

コンベクションオープン

ガス ガス式



TGC-100 ¥890,000
税込¥934,500

- 外形寸法:W970×D1,085×H1,480
- ガス消費量:(都市GAS/LPG) 18,6kW(16,000kcal/h)/18,6kW(1.33kg/h)
- ガス接続口径:20A
- 電源:単相100V 0.35kW
- 付属品= アミ×4、アルミシートパン×4、オープンミトン1組、汁受け×1
- オプション: シートパン受ラック¥113,400(税込) 魚焼き網

コンベクションオープン

電気 電気式



TEC-100 ¥979,000
税込¥1,027,950

- 外形寸法:W970×D1,075×H1,480
- 庫内寸法:W730×D600×H510
- 消費電力:三相200V 12.35kW
- 付属品=シートパン×4、オープン用手袋、棚網×4、棚網受×2
- オプション: シートパン受ラック¥113,400(税込) 魚焼き網

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づき安全な設置を施してください。

コンベアコンベクションオープン

ガス サイクロン (ガス式)



GTO-1810W-SS



GTOP-1



GTOP-2

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	コンベア幅 (mm)	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)					
GTO-1810-S	1,800	990	1,150	¥1,942,500	¥1,850,000	21.5	18,500	21.5	1.54	25	1φ100V	0.395	440	
GTO-1810-T	1,800	990	1,150	¥2,310,000	¥2,200,000	21.5	18,500	21.5	1.54	25	1φ100V	0.475	215×2	
GTO-1810W-SS	1,800	990	1,505	¥3,780,000	¥3,600,000	37.2	32,000	37.3	2.67	25	1φ100V	0.79	440	
GTO-1810W-ST	1,800	990	1,505	¥4,147,500	¥3,950,000	37.2	32,000	37.3	2.67	25	1φ100V	0.87	上段440下段215×2	
GTO-1810W-TT	1,800	990	1,505	¥4,515,000	¥4,300,000	37.2	32,000	37.3	2.67	25	1φ100V	0.95	上・下段215×2	
ピザ専用														
GTOP-1	1,550	1,100	1,145	¥1,732,500	¥1,650,000	11.6	10,000	11.6	0.83	20	1φ100V	0.15/0.2	470	
GTOP-2	1,550	1,100	1,445	¥3,570,000	¥3,400,000	23.2	20,000	23.2	1.66	15×2	1φ100V	0.3/0.4	470×2	

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づき安全な設置を施してください。

ピザオープン

電気 7インチの本格的ピザを、最大8枚スピーディーに焼き上げます。



★TPO-3E1 (3) ¥298,000
税込¥312,900

- 外形寸法:W560×D600×H480
- 庫内寸法:W440×D440×H75×2段
- 消費電力:単相(三相)200V 3kW
- 温度調整範囲:50~300℃

スピードオープン

電気



NSO-3N ¥460,000
税込¥483,000

- 外形寸法:W730×D420×H420
- 消費電力:単相・3相200V 3kW(50/60Hz)

ミニコンオープン

電気



SCO-3N ¥436,000
税込¥457,800

- 外形寸法:W650×D390×H430
- 消費電力:単相・3相200V 3kW(50/60Hz)

卓上コンベクションオープン

ガス



RCK-10AS ¥198,000
税込¥207,900

- 外形寸法:W470×D645×H586
- 消費電力:単相100V 75W
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 6.16kW(5,300kcal/h)/6.19kW(0.44kg/h)
- ガス接続口径(都市GAS/LPG):9.5φ
- 温度調整範囲:100~300℃
- ※付属品:オープン皿、網3枚

コンベクションオープン

ガス



RCK-20AS3 ¥388,000
税込¥407,400

- 外形寸法:W600×D685×H874
- 消費電力:単相100V 83W(50Hz) /90W(60Hz)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 9.30kW(8,000kcal/h)/8.40kW(0.60kg/h)
- ガス接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
- 温度調整範囲:50~320℃
- ※付属品:オープン皿、網3枚

コンベクションオープン

電気



RCK-S20AS3 ¥438,000
税込¥459,900

- 外形寸法:W600×D703×H874
- 消費電力:単相100V 83W(50Hz) /90W(60Hz)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 9.30kW(8,000kcal/h)/8.40kW(0.60kg/h)
- ガス接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
- 温度調整範囲:50~320℃
- ※付属品:オープン皿、網3枚

コンベクションオープン

電気



RCK-20BS3 ¥448,000
税込¥470,400

- 外形寸法:W600×D668×H874
- 消費電力:単相100V 83W(50Hz) /90W(60Hz)
- ガス消費量(都市GAS/LPG): 9.34kW(8,000kcal/h)/8.40kW(0.60kg/h)
- ガス接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
- 温度調整範囲:50~320℃
- ※付属品:オープン皿、網3枚

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオープン
- オープン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで器
- フライヤー
- グリラー/グリドル
- テルテン/グリ/回転釜
- 蒸し器
- 涼厨
- 炊飯
- その他

作業機器

- TX430-TTS304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- パンラック
- エレファントシェルフ
- 日本そば

洗浄・衛生機器

- アンダーカウンター
- ドア
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器
- 学校給食

消毒・保管機器

- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ベーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

その他

資料

- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- 工業会社様
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア