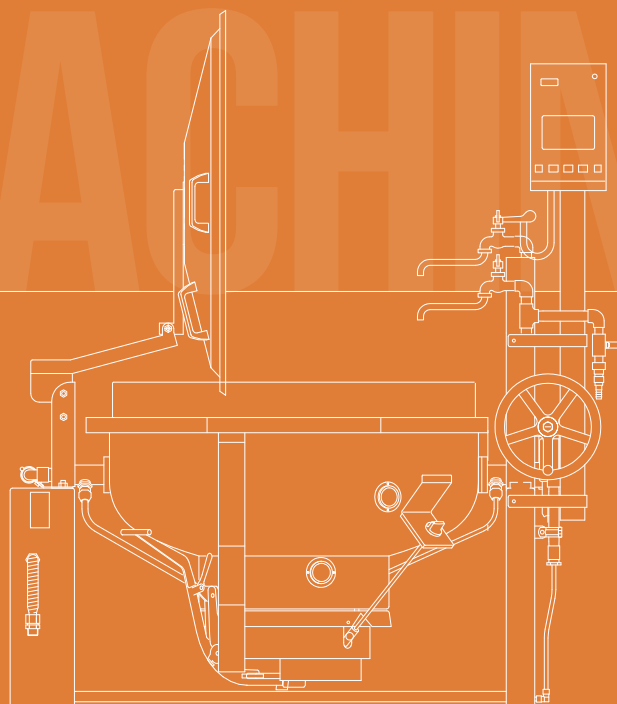


hello, SNC WORLD

COOKING

MACHINE



加熱調理機器

「おいしい給食」づくりを考え抜いた、SNCの加熱調理機器シリーズ

五感を大切にする調理をサポート

「おいしい給食」の基本は、児童・生徒の五感を刺激し、満足させるメニューにあります。

この味覚・嗅覚・視覚・食感に影響を与える大切な工程が加熱調理です。

素材を活かす工夫や効率的な作業を支える機能を満載したSNCの加熱調理機器は、おいしい給食づくりの必須アイテムです。

Pick-Upアイテム 「万能型ガス回転釜ACFシリーズ」
煮る・炊く・焼く・蒸すに「揚げる」機能をプラスした、万能モデル。

「揚げる」が進化
50℃～220℃の範囲で釜内の温度をワンタッチ設定。

【「揚げパン」づくりにも最適な220℃の高温設定】
学校給食の人気メニュー「揚げパン」も最高の仕上がりに。

【省油量設計】
鍋底が平らなため表面積が広く取れ、少ない油量での使用が可能です。

「快適」が進化
調理環境の改善をサポート。

【低輻射仕様をオプションで用意】
回転釜から放射される熱は、調理環境を悪化させる一因。SNCなら低輻射仕様（オプション）の選択により、快適性向上が図れます。

「安全」が進化
揚げ物調理のリスクを防ぐ安全設計。

【安心のダブル安全コントロールを装備】
調理油の温度をコントロールすると同時に、釜底の温度を管理して過熱時にはガスの供給を自動でストップ。

ガス回転釜ラインナップ

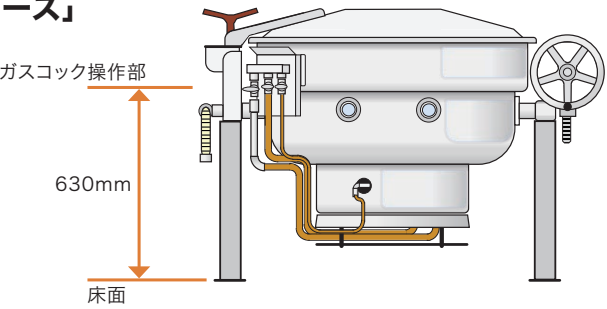
タイプ	HACCP対応スタンダード	安心安全装備ハイセレクト		フライヤー機能付	低輻射ハイグレード	特殊用途/防災・減災対応
型式	KGSN型	KIG1型、KIG2型		ACF型、ACF2型	KIFS型、KIFE型、AHG型	AF2WD2型
特長	操作コックが飛沫汚染されないHACCP対応モデル。 ●操作レバーを飛沫汚染されない高さに配置し、衛生的な調理を実現。	運用の安心安全を実現する安全装備採用モデル。 ●立消安全装置、過熱防止装置を標準装備。 1コック操作		運用の安心安全を実現する安全装備採用モデル。 ●油温度コントロール機能、油温過熱防止装置を搭載。 ●煮炊きに加え揚げ物調理ができる万能モデル。	運用の安心安全を実現する安全装備採用モデル。 ●集中排気方式。輻射熱遮断機構採用。 ●回転釜からの「熱」の放出を抑制して快適作業環境を実現。 ※KGR型は簡易タイプです。	運用の安心安全を実現する安全装備採用モデル。 ●都市ガスとLPGの両方を使用できる2ウェイ加熱。 ●防災・減災に備えて、ワンタッチでガス種変更が可能。 ●特許取得済み。



