折、涼厨のことを知って、すぐにフル導入を決めました。いざ使ってみると従業員の評判は上々。夏場のエアコンの効きも全く違います。富洲原店では既存店より10℃近く設定温度を上げていますが、快適な厨房環境を実現できています。既存店でも涼厨への切り替えを検討しています。

※株式会社 三王さまは王将3店舗のFCオーナーです。



餃子の王将 富洲原店  
三重県四日市市



食器洗浄機



寸胴レンジ



フライヤー



ゆでめん器



丸型炊飯器



社員食堂

## アイシン精機株式会社さま

- 導入機器 ●ガス回転釜 2台 ●立式炊飯器 3台  
●スチームコンベクションオープン 1台

### お客様の声

空調負荷を軽くして省資源・省エネに貢献。「ムツとする暑さがなくなった」と調理員にも好評。

地球環境への配慮を大切にしているアイシン精機共同館では、厨房にも「省資源・省エネルギー」が求められました。そこで選ばれたのが涼厨です。厨房機器としての機能性はもちろん、決め手となったのが空調負荷を軽減できること。調理スタッフからも「ムツとする暑さを感じなくなった!」と好評です。また涼厨の回転釜は表面が熱くならないので、安全の面からも大きなメリットがあります。



ガス回転釜



立式炊飯器



スチームコンベクションオープン



800席の食堂では、共同館で働く大勢の従業員のため和洋中、1日約40種類のメニューを提供。



アイシン精機株式会社  
愛知県刈谷市



医療福祉

## 杏園会さま/介護老人保健施設 トリトン

- 導入機器 ●寸胴レンジ 2台 ●ガス回転釜 1台 ●立式炊飯器 1台  
●フライヤー 2台

### お客様の声

施設の新築時に、涼厨機器を採用しました。

これまでと比べて、調理機器の前に立って感じる暑さが大幅に軽減され、厨房内の環境は格段によくなったと、作業員に大変好評です。

夏場は厨房内の暑さが心配されましたが、夏でも暑さをあまり気にせず、快適に働くことができます。



介護老人保健施設 トリトン  
愛知県名古屋市



立式炊飯器



寸胴レンジ



ガス回転釜



学校

## 金城学院大学さま

- 導入機器 ●フライヤー 1台 ●ゆでめん器 1台 ●立式炊飯器 1台

### お客様の声

学生食堂の厨房改修に併せて、涼厨を採用しました。

この食堂では300人分の食事を提供するのですが、限られた時間内に料理を上げるために、ガスの強い火力は欠かせませんでした。

涼厨はガスの火力はそのまま機器の表面が熱くならないため、安心して調理できています。



立式炊飯器



フライヤー



ゆでめん器



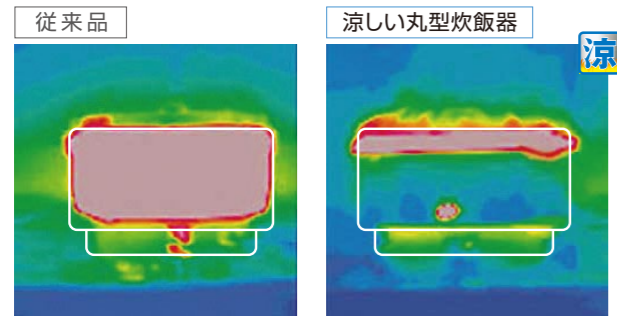
金城学院大学 愛知県名古屋市

## 丸型炊飯器

### 機器表面温度比較

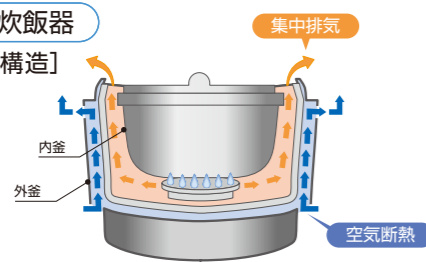
#### 低放射で機器表面も熱くならない

内釜と外釜の間に空気断熱層をつくり、放射熱をおさえます。また、機器の表面温度が低く、清掃も簡単です。(丸型炊飯器の場合)



#### 涼しい丸型炊飯器

[空気断熱構造]

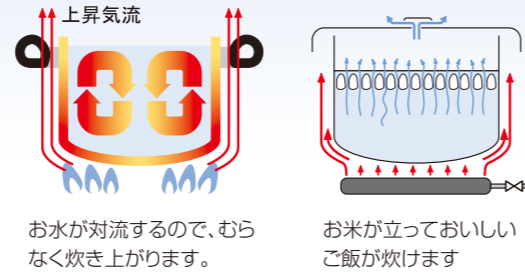


### TOPICS 丸型炊飯器

#### ●● ガス炊飯器がおいしい理由 ●●



ガス炊飯器



## 立体式炊飯器

### 集中排気で涼しい厨房

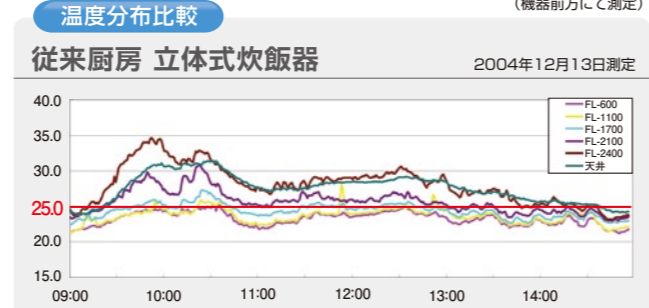
炊飯器の排気を1ヶ所に集めて排気するので、燃焼排熱が厨房内に拡散するのを防ぎます。(立体式炊飯器の場合)



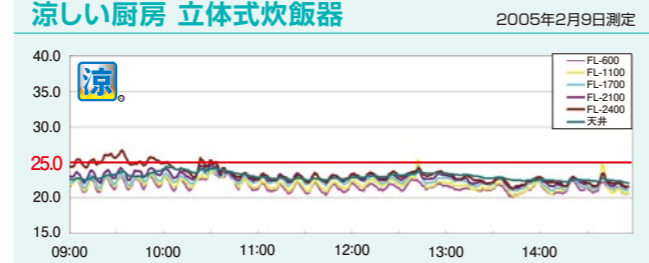
CRA-150NS

### 機器を入れ替えるだけでここまで涼しくなります。

(機器前方にて測定)

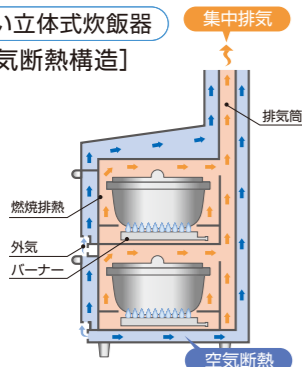


### 涼しい厨房 立体式炊飯器



#### 涼しい立体式炊飯器

[空気断熱構造]



## 電子ジャー付

リンナイ(株)製	形式	寸法(mm)			タイプ	炊飯能力(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続(ガス)	消費電力W(W)		希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ						炊飯時	保温時	
<b>電子ジャー付</b> お急ぎ炊き込み・おかゆ・玄米炊飯機能付 ねぼり・かたさ・こげめ調節付 連続スパーク 立消 タイマー フッ素加工内釜 RR-S100MRT ※一般のガス用ソフトコードやビニール管は使用できません	RR-S100MRT	318	393	301	1升炊き	0.36 ~ 1.98	9.9	2.15 (1,850)	ガスコード*	18 (100)	233 (100)	76,440円 (72,800円)
<b>電子ジャー付</b> お急ぎ炊飯機能付 こげめ調節付 連続スパーク 立消 タイマー フッ素加工内釜 RR-S100MKT ※一般のガス用ソフトコードやビニール管は使用できません	RR-S100MKT	318	391	301	1升炊き	0.36 ~ 1.98	8.9	2.33 (2,000)	ガスコード*	14 (100)	230 (100)	60,900円 (58,000円)
<b>電子ジャー付</b> 連続スパーク 立消 フッ素加工内釜 RR-S100VL	RR-S100VL	309	286	359	1升炊き	0.36 ~ 1.98	7.1	1.8 (1,550)	ソフトコード小	220(100)		41,790円 (39,800円)
<b>電子ジャー付</b> 連続スパーク 立消 フッ素加工内釜 RR-S15VNS	RR-S15VNS	392	385	356	1.5升炊き	0.6 ~ 3.0	10.2	2.21 (1,900)	ソフトコード小	160(100)		59,850円 (57,000円)
<b>電子ジャー付</b> 連続スパーク 立消 タイマー フッ素加工内釜 RR-S20VG ※一般のガス用ソフトコードやビニール管は使用できません 別売品：専用ガスコード RGH-810NK(A) (8mmφ×1m) 税込3,885円(税抜3,700円)	RR-S20VG	451	380	452	2升炊き	0.8 ~ 4.0	15	4.07 (3,500)	専用* ガスコード	22 (100)	350 (100)	130,200円 (124,000円)

