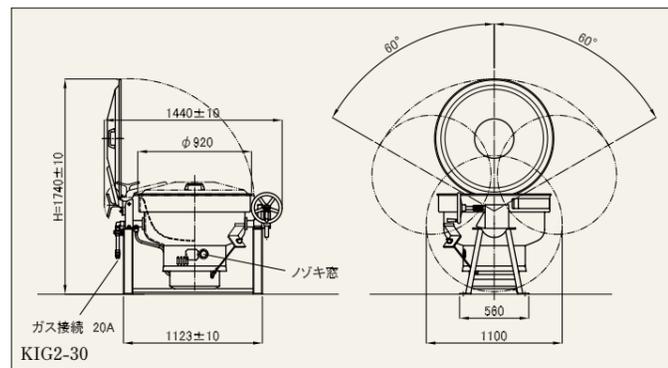


ガス回転釜 KIG・KGSシリーズ

火力調節が自在で耐久性も抜群。
安全機能や衛生面まで配慮した使い勝手の良い新設計。

- 本体はステンレス製、内釜は鉄製とアルミ製の2種類があり、どちらも水量目盛りがついています。
- 熱効率の優れたスリットバーナーを採用、細やかな火力調整が可能。
- 集中背面排気方式により、前面で作業がしやすく安全。
- 釜の空回転防止の釜固定安全装置付。
- 立ち消え安全装置、空だき防止装置付(KGSタイプ除く)。



立ち消え
安全装置
付

空だき
防止装置
付

■ガス回転釜 [KIG・KGSNシリーズ]

型式	本体寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量 (kW)	ガス接続口 (A)	製品重量 (kg)	価格
						内釜鋳物またはアルミ
KIG2-10	1,240× 715×780	55	18.0	20	111	410,000
KIG2-15	1,340× 815×780	80	28.0	20	123	425,000
KIG2-20	1,390× 870×780	110	33.0	20	135	445,000
KIG2-30	1,440× 920×810	150	33.0	20	141	480,000
KIG2-40	1,510× 995×855	180	46.0	20	157	520,000
KIG2-40L	1,600×1,085×855	230	46.0	20	181	550,000
KGSN-10	1,240× 715×780	55	18.0	20	93	345,000
KGSN-15	1,340× 815×780	80	28.0	20	105	360,000
KGSN-20	1,390× 870×780	110	33.0	20	117	380,000
KGSN-30	1,440× 920×810	150	33.0	20	123	420,000
KGSN-40	1,510× 995×810	180	46.0	20	138	455,000
KGSN-40L	1,600×1,085×860	230	46.0	20	162	490,000

フライヤー仕様・調理兼用ガス回転釜 ACF-ESNシリーズ



フライキーパー「揚げっ子」

- 独自の内釜ステンレス3層クラッド構造のため、油調理の際の油量は18リットルから使用可能で、油の節約ができます。
- 揚げっ子1台で、揚げ物と煮炊き調理が可能で、価格と設置スペースが節約できます。
- 油の温度がデジタル表示され、温度設定は50℃～220℃の範囲で設定が可能です。
- SNC独自の電磁バブル切替火力調整機能付きのため、ワンタッチで弱火～強火の火力が選べます。
- 立ち消え防止、調理油加熱防止、調理油温度コントロール、空焚き防止機能自動点火等、安全装置、安心機能が充実しています。
- 点火スイッチ及び燃焼スイッチの操作が全て目線の高さにあり作業が楽な姿勢でできます。
- 本体架台及びバーナーにステンレス材を使用しており、錆びにくく手入れが楽にできます。

■フライヤー仕様・調理兼用ガス回転釜 [ACF-ESNシリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量 (kW)	ガス接続口 (A)	消費電力(W) 単相100V	価格
ACF-10ESN	1,363× 890×790	80	18.0	20	44	オープン価格
ACF-20ESN	1,445× 930×790	110	28.0	20	44	オープン価格
ACF-30ESN	1,570×1,030×830	150	33.0	20	44	オープン価格
ACF-40ESN	1,665×1,130×860	200	41.5	20	44	オープン価格

※排水ドロー付もあります(ACFD)

低放射仕様・「涼厨」ガス回転釜 [ガス検査認証品]

- 空気断熱構造により外釜の温度を抑制、火傷の心配もなく快適環境で作業ができます。
- 集中排気採用により燃焼排気が室内に拡散するのを防止します。
- 熱効率の優れたステンレススリットバーナーを採用し、火力調整も自在にできます。
- 給水、給湯レバー水栓を標準装備しました。
- 脚及び外釜部はステンレス製で錆びにくく手入れも楽にできます。(内釜鋳鉄製)
- 自動点火、立ち消え安全装置、加熱防装置付きで安全です。



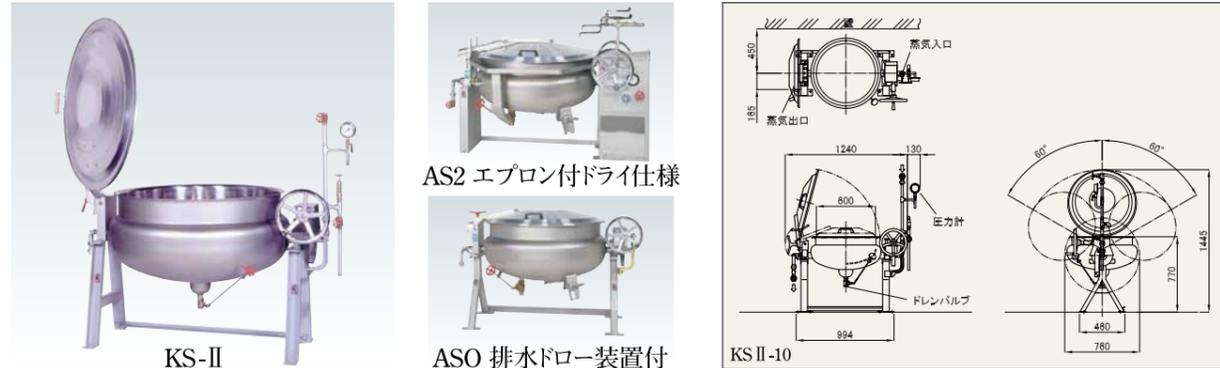
■低放射仕様ガス回転釜 [KIFシリーズ]

	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	接続口(A)			ガス消費量 (kW)
				給水	給湯	ガス	
標準タイプ	KIFS-20	1,535×1,110×780	110	20	20	20	36.0
	KIFS-30	1,590×1,160×855	150	20	20	20	36.0
	KIFS-40	1,665×1,210×855	180	20	20	20	46.0
排水ドロータイプ	KIFSD1-20	1,535×1,110×780	110	20	20	20	36.0
	KIFSD1-30	1,590×1,160×855	150	20	20	20	36.0
	KIFSD1-40	1,665×1,210×855	180	20	20	20	46.0
排水ドロー屈折タイプ	KIFSD2-20	1,555×1,110×780	110	20	20	20	36.0
	KIFSD2-30	1,620×1,160×855	150	20	20	20	36.0
	KIFSD2-40	1,735×1,210×855	180	20	20	20	46.0
ドライ仕様エプロン付	KIFE-20	1,555×1,180×825	110	20	20	20	36.0
	KIFE-20	1,620×1,230×855	150	20	20	20	36.0
	KIFE-20	1,735×1,310×855	180	20	20	20	46.0