Pick-Upアイテム 「スタンダードガス回転釜KGSNシリーズ」
衛生的な調理を支え、煮る・炊く・焼く・蒸すに対応。

「衛生面」が進化 **HACCP対応**

【飛沫汚染を防ぐ清潔な操作部】
操作部を床面から630mm以上にして飛沫汚染をシャットアウト。また、各バーナーを単独で操作できるシンプルな3コック式を採用。



Pick-Upアイテム 「ハイセレクトガス回転釜KIGシリーズ」
安全装備を充実し、煮る・炊く・焼く・蒸すに対応。

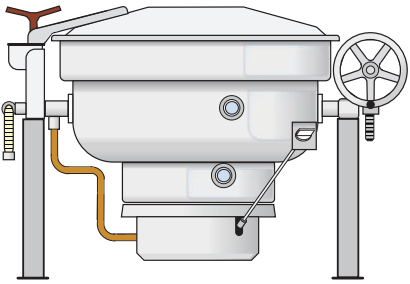
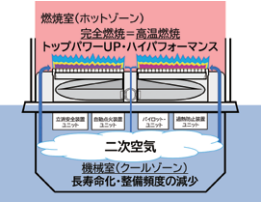
「耐久性」が進化
長期の使用に耐える長寿命設計。

【ステンレス部品で耐久性を強化】
ステンレススリットバーナーの採用をはじめ、外板や脚部といった水回りの主要部品にもサビにくいステンレスを採用しました。



耐熱ステンレススリットバーナー

【機器への負荷を軽減する分離設計】
機器の加熱部位をホットゾーン、その他のメカニカル部位や操作部をクールゾーンとして分離して設計。また、加熱効率の向上と低輻射化も実現しました。



「ガス回転釜」ラインナップ一覧

SNCの回転釜は豊富なラインナップが自慢。
ご要望に合わせて、最適なオペレーションを実現します。

モデルの選択								
モデル		スタンダード		ハイセレクト		ハイグレード		フライ兼用釜
		KGSN	KGR	KIG	KHG	KIFS	AHG	ACF
価格で選ぶ(※1)		1	2	3	4	5	6	7
		※1 価格で選ぶ - 欄に記載した数字は、標準品におけるコストパフォーマンスの高い順番となります。 (オプション設定は含みません。)						
処理量、 ラインナップで選ぶ		55～230ℓ 6機種	55～230ℓ 6機種	55～230ℓ 6機種	60～200ℓ 4機種	110～180ℓ 3機種	150ℓ 1機種	80～200ℓ 4機種
操作	操作性で選ぶ	左側、3コック	左側、3コック	右側、1コック集中操作				半オート操作
	点火装置	マッチ点火	マッチ点火	マッチ／半自動選択	半自動点火	半自動点火	半自動点火	自動点火
	開閉式点火窓	オプション	×	オプション	オプション	×	×	×
ド フ イ 仕 様	バルブ式	オプション	×	オプション	オプション	オプション	オプション	オプション
	排水 ドロ－弁	ポップ式	×	×	オプション	オプション	×	オプション
		ギヤー式	×	オプション	×	×	×	×
	新屈折蓋	オプション	オプション	オプション	オプション	オプション	オプション	オプション
	エプロン	×	×	×	羽釜式	×	エプロン式	エプロン式(※2)
安全	立消安全装置	×	ユニット式	ユニット式	ユニット式	ユニット式	ユニット式	ユニット式
	過熱安全装置	×	×	ユニット式	ユニット式	ユニット式	ユニット式	ユニット+センサー式
	調理油制御	×	×	×	×	×	×	センサー固定式
ボール架台水栓		オプション	オプション	オプション	オプション	標準	標準	オプション
低輻射仕様		×	簡易タイプ	オプション:ELRH	×	標準	標準	オプション:ELRH
内 釜	鋳物スタンダード	標準	標準	標準	×	標準	×	×
	鋳物フィン付エコ	20,30,40のみ対応	×	20,30,40のみ対応	×	20,30,40のみ対応	×	×
	アルミ	オプション	標準	オプション	×	オプション	×	×
	ステンレス	オプション	標準	オプション	×	オプション	×	×
	三層クラッド銅	オプション	標準	オプション	標準	オプション	標準	標準
調 理 で 選 ぶ	炊く(汁物)	○	◎	○	◎	○	◎	◎
	炊く(炊飯)	○	◎	○	○	○	○	○
	煮る	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	茹でる	○	◎	○	◎	○	◎	◎
	蒸す	○	◎	○	◎	○	◎	◎
	炒める	◎	◎	◎	○	◎	○	○
	和える	△	◎	△	◎	△	◎	◎
	揚げる	×	×	×	×	×	×	◎