炊飯器

寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

回転釜 スーフケットル

テールテイクパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器

炊飯器

寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

回転釜 スーフケットル

テールテイクパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器

## 電子ジャーなし

リンナイ(株)製	形式	寸法(mm)			タイプ	炊飯能力(L)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続(ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ							
<b>炊飯機能のみ</b> 連続スパーク 立消 フッ素加工内釜 	RR-S100GS	309	292	349	1升炊き	0.36 ∩ 1.98	6.5	1.8 (1,550)	ソフトコード小	—	34,440円 (32,800円)
	RR-S15SF	470	378	322	1.5升炊き	0.8 ∩ 3.0	8.0	2.67 (2,300)	ソフトコード小	—	38,850円 (37,000円)
<b>炊飯機能のみ</b> 連続スパーク 立消 フッ素加工内釜 	RR-S20SF	470	378	357	2升炊き	1.0 ∩ 4.0	8.8	4.69 (4,030)	ソフトコード小	—	43,050円 (41,000円)
	RR-30G2	466	436	460	3升炊き	1.8 ∩ 6.0	18	8.37 (7,200)	専用* ガスコード	22(100)	108,150円 (103,000円)
<b>炊飯機能のみ</b> 連続スパーク 立消 タイマー フッ素加工内釜 	RR-50G2	543	506	460	5升炊き	3.6 ∩ 9.0	21	11.4 (9,800)	専用* ガスコード	22(100)	120,750円 (115,000円)
	RR-30G2-H	466	436	460	3升炊き	1.8 ∩ 6.0	18	8.37 (7,200)	ソフトコード大	22(100)	108,150円 (103,000円)
<b>炊飯機能のみ</b> 連続スパーク 立消 フッ素加工内釜 	RR-30G2-HB	466	436	460	3升炊き	1.8 ∩ 6.0	18	8.37 (7,200)	ソフトコード小	—	47,250円 (45,000円)
	RR-50G2-H	543	500	460	5升炊き	3.6 ∩ 9.0	21	11.4 (9,800)	ソフトコード大	22(100)	120,750円 (115,000円)
<b>炊飯機能のみ</b> 圧電点火 立消 	RR-30S2	466	438	424	3升炊き	1.8 ∩ 6.0	17	5.52 (4,750)	ソフトコード大	—	47,250円 (45,000円)
	RR-30S2-B	466	438	424	3升炊き	1.8 ∩ 6.0	17	5.52 (4,750)	ソフトコード小	—	47,250円 (45,000円)
	RR-50S2	543	506	436	5升炊き	3.6 ∩ 9.0	20	11.0 (9,500)	ソフトコード大	—	56,700円 (54,000円)
<b>(株)パロマ製</b> <b>炊飯機能のみ</b> 連続スパーク 立消 過熱防止 フッ素加工内釜 	PR-360SS	455	381	372	2升炊き	1.0 ∩ 3.6	9.5	3.22 (2,770)	ソフトコード小	—	42,000円 (40,000円)
	PR-360SSF*	455	381	372	2升炊き	1.0 ∩ 3.6	9.5	3.22 (2,770)	ソフトコード小	—	50,400円 (48,000円)

## 全自動・半自動タイプ

コニカミルタテクノロダクト(株)製	形式	寸法(mm)			炊飯能力(L)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続(ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ						
<b>全自動タイプ</b> 計量、洗米、炊飯までを全自動 連続スパーク 立消 過熱防止 タイマー 	RM-501SU	600	590	1,640	3.6 ∩ 9.0	116*	11.4 (9,800)	15A/15A/ 塩ビ管VU50A	170(100)	1,953,000円 (1,860,000円)
	RM-401BSU	540	630	1,840	9.0	78*	11.0 (9,500)	ソフトコード大/15A φ38mm	590(100)	1,386,000円 (1,320,000円)
<b>(株)クボタ製</b> <b>全自動タイプ</b> 計量、洗米、炊飯までを全自動 連続スパーク 立消 タイマー 	KR902N	540	643	1,630	9.0	69*	11.4 (9,800)	15A/15A/40A	118(100)	2,052,750円 (1,955,000円)
	KR902WN	1,095	643	1,630	9.0×2	126.5*	11.4 (9,800) ×2	15A×2/15A/40A	190(100)	3,223,500円 (3,070,000円)
<b>半自動タイプ</b> 計量、洗米までを自動 圧電点火 立消 	KR721N	540	643	1,630	7.2	69*	9.3 (8,000)	ソフトコード大/ 15A/40A	114(100)	1,690,500円 (1,610,000円)
	KR721WN	1,095	643	1,630	7.2×2	126.5*	9.3 (8,000) ×2	ソフトコード大/ 15A/40A	180(100)	2,564,100円 (2,442,000円)
<b>半自動タイプ</b> 計量、洗米までを自動 圧電点火 立消 	KR721HN	1,105	663	1,665	7.2×2	74*	9.3 (8,000) ×2	ソフトコード大/ 15A/40A	114(100)	1,997,100円 (1,902,000円)

炊飯器

寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

スーフケットル

テイルテイルパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器

炊飯器

寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

スーフケットル

テイルテイルパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

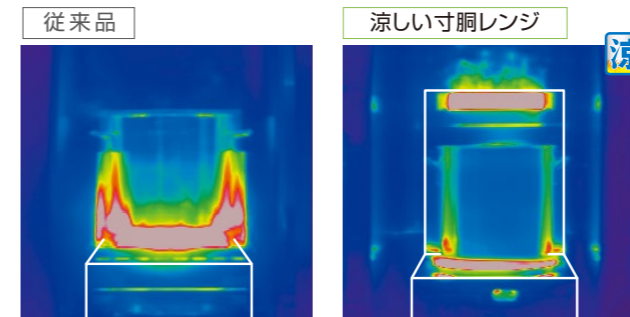
食器消毒保管機

連続式厨房機器

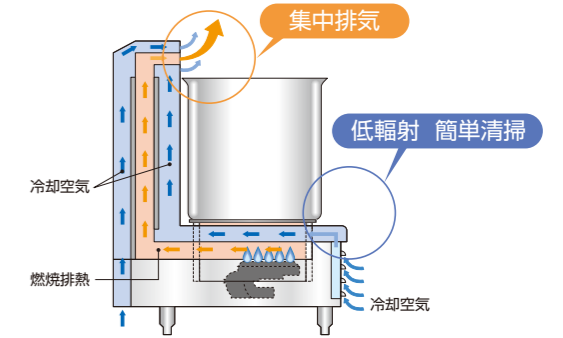
## 立体式

製 造 者	形式	寸法(mm)			炊飯能力(kg)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続(ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ						
服部工業(株)製	LG-000-100	774	761	1,565	7×2段	200	20.9 (18,000)	20A	34(100)	714,000円 (680,000円)
	LG-000-150	774	761	1,763	7×3段	280	31.4 (27,000)	20A	50(100)	840,000円 (800,000円)
(株)コメットカトウ製	CRA-100NS	780	740	1,530	1.4~7×2段	134	20.9 (18,000)	25A	30(100)	577,500円 (550,000円)
	CRA-100NS-PS*								33(100)	639,450円 (609,000円)
	CRA-150NS	780	740	1,630	1.4~7×3段	186	31.4 (27,000)	25A	45(100)	819,000円 (780,000円)
	CRA-150NS-PS*								48(100)	878,850円 (837,000円)
タニコー(株)製	TGRC-2CDT	815	758	1,500	4.2~7×2段	140	21.6 (18,600)	25A	40(100)	672,000円 (640,000円)
	TGRC-3CDT	815	758	1,730	4.2~7×3段	225	32.4 (27,900)	25A	60(100)	882,000円 (840,000円)
日本調理機(株)製	ARCX-2GC	790	810	1,405	7×2段	205	22.0 (18,900)	25A	40(100)	766,500円 (730,000円)
	ARCX-2GCT*								72(100)	798,000円 (760,000円)
	ARCX-3GC	790	810	1,650	7×3段	285	33.0 (28,400)	25A	60(100)	997,500円 (950,000円)
	ARCX-3GCT*					288	1,029,000円 (980,000円)			
(株)AiHO製	RMG-103R	830	720	1,355	7×2段	145	24.4 (21,000)	25A	25(100)	600,600円 (572,000円) 615,300円 (586,000円)★
	RMG-153R	830	720	1,680	7×3段	215	36.6 (31,500)	25A	40(100)	811,650円 (773,000円) 832,650円 (793,000円)★
(株)マルゼン製	MRC-CX2C	750	755	1,100	3.75~7.5×2段	122	18.6 (16,000)	25A	43(100)	701,400円 (668,000円)
	MRC-CX3C	750	755	1,350	3.75~7.5×3段	176	27.9 (24,000)	25A	60(100)	926,100円 (882,000円)
(株)フジマック製	FRC7ND	780	815	920	2.8~7×1段	80	13.4 (11,500)	25A	35点火時36(100)	420,000円 (400,000円)
	FRC15ND	780	815	1,340	2.8~7×2段	155	26.8 (23,000)	25A	70点火時74(100)	704,550円 (671,000円)
	FRC22ND	780	815	1,755	2.8~7×3段	230	40.2 (34,500)	25A	105点火時110(100)	992,250円 (945,000円)

## 機器表面温度比較



## 涼しい寸胴レンジ [空気断熱構造]

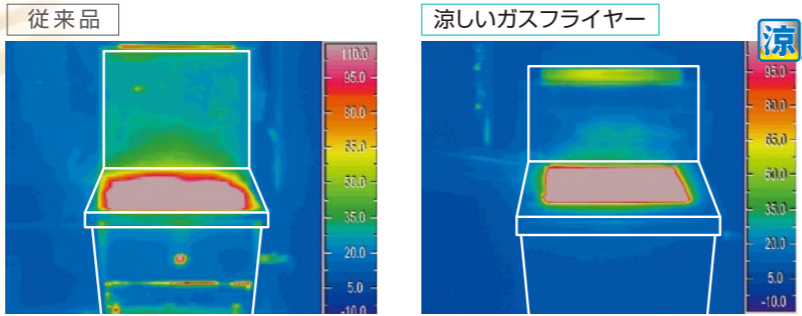


製 造 者	形式	寸法(mm)			バーナー数 配列	使用鍋(mm)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続(ガス/給水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ							
(株)マルゼン製	内管式 圧電点火 立消	MLO-066BL*1 MLO-066BR*2	600	600	380 (1,060)	φ360~390	44	11.7 (10,000)	15A/15A フレキホース	—	329,700円 (314,000円)
		MLO-066BN*3	600	600	380 (1,060)	φ360~390	44	11.7 (10,000)	15A/なし	—	305,550円 (291,000円)
	外管式 圧電点火 立消	MLO-067BL*1 MLO-067BR*2	600	750	450 (1,288.5)	φ450~510	92	20.9 (18,000)	15A/15A フレキホース	—	361,200円 (344,000円)
		MLO-067BN*3	600	750	450 (1,288.5)	φ450~510	92	20.9 (18,000)	15A/なし	—	337,050円 (321,000円)
タニコー(株)製	圧電点火 立消	MLO-067GBL*1 MLO-067GBR*2	600	750	420 (1,290)	φ450~510	94	20.9 (18,000)	15A/15A フレキホース	—	385,350円 (367,000円)
		MLO-067GBN*3	600	750	420 (1,290)	φ450~510	94	20.9 (18,000)	15A/なし	—	361,200円 (344,000円)
タニコー(株)製	圧電点火 立消	LR-TGP-65	650	750	450	φ450~510	90	16.3 (14,000)	20A/15A	—	388,500円 (370,000円)
(株)フジマック製	点火・消火・火力調整は、タッチキー操作 連続スパーク 立消	FGTLA0675	600	750	400	φ450~540	87	17.4 (15,000)	20A/15A	23(100)	390,600円 (372,000円)
		FGTLA0675F	600	750	450	φ450~540	100	23.3 (20,000)	20A/15A	40(100)	441,000円 (420,000円)
オザキ(株)製	連続スパーク 立消	OZ60-60DLR	600	600	450 (1,110)	φ420~450	55	17.4 (15,000)	20A/—	単2乾電池 ×1個	199,500円 (190,000円)

炊飯器  
寸胴レンジ  
フライヤー  
ゆでめん器  
回転釜 スープケトル  
テイルテイクパン  
高速オーブン  
鉄板焼器  
食器洗浄機  
食器消毒保管機  
連続式厨房機器

炊飯器  
寸胴レンジ  
フライヤー  
ゆでめん器  
回転釜 スープケトル  
テイルテイクパン  
高速オーブン  
鉄板焼器  
食器洗浄機  
食器消毒保管機  
連続式厨房機器

## 機器表面温度比較



油槽以外は熱くなりません。

## 主なフライヤーのタイプ

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

## 一槽タイプ

メーカー	油温制御	浸管	9ℓ	12ℓ	13ℓ	14ℓ	15ℓ	18ℓ	21ℓ	23ℓ	25ℓ	26ℓ	27ℓ	28ℓ	30ℓ	31ℓ	36ℓ
(株)コメットカトウ 製	マイコン制御あり	なし (平底タイプ)						CFB2-4560 詳細はP.13		CFB2-5560 詳細はP.13				CFB2-6560 詳細はP.13			
	マイコン制御なし	あり			CF2-GD13 詳細はP.13			CF2-GD18 詳細はP.13		CF2-GD23 詳細はP.13			CF2-GD27 詳細はP.13				
(株)フジマック 製	マイコン制御あり	なし (平底タイプ)											FGF2723R FGF2723L 詳細はP.14				
	マイコン制御なし	あり				FGF14HKA 詳細はP.14		FGF18HKA 詳細はP.14	FGF21HKA 詳細はP.14		FGF25HKA 詳細はP.14						
タニコー(株) 製	マイコン制御あり	なし (平底タイプ)	DH-TGFL-C35 詳細はP.15	DH-TGFL-C45 詳細はP.15													
	マイコン制御なし	あり					D-TGFL-C35 詳細はP.15	D-TGFL-C45 詳細はP.15		D-TGFL-C55 詳細はP.15	D-TGFL-C45A 詳細はP.15				D-TGFL-C67 詳細はP.15	D-TGFL-C55A 詳細はP.15	D-TGFL-C87 詳細はP.15
(株)マルゼン 製	マイコン制御なし	あり	NB-TGFL-C30 詳細はP.15				NB-TGFL-C35 詳細はP.15	NB-TGFL-C45 詳細はP.15		NB-TGFL-C55 詳細はP.15					NB-TGFL-C67 詳細はP.15		NB-TGFL-C87 詳細はP.15
リンナイ(株) 製	マイコン制御なし	あり						MGF-C13FJ 詳細はP.14		MGF-C23J 詳細はP.14							
(株)AiHO 製	マイコン制御なし	あり			FGA-130SR 詳細はP.16			FGA-180SR 詳細はP.16				FGA-260SR 詳細はP.16					FGA-360SR 詳細はP.16

## 二槽タイプ

メーカー	油温制御	浸管	13ℓ×2	14ℓ×2	15ℓ×2	18ℓ×2	23ℓ×2	26ℓ×2	27ℓ×2	30ℓ×2	36ℓ×2
タニコー(株) 製	マイコン制御あり	あり			D-TGFL-C67W 詳細はP.15	D-TGFL-C87W 詳細はP.15	D-TGFL-C105W 詳細はP.15			D-TGFL-C130W 詳細はP.15	
(株)コメットカトウ 製	マイコン制御なし	あり			NB-TGFL-C67W 詳細はP.15	NB-TGFL-C87W 詳細はP.15	NB-TGFL-C105W 詳細はP.15			NB-TGFL-C130W 詳細はP.15	
(株)マルゼン 製	マイコン制御なし	あり	CF2-GA13W 詳細はP.13			CF2-GA18W 詳細はP.13	CF2-GA23W 詳細はP.13				
(株)AiHO 製	マイコン制御なし	あり	MGF-C13WJ 詳細はP.14			MGF-C18WJ 詳細はP.14	MGF-C23WJ 詳細はP.14				
(株)パロマ 製	マイコン制御なし	なし (平底タイプ)	FGA-130WR 詳細はP.16			FGA-180WR 詳細はP.16		FGA-260WR 詳細はP.16		FGA-360WR 詳細はP.16	
				PF-2S 詳細はP.16					PF-11S 詳細はP.16		



## 卓上タイプ

メーカー	油温制御	浸管	5ℓ	6ℓ	9ℓ	12ℓ	14ℓ
(株)フジマック 製	マイコン制御あり	なし (平底タイプ)	FGF400TPB 詳細はP.13		FGF98 詳細はP.13		FGF147 詳細はP.14 FGF147T 詳細はP.14 FGF147AL 詳細はP.14
タニコー(株) 製	マイコン制御あり	なし (平底タイプ)			DH-TCFL-C4050G 詳細はP.15		
	マイコン制御なし	あり				NB-TCFL-C4045G 詳細はP.15	

(株)コメットカトウ 製

形式	寸法(mm)			最大油量 (ℓ)	油槽表面寸法 幅×奥行(mm)	加熱方式	質量 (kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ								
CF2-GD13*	350	600	800	13	280×445	中間加熱	30	6.6 (5,700)	15A	15 (100)	267,750円 (255,000円)
CF2-GD13B											231,000円 (220,000円)
CF2-GD18*	450	600	800	18	380×445	中間加熱	40	9.1 (7,800)	15A	15 (100)	288,750円 (275,000円)
CF2-GD18B											246,750円 (235,000円)
CF2-GD23*	550	600	800	23	480×445	中間加熱	45	11.0 (9,500)	15A	20 (100)	317,100円 (302,000円)
CF2-GD23B											276,150円 (263,000円)
CF2-GD27*	650	600	800	27	580×445	中間加熱	55	13.4 (11,500)	15A	20 (100)	372,750円 (355,000円)
CF2-GD27B											328,650円 (313,000円)
CFB2-4560*	450	600	800	18	370×415	槽壁面加熱	41	10.5 (9,000)	15A	40 (100)	549,150円 (523,000円)
CFB2-4560											528,150円 (503,000円)
CFB2-5560*	550	600	800	23	470×415	槽壁面加熱	48	12.8 (11,000)	15A	45 (100)	635,250円 (605,000円)
CFB2-5560											614,250円 (585,000円)
CFB2-6560*	650	600	800	28	570×415	槽壁面加熱	51	15.1 (13,000)	15A	45 (100)	716,100円 (682,000円)
CFB2-6560											695,100円 (662,000円)
CF2-GA13	350	600	800	13	280×445	中間加熱	42	6.4 (5,500)	15A	—	168,000円 (160,000円)
CF2-GA18	450	600	800	18	380×445	中間加熱	54	9.4 (8,100)	15A	—	183,750円 (175,000円)
CF2-GA23	550	600	800	23	480×445	中間加熱	58	11.4 (9,800)	15A	—	195,300円 (186,000円)
CF2-GA27	650	600	800	27	580×445	中間加熱	69	13.7 (11,800)	15A	—	254,100円 (242,000円)
CF2-GA13W	665	600	800	13×2槽	280×445×2槽	中間加熱	73	12.8 (11,000)	15A	—	288,750円 (275,000円)
CF2-GA18W	865	600	800	18×2槽	380×445×2槽	中間加熱	89	18.8 (16,200)	15A	—	323,400円 (308,000円)
CF2-GA23W	1,065	600	800	23×2槽	480×445×2槽	中間加熱	106	22.8 (19,600)	15A×2	—	333,900円 (318,000円)

(株)フジマック 製

<p><b>マイコン制御</b> <b>油槽脱着式</b></p> <p>油槽が取り外せるので 容易に清掃できます</p> <p>連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/90-190℃</p> <p>★は、5メモリ機能付</p> 	FGF400TPB	530	600	265	5	φ400	下火	32	10.5 (9,000)	ソフト コード大	15 (100)	299,250円 (285,000円)
<p><b>マイコン制御</b></p> <p>連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/50-190℃</p> 	FGF98	400	550	250	9	330×350	下火	20	7.8 (6,700)		13 (100)	362,250円 (345,000円)