ライスボイラー KSⅡシリーズ

沸騰時間が短く、調理効率の高い蒸気式。煮物から冷凍食品まで幅広く調理可能。

- 本体の外釜、内釜とも耐久性に優れたオールステンレス製。 ○360度回転釜で食材の取りだし等、腰をかがめずラクに調理作業できます。
- 内釜縁に30mmの丸み＝調理用ヘラが釜縁で削れて食品に混入するなどの事故を防ぎます。
- 据付け・運搬しやすい軽量型で、本体内部に配管を納めた、掃除しやすい衛生的な設計。
- 釜固定安定装置付き。 ○大型φ80の排水ドロー、フラットバルブの採用でスムーズに排水。洗浄状況は目視によって安全確認できます。



AS2 エプロン付ドライ仕様

ASO 排水ドロー装置付

KSⅡ-10

■ライスボイラー [KSⅡシリーズ]

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	接続口 (A)		蒸気消費量 (kg/h)	製品重量 (kg)	価格	
			給気	排気			標準仕様	ドライ仕様
KSⅡ-10、ステンレス製	1,370× 760×765	60	15	15	39	120	810,000	990,000
KSⅡ-15、ステンレス製	1,480× 880×795	110	15	15	46	130	870,000	1,050,000
KSⅡ-20、ステンレス製	1,580× 990×815	150	20	20	51	140	930,000	1,110,000
KSⅡ-30、ステンレス製	1,704×1,080×825	200	25	20	69	160	1,210,000	1,390,000
KSⅡ-50、ステンレス製	1,809×1,200×960	300	25	20	76	180	1,320,000	1,500,000
KSⅡ-60、ステンレス製	1,899×1,290×960	350	25	20	80	200	1,370,000	1,550,000

※排水ドロー装置付きもあります。

ティルティングパン



CSP3-100F

煮込み・揚物・焼物をこなす万能機で
傾斜装置、自動点火付なので操作が簡単です。

■ティルティングパンCSPシリーズ [ガス式]

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	容量 (ℓ)	消費電力 (kW) 単相100V	ガス接続口 (A)		ガス消費量 (kW)	製品重量 (kg)	価格
				TG	LPG			
CSP3-70F	1,240×905×880	70	0.020	20	15	27.9	185	1,303,000
CSP3-100F	1,540×905×880	100	0.025	20	15	38.4	220	1,551,000

※電気式もあります。

炒めもの: 焼そば、スパゲッティ、野菜炒め、チャーハン、ウィンナー
煮込み: カレー、シチュー、豚汁、野菜煮込、油揚げの煮込み
煎る: 塩、お茶、豆、とうもろこし
和え物: ソースをからめる (大学芋・から揚げ)、揚げ物に衣をまぶす

■ロータリーシェフRCZシリーズ [ガス式]

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	能力 (煮る/1回)	消費電力 (kW) 3相200V	ガス接続口 (A)	ガス消費量 (kW)	製品重量 (kg)	価格
RCZ-N60	1,340×1,010×1,570	90ℓ	0.2	20	44.8	280	1,940,000
RCZ-N75	1,540×1,220×1,700	140ℓ	0.2	25	70.9	360	2,310,000
RCZ-N90	1,700×1,430×1,940	220ℓ	0.4	25	83.7	415	2,940,000

※電気式もあります。

ロータリーシェフ

大量の炒め物の調理に活躍します。



RCZ-N75

ガス回転釜 SNGシリーズ

大量調理の煮炊きに最適です。
使いやすく安全設計です。



SNG-45



SNG-F3 前面ドロー仕様
フライヤー機能付

■ガス回転釜 [SNGシリーズ]

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量 (kW)	ガス接続口 (A)	製品重量 (kg)	価格
SNG-15	1,156× 700×1,530	60	23.3	20	120	382,200
SNG-22	1,260× 800×1,645	85	23.3	20	170	403,200
SNG-30	1,282× 850×1,700	115	37.2	20	180	420,000
SNG-45	1,356× 900×1,765	145	37.2	20	190	447,300
SNG-60	1,372× 980×1,835	150	50.0	20	200	468,300
SNG-60L	1,482×1,040×2,015	190	50.0	20	220	472,500

※フライヤー仕様もあります。 ※ステンレス脚はオプションです。

給食フライヤー CF-GKシリーズ

■給食フライヤー CF-GKシリーズ

油 量	給食フライヤー CF		
	GK27	GK40	
冷凍コロッケ (60g)	1回の調理量	36個	54個
	調理時間	4分	4分
	調理温度	180℃	180℃
冷凍鶏のから揚げ (30g)	1時間あたりの調理量	432個	648個
	1回の調理量	2.4kg (約80個)	3.6kg (約120個)
	調理時間	5分30秒	5分30秒
鶏のから揚げ(生) (30g)	1時間あたりの調理量	21.6kg (約720個)	32.4kg (約1,080個)
	1回の調理量	2.4kg (約80個)	3.65kg (約120個)
	調理時間	3分30秒	3分30秒
1時間あたりの調理量	31.2kg (約1,040個)	46.8kg (約1,560個)	



CF-GKR27-F



CF-GK40

型式	ガス消費量		電気消費量	ガス接続口 径	油 量	本体重量	排油位置	フタ	価格
	13Aガス	LPガス							
CF-GKR27-F	18.6kW(16,000kcal/h)	18.6kW(1.33kg/h)	100V 55W	20A	27ℓ	100kg	本体右側	一体式油切プレート機能	960,000
CF-GK40	27.9kW(24,000kcal/h)	27.9kW(2.00kg/h)	100V 80W	20A	40ℓ	115kg	本体下部	セパレートタイプ	930,000

ミルク二重釜 (ガス式)



SMK-54

湯煎式のかまどでミルク等が安心して加熱・保温ができます。

■ミルク二重釜 [ステンレス製]

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	容量 (ℓ)	接続口 (A)			ガス消費量 (kW)	価格
			給水	排水	ガス		
SMK-18	700φ×840	18	20	25	15	21	920,000
SMK-36	730φ×860	36	20	25	15	21	960,000
SMK-54	760φ×880	54	20	25	15	21	1,010,000
SMK-72	790φ×910	72	20	25	15	27	1,100,000
SMK-90	820φ×930	90	20	25	15	27	別途見積
SMK-108	850φ×950	108	20	25	15	27	別途見積