※2 ACF2は簡易エプロン仕様です。

ガス回転釜「楽らくKGSN」シリーズ（スタンダードモデル）NEW 簡単 HACCP LCO



KGSN-30

内輪・外輪それぞれのバーナーの
火力調整能力に優れた、
マッチ点火方式のスタンダードモデル。

- 口火、外・内輪バーナーの各操作 **コックを床面から63cm以上の**ハイポジションに配置。しゃがまず 立ったままで操作でき、飛沫汚染もシャットアウト。（HACCP対応）
- 消える寸前まで火を絞れる、微妙な火力調節が可能。

〈オプション設定〉

- ・排水ドロ－弁 ・ボール架台(レバー水栓付) ・蓋屈折仕様 ・Yハンドル
- ・蓋ステンレス ・両面ハンドル ・トロ火 ・ボール架台

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量 (kW)	接続口(A)			製品重量 (kg)	価格
				給水	給湯	ガス		
KGSN-10	1,240× 860×780	55	18.0	20	20	20	93	479,000
KGSN-15	1,340× 960×780	80	28.0	20	20	20	105	511,000
KGSN-20	1,390× 980×780	110	36.0	20	20	20	117	543,000
KGSN-30	1,440×1,040×810	150	36.0	20	20	20	123	606,000
KGSN-40	1,510×1,100×810	180	46.0	20	20	20	138	678,000
KGSN-L40	1,600×1,190×860	230	46.0	20	20	20	162	765,000

ガス回転釜 KGRシリーズ（進化形スタンダードモデル）NEW 簡単 安全 快適



KGR-30-F

マッチ点火方式の3コックタイプながら、
立消え安全装置を搭載。
簡易低輻射機能を備え、調理環境の改善もサポート。

- 立消え安全装置を標準搭載。
- 操作を左側に集約させ、使い勝手の良さを追求。
- 簡易低輻射機能を備えた環境負荷低減モデル。

〈オプション設定〉

- ・ダイヤル式排水ドロ－弁 ・ボール架台(レバー水栓付)
- ・蓋屈折仕様 ・内釜アルミ、三層クラッド銅 ・Yハンドル ・蓋ステンレス ・両面ハンドル

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量(kW) 13A/LPG	接続口(A)			製品重量 (kg)	価格
				給水	給湯	ガス		
KGR-10-F	1,220× 870×825	55	21/19	20	20	20	111	676,000
KGR-15-F	1,330× 980×825	80	26/23	20	20	20	123	702,000
KGR-20-F	1,375× 980×825	110	36/33	20	20	20	135	728,000
KGR-30-F	1,415×1,040×855	150	41/37	20	20	20	141	780,000
KGR-40-F	1,470×1,110×855	180	46/44	20	20	20	157	845,000
KGR-L40-F	1,585×1,190×880	230	46/44	20	20	20	181	975,000

ガス回転釜 KIG／KHGシリーズ（ハイセレクトモデル）**簡単 効安全 快適 LCO**



KIG1-30

充実した安全装備に加え、点火・火力調整がワンコックで行える優れた操作性を兼備。

- 立消え安全装置、過熱防止装置を標準搭載。
- 操作を右側に集約させ、使い勝手を向上。
- 豊富なオプション設定で、ユーザーの要望に広く対応。
- 機能部品のユニット化により整備にかかるコストと時間を削減。
- 高効率の新設計バーナーで省エネ・環境負荷低減運転を実現。

〈オプション設定〉

- ・自動点火装置 ・排水ドロー弁 ・ボール架台（レバー水栓付）
- ・二段式蓋屈折仕様 ・低輻射仕様 ・高効率内釜、SUSクラッド鋼内釜（KHG）
- ・羽釜、エブロン仕様（KHG） ・Yハンドル ・蓋ステンレス ・両面ハンドル

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量 (kW)	接続口(A)			製品重量 (kg)	価格
				給水	給湯	ガス		
KIG1-10	1,240× 930×780	55	18.0	20	20	20	111	572,000
KIG1-15	1,340×1,040×780	80	28.0	20	20	20	123	603,000
KIG1-20	1,390×1,060×780	110	36.0	20	20	20	135	634,000
KIG1-30	1,440×1,110×810	150	36.0	20	20	20	141	697,000
KIG1-40	1,510×1,160×855	180	46.0	20	20	20	157	769,000
KIG1-L40	1,600×1,200×860	230	46.0	20	20	20	181	858,000
KHG2-10	1,340× 930×770	60	18.0	20	20	20	105	899,000
KHG2-20	1,390× 950×790	110	36.0	20	20	20	135	949,000
KHG2-30	1,530×1,030×810	150	36.0	20	20	20	153	1,000,000
KHG2-40	1,615×1,100×860	200	46.0	20	20	20	166	1,063,000