(株)フジマック 製

<p><b>マイコン制御</b></p> <p>連続スパーク 立消 過熱防止 タイマー サモ/50-190℃</p> <p>★タイマー機能はFGF147T、 FGF147ALに対応</p> 	FGF147	350	750	385	14	280×455	下火	31	7.2 (6,200)		13 (100)	627,900円 (598,000円)
	FGF147T*	350	750	385	14	280×455	下火	31	7.2 (6,200)		13 (100)	686,700円 (654,000円)
	FGF147AL*	350	800	385	14	280×455	下火	53	7.2 (6,200)		53 (100)	1,131,900円 (1,078,000円)
<p><b>マイコン制御</b></p> <p>油槽の隅はR加工により清掃性 が向上しました</p> <p>連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/50-200℃</p> <p>排油口側に排油缶(幅350mm)の スペースが必要です ★1:排油口右 ★2:排油口左</p> 	FGF2723R*1 FGF2723L*2	800	650	800	27	600×410	下火	80	23.3 (20,000)		20 (100)	976,500円 (930,000円)
<p><b>マイコン制御</b> <b>フィン付角パイプ浸管タイプ</b></p> <p>連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/50-200℃</p> 	FGF14HKA	350	600	850	14	300×480	中間加熱	39	6.05 (5,200)		15 (100)	306,600円 (292,000円)
	FGF18HKA	450	600	850	18	400×480	中間加熱	43	8.37 (7,200)		15 (100)	321,300円 (306,000円)
	FGF21HKA	550	600	850	21	500×480	中間加熱	47	9.77 (8,400)		15 (100)	366,450円 (349,000円)
	FGF25HKA	650	600	850	25	600×480	中間加熱	56	11.6 (10,000)		15 (100)	448,350円 (427,000円)
<p><b>マイコン制御</b> <b>浸管なしタイプ</b></p> <p>5メモリ機能付</p> <p>連続スパーク 立消 過熱防止 タイマー サモ/50-200℃</p> <p>★タイマー機能はFGF27TJ-Tに対応</p> 	FGF27TJ FGF27TJ-T*	400	750	850	27	350×400	槽壁面加熱	70	19.8 (17,000)		20A 70 (100)	892,500円 (850,000円) 971,250円 (925,000円)
<p>パイプ脚の採用により、床の清掃が簡単</p> <p>圧電点火 立消 過熱防止 サモ/90-200℃</p> 	FGF14NB FGF18NB	350	600	850	14	300×360	中間加熱	33	6.63 (5,700)		15A —	164,850円 (157,000円) 180,600円 (172,000円)
<p><b>浸管タイプ</b></p> <p>圧電点火 立消 過熱防止 サモ/160-220℃</p> 	MGF-C13J MGF-C13FJ (ファーストフードタイプ) MGF-C18J MGF-C23J MGF-C13WJ MGF-C18WJ MGF-C23WJ	345	610	800	13 18	270×440 370×440 470×440 270×440×2槽 370×440×2槽 470×440×2槽	中間加熱	35.5 37.0 44.0 55.5 69.0 78.0	6.4 (5,500) 8.72 (7,500) 11.6 (10,000) 12.8 (11,000) 17.4 (15,000) 23.3 (20,000)	15A 15A 15A 15A 15A 15A	— — — — — —	166,950円 (159,000円) 216,300円 (206,000円) 182,700円 (174,000円) 194,250円 (185,000円) 275,100円 (262,000円) 307,650円 (293,000円) 318,150円 (303,000円)

炊飯器  
炊飯器  
寸胴レンジ  
フライヤー  
ゆでめん器  
ゆでめん器  
回転釜  
スープレットル  
スープレットル  
テイルテイルパン  
テイルテイルパン  
高速オーブン  
高速オーブン  
鉄板焼器  
鉄板焼器  
食器洗浄機  
食器洗浄機  
食器消毒保管機  
食器消毒保管機  
連続式厨房機器  
連続式厨房機器

炊飯器  
炊飯器  
寸胴レンジ  
フライヤー  
ゆでめん器  
ゆでめん器  
回転釜  
スープレットル  
スープレットル  
テイルテイルパン  
テイルテイルパン  
高速オーブン  
高速オーブン  
鉄板焼器  
鉄板焼器  
食器洗浄機  
食器洗浄機  
食器消毒保管機  
食器消毒保管機  
連続式厨房機器  
連続式厨房機器



タニコー(株)製	形式	寸法(mm)			最大油量(ℓ)	油槽表面寸法幅×奥行(mm)	加熱方式	質量(kg)	ガス消費量kW(kcal/h)	接続(ガス)	消費電力W(V)	希望小売価格税込(税抜)
		幅	奥行	高さ								
マイコン制御 フィン付角パイプ浸管タイプ 連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/50-200℃	SD-TGFL-C45	450	600	800	18	384×410	中間加熱	40	9.1(7,800)	15A	13(100)	323,400円 (308,000円)
	SD-TGFL-C55	550	600	800	23	484×410	中間加熱	50	10.2(8,800)	15A	13(100)	354,900円 (338,000円)
マイコン制御 浸管タイプ 連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/50-200℃	D-TGFL-C35	350	600	800	15	284×416	中間加熱	31	8.0(7,000)	15A	13(100)	261,450円 (249,000円)
	D-TGFL-C45	450	600	800	18	384×416	中間加熱	39	10.8(9,300)	15A	13(100)	283,500円 (270,000円)
	D-TGFL-C55	550	600	800	23	484×416	中間加熱	45	12.0(10,500)	15A	13(100)	303,450円 (289,000円)
	D-TGFL-C67	670	600	800	30	604×416	中間加熱	51	15.3(13,000)	15A	13(100)	338,100円 (322,000円)
	D-TGFL-C87	870	600	800	36	804×416	中間加熱	62	21.6(18,600)	15A	13(100)	388,500円 (370,000円)
	D-TGFL-C67W	670	600	800	15×2槽	284×416×2槽	中間加熱	55	16.0(14,000)	15A×2	26(100)	460,950円 (439,000円)
	D-TGFL-C87W	870	600	800	18×2槽	384×416×2槽	中間加熱	66	21.6(18,600)	15A×2	26(100)	498,750円 (475,000円)
	D-TGFL-C105W	1,050	600	800	23×2槽	474×416×2槽	中間加熱	80	24.0(21,000)	15A×2	26(100)	546,000円 (520,000円)
	D-TGFL-C130W	1,300	600	800	30×2槽	599×416×2槽	中間加熱	95	30.6(26,000)	15A×2	26(100)	616,350円 (587,000円)
	D-TGFL-C45A	450	750	800	25	380×516	中間加熱	48	11.9(10,000)	15A	13(100)	354,900円 (338,000円)
	D-TGFL-C45A2 (フライバスケット用)											
	D-TGFL-C55A	550	750	800	31	480×516	中間加熱	53	13.2(11,500)	15A	13(100)	383,250円 (365,000円)
	D-TGFL-C55A2 (フライバスケット用)											
マイコン制御 浸管なしタイプ(卓上型) 連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/50-200℃	DH-TGFL-C4050G	400	500	300	6	320×380	下火	19	4.4(3,800)	ソフトコード大	13(100)	192,150円 (183,000円)
マイコン制御 浸管なしタイプ 連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/50-200℃	DH-TGFL-C35	350	600	800	9	284×416	下火	34	5.5(4,800)	15A	13(100)	308,700円 (294,000円)
	DH-TGFL-C45	450	600	800	12	384×416	下火	39	8.9(7,800)	15A	13(100)	323,400円 (308,000円)
	DH-TGFL-C55	550	600	800	15	484×416	下火	43	9.7(8,400)	15A	13(100)	354,900円 (338,000円)
浸管タイプ(卓上型) 圧電点火 立消 過熱防止 サモ/150-210℃	NB-TGFL-C4045G	400	450	410	12	334×325	中間加熱	21.5	5.1(4,400)	ソフトコード大	—	141,750円 (135,000円)
浸管タイプ 圧電点火 立消 過熱防止 サモ/150-210℃	NB-TGFL-C30	300	600	800	9	234×390	中間加熱	31	4.9(4,200)	15A	—	165,900円 (158,000円)
	NB-TGFL-C35	350	600	800	15	284×440	中間加熱	34	6.0(5,200)	15A	—	165,900円 (158,000円)
	NB-TGFL-C45	450	600	800	18	384×440	中間加熱	40	10.0(8,600)	15A	—	181,650円 (173,000円)
	NB-TGFL-C55	550	600	800	23	484×440	中間加熱	45	10.7(9,200)	15A	—	193,200円 (184,000円)
	NB-TGFL-C67	670	600	800	30	604×440	中間加熱	52	14.0(12,000)	15A	—	252,000円 (240,000円)
	NB-TGFL-C87	870	600	800	36	804×440	中間加熱	63	20.0(17,200)	15A	—	281,400円 (268,000円)
	NB-TGFL-C67W	670	600	800	15×2槽	284×440×2槽	中間加熱	58	12.0(10,400)	15A×2	—	273,000円 (260,000円)
	NB-TGFL-C87W	870	600	800	18×2槽	384×440×2槽	中間加熱	70	20.0(17,200)	15A×2	—	305,550円 (291,000円)
	NB-TGFL-C105W	1,050	600	800	23×2槽	474×440×2槽	中間加熱	80	21.4(18,400)	15A×2	—	316,050円 (301,000円)
	NB-TGFL-C130W	1,300	600	800	30×2槽	599×440×2槽	中間加熱	95	28.0(24,000)	15A×2	—	484,050円 (461,000円)

リンナイ(株)製	形式	寸法(mm)			最大油量(ℓ)	油槽表面寸法幅×奥行(mm)	加熱方式	質量(kg)	ガス消費量kW(kcal/h)	接続(ガス)	消費電力W(V)	希望小売価格税込(税抜)
		幅	奥行	高さ								
浸管タイプ 圧電点火 立消 過熱防止 サモ/160-220℃	RFA-S456TF	450	600	800	18	390×400	中間加熱	31	11.4(9,800)	15A	—	197,400円 (188,000円)
		450	600	800	18	390×400	中間加熱	31	11.4(9,800)	15A	—	197,400円 (188,000円)
(株)AIHO製 フィン付角パイプ浸管タイプ 圧電点火 立消 過熱防止 サモ/90-220℃	FGA-130SR	355	600	1,130	13	295×465	中間加熱	38	5.5(4,750)	15A	—	410,550円 (391,000円)
	FGA-180SR	460	600	1,130	18	400×465	中間加熱	42	7.8(6,700)	15A	—	429,450円 (409,000円)
	FGA-260SR	630	600	1,130	26	570×465	中間加熱	44	11.0(9,500)	15A	—	529,200円 (504,000円)
	FGA-360SR	840	600	1,130	36	780×465	中間加熱	54	15.6(13,400)	15A	—	623,700円 (594,000円)
	FGA-130WR	690	600	1,130	13×2槽	295×465×2槽	中間加熱	55	11.0(9,500)	20A	—	708,750円 (675,000円)
	FGA-180WR	900	600	1,130	18×2槽	400×465×2槽	中間加熱	64	15.6(13,400)	20A	—	768,600円 (732,000円)
	FGA-260WR	1,240	600	1,130	26×2槽	570×465×2槽	中間加熱	89	22.0(18,900)	20A	—	1,036,350円 (987,000円)
	FGA-360WR	1,660	600	1,130	36×2槽	780×465×2槽	中間加熱	110	31.2(26,800)	20A	—	1,216,950円 (1,159,000円)
	(株)パロマ製 パルス燃焼タイプ パルスバーナーの搭載で、 高効率で経済的 連続スパーク 立消 過熱防止 サモ/93-182℃	PF-2S	407	780	1,231	14×2槽	171×537×2槽	中間加熱	101	18.6(16,000)	15A	40(100) 600(100)
PF-11S		794	780	1,231	27×2槽	352×537×2槽	中間加熱	220	37.2(32,000)	20A	40×2(100) 600(100)	1,974,000円 (1,880,000円)