ガス丸型フライヤー FGシリーズ

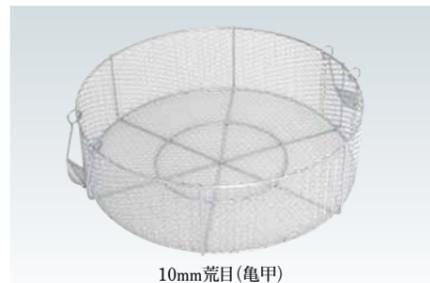
- 学校給食等大量調理に最適です。
- 熱効率のよい丸型鍋を採用し、排気口は完全燃焼するよう集中排気方式を採用しました。
- ハイカット機能により、油温が250℃になると自動的にガスが遮断され安全です。



■ガス丸型フライヤー [FGシリーズ]

品名	型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	油量 (ℓ)	能力 (ヶ/h)	ガス接続口 (A)	ガス消費量 LPG (kW)	価格	
ガス丸型フライヤー	1槽式	FG1-60SHT	600× 600×800	25	350	15	19.9	480,000
	1槽式	FG1-75SHT	750× 750×800	40	400	15	29.9	520,000
	1槽式	FG1-90SHT	900× 900×800	54	600	15	35.4	560,000
2槽式	FG2-150SHT	1,500× 750×800	80	800	25	59.8	860,000	
	FG2-180SHT	1,800× 900×800	108	1,200	25	70.7	940,000	
ドライ対応型フライヤー	1槽式	FGD1-60SHT	600× 715×780	25	350	15	19.9	550,000
	1槽式	FGD1-75SHT	750× 885×800	40	400	15	29.9	600,000
	1槽式	FGD1-90SHT	900×1,035×800	54	600	15	35.4	650,000
	2槽式	FGD2-150SHT	1,500× 885×800	80	800	25	59.8	990,000
	2槽式	FGD2-180SHT	1,800×1,035×800	108	1,200	25	70.7	1,080,000

※上記仕様はサーモ・ハイカット・自動点火方式、立消え安全装置付です。



10mm荒目(亀甲)



2mm細目(角目)



■フライヤー籠

	寸法 (mm) 外径×高さ	価格 (亀甲目)
600荒目	φ410×150	33,000
750荒目	φ510×150	35,000
900荒目	φ650×150	37,500

	寸法 (mm) 外径×高さ	価格 (角目)
600細目	φ440×150	33,000
750細目	φ540×150	35,000
900細目	φ680×150	37,500

※荒目は10mm亀甲目、細目は2mm角目
※高さ100も製作可能です。



FGD1-90SHT

ドライ対応丸型フライヤーの特長

- 甲板外周40mm立ち上げ
- 廃油コック手前ボールバルブ付
- 甲板排水付
- 鍋フランジ下ゴムパッキン
- 鍋内側廃油コックカバー
- 廃油コックの廻り止め
- 1インチシンクホース2m
- 煙突の排気面積を大きく

ガスフライヤー CF2-GDシリーズ

低放射タイプ

すぐれた清掃性・耐久性・操作性。

バックガード (H=250)

バックガードを高くすることにより油のはね返りによる壁面の汚れを防止します。また、排気カバーが壁の焼付きを防止します。

油槽

耐食性、耐熱性にすぐれたSUS436Lを採用。外表はSUS430のステンレス仕様です。また、浸管の本数が少ないので、清掃が容易になりました。(13ℓタイプ2本、18ℓタイプ3本、23ℓタイプ4本、27ℓタイプ5本)

パイプ脚

パイプ脚の採用により、床の清掃が簡単にでき、キッチンを衛生的に保ちます。また、本体底部にはステンレス製カバーを装着しています。油のはね返りや油煙等による本体内部の汚れも防止します。



安全装置

- 空焚き停止装置付
空焚きを行っても、3分程で燃焼を停止し槽割れを防ぎます。
- 立ち消え安全装置
炎が立ち消えした時、ガスの供給をストップします。
- 過熱防止装置付
油温が異常に上昇した時、ガスの供給をストップします。

コントロールパネル

メニュープログラム機能で5種類のメニューをインプットできます。(GDシリーズのみ)
※調理温度は最大200℃。調理時間は最大9分59秒まで設定可能。
※GAシリーズはアナログサーモスタット仕様です。

排油ハンドル

大型の排油ハンドルを採用しました。手を汚さず安全・簡単に排油作業が行えます。GDシリーズは、運転中に排油ハンドルを開けてしまった場合、燃焼をストップし、空焚きを防止します。

ろ過機 (フィルタリングマシン)

ろ過タンク、ろ過ポンプを本体内に収納。

安全・簡単に油のろ過作業ができます。



CF2-GA18



CF2-GD27



CF2-GD18R

■ガスフライヤー [CF2-GAシリーズ] アナログ・サーモ仕様

型式	本体寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	槽数	油量 (ℓ)	能力 (個/回)	ガス接続口 (A)	ガス消費量 LPG (kW)	製品重量 (kg)	価格
CF2-GA18-L16	450×600×800	1	16	20	15	9.4	54	178,000
CF2-GA23-L20	550×600×800	1	20	25	15	11.4	58	189,000
CF2-GA27-L23	650×600×800	1	23	30	15	13.7	69	245,000

■ガスフライヤー [CF2-GDシリーズ] デジタル・サーモ・プログラム仕様

型式	本体寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	槽数	油量 (ℓ)	能力 (個/回)	ガス接続口 (A)	ガス消費量 LPG (kW)	製品重量 (kg)	価格
CF2-GD18	450×600×800	1	18	20	15	9.1	55	278,000
CF2-GD23	550×600×800	1	23	25	15	11.0	60	305,000
CF2-GD27	650×600×800	1	27	30	15	13.4	70	358,000

■ガスフライヤー [CF2-GD-Rシリーズ] ろ過機

型式	本体寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	槽数	油量 (ℓ)	能力 (個/回)	ガス接続口 (A)	ガス消費量 LPG (kW)	製品重量 (kg)	価格
CF2-GD18R	450×600×800	1	18	20	15	9.1	80	600,000
CF2-GD23R	550×600×800	1	23	25	15	11.0	90	642,000
CF2-GD27R	650×600×800	1	27	30	15	13.4	105	695,000

【使用一例】

内側10mm荒目、外側2mm細目。
商品単体でも使用できますし、
当社ガス丸型フライヤーに写真のように
重ねて使用することもできます。
揚げ物の残りを細目2mmで受け、油層に
揚げ物の残りが混ざらないよう調理できます。

ガス連続フライヤー DC・DSKCシリーズ

コロッケから天ぷらまで。コンパクトで幅広いメニューに対応。

- 投入部にキャタピラコンベヤーを搭載し、潜行・搬送ネットコンベヤーで食材を運ぶシステムですから手作り天ぷらからパン粉付け食材、冷凍食品まで幅広いメニューに対応します。
- 滞留燃焼方式により、熱効率の高い省エネルギー型のフライヤーです。
- 投入側と出口側の温度をそれぞれ独自に設定できますので、理想的な揚げ温度で調理できます。