ガス回転釜 KIFS／AHGシリーズ（ハイグレードモデル）**簡単 効安全 快適 LCO**



KIFS-30

厨房環境を飛躍的に改善する、
低輻射仕様回転釜のトップモデル。
衛生管理を妨げる“輻射熱”の発生を極限まで抑制。

- 立消え安全装置、過熱防止装置を標準搭載。
- 操作を右側に集約させ、使い勝手を向上。
- 低輻射仕様により、衛生的な厨房環境の構築に貢献。
- 高効率の新設計バーナーで省エネ・環境負荷低減運転を実現。
- ボールカラン（水栓金具）を標準装備。
- 三層クラッド鋼で铸铁+SUSのメリットを最大化したAHG内釜。

〈オプション設定〉

- ・排水ドロー弁 ・蓋屈折仕様 ・高効率内釜、SUSクラッド鋼内釜（KIFS） ・Yハンドル
- ・蓋ステンレス ・両面ハンドル

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量 (kW)	接続口(A)			製品重量 (kg)	価格
				給水	給湯	ガス		
KIFS-20	1,555×1,110×780	110	36.0	20	20	20	215	1,960,000
KIFS-30	1,620×1,160×855	150	36.0	20	20	20	230	2,020,000
KIFS-40	1,730×1,210×855	180	46.0	20	20	20	250	2,130,000
AHG-30	1,800×1,220×885	150	36.0	20	20	20	370	お問い合わせ

※KIFS＝ドローなし、KIFS1＝ドロー付、KIFS2＝ドロー付蓋屈折仕様です。価格はお問い合わせください。

フライ兼用 万能ガス回転釜「楽らくACF」シリーズ **NEW** **多機能 簡単 効安全 快適 LCO**



ACF-30SN
※水栓カランはオプションです。

調理温度調節機能（50～220℃）と
三層クラッド鋼で、揚げ物・カレー・グラタン・
シチュー・ルー・ゼリーに最適。

安全・安心に揚げ物調理ができるフライヤー仕様の調理兼用ガス回転釜。

低温でじっくり加熱することで、煮崩れを防ぎながら
ジュースに味付けされたおいしい給食を提供します。
また、「調理油過熱防止装置」と「調理油温度コントロール機能」の
ダブルチェックで安心調理が実現。
さらに、保温機能も備えるなど、
給食用万能加熱調理機として進化を遂げたガス回転釜です。

- 釜底が平らなので、少ない油量でも広い油面を実現。
220℃の高温設定で揚げパンを大量にカラッと揚げます。
- 3段階切替火力調整機能により、ボタン1つで火力調整可能。
作業性が向上しました。飛沫汚染の心配もありません。
- 立消え安全装置、過熱防止装置を標準搭載。
- 調理油の過熱防止装置と温度コントロール機能のダブルチェックで
安全・安心なフライヤー機能。
- 操作を右側に集約させ、使い勝手を向上。
- 業界で唯一、50℃の低温調理から220℃の高温設定に対応。
- 独自の三層クラッド内釜が調理油の使用量を低減。
- 釜の温度や状態が一目で分かるデジタル表示。
- エブロン仕様の釜フチで、いつもキレイな釜周りを実現。

〈ACF・ACF2共通オプション設定〉

- ・排水ドロー弁 ・ボール架台（レバー水栓付） ・二段式蓋屈折仕様 ・低輻射仕様

フライ兼用 万能ガス回転釜「楽らくACF2」シリーズ **NEW**



ACF2-30SN
※水栓カランはオプションです。

揚げ物・カレー・グラタン・シチュー・ルー・ゼリーに最適。

利便性に優れた温度調節機能は
そのままに、**コストダウン**を実現。
操作部を架台と一体化し構造を簡素化。また、釜フチの煮こぼれエブロンなどの
ハイエンド機能を取り除くなど、温度調節加熱調理に機能を特化・簡素化
することでコストダウンを図りました。