フライヤー

機器を入れ替えるだけで  
ここまで涼しくなります。

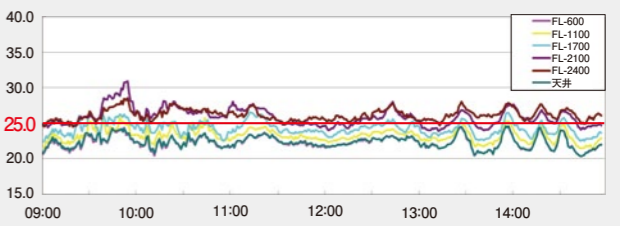
機器表面は熱くなりません。

熱くないから焦げ付かず、「サッ」と5分で清掃。

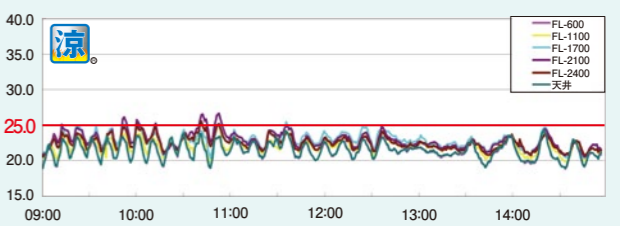


温度分布比較

従来厨房 ガスフライヤー 2004年12月13日測定



涼しい厨房 ガスフライヤー 2005年2月9日測定



炊飯器

フライヤー

ゆでめん器

回転釜 スープケトル

アレルテンプパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器

炊飯器

フライヤー

ゆでめん器

回転釜 スープケトル

アレルテンプパン

高速オーブン

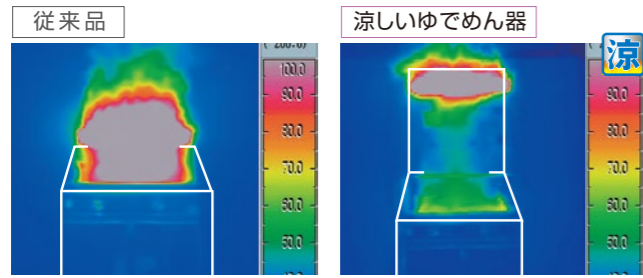
鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

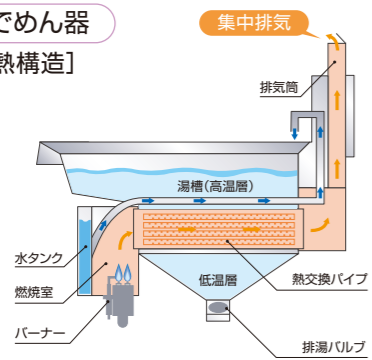
連続式厨房機器

## 機器表面温度比較



## 涼しいゆでめん器

### 【空気断熱構造】



## TOPICS 無沸騰噴流ゆでめん器

### ●● 快適環境で自動省エネ調理 ●●

#### UM721G



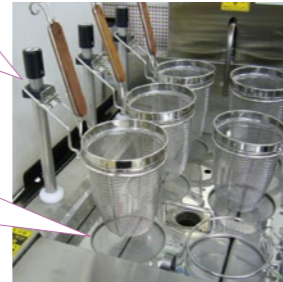
- ①先進の無沸騰噴流式ゆでめん器  
沸騰寸前の熱湯噴流で麺を回転させながらゆであげます。温度は常に98℃をキープするよう自動制御されています。
- ②熱効率78%を実現  
ガス使用量を大幅に削減できます。同時に排気ガスと排気熱を半減しました。
- ③湯気あがりをなくし、水の消費を削減  
湯気シャッターで湯気を閉じ込めるので、水の使用量を35%削減し、室内をクールに保ちます。

#### ■オートリフター

リフトパイプの上端を軽く触れるだけで、めんカゴがリフトダウンし、タイマー設定により自動的にリフトアップ。誰でも最適にゆで上げ可能です。

#### ■湯気シャッター

使っていないときは湯気を閉じ込めます。省エネ効果が高まるとともに、作業環境も向上します。



## 日本洗浄機(株)製

機能	形式	寸法(mm)			テボ(個)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ						
オートリフター付 湯気シャッター 連続スパーク 立消 過熱防止 タイマー	UMR371G (右側リフト)	328	700	1,175	3	49	9.3 (8,000)	15A/15A/25A	50(100)	724,500円 (690,000円)
	UML371G (左側リフト)									
	UM651G	540	700	1,175	6	66	18.6 (16,000)	15A/15A/25A	85(100)	1,176,000円 (1,120,000円)
オートリフター付 湯気シャッター 無沸騰タイプ 連続スパーク 立消 過熱防止 タイマー サーモ	UMR521G (右側リフト)	330	700	1,275	3	54	9.3 (8,000)	15A/15A/25A	210(100)	882,000円 (840,000円)
	UML521G (左側リフト)									
	UM721G	504	700	1,275	6	67	18.6 (16,000)	15A/15A/25A	240(100)	1,417,500円 (1,350,000円)
圧電点火 立消	MRLN-04C	450	600	800	4	49	13.4 (11,500)	15A/15A/25A	—	375,900円 (358,000円)
	MRL-04C*	600	600	800	4	80	13.4 (11,500)	15A/15A/25A	28×2(100)	824,250円 (785,000円)
	MRLN-06C	450	700	800	6	68	18.0 (15,500)	15A/15A/25A	—	435,750円 (415,000円)
	MRL-06C*	600	700	800	6	105	18.0 (15,500)	15A/15A/25A	28×2(100)	995,400円 (948,000円)

\*は、オートリフト機能付

## (株)マルゼン製

機能	形式	寸法(mm)			テボ(個)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ						
スパゲッティポイラー、角カゴ式 圧電点火 立消	MRLN-046P2	450	600	800	カゴ数(ゆでカゴ) 2個	46	13.4 (11,500)	15A/15A/25A	—	459,900円 (438,000円)
	MRLN-046P3	450	600	800	カゴ数(ゆでカゴ) 3個	46	13.4 (11,500)	15A/15A/25A	—	466,200円 (444,000円)

## (株)メイトー製

機能	形式	寸法(mm)			テボ(個)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続(ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)										
		幅	奥行	高さ																
圧電点火 立消	M-90UF3	900	900	750	30	550φ	23.5(20,000)	15A/15A/40A/40A	—	630,000円 (600,000円)										
											釜容量(ℓ)	釜寸法(mm)								
うどん・そば兼用タイプ 圧電点火 立消	M-90UE3	905	900	750	30	550φ	18.0(15,500)	15A/15A/40A/40A	—	583,800円 (556,000円)										
											釜容量(ℓ)	釜寸法(mm)								
圧電点火 立消	MU-2S	310	620	750	2	28	5.8 (5,000)	15A/ - /20A	—	281,400円 (268,000円)										
											MU-4S	520	620	750	4	48.5	12.0 (10,000)	15A/15A/20A	—	623,700円 (594,000円)
圧電点火 立消	M-80US	820	970	750	60	—	29.0(25,000)	15A/15A/20A×2	—	1,386,000円 (1,320,000円)										
											釜容量(ℓ)	釜寸法(mm)								
圧電点火 立消	M-50USA (生めん用)	520	650	1,750	44	—	16.3(14,000)	15A/15A/20A	—	617,400円 (588,000円)										
											M-50USB (スパゲッティ用)	520	650	1,750	44	—	16.3(14,000)	15A/15A/20A	—	619,500円 (590,000円)

炊飯器  
寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

回転釜  
スーフケットル

テールタイプパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

連続式厨房機器

食器消毒保管機

炊飯器  
寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

回転釜  
スーフケットル

テールタイプパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

連続式厨房機器

食器消毒保管機

タニコー(株)製

フィン付角パイプ浸管タイプ

アイドリング機能の搭載で、待機時のランニングコストを低減

- 圧電点火
- 立消
- 過熱防止



★は、オートリフト機能付

TU-50AN

形式	寸法(mm)			テボ(個)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
TU-50N	500	600	800	4	55	9.3(8,000)	15A/15A/32A	—	417,900円 (398,000円)
TU-50AN	500	750	800	6	70	13.9(12,000)	15A/15A/32A	—	450,450円 (429,000円)
TU-50AN-AL★	660	750	800	6	103	13.9(12,000)	15A/15A/32A	13(100)×2	996,450円 (949,000円)
TU-60N	600	600	800	6	60	13.9(12,000)	15A/15A/32A	—	470,400円 (448,000円)
TU-60AN	600	750	800	9	83	17.4(15,000)	15A/15A/32A	—	517,650円 (493,000円)
TU-90WN	900	600	800	4×2槽	105	18.6(16,000)	15A×2/20A/32A×2	—	821,100円 (782,000円)
TU-90AWN	900	750	800	6×2槽	120	27.9(24,000)	15A×2/20A/32A×2	—	895,650円 (853,000円)

スパゲッティボイラー、反転角カゴ式

- 圧電点火
- 立消
- 過熱防止



ゆでカゴ寸法 / 幅92×奥行280×高さ230mm

TG-SBR-1

形式	寸法(mm)			カゴ数 (ゆでカゴ/受けカゴ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
TG-SBR-1	500	650	800	3個/1個	75	9.34(8,000)	15A/15A/32A	—	537,600円 (512,000円)
TG-SBR-2	900	650	800	6個/2個	140	18.6(16,000)	15A×2/20A/32A×2	—	904,050円 (861,000円)

スパゲッティボイラー、角カゴ式

- 圧電点火
- 立消
- 過熱防止



ゆでカゴ寸法 / 幅85×奥行280×高さ140mm

TG-SBK-1

形式	寸法(mm)			カゴ数 (ゆでカゴ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
TG-SBK-1	500	600	800	3個	55	9.34(8,000)	15A/15A/32A	—	471,450円 (449,000円)
TG-SBK-2	900	600	800	6個	110	18.6(16,000)	15A×2/20A/32A×2	—	809,550円 (771,000円)