DC-20G型



DSKC-53A



油切コンベア OT-12D



専用設計
DC型専用濾過機

美味しい揚げ物の追求 キャタピラネット搬送方式
キャタピラコンベヤーの採用で、竜田揚げ、かき揚げ、天ぷらなどが美味しく揚げられます。ネットではさみこむため、反転不要。商品の表も裏もきれいに揚げられます。

■油切りコンベア

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	価格
OT-12D	1,240×715×935	480,000
OT-17D	1,740×715×955	550,000

■小型ガス滞留燃焼方式フライヤー[DCシリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	油量 ネット間隔35/50mm(ℓ)	消費電力(kW) (3相200V)	ガス接続口 LPG(A)	能力 (個/h)	ガス消費量 LPG(kW)	製品重量 (kg)	価格
DC-15G	1,710×1,460×1,860	90/100	0.21	25	1,040	44	510	3,500,000
DC-20G	2,210×1,460×1,860	120/135	0.21	25	1,350	60	563	4,400,000
DC-25G	2,810×1,460×1,860	155/175	0.21	25	2,080	88	650	5,200,000

※能力は冷凍コロッケ60gを4分30で秒で揚げた場合の推定値です。

■ガス滞留燃焼方式フライヤー[DSKCシリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	油量 35/60min(ℓ)	消費電力(kW) (3相200V)	ガス接続口 LPG(A)	能力 (個/h)	ガス消費量 LPG(kW)	価格
DSKC-33A	3,385×1,575×1,800	175/215	2.83	32	2,220	100	8,900,000
DSKC-43A	4,385×1,575×1,800	235/295	2.83	32	3,220	149	10,400,000
DSKC-53A	5,385×1,575×1,800	295/370	2.83	32	4,220	196	12,400,000
DSKC-63A	6,385×1,575×1,800	355/450	2.83	32	5,230	246	13,900,000

※能力は冷凍コロッケ60gの場合の推定値です。 ※上記仕様は循環ろ過装置内蔵型です。



SSH-10

標準付属品
●SSH-10=蒸し台1台、
蒸し缶10個、フタ2個
●SSH-10D=蒸し台1
台、蒸し缶10個、フタ2個、
運搬車1台
蒸し缶寸法
380×670×195mm
質量:10個44kg

食材や料理をカートにのせて出し入れできる
大型蒸し庫。ドライシステム用もあります。



SSH-10D

■ガス蒸し器[STシリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	ガス消費量 (kW)	棚数 (段)	製品重量 (kg)	接続口(A)		価格
					給水	ガス	
ST-52	600×600×1,650	16.3	10	105	15	15	814,000

■トラックイン式蒸し器[蒸気シリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力(W) 単相100V	蒸気消費量 (kg/h)	蒸気接続口 (A)	カート重量 (kg)	製品重量 (kg)	価格
SSH-10	1,155×1,100×1,900	0.05	200	20	87	180	1,965,000
SSH-10D	1,305× 950×2,000	0.05	200	20	121	220	2,438,000
SSHK-14	1,225×1,240×1,750	0.04	100	25	105	305	3,154,000



ST-52

解凍から各種蒸し料理まで。ガス式も蒸気式も、
ムラなくおいしく仕上がります。

- 庫内の棚数は全部で10段。食品の解凍・蒸し調理は5段で再加熱・生ものの加熱は10段で利用できます。
- 庫内のスミズミまでムラなく均一に仕上がります。セイロは差し込み式ですから出し入れがやすく作業も効率的です。

スチームコンベクションオーブン CSS2・CSVシリーズ〔ガス式〕

CSVシリーズの特長・新機能

- コントロールパネル**
 見やすく操作が簡単な新型コントロールパネルを採用しました。
- 清掃性向上**
 庫内R仕様はもちろん、ファンカバーを開閉式にして清掃性をアップしました。また、ドアと本体にワンタッチで取り外し可能なつゆ受けを装備しました。床への水だれがなく、ドライキッチンにも対応しています。
- 蒸気量調節機能**
 コンビモード(熱風+蒸気)における蒸気量が6段階で設定可能。蒸気量は操作パネルの大型インジケータで容易に確認することができます。(特許出願中)
- 棚ピッチ**
 60mm→68mmに拡張しました。H=65mmのホテルパンが全段で使用可能です。
- 庫内ファン**
 従来機同様に高性能インバータモータを採用。風量4段階調整はもちろん、オートリバースのサイクルを従来の5分間隔から2分間隔に短縮しました。これにより調理の仕上がりがさらに向上しました。
- 庫内灯**
 ドア内側にハロゲンランプを4個装着しました。庫内を前面より明るく照らします。

- 再加熱機能**
 ワンタッチボタンを設けました。温めなおが簡単にできます。
- 芯温表示**
 芯温モード時に設定芯温と現在の芯温の両方を表示するようにしました。これにより調理の進行状況が把握しやすくなりました。
- ドアガスケット**
 ドアガスケットは交換が容易なはめ込み式を採用しました。



CSV-G10
専用スタンドはオプションです。



コントロールパネル



ドアガスケット



CSI3-G5



CSI12-G10B-T
専用スタンドはオプションです。



CSV-G20

■スチームコンベクション〔CSS2・CSV・CSIシリーズ〕〔ガス式〕

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚段数(使用ホテルパン)	消費電力(W) (単相100V)	ガス消費量 LPG(kW)	接続口(A)			製品重量 (kg)	価格
					ガス	給水	排水		
CSI3-G3	700× 590× 770	3段(2/3サイズ)	105	9.9	15	15	25	75	650,000
CSI3-G5	700× 590× 905	5段(2/3サイズ)	105	13.9	15	15	25	85	670,000
CS12-G10B	1,095× 990× 1,190	10段(Wサイズ)	600	35.0	20	15	40	280	2,780,000
CSV-G6	900× 780× 980	6段(1/1サイズ)	300	27.9	15	15	40	220	1,654,000
CSV-G10	900× 780× 1,203	10段(1/1サイズ)	530	39.5	20	15	40	280	2,205,000
CSV-G20	998× 855× 1,815	20段(1/1サイズ)	3相200V、850W	75.6	25	15	40	370+36	4,686,000
CSV-G40	1,279× 1,054× 1,880	20段(Wサイズ)	3相200V、1.3kW	93.0	25	15	40	500+45	5,670,000
CSV-G20-P	998× 960× 1,885	20段(1/1サイズ)	3相200V、0.85kW	75.6	25	15	40	400+45	4,903,000

※12・13Aその他都市ガスのガス接続口径は、機種により異なります。

CSI・CSV・TT2シリーズ〔電気式〕

CSI-Eシリーズの特長

- 調理モード**
 ホット…50℃～300℃
 コンビ1…50℃～300℃(蒸気量 大)
 コンビ2…50℃～300℃(蒸気量 小)
 スチーム…50℃～130℃
- 2/3サイズのホテルパン使用**
 収納枚数はCSI-E3…3枚、CSI-E5…5枚
- 棚ピッチ68mm**
- メニュープログラム**
 50通り記憶できます。
- 庫内ファンリバース機能**
- 庫内灯**
- 芯温センサー付**
- 予熱機能**
- 浄軟水器・ハンドシャワー付**
- 二重ガラス扉**
- クリーニング機能**