容易な操作性
調理温度を設定してスイッチを入れるだけで自動運転。バーナー燃焼のロードコントロールも「小燃焼」と「大燃焼」の2モードを押しボタンで設定できます。均一な火力、均一な品質での大量調理を実現します。温度設定も高温設定に対応し、揚げパンなどのベストな仕上がりへ。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	油量 (缶)	油深 (mm)	ガス消費量 (kW)	接続口(A)			電源 1P100V	製品重量 (kg)	価格
						給水	給湯	ガス			
ACF-20SN	1,410×1,110×810	110	1.0～1.5	65～100	28.0	20	20	20	44W	190	2,263,000
ACF-30SN	1,535×1,160×850	150	1.5～2.0	75～100	33.0	20	20	20	44W	230	2,325,000
ACF-40SN	1,615×1,220×860	200	2.0～3.0	80～120	41.5	20	20	20	44W	260	2,450,000
ACF2-20SN	1,400×1,040×835	110	1.0～1.5	65～100	28.0	20	20	20	44W	150	1,962,000
ACF2-30SN	1,520×1,120×855	150	1.5～2.0	75～100	33.0	20	20	20	44W	180	2,024,000
ACF2-40SN	1,605×1,150×860	200	2.0～3.0	80～120	42.5	20	20	20	44W	200	2,149,000

※油量は18リットル缶での値です。

都市ガス／LPガス 2ウェイリンクガス回転釜

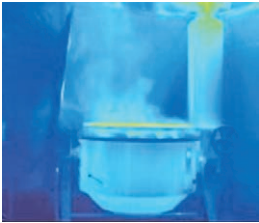
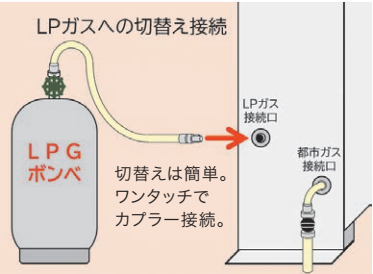
防災 減災 安心安全 快適



AF2WD2-30

災害時・非常時への「備え」に役立つ、BCP対応据置型ガス回転釜。

- 都市ガスとLPガスのどちらにも使える兼用バーナー（特許取得）を搭載。
- 据置型ながら非常時にはLPガスボンベに接続を切换、炊き出しなどの緊急調理に対応が可能。



低輻射仕様で、熱くなりません。緊急時に空調不良でも安心調理。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	ガス消費量(kW)		接続口(A)			製品重量 (kg)	価格
			13A	LPG	給水	給湯	ガス		
AF2WD2-30	1,640×1,160×855	150	33.0	27.0	20	20	20	270	お問い合わせ
AF2WD2-40	1,720×1,210×885	180	41.0	35.0	20	20	20	295	お問い合わせ

IH式(電磁誘導加熱)回転釜 TIHシリーズ

電化 省エネ 安心安全 快適



TIH-30S

熱伝導率＝驚愕の約80%を実現。
インバーター制御で省エネ&クイックレスポンス。

- 3層クラッド鋼の特性を最大限引き出せるIH方式。
釜全面を均等加熱制御して、大容量でもスピード加熱を実現。
- インバーターによる加熱制御できめ細やかに火力調節が可能。
不要な出力を抑制でき、省エネ運転をサポートします。
- 3層クラッド鋼特性とデジタル制御を組み合わせ、電気式の弱点であった温度調節のタイムラグを解消。クイックレスポンスで安心安全においしい給食を提供します。

〈オプション設定〉

・排水ドロー弁 ・蓋屈折仕様 ・Yハンドル ・蓋ステンレス ・両面ハンドル ・ボール架台

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	消費電力 3P200V(kW)	接続口(A)		製品重量 (kg)	価格
				給水	給湯		
TIH-20S	1,760×1,480×850	110	20.0	20	20	370	お問い合わせ
TIH-30S	1,760×1,480×850	150	22.0	20	20	390	お問い合わせ
TIH-40S	2,050×1,605×860	200	30.0	20	20	480	お問い合わせ

電気式(モールドヒーター)回転釜 CSKシリーズ

電化 省エネ 安心安全 快適



クリーンで快適な厨房環境を創出する電気式回転釜。

- 発熱面が広く熱伝導に優れる特殊アルミモールドヒータと、12mm厚ステンレスクラッド鋼の釜底が、全面均一加熱を実現。
- 燃烧ガスが出ず排熱もわずか。空気が汚れず厨房内はつねに快適。
- 設定温度と現在温度のデジタル表示で、調理温度の管理が容易。
- 火力はボリューム操作でスムーズに調整可能。
- 釜の傾斜中に加熱しない安全機能と低い釜側面温度(約40℃)により、火傷などリスクを回避。
- 蓋の開閉機構には、清掃時の作業性に配慮した中折れ式を採用。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	消費電力 3P200V(kW)	接続口(A)		製品重量 (kg)	価格
				給水	給湯		
CSK-80S	1,340× 930×850	80	13.5	15	15	210	お問い合わせ
CSK-100S	1,460× 930×850	100	15.3	15	15	230	お問い合わせ
CSK-150S	1,570× 970×850	150	21.6	15	15	270	お問い合わせ
CSK-200S	1,670×1,030×850	200	27.0	15	15	305	お問い合わせ