(株)フジマック製

直火方式と水管方式の併用で高効率です

- 圧電点火
- 立消



特別注文品です

FGNB606306

形式	寸法(mm)			テボ(個)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
FGNB456304	450	630	800	4	47	16.3(14,000)	25A/15A/25A	—	559,356円 (532,720円)
FGNB606306	600	630	800	6	61	24.4(21,000)	25A/15A/25A	—	694,659円 (661,580円)
FGNB457806	450	780	800	6	72	20.9(18,000)	25A/15A/25A	—	663,159円 (631,580円)
FGNB607809	600	780	800	9	99	32.6(28,000)	25A/15A/25A	—	819,389円 (780,370円)

卓上タイプ

- 連続スパーク
- 立消
- 過熱防止



形式	寸法(mm)			バスケット数(個)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
FGNB149	350	750	385	2	40	9.3(8,000)	15A/15A/20A	13(100)	580,650円 (553,000円)

北沢産業(株)製

- 圧電点火
- 立消

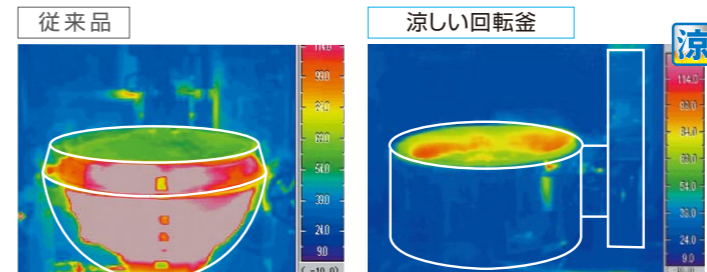


★は、オートリフター機能付

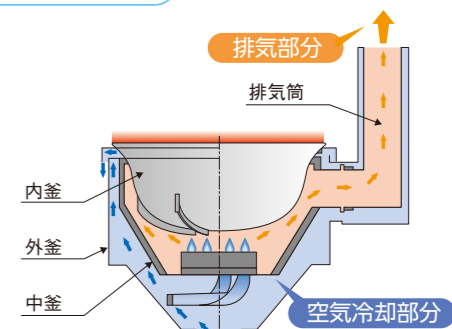
KEK-106AL

形式	寸法(mm)			テボ(個)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
KEK-106	450	700	800	6	70	12.2(10,500)	15A/15A/25A	—	661,500円 (630,000円)
KEK-106AL★	600	700	800	6	115	12.2(10,500)	15A/15A/25A	135(100)	1,291,500円 (1,230,000円)

機器表面温度比較



涼しい回転釜 [空気断熱構造]



服部工業(株)製

- 圧電点火
- 立消



OH-140

形式	寸法(mm)			容量(ℓ)	満水量(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/給湯)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
OH-110	1,371	956	809	—	107	150	30.2 (26,000)	15A/15A	内釜鋳物製 2,362,500円 (2,250,000円)
			1,765						109
OH-140	1,465	1,004	810	—	139	170	34.9 (30,000)	15A/15A	内釜鋳物製 2,520,000円 (2,400,000円)
			853						130
OH-180	1,578	1,115	850	—	178	190	46.5 (40,000)	15A/15A	内釜鋳物製 2,782,500円 (2,650,000円)
			920						192

- 圧電点火
- 立消



GHSX-30

形式	寸法(mm)			容量(ℓ)	満水量(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス)	希望小売価格 税込(税抜)	
	幅	奥行	高さ*							
GHSX-26-FC	1,380	902	1,707 (1,780)	55	85	150	23.3 (20,000)	15A	内釜鋳物製 1,197,000円 (1,140,000円)	
GHSX-26-AC									83	内釜アルミ製 1,197,000円 (1,140,000円)
GHSX-26-SUS									81	内釜ステンレス製 1,281,000円 (1,220,000円)
GHSX-28-FC	1,427	1,000	1,720 (1,820)	80	112	150	30.2 (26,000)	15A	内釜鋳物製 1,218,000円 (1,160,000円)	
GHSX-28-AC									113	内釜アルミ製 1,218,000円 (1,160,000円)
GHSX-28-SUS									111	内釜ステンレス製 1,302,000円 (1,240,000円)
GHSX-30-FC	1,485	1,048	1,720 (1,870)	110	140	170	34.9 (30,000)	15A	内釜鋳物製 1,239,000円 (1,180,000円)	
GHSX-30-AC									137	内釜アルミ製 1,239,000円 (1,180,000円)
GHSX-30-SUS									133	内釜ステンレス製 1,323,000円 (1,260,000円)
GHSX-32-FC	1,526	1,076	1,768 (1,910)	140	157	190	46.5 (40,000)	15A	内釜鋳物製 1,365,000円 (1,300,000円)	
GHSX-32-AC									148	内釜アルミ製 1,365,000円 (1,300,000円)
GHSX-32-SUS									154	内釜ステンレス製 1,449,000円 (1,380,000円)

\*寸法の高さは、フタ開放時

炊飯器

フライヤー

ゆでめん器

回転釜

テイルテイクパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器

炊飯器

フライヤー

ゆでめん器

回転釜

テイルテイクパン

高速オーブン

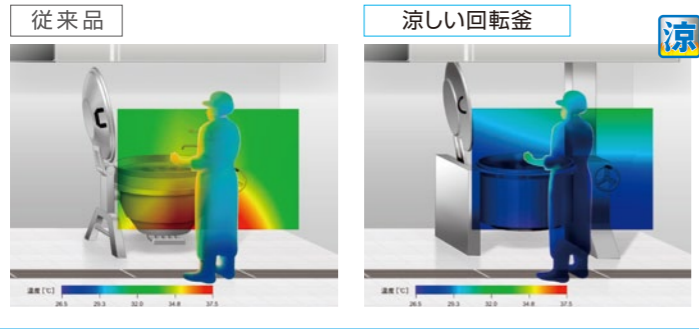
鉄板焼器

食器洗浄機

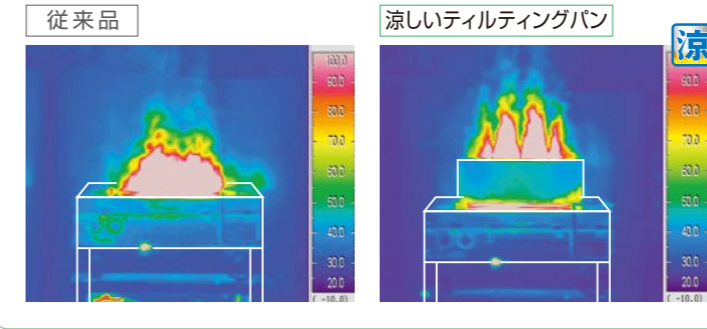
食器消毒保管機

連続式厨房機器

機器周辺温度比較



機器表面温度比較



日本調理機(株)製	形式	寸法(mm)			容量(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/給湯)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ*						
<b>フライヤー兼用</b> 連続スパーク 立消 過熱防止 サーモ/ 40~250℃	DGK-45EET-DP	1,570	1,075	800	150	175	36.0 (31,000)	20A/20A/20A	20 (100)	2,037,000円 (1,940,000円)
	DGK-60EET-DP	1,680	1,205	890	200	210	42.4 (36,500)	20A/20A/20A	25 (100)	2,184,000円 (2,080,000円)
<b>圧電点火</b> 立消 過熱防止	形式	寸法(mm)			容量(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	DGK-45EES-DP	幅	奥行	高さ						
	DGK-45EES-DP	1,467	1,075	800	150	160	32.6 (28,000)	20A	—	1,501,500円 (1,430,000円)

桐山工業(株)製	形式	寸法(mm)			容量(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/給水/給湯/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ						
<b>排水ドロー方式</b> <b>フタ屈折開閉式</b> 圧電点火 立消	KIFSD2-20	1,535	1,110	780	110	225	36.0 (31,000)	20A/20A/20A/40A	—	1,764,000円 (1,680,000円)
	KIFSD2-30	1,590	1,160	855	150	240	36.0 (31,000)	20A/20A/20A/40A	—	1,816,500円 (1,730,000円)
	KIFSD2-40	1,665	1,210	855	180	260	46.0 (40,000)	20A/20A/20A/40A	—	1,900,500円 (1,810,000円)

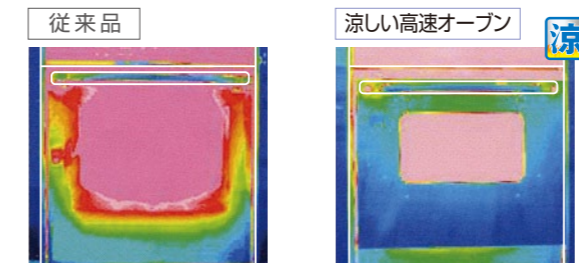
服部工業(株)製	形式	寸法(mm)			最大水量(ℓ)	質量(kg)	最高使用圧力 MPa(kg/cm <sup>2</sup> )	接続 (給気/排水/給湯)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ						
<b>蒸気式</b>	RHST-100LW	1,377	820	850 (1,700)	100	240	0.3(3)	20A/20A/40A	—	2,079,000円 (1,980,000円)
	RHST-150LW	1,481	920	880 (1,850)	150	260	0.3(3)	20A/20A/40A	—	2,205,000円 (2,100,000円)
	RHST-250LW	1,725	1,120	950 (2,120)	250	350	0.3(3)	25A/25A/40A	—	2,446,500円 (2,330,000円)
	RHST-350LW	1,876	1,250	970 (2,300)	350	530	0.3(3)	25A/25A/40A	—	2,667,000円 (2,540,000円)

スूपケトル	形式	寸法(mm)			容量(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ*						
<b>圧電点火</b> 立消 過熱防止	GZT-50LW	1,093	818	1,115	17~50	109	18.0 (15,500)	20A	7 (100)	1,816,500円 (1,730,000円)
	GZT-75LW	1,093	818	1,143	17~75	111	18.0 (15,500)	20A	7 (100)	1,879,500円 (1,790,000円)
	GZT-100LW	1,194	833	1,131	27~100	119	23.0 (19,800)	20A	7 (100)	2,089,500円 (1,990,000円)