付属部品
軟水器、洗剤、洗浄用スプレー、オープン手袋



CSV-E10



CSI3-E3



CSV-E20-P
パススル仕様



CSV-E20

■オプション部品

[60・100・200C・202C]			
(25mm)	(65mm)		
1/1サイズホテルパン	1/1サイズ穴あきホテルパン	1/1サイズ棚網530×325	1/1サイズ焼き棚網485×285
530×325(深さ25、65、100mm) 焼き物には25mm・煮物には65mm	530×325(深さ40、65、100mm) 蒸し物には65mm	1/1のホテルパンよりも小さい天パン を使用する場合には必要。	焼き魚のときに使用。ホテルパンの中に 敷いて使います。
[K3/33・CSIE3/5]			
(20mm)	(65mm)		
2/3ホテルパン	2/3穴あきホテルパン	2/3棚網	2/3焼き網
354×325 (深さ20、65、100mm)	354×325 (深さ40、65、100mm)	354×325	310×275

■スチームコンベクション〔CSI・CSVシリーズ〕〔電気式〕

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚段数(使用ホテルパン)	消費電力(kW) (3相200V)	接続口(A)		製品重量 (kg)	価格
				給水	排水		
CSI3-E3	700× 590× 730	3段(2/3サイズ)	4.3	15	25	65	600,000
CSI3-E5	700× 590× 865	5段(2/3サイズ)	5.5	15	25	75	620,000
CSV-E6	900× 780× 980	6段(1/1サイズ)	11.0	15	40	155	1,575,000
CSV-E10	900× 780× 1,150	10段(1/1サイズ)	18.5	15	40	205	2,100,000
CSV-E20	920× 855× 1,815	20段(1/1サイズ)	37.6	15	40	360+36	4,463,000
CSV-E40	1,150× 990× 1,860	20段(Wサイズ)	56.0	15	40	410+45	4,988,000
CSV-E20-P	920× 960× 1,885	20段(1/1サイズ)	37.6	15	40	380+45	4,650,000

※CSV用専用スタンド 166,000円 ※CSVシリーズは庫内自動洗浄仕様あり(オプション)

スチームコンベクションオーブン ACOシリーズ〔ガス式〕

強力加熱と熱風&スチームのコンビネーションで、さまざまな加熱調理を効率的にサポートします。

- 独自の高効率燃焼機構により、庫内温度最大320℃を実現。強力加熱で焼き魚の焦げ目もキレイに付いて仕上がりに差が出ます。
- パススルー方式(10段・20段タイプ)により交差汚染を防止。
- メニューに合わせて多彩な調理モードをご用意。コンビモードでは蒸気量設定が可能でさらに扱いやすくなりました。
- 簡単・便利な液晶パネルを採用。温度や時間、芯温、蒸気量や風量などすべて液晶画面上で設定可能。
- パソコンとの接続(オプション)により、調理状況をリアルタイムに確認できる他、過去の調理状況も履歴で確認可能。メニュー管理や他のパソコンへのメニューコピーもできて大変便利です。
- 芯温センサーにより、熱の通り具合をデジタル表示。あらかじめ設定した最適芯温になると、自動的に運転を停止します。
- HACCPチェック機能により、調理後に設定芯温に達しているかを液晶画面上にお知らせします。
- クリーニング機能付で毎日の洗浄とメンテナンスが簡単・衛生的。



標準付属品
1.スプレーガン(洗浄装置)
2.耐熱手袋
3.洗剤(500cc)
4.軟水器



ACO-060GS



ACO-100GS



ACO-200GW パススルータイプ

■スチームコンベクションオーブンACOシリーズ〔ガス式〕

型式	タイプ	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚段数	消費電力(kW) (単相100V)	ガス消費量 LPG(kW)	接続口(A)			価格
						ガス	給水	排水	
ACO-060GS	シングル	920×773×1,440	6段	0.26	29.0	20	15	32	2,342,000
ACO-100GS	シングル	920×773×1,700	10段	0.33	33.0	20	15	32	2,531,000
ACO-100GW	パススルー	920×815×1,700	10段	0.33	33.0	20	15	32	3,140,000
ACO-200GS	シングル	1,000×773×1,800	20段	0.62	54.0	20	15	32	4,179,000
ACO-200GW	パススルー	1,000×815×1,800	20段	0.62	54.0	20	15	32	4,988,000

※二重ガラス構造 ※立消え安全装置、過昇防止装置付

スチームコンベクションオーブン ACOシリーズ〔電気式〕



ACO-060ES



ACO-100ES



ACO-200EW パススルータイプ

■スチームコンベクションオーブンACOシリーズ〔電気式〕

型式	タイプ	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚段数	消費電力(kW) (3相200V)	接続口(A)		価格
					給水	排水	
ACO-060ES	シングル	920×773×1,440	6段	13.4	15	32	2,184,000
ACO-100ES	シングル	920×773×1,700	10段	19.8	15	32	2,321,000
ACO-100EW	パススルー	920×815×1,700	10段	19.8	15	32	2,909,000
ACO-200ES	シングル	1,000×773×1,800	20段	30.4	15	32	3,896,000
ACO-200EW	パススルー	1,000×815×1,800	20段	30.4	15	32	4,662,000

※二重ガラス構造 ※過昇防止装置付

スチームコンベクションオーブン SCOSシリーズ

多彩な調理モードで多彩な調理ができます。確かな仕上がり、品質と安全性を確立しました。

- スチーマーモードは30℃低温スチームから160℃の高温スチームまで幅広い温度管理ができます。
- 自動加湿オープンモードは0~90まで10段階で加湿量を調整。最高温度は300℃可能です。
- オープンモードは手動加湿、自動吸気ダンパー、フレッシュ機能効果と合わせ理想的な加熱調理ができます。
- 予約調理モードは一度調理条件を設定すれば、予約メニューを呼び出すだけで記憶された調理が可能です。
- 芯温センサー調理モードは食材の中心温度を希望温度に焼き上げます。

省エネ仕様は年間消費電力量を約4割削減し、年間使用水量を約7割削減できました。



SCOS-610RHC-R



SCOS-1010RH



SCOS-2010RH

■スチームコンベクションオーブンSCO-SRHシリーズ〔電気式〕

型式	ホテルパン	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚段数	消費電力(kW) (3相200V)	接続口(A)		製品重量 (kg)	価格	
					給水	排水			
SCOS-623RH	2/3サイズ	860×655×1,395	6段	7.4	15A	32A	145	2,070,000	架台付
SCOS-610RH	1/1サイズ	1,035×655×1,395	6段	10.1	15A	32A	180	2,072,000	架台付
SCOS-61RHC	1/1サイズ縦	900×800×1,395	6段	12.4	15A	32A	180	2,162,000	架台付、省エネ仕様
SCOS-101RHC	1/1サイズ縦	900×800×1,655	10段	19.1	15A	32A	225	2,648,000	架台付、省エネ仕様
SCOS-1010RH	1/1サイズ	1,035×655×1,655	10段	19.1	15A	32A	225	2,538,000	架台付
SCOS-2010RH	1/1サイズ	1,125×700×1,885	20段	38.2	15A	32A	458	4,492,000	カートインタイプ