ライスボイラー KSIIシリーズ

蒸気式 多機能 安心安全 快適

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、幅広く調理が可能。

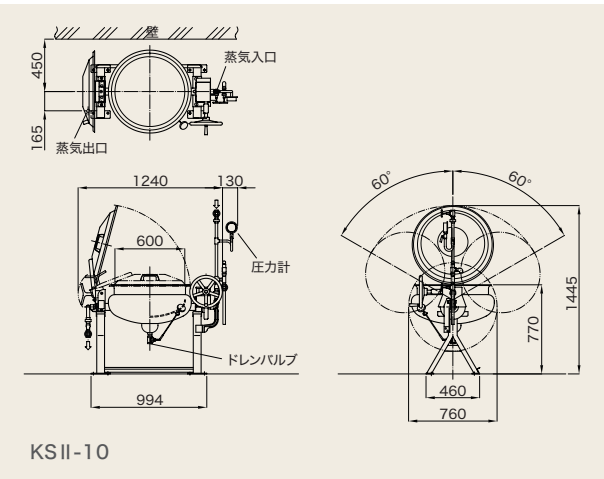
- 本体の外釜、内釜とも耐久性に優れたオールステンレス製。
- 360度回転釜で食材の取りだし等、腰をかがめずラクに調理作業できます。
- 内釜縁に30mmの丸み＝調理用ヘラが釜縁で削れて食品に混入するなどの事故を防ぎます。
- 据付け・運搬しやすい軽量型で、本体内部に配管を納めた、掃除しやすい衛生的な設計。
- 釜固定安全装置付。

- 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。



KS-II

ASO 排水ドロー装置付



KSII-10

型式	材質	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	1,325× 775×765	60	20	20	39	150	1,120,000	お問い合わせ
KSII-15	ステンレス製	1,435× 880×795	110	20	20	46	170	1,220,000	お問い合わせ
KSII-20	ステンレス製	1,540× 990×815	150	20	20	51	200	1,320,000	お問い合わせ
KSII-30	ステンレス製	1,680×1,080×825	200	25	20	69	230	1,600,000	お問い合わせ
KSII-50	ステンレス製	1,785×1,200×960	300	25	20	76	260	1,860,000	お問い合わせ
KSII-60	ステンレス製	1,875×1,290×960	350	25	20	80	290	1,960,000	お問い合わせ

※排水ドロー装置付もあります。

和え物用回転釜 ASOシリーズ

安心安全 HACCP



ASO-15K(2L)

加熱機能をなくした、和え物調理専用回転釜。

衛生管理が最も厳しい「和え物調理」に対応。

- 釜固定装置や安全ロック付排水レバーを標準装備。
- 清掃性を重視して、排水は大口径φ80mmのフラットバルブドロー栓を採用。
スムーズな排水により清掃が容易に行え、いつでもクリーンな状態を保てます。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	満水量 (ℓ)	釜寸法 内径×深さ	製品重量 (kg)	価格
ASO-15K	1,355×860×770	110	Φ700×330	170	お問い合わせ
ASO-20K	1,465×950×800	150	Φ800×370	180	お問い合わせ

ガス丸型フライヤー FGシリーズ

熱効率に優れ、むらなく揚がる丸型鍋を採用。

ガス丸型フライヤー

- 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。
- ハイクット機能により、油温が250℃になると自動的にガスが遮断され安全です。



ドライ対応丸型フライヤー

- トップ甲板外周40mm立ち上げ。
- トップ甲板排水付。
- 1インチシンクホース付。
- 廃油コック手前ボールバルブ付。
- 鍋とトップはフランジ接続。
- ゴムパッキン完全防水。



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× 720×785	20	350	15	19.8	678,000
	1槽式	FG1-75SHT	750× 890×800	38	400	15	33.7	735,000
	1槽式	FG1-90SHT	900×1,040×800	54	600	15	37.2	791,000
	2槽式	FG2-150SHT	1,500× 890×800	38×2	800	25	67.4	1,255,000
	2槽式	FG2-180SHT	1,800×1,040×800	54×2	1,200	25	74.4	1,368,000
ドライ対応型フライヤー	1槽式	FGD1-60SHT	600× 720×785	20	350	15	19.8	825,000
	1槽式	FGD1-75SHT	750× 890×800	38	400	15	33.7	904,000
	1槽式	FGD1-90SHT	900×1,040×800	54	600	15	37.2	984,000
	2槽式	FGD2-150SHT	1,500× 890×800	38×2	800	25	67.4	1,503,000
	2槽式	FGD2-180SHT	1,800×1,040×800	54×2	1,200	25	74.4	1,639,000

※上記仕様はサーモ・ハイクット・自動点火方式、立消え安全装置付です。 ※フライヤー箆は別途になります。P126をご参照ください。

給食フライヤー CF3-GKシリーズ

槽面積が大きくとれる角型鍋を採用。

1回の投入量が多く、大量調理に最適。



油量		27ℓ	40ℓ
給食フライヤー CF3		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℃
	1時間あたりの調理量	432個	648個
冷凍鶏のから揚げ (30g)	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
	調理温度	170℃	170℃
	1時間あたりの調理量	21.6kg(約720個)	32.4kg(約1,080個)
鶏のから揚げ(生) (30g)	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
	調理温度	170℃	170℃
	1時間あたりの調理量	31.2kg(約1,040個)	46.8kg(約1,560個)

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							
CF3-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	1,340,000
CF3-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	1,290,000

※CF3-GKR27-Fは、蓋が左開きの仕様もラインナップしています。

電気フライヤー

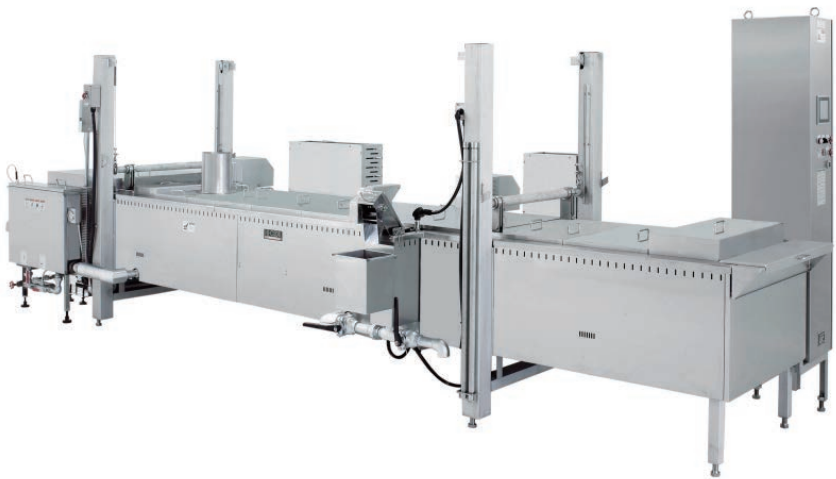
低温加熱を実現し、油も長持ち。

- 油槽の清掃がラクにできるスイングアップ式ヒーターを採用。メニューメモリーキー5種類の油温をセットできます。
- スローダウンタイプも有ります。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	油量 (ℓ)	消費電力 3相200V(kW)	価格
SEFD-13K	380×600×800	13	5.0	463,000
SEFD-18K	450×600×800	18	6.0	485,000
SEFD-23K	550×600×800	23	8.0	558,000
SEFD-27K	650×600×800	27	10.1	616,000
SEFD-13KW	760×600×800	13×2	5.0×2	880,000

連続フライヤー



揚げムラが少なく、きれいな仕上がりを実現。

- 投入部～出口部まで食材を油中に潜行させることで、ムラの少ない仕上がりを実現する、潜行コンベヤを採用。
- 油温3点制御により、サクッとジューシーで美味しい揚げ物を実現(33Aタイプのみ2点制御)。
- 電動で上下コンベヤの間隔調整が可能(35mm～60mm)。厚みのある食材も潰さずに搬送できます。
- 投入部にキャタピラコンベヤを搭載。バッテリー付け商品等も衣がコンベヤに絡まず、きれいな仕上がりに。
- コンベヤは特殊構造で、工具なしでネット内部に手を入れて洗浄可能。
- オプションの油煙除去装置を搭載することで、大きな天蓋フードをなくしたフードレスシステムに変更可能。
- 熱源はガス・電気の2種類から選択できます。

ガス式

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	ガス消費量 (kW/h)	電源電力 3相200V(kW)	油量 (ℓ)	調理能力(時間) 60g冷凍コロッケ	価格
DSKC-33A	3,385×1,575×1,800	100.0	0.63	162～187	2,240個	6,550,000
DSKC-43A	4,385×1,575×1,800	149.0	0.63	221～261	3,260個	8,000,000
DSKC-53A	5,385×1,575×1,800	196.0	0.63	280～335	4,290個	9,500,000
DSKC-63A	6,385×1,575×1,800	246.0	0.63	339～409	5,320個	11,000,000

電気式

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	電源電力 3相200V(kW)	油量 (ℓ)	調理能力(時間) 60g冷凍コロッケ	価格
DESKC-33A	3,385×1,720×1,800	47.43(46.8)	169～194	2,140個	7,450,000
DESKC-43A	4,385×1,720×1,800	69.03(68.4)	228～268	3,130個	9,100,000
DESKC-53A	5,385×1,720×1,800	90.63(90.0)	290～345	4,120個	10,900,000
DESKC-63A	6,385×1,750×1,800	112.23(111.6)	349～419	5,110個	12,550,000