(株)フジマック製	形式	外形寸法(mm)			槽寸法(mm)			容量(ℓ)	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	深さ						
<b>連続スパーク</b> 立消 サーモ/ 90~230℃ 特別注文品です	FGB75AL	1,090	1,020	850	680	600	200	75	140	20.9 (18,000)	20A	20 (100)	1,174,950円 (1,119,000円)
	FGB100AL	1,310	1,020	850	900	600	200	100	180	27.9 (24,000)	20A	20 (100)	1,247,400円 (1,188,000円)
<b>服部工業(株)製</b> <b>連続スパーク</b> 立消 過熱防止 サーモ/ 100~300℃	HNBR80	800	1,030	1,200	730	615	195	80	175	24.0 (20,640)	15A/20A	100 (100)	1,470,000円 (1,400,000円)
	HNBR100	1,000	1,040	1,200	925	615	195	100	205	27.0 (23,220)	15A/20A	100 (100)	1,627,500円 (1,550,000円)

高速オーブン

機器表面温度比較



リンナイ(株)製	形式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			段数	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ						
<b>連続スパーク</b> 立消 タイマー/ 1~99分 サーモ/ 35,40,45, 100~300℃	RCK-S10AS	470	633	586	300	300	245	3	32	6.16 (5,300)	ソフトコード小	75 (100)	239,400円 (228,000円)
	RCK-S20AS3	600	703	874	420	335	370	3	67	9.3 (8,000)	ソフトコード大	90 (100)	459,900円 (438,000円)

炊飯器  
寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

回転釜  
スूपケトル

ティルティングパン

高速オーブン

鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器

炊飯器  
寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

回転釜  
スूपケトル

ティルティングパン

高速オーブン

鉄板焼器

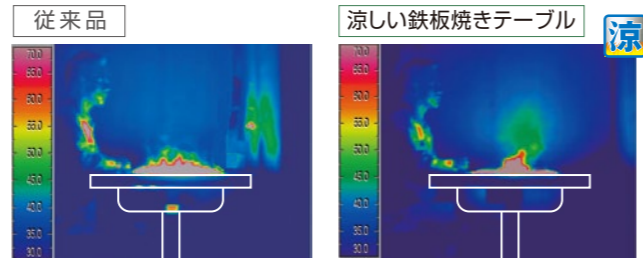
食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器



## 機器表面温度周囲比較(洋卓)



### 山岡金属工業(株) 製

洋卓  
連続スパーク  
立消



TBGT-3660洋卓

和卓  
連続スパーク  
立消



TBGT-3660和卓

形式	外形寸法(mm)			プレート寸法(mm)		質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/電気)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ	幅	奥行				
TBGT-3640洋卓	900	800	700	406	365	24	2.7 (2,320)	ソフトコード小/単1乾電池x1個	195,300円 (186,000円)
TBGT-3660洋卓	1,200	800	700	606	365	30	3.7 (3,180)	ソフトコード小/単1乾電池x1個	195,300円 (186,000円)
TBGT-3690洋卓	1,800	800	700	906	365	44	5.4 (4,600)	ソフトコード小/単1乾電池x1個	240,450円 (229,000円)
TBGT-3640和卓	900	800	350	406	365	24	2.7 (2,320)	ソフトコード小/単1乾電池x1個	182,700円 (174,000円)
TBGT-3660和卓	1,200	800	350	606	365	30	3.7 (3,180)	ソフトコード小/単1乾電池x1個	182,700円 (174,000円)
TBGT-3690和卓	1,800	800	350	906	365	44	5.4 (4,600)	ソフトコード小/単1乾電池x1個	228,900円 (218,000円)

### カウンターユニット

圧電点火  
立消



TCU-126CK

形式	外形寸法(mm)			プレート寸法(mm)		質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続(ガス)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ	幅	奥行					
TCU-126CK	1,220	790	800	1,136	596	215	12.6 (10,840)	25A	168 (100)	756,000円 (720,000円)
TCU-186CK	1,820	790	800	1,735	596	320	21.0 (18,060)	25A	420 (100)	987,000円 (940,000円)
TCU-246CK	2,420	790	800	1,166×2	596	415	25.2 (21,700)	25A	420 (100)	1,186,500円 (1,130,000円)
TCU-306CK	3,020	790	800	1,465×2	596	530	33.6 (28,900)	25A	555 (100)	1,417,500円 (1,350,000円)
TCU-126CKA	1,220	790	800	1,136	596	215	12.6 (10,840)	25A	168 (100)	1,008,000円 (960,000円)
TCU-186CKA	1,820	790	800	1,735	596	320	21.0 (18,060)	25A	420 (100)	1,428,000円 (1,360,000円)
TCU-246CKA	2,420	790	800	1,166×2	596	415	25.2 (21,700)	25A	420 (100)	1,638,000円 (1,560,000円)
TCU-306CKA	3,020	790	800	1,465×2	596	530	33.6 (28,900)	25A	555 (100)	1,953,000円 (1,860,000円)

### カウンターユニット デジタル式

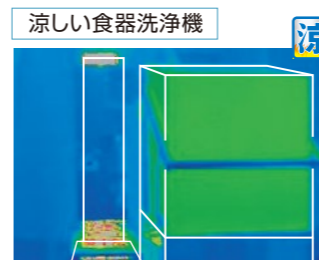
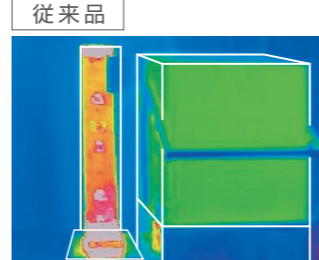
連続スパーク  
立消



TCU-126CKA

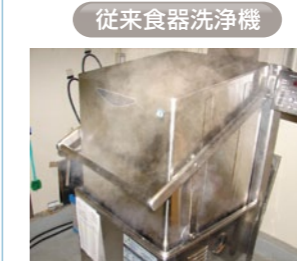


## 機器表面温度比較



## TOPICS 食器洗浄機

湯気をシャットアウト!  
…じめじめや蒸し暑さを解消します。…



ドア周囲の隙間に湯気防止板を取り付け、形成される水膜で蒸気漏れを防止します。



### (株)マルゼン 製

#### ドアタイプ

水道直結式(給湯設備不要)  
※希望小売価格は、別置き  
のブースターを含みます

<ブースター(別置き)>  
WB-SC21B  
連続スパーク、立消安全装置、  
過熱防止装置、空だき防止装置付



形式	寸法(mm)			洗浄能力	質量(kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (給湯/排水)	消費電力 kW(V)	希望小売価格 税込(税抜)
	幅	奥行	高さ						
MDD6CE	640	670	1,445	ラック60/h	115	—	20A/40A	0.7(800)	1,491,000円 (1,420,000円) (ブースター含む)
Mddb6CE	640	670	1,445	ラック60/h	116	—	20A/40A	1.95 (三相200)	1,613,850円 (1,537,000円) (ブースター含む)
ブースター(別置き) WB-SC21B	347	625	1,540	—	—	20.9 (18,000)	ガス15A/ 給湯15A/ 出湯25A/ 排水25A	0.025 (100)	—

### 日本洗浄機(株) 製

#### ドアタイプ

ブースター一体型  
水道直結式(給湯設備不要)  
※希望小売価格は、別置き  
のブースターを含みます

<ブースター>  
連続スパーク、立消安全装置、  
過熱防止装置、空だき防止装置付



SD514GSH	835	697	1,795	ラック60/h	110	18.6 (16,000)	15A/40A	1.0 (三相200)	1,732,500円 (1,650,000円)
----------	-----	-----	-------	---------	-----	------------------	---------	----------------	----------------------------

### ホンザキ電機(株) 製

#### ドアタイプ

水道直結式(給湯設備不要)  
※1:希望小売価格は、別置き  
のブースターを含みます

※2:寸法の高さ( )は、ドア開口時  
<ブースター(別置き)>  
WB-25H-680-S(JWE-680A-SG2用)  
連続スパーク、立消安全装置、  
過熱防止装置、空だき防止装置付



JWE-680A-SG2	640	655	1,441 (1,947)	ラック68/h	111	—	25A/40A	5.35 (三相200)	1,895,250円 (1,805,000円)
ブースター(別置き) WB-25H-680-S	307	549	1,525	—	—	29.1 (25,000)	ガス15A/ 給湯15A/ 給湯25A/ 排水25A	0.06 (100)	—

### 北沢産業(株) 製

#### ドアタイプ

別途給湯設備が必要です。  
※1:寸法の高さ( )は、ドア開口時

連続スパーク、立消安全装置、  
過熱防止装置、空だき防止装置付



KWDE-62	670	615	1,420 (1,810)	ラック60/h	130.0	9.6 (8,300)	ガス15A/ 給湯15A/ 排水31mm	2.4 (三相200)	1,732,500円 (1,650,000円)
---------	-----	-----	------------------	---------	-------	----------------	----------------------------	----------------	----------------------------