※省エネ仕様は型式にCが付きます。

スーパーコンベクションオープン SFC・CCO-Gシリーズ〔ガス式〕

SFCシリーズ(ガス式)の特長

■ **食材内部の温度を測定しながら調理することができます**
SFC-11WSK2

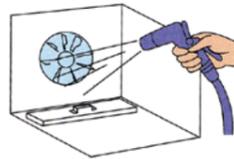
■ **焦げ目がきっちりつくので魚を焼くのに最適です**

ダイレクト加熱方式:パイプ式ブンゼンバーナによる直接加熱方式を採用。庫内ファン吸引による強制燃焼で、食材の焦げ目も思いのまま。30,000kcal/hの高インプットのため、早い昇温で焦げ目がつきます。25℃から300℃までわずか7分30秒(無負荷)

調理	さんま	さば切り身
テンパン 657×456× 25×5段使用	・1時間あたり320匹 ・1段あたり16匹×15段=80匹を 320℃で11~13分	・1時間あたり480切れ ・1段あたり24切れ×5段=120切れを 300℃10~13分

■ **庫内が水洗いできます**

庫内をステンレス製とし突起等を極力なくした構造にして、さらに水洗いできる仕様としたので、掃除がしやすくなりました。



■ **安全装置**

フレームロッド式とし、常火パイロットを持ち、かつメインバーナにもフレームロッドを持つというダブル立ち消え安全装置としました。ハイリミットサーモ付き。メインバーナの点火は、緩点火方式を採用。プレバース機能が付き、初期点火が安全になります。また、ドアスイッチとの連動により、ドアが開いていないと点火できません。

CCO-Gシリーズ(ガス式)の特長

■ **作業環境向上ガス機器認証取得**

○機器の表面温度を抑えた低放射タイプの新型コンベクションオープンです。

■ **3重ガラス扉**

3重ガラスの採用で正面部の放射熱も大幅にカットしました。

■ **新開発コントロールパネル**

デジタルサーモを採用し、正確な温度コントロールが可能です。明るいLED表示で視認性に優れています。また、フラットな操作パネルは清掃性にも優れています。

■ **比例制御バーナ**

比例制御方式の採用で、従来機に比べ庫内温度の安定性と省エネ性が向上しました。

■ **設定温度範囲**

100℃~300℃(1℃刻み)

■ **タイマー設定範囲**

1分~9時間59分(1分刻み)
設定時間に到達するとブザーでお知らせします。



CCO-G3



SFC-11W2



SFC-11W2 カートシステム



CCO-G5

■スーパーコンベクションオープン〔SFCシリーズ〕〔ガス式〕

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力(W) (単相100V)	ガス消費量 LPG(kW)	接続口(A)		製品重量 (kg)	価格	備考
				LPGガス	給水			
SFC-11W2	900×1,010×1,610	500	34.9	20	15※	215	1,023,000	
SFC-11WSK2	900×1,010×1,610	500	34.9	20	15	215	1,199,000	加湿+芯温付
CCO-G3	700× 530× 685	95	7.56	15	—	55	298,000	小型
CCO-G5	700× 530× 845	130	12.8	20	—	95	398,000	中型

※水洗い用シャワーヘッドを付ける場合は給水口が必要となります。 ※排水ホース外径48φ1m付

■カートシステム

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	備考
カートCH-32	742×877×812	SFC-11W2用
キャリア	702×515×501	SFC-11W2用
棚網	718×528	SFC-11W2用
ラックキャリア用棚網	670×492	SFC-11W2用
テンパン	654×454×28	SFC-11W2用
テフロンテンパン	654×454×28	SFC-11W2用
焼き網	620×420	SFC-11W2用
シャワーヘッド		SFC-11W2用

おすすめ厨房備品



コメットタフナー 4kg
スチームオープン専用クリーナー

ガス式焼物機 SG・FBSシリーズ



SG3-2 レバー式焼物機



SG2-1 レバー式焼物機



FBS-2S ガス焼物機

■ガス焼物機〔SG・FBSシリーズ〕

品名	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (ヶ/h)	ガス接続口(A)	ガス消費量 (kW)	価格
レバー式焼物機 2段式	SG2-1	760×550×1,250	400	20	18.6	500,000
	SG2-2	1,520×550×1,250	800	20	37.2	800,000
	SG2-3	2,280×550×1,250	1,200	20	55.8	1,040,000
レバー式焼物機 3段式	SG3-1	760×550×1,250	450	20	21.0	550,000
	SG3-2	1,520×550×1,250	900	20	41.9	930,000
	SG3-3	2,280×550×1,250	1,350	20	62.8	1,240,000
焼物機(外装ステンレス)	FBS-1S	750×600×1,350	400	25	18.0	343,000
	FBS-2S	1,500×750×1,350	800	32	36.0	607,000
	FBS-3S	2,200×750×1,350	1,200	32	54.0	857,000

ガス式連続焼物機 IMPシリーズ

■ **これまでにない高温熱気で循環方式が素早い焦げ目と焼きムラのない調理**
空気は温度が変わると、その比熱も比重も変化しますので、温度変化を付けて加熱熱気を循環させる時には流れを管理する必要があります。エアフォースオープンでは空気の流れを製品の流れと同じ方向に取っていますので、幅方向のムラは出ません。同時に吹き出し室は十分な容量を取っているために、流れ方向においてもほぼ均一な加熱条件が維持されます。

■ **こんなに簡単、分解洗浄も手間いらず**

HACCP対応で焼機の問題点はその洗浄方法です。システムが複雑になればなるほど機械も複雑になります。エアフォースオープンではできるだけシンプルになるように設計をしております。このため調理室内部の熱気循環システムは数個の部品で構成しており、すべての部品は工具なしで取りはずしができます。このために洗浄は大変簡単に行えます。



IMPJ-45AS-1



IMPM-50BS



■コンベア式焼物機エアフォースオープン(ガス式加湿仕様)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	有効寸法(mm) 幅×長さ	焼き時間 (min)	能力 (個/h)	消費電力(kW) (3相200V)	ガス消費量 (kW)	蒸気消費量 (kg/h)	製品重量 (kg)	価格
IMPJ-45AS-1	1,935×1,260×1,230	450×910	2~25	500	0.75	20.9	30	390	3,300,000
IMPJ-45AS-2	1,935×1,275×1,630	450×910×2	2~25	1,000	1.50	41.8	60	750	6,600,000
IMPJ-80AS-1	1,935×1,655×1,270	800×910	2~25	900	1.55	37.2	60	490	4,200,000
IMPJ-80AS-2	1,935×1,655×1,721	800×910×2	2~25	1,900	3.10	74.4	120	945	8,400,000
IMPM-30BS	3,000×1,610×1,830	800×2,000	2~30	1,980	3.40	74.4	100	1,200	5,300,000
IMPM-50BS	5,000×1,610×1,885	800×4,000	2~30	3,960	6.70	149.0	200	2,300	8,400,000
IMPM-70BS	7,150×1,610×1,890	800×6,000	2~30	5,940	10.0	223.0	300	3,400	11,500,000