オプション一覧

①油煙除去装置

油煙を回収して冷却処理。
水、油の混ざった排気ガスを
クリーンにして排出。

- 厨房環境の快適化と
空調負荷軽減を実現します。

②冷却沈殿方式貯油タンク

揚げ物油を冷却処理。
油中の水分を除去し、長寿命化。

- 油の寿命が2～3倍に長寿命化。
- 水により油を強制冷却。
熱による痛みを抑えます。
- 分離した水分や不純物が沈殿し
その上澄み油を使用する方式で
消耗品(濾材等)が不要。
- 自動洗浄機能でいつも清潔です。

③油切りコンベヤ

余分な油を回収し、
仕上がりもカラッとヘルシーに。

- 食材への油の持ち出しが少なくなり、
揚げ物がカラッと仕上がります。
- 揚げ物油の回収が良く、経済的。

スチームコンベクションオーブン CSXHシリーズ 〈ガス式／電気式〉

便利な調理メニュー、全自動洗浄機能、
フラットで衛生的なボディのフラッグシップモデル。

大規模施設向け カートインタイプ



スピーディーな
オペレーション対応
大量調理に求められる品質と
運用中の衛生管理をアシスト
するラックインカート方式。
大量盛付け食材をカート毎に
ロットで調理。庫内を開放する
アイドルタイムを大幅短縮でき
るため温度にムラが出にくく、
品質管理を容易にします。

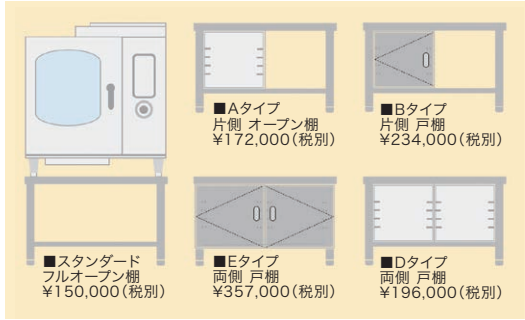
CSXH-GW201

CSXH-GW202

小・中規模施設向け 卓上タイプ



CSXH-GW101



パススルータイプ



ストレート動線の確保で交差汚染を防止。
両面からラックをキャリヤカートで投入・取出し可能。
・真空冷却機とセットで、和え物用の食材をストレスなく冷却できます。
・加熱調理後の食材動線が交差汚染しないため、高度な衛生エリアとしてより衛生的な配膳盛付けが安心して行えます。

INFINI Concierge

オリジナルレシピ100種
含め最大9工程の加熱を
1000メニュー画像付き
で登録可能です (Web
ページ上で簡単登録)。

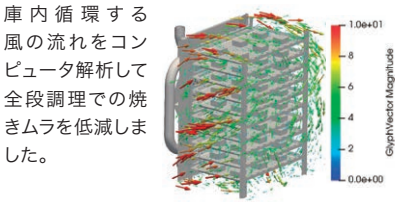


おかえり洗浄

通常の自動洗浄に、
おかえり機能が追加。
ガス栓と換気ファン
停止状態で自動洗浄
可能。終了後は、オー
トで主電源OFFとな
ります。



焼きムラの改善



CSXH-GW (ガス式)

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	標準段数・ 棚ピッチ	1/1ホテルパン 最大枚数	ガス消費量 (kW)	電気消費量	ガス接続	給水・排水	製品重量 (kg)	価格
CSXH-GW61(RD)	870×770×861	6段・68mm	6	18.6	100V/1.050W	15A	15A・40A	150	2,780,000
CSXH-GW101(RD)	870×770×1,073	10段・68mm	10	25.6	100V/1.050W	15A	15A・40A	170	3,330,000
CSXH-GW201(RD)	980×855×1,835	20段・63mm	20	47.4	3P200V/ 1.8kW	20A	15A・40A	360	6,222,000
CSXH-GW201-1(RD)	980×855×1,835	20段・63mm	20	47.4	100V/1,100W	20A	15A・40A	360	6,350,000
CSXH-GW202(RD)	1,230×975×1,835	20段・63mm	40	83.7	3P200V/1,200W	20A	15A・40A	430	お問い合わせ

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

CSXH-EW (電気式)

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	標準段数・ 棚ピッチ	1/1ホテルパン 最大枚数	電気消費量	給水	排水	製品重量 (kg)	価格
CSXH-EW61(EW61R)	870×770× 861	6段・68mm	6	3P200V/10.1kW	15A	40A	140	2,570,000
CSXH-EW101(EW101R)	870×770×1,073	10段・68mm	10	3P200V/18.0kW	15A	40A	170	3,180,000
CSXH-EW201(RD)	920×855×1,835	20段・63mm	20	3P200V/36.4kW	15A	40A	350	5,930,000
CSXH-EW202