# 食器消毒保管機



(株)AiHO 製	形式	寸法(mm)			食品 カゴ数	質量 (kg)	ガス消費量 kW(kcal/h)	接続 (ガス/排水)	消費電力 W(V)	希望小売価格 税込(税別)
		幅	奥行	高さ						
連続スパーク 過熱防止 サーモ/40-120℃  ※希望小売価格には、カゴは含まれておりません 食器カゴ外形寸法/ 幅390×奥行360×高さ200mm	GS-253S	700	550	1,860	5	95	3.5 (3,000)	15A/25A	200 (100)	745,500円 (710,000円)
	GS-503S	1,085	550	1,860	10	135	4.5 (3,900)	15A/25A	500 (100)	939,750円 (895,000円)
	GS-753S	1,470	550	1,860	15	150	6.4 (5,500)	15A/25A	750 (100)	1,044,750円 (995,000円)
	GW-503S	700	950	1,860	10	140	4.5 (3,900)	15A/25A	500 (100)	918,750円 (875,000円)
	GW-1003S	1,085	950	1,860	20	170	6.4 (5,500)	15A/25A	750 (100)	1,092,000円 (1,040,000円)
	GW-1503S	1,470	950	1,860	30	220	8.0 (6,900)	15A/25A	750 (100)	1,144,500円 (1,090,000円)
(株)フジマック 製	FGDB5	540	550	1,900	5	130	2.4 (2,100)	15A/25A	200 (単相200)	856,800円 (816,000円)
	FGDB10	900	550	1,900	10	180	4.8 (4,100)	15A/25A	200 (単相200)	1,074,150円 (1,023,000円)
	FGDB15	1,300	550	1,900	15	210	6.0 (5,200)	15A/25A	330 (三相200)	1,131,900円 (1,078,000円)
	FGDB20	1,750	550	1,900	20	285	9.0 (7,700)	15A/25A	330 (三相200)	1,371,300円 (1,306,000円)
	FGDBW30*	1,300	950	1,900	30	285	9.0 (7,700)	15A/25A	330 (三相200)	1,356,600円 (1,292,000円)
	FGDBW40*	1,750	950	1,900	40	380	12.0 (10,300)	15A/25A	330 (三相200)	1,635,900円 (1,558,000円)

## 東邦ガス 業務用ガス機器ショールーム

ガス機器から生まれるプロの味、プロの環境を体感できます。



1Fイベントホール ガス機器展示ゾーン 2F大ホール

### 東邦ガス 業務用ガス機器ショールーム

〒455-0018 名古屋市港区港明2-3-23

電話:052-661-9044

営業時間:AM9:30~PM5:00

定休日:土・日・祝日・盆・年末年始

◎地下鉄名港線「港区役所駅」2番出口を出て北へ徒歩5分

<http://gasmto.hogas.co.jp/kitchen/suzuchu/>

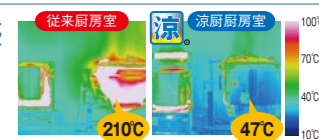
すずちゅう ガス 検索

ショールームの  
見学やスチコンセミナー  
参加・施設利用のご案内は  
弊社ホームページを  
ご覧ください。

## ◇業務用ガス機器ショールームでできること

### 涼しい厨房「涼厨®」を体感

従来厨房と涼厨厨房との比較ができる  
体感ルームを設置しています。効果を  
実感してください。



- ◎約100種類の最新ガス調理機器の見学と調理実演が行えます。
- ◎ガススチームコンベクションオープンの体験調理セミナーに参加できます。
- ◎イベントホールや大・小ホール、会議室などが利用できます。



## 東邦ガス 本社食堂

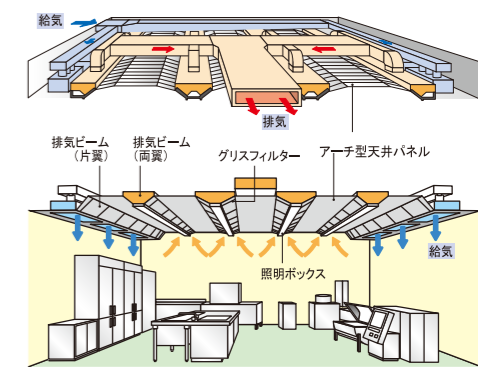


- 竣工 : 平成15年7月
- 構造 : 鉄骨造
- 建築面積 : 1260.98m<sup>2</sup>
- 延床面積 : 4616.16m<sup>2</sup>
- 階数 : 地上4階(塔屋1階)
- 食数 : 1400食/日

塔屋	無圧式温水機 349kW×2 貯湯槽 3.5m <sup>2</sup> ×2,他
屋上	吸収式冷温水発生機 210RT×2 GHP 90HP デシカント空調機 25,850m <sup>3</sup> /h CGS 22kW
4階	会議室
3階	食堂(342席)、サブ厨房
2階	食堂(229席)、特別食堂(32席)、サブ厨房
1階	メイン厨房、他

## ◆換気天井システム

熱や湿気が残らない快適な作業環境  
加熱機器をひとつのゾーンにまとめ、熱・水蒸気などを天井  
で捕集・排出するので明るく快適な作業環境を実現します。



## 連続式厨房機器

### ■連続フライヤー



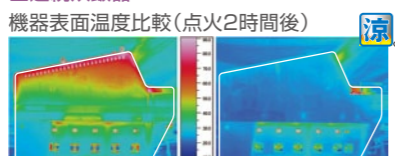
アサヒ装設(株)

■DC-15G-S  
[外形寸法] W1,460 × L1,710 × H1,805  
[電源電力] (200V 3相 kW) 0.21  
[最大ガス消費量] kW (kcal/h) 44 (38,000)  
[油温] ネット間隔35/50mm (φ) 90/100  
[価格] 3,640,000 円(税別)

■DC-20G-S  
[外形寸法] W1,460 × L2,210 × H1,805  
[電源電力] (200V 3相 kW) 0.21  
[最大ガス消費量] kW (kcal/h) 60 (52,000)  
[油温] ネット間隔35/50mm (φ) 120/135  
[価格] 4,560,000 円(税別)

■DC-25G-S  
[外形寸法] W1,460 × L2,810 × H1,805  
[電源電力] (200V 3相 kW) 0.21  
[最大ガス消費量] kW (kcal/h) 88 (76,000)  
[油温] ネット間隔35/50mm (φ) 155/175  
[価格] 5,385,000 円(税別)

### ■連続炊飯器



機器表面温度比較(点火2時間後)



(株)AiHO

■ARS-15GR(17釜)  
[外形寸法] W1,952 × D840 × H1,470  
[標準IP] 69.0kW  
[価格] 都度見積

■ARS-25GR(20釜)  
[外形寸法] W2,345 × D1,080 × H1,530  
[標準IP] 109.3kW  
[価格] 都度見積

■ARS-35GR(30釜)  
[外形寸法] W4,210 × D1,100 × H1,675  
[標準IP] 161.7kW  
[価格] 都度見積

■ARS-45GR(40釜)  
[外形寸法] W4,740 × D1,100 × H1,675  
[標準IP] 215.8kW  
[価格] 都度見積

### ■連続過熱蒸気オープン



(株)中西製作所

■SVMG-1WR(L)  
[外形寸法] W3,000 × D1,750 × H1,850  
[標準IP] 74.4kW  
[価格] 都度見積

■SVMG-2WR(L)  
[外形寸法] W4,500 × D1,750 × H1,850  
[標準IP] 148.8kW  
[価格] 都度見積

■SVMG-3WR(L)  
[外形寸法] W6,000 × D1,750 × H1,850  
[標準IP] 223.2kW  
[価格] 都度見積

### ■コンベアタイプ 食器洗浄機

■B190PYSC  
[外形寸法] W4,100 × D1,020 × H2,010  
[標準IP] —kW  
[価格] 12,560,000 円(税別)

■B230VAPYSC  
[外形寸法] W5,400 × D1,020 × H2,010  
[標準IP] —kW  
[価格] 16,340,000 円(税別)

■B460VAPYSC  
[外形寸法] W6,600 × D1,020 × H2,010  
[標準IP] —kW  
[価格] 19,520,000 円(税別)



meiko社

■KJWEU/F-1SA-OG(1タンク)  
[外形寸法] W2,518 × D945 × H2,060  
[標準IP] —kW  
[価格] 5,650,000 円(税別)

■KJWEU/F-2SA-OG(2タンク)  
[外形寸法] W3,619 × D945 × H2,060  
[標準IP] —kW  
[価格] 8,050,000 円(税別)

■KJWEU/F-2SC-OG(2タンク)  
[外形寸法] W4,269 × D945 × H2,060  
[標準IP] —kW  
[価格] 8,800,000 円(税別)



北沢産業(株)

■KJWEU/F-3LPC-OG(3タンク)  
[外形寸法] W6,211 × D945 × H2,060  
[標準IP] —kW  
[価格] 13,400,000 円(税別)

■ブースター GB-IV-OG型  
[外形寸法] W690 × D745 × H1,500  
[標準IP] 69.8kW  
[価格] 610,000 円(税別)

■蒸気ブースター SB-100N-OG型  
[外形寸法] W950 × D480 × H630  
[蒸気消費量] 130kg/h  
[価格] 1,020,000 円(税別)

## ガスの涼しい厨房機器「涼厨(すずちゅう)」

- ガス機器の安全性を担保するために、(財)日本ガス機器検査協会(JIA)は客観的・中立的な第三者認証機関として、ガス機器の検査・認証を行っています。
- その認証のひとつとして、厨房機器が発する熱を削減して厨房室内での作業環境を向上させる業務用ガス厨房機器の認証(作業環境向上ガス機器認証)を、2007年8月1日より開始しました。
- 従来の安全基準検査の他に、以下の適合条件を設けて検査を行います。

安全基準	+	快適性基準
●つまみの温度が50℃以下		
●機器前面の表面温度が65℃以下		
●側面・後面の機器表面温度が75℃以下		
●使用者に排気熱が及ばない構造等		

ガス機器検査協会  
による認証マーク



ガス事業者による  
商品のロゴマーク



## 本社・支社一覧(2011年11月現在)

本社 (都市エネルギー営業部) 都市エネルギー営業第一グループ	☎ 052(872)9472	名古屋市熱田区桜田町19-18
業務用ガス機器ショールーム	☎ 052(661)9044	名古屋市港区港明2-3-23
名古屋東支社 都市エネルギー一課	☎ 052(789)1278	名古屋市千種区星が丘元町15-33
名古屋西支社 都市エネルギー一課	☎ 052(486)1212	名古屋市中村区大冨通5-39
東部支社 都市エネルギー一課	☎ 0564(21)1772	岡崎市久後崎町字本郷53
北部支社 都市エネルギー一課	☎ 058(272)8018	岐阜市加納坂井町2
西部支社 都市エネルギー一課	☎ 059(353)9119	四日市市栄町3-8

●商標「涼厨」(R)は、大阪ガス(株)の登録商標です。

炊飯器

寸胴レンジ

フライヤー

ゆでめん器

回転釜

スーフケット

テレルンダパン

高速オープン

鉄板焼器

食器洗浄機

食器消毒保管機

連続式厨房機器

25