※能力は冷凍ハンバーグ60gの場合での推定値です。

ガステーブル・ローレンジ XYシリーズ・OZシリーズ

- 豊富なバリエーションでより選びやすくなりました。
- ステンレス仕様で衛生面に配慮した高品質のガステーブルです。



XY-960T

XY-1260T

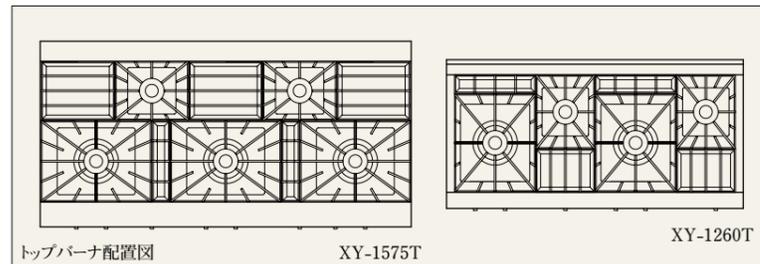
XY-1575T



XY-12605T カウンター仕様

XY-660L2

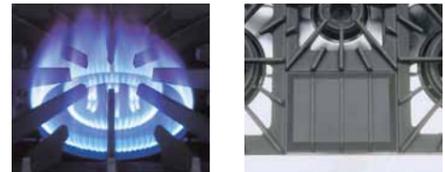
XYS-1260T 甲板ステンレス仕様



トップバーナ配置図

XY-1575T

XY-1260T



バーナ(小バーナ) D=600タイプ 4,000kcal/h
 D=750タイプ 6,000kcal/h
 バーナ(大バーナ) D=600タイプ 12,000kcal/h
 D=750タイプ 15,000kcal/h

ごく シンプルな形状により掃除が簡単に行えます。
 600モデルと700モデル 共通化により部品対応が改善されました。

- 二重バーナが一つつまみで操作できるから、すごく使いやすい!!
- 強烈パワーの強火力で高い熱効率のトップバーナ。
- 連続スパーク方式自動点火の省エネタイプ。



強火



OZ120-60D

OZ150-75D

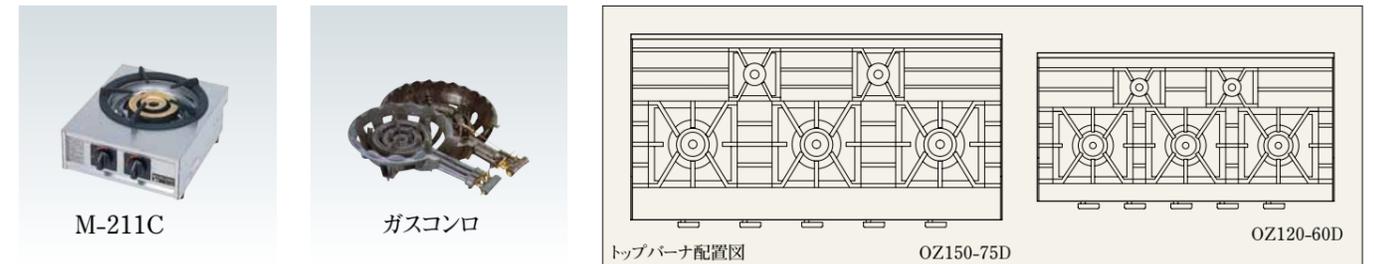
OZ90-60K



OZ60-60LD

GT-420

M-212C



M-211C

ガスコンロ

トップバーナ配置図

OZ150-75D

OZ120-60D

■ガステーブル・カウンタータイプ・ローレンジ [XYシリーズ]

品名	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	使用面	バーナー数	ガス接続口(A)		ガス消費量 LPG(kW)	製品重量 (kg)	価格
					LPG	TG			
ガステーブル	XY-960T	900×600×800	片面	小1,大2	20	20	32.6	70	163,000
	XY-1260T	1,200×600×800	片面	小2,大2	20	20	37.2	85	200,000
	XY-1560T	1,500×600×800	片面	小2,大3	20	20	51.2	100	250,000
	XY-975T	900×750×800	片面	小1,大2	20	20	40.2	80	182,000
	XY-1275T	1,200×750×800	片面	小2,大2	20	20	46.8	95	224,000
	XY-1575T	1,500×750×800	片面	小2,大3	20	20	63.6	125	273,000
	XY-18906T	1,800×900×850	両面	大6	20×2	20×2	101	176	525,000
カウンタータイプ	XY-960T	900×600×250	片面	小1,大2	20	20	32.6	65	152,000
	XY-1260T	1,200×600×250	片面	小2,大2	20	20	37.2	75	187,000
ローレンジ	XY-660L2	600×600×450	片面	大1	20	20	16.8	49	113,000
	XY-960L2	900×600×450	片面	大2	20	20	33.6	67	166,000
	XY-975L2	900×750×450	片面	大2	20	20	33.6	73	197,000

※甲板ステンレス[XYS]もあります。

■ガステーブル・コンロ・ローレンジ [OZ, GTシリーズ]

品名	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	使用面	バーナー数	ガス接続口(A)		ガス消費量 LPG(kW)	製品重量 (kg)	価格
					LPG	TG			
ガステーブル	OZ45-60D	450×600×800	片面	大1	15	20	12.9	43	97,000
	OZ90-60D	900×600×800	片面	小1,大2	15	20	27.4	81	166,000
	OZ120-60D	1,200×600×800	片面	小2,大3	15	20	42.8	101	227,000
	OZ120-75D	1,200×750×800	片面	小2,大3	15	20	42.8	125	240,000
	OZ150-75D	1,500×750×800	片面	小2,大3	15	25	54.7	133	275,000
テーブルコンロ	OZ45K	450×450×180	片面	大1	9φゴム管	13φゴム管	12.9	21.6	61,000
	OZ80-55K	800×550×250	片面	大2	15	20	24.5	61.3	124,000
ローレンジ	OZ60-60LD	600×600×450	片面	大1	15	20	15.7	45	107,000
	OZ90-60LD	900×600×450	片面	大2	15	20	24.5	66	140,000
ガステーブル	GT-320	900×600×800	片面	小1,大2	25	25	24.4	75	146,000
	GT-420	1,200×600×800	片面	小2,大2	25	25	29.6	95	174,000
	GT-525	1,500×750×800	片面	小2,大3	25	25	32.5	128	256,000
1口コンロ	M-211C	350×420×192	片面	1	9.5φゴム管	13φゴム管	9.3		44,000
2口コンロ	M-212C	595×420×192	片面	2	9.5φゴム管	13φゴム管	14.5		55,000
ガスコンロ	10号1重	240×350×90	—	1	9.5φゴム管	9.5φゴム管	0.15		6,700
	20号2重	350×500×120	—	1	9.5φゴム管	9.5φゴム管	0.48		23,000
	30号3重	470×670×180	—	1	9.5φゴム管	9.5φゴム管	0.95		33,500

ガスレンジ XYシリーズ・OZシリーズ・GRシリーズ

- 豊富なバリエーションでより選びやすくなりました。
- 衛生面と安全面に配慮した高品質のガスレンジです。



XY-960



XY-1260A



XY-1575F コンベクション付



オープン付き仕様のガス接続口が配管扉中央に設けられ配管が容易になりました。カウンター仕様(H=250)もございます。

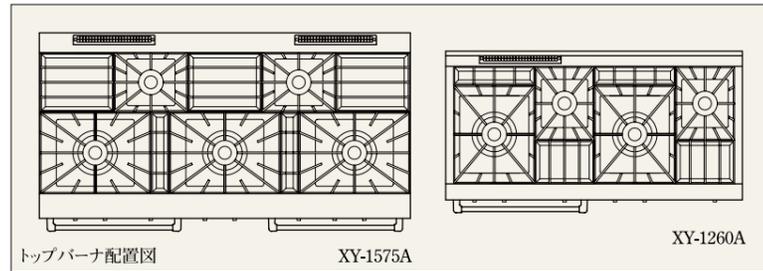


オープンオープン扉内側のプレス採用により扉の強度アップと密閉性をアップしました。サーモスタット(100℃~320℃)。立消え安全装置付。



バーナ

ステンレス甲板(XYS)シリーズもあります。

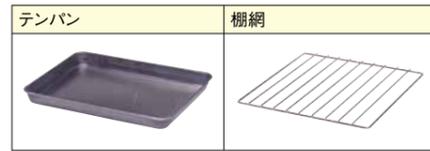


トップバーナ配置図

XY-1575A

XY-1260A

■レンジタイプ付属部品(オープン室に各1枚)



■ガスレンジ[XYシリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	使用面	バーナー数	オープン数	ガス接続口(A)		ガス消費量 LPG(kW)	製品重量 (kg)	価格
					TG	LPG			
XY-960	900× 600×800	片面	小1,大2	1	25	25	40.1	130	315,000
XY-1260A	1,200× 600×800	片面	小2,大2	1	25	25	44.8	155	378,000
XY-1560	1,500× 600×800	片面	小2,大2	2	25	25	66.3	210	593,000
XY-975A	900× 750×800	片面	小1,大2	1	25	25	47.7	145	360,000
XY-1275A	1,200× 750×800	片面	小2,大2	1	25	25	54.3	165	399,000
XY-1575A	1,500× 750×800	片面	小2,大3	2	25	25	78.7	240	620,000
XY-1590	1,500× 900×850	両面	大6	4	25×2	25×2	115.0	354	1,103,000
XY-1890B	1,800× 900×850	両面	大6	4	25×2	25×2	126.0	408	1,155,000
XY-18126	1,800×1,200×850	両面	大6	4	25×2	25×2	140.0	464	1,208,000
XY-960F1	900× 600×800	片面	小1,大2	1	25	25	39.5	133	399,000
XY-1575F	1,500× 750×800	片面	小2,大3	2	25	25	81.5	260	749,000

※甲板ステンレス[XYS]もあります。 ※コンベクション仕様は電気100Vが必要です。

プロ料理に欠かせない、ガスの炎と力強いエネルギー

- 2重バーナーが一つつまみで操作できます。
- 強力パワーの強火力で高い熱効率のバーナです。
- 連続スパーク方式自動点火の省エネタイプです。
- 前面ゴトクのトッププレートで使いやすい構造です。
- 本体主要部はステンレスで安全性・耐久性が抜群です。
- 100℃~400℃サーモスタット付オープンです。



強火



OZM-90R



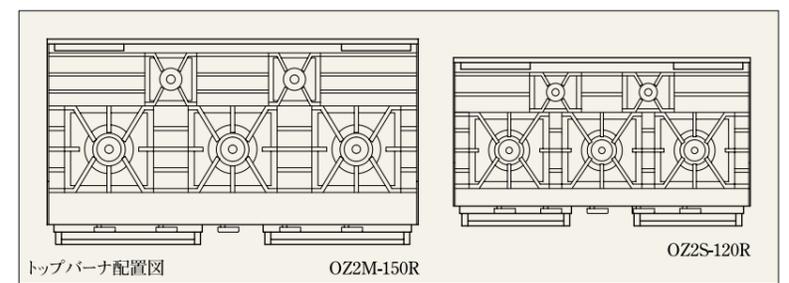
OZ2S-120R



OZ2M-150R



GR-525A 汎用タイプ



トップバーナ配置図

OZ2M-150R

OZ2S-120R

■ガスレンジ[OZシリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	使用面	バーナー数	オープン数	ガス接続口(A)		ガス消費量 LPG(kW)	価格
					TG	LPG		
OZM-90R	900× 600×800	片面	小1,大2	1	20	15	34.4	330,000
OZM-120R	1,200× 600×800	片面	小2,大3	1	25	15	49.8	405,000
OZ2S-120R	1,200× 600×800	片面	小2,大3	2	25	15	54.0	526,000
OZSG-120R	1,200× 600×800	片面	小2,大3	オープン1,グリル1	25	15	53.9	526,000
OZ2M-150RJ2	1,500× 600×800	片面	小2,大3	2	25	15	56.4	610,000
OZL-100R	1,000× 750×800	片面	小1,大2	1	20	15	43.4	319,000
OZ2S-120RJ2	1,200× 750×800	片面	小2,大3	2	25	15	54.0	562,000
OZ2M-150R	1,500× 750×800	片面	小2,大3	2	25	15	68.7	610,000
OZ2L-180R	1,800× 750×800	片面	小3,大4	2	32	15	94.8	711,000
OZ2LB-180R	1,800×1,100×800	両面	大8	2室4	32×2	15×2	144.0	1,060,000

■ガスレンジ[GRシリーズ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	使用面	バーナー数	オープン数	ガス接続口(A)		ガス消費量 (kW)	価格
					TG	LPG		
GR-320	900×600×800	片面	小1,大2	1	25	25	36.1	303,000
GR-420	1,200×600×800	片面	小2,大2	1	25	25	45.4	370,000
GR-420G	1,200×600×800	片面	小2,大2	1	25	25	45.4	425,000
GR-525A	1,500×750×800	片面	小2,大3	2	32	32	71.0	605,000
GR-525B	1,500×750×800	片面	小2,大3	2	32	32	87.2	633,000
GR-530W	1,500×900×800	両面	大6	4	32×2	32×2	98.9	798,000
GR-630A	1,800×900×800	片面	小3,大3	2	32	32	104.7	770,000
GR-630B	1,800×900×800	片面	小3,大3	2	32	32	129.1	825,000
GR-630AW	1,800×900×800	両面	大6	4	32×2	32×2	104.7	853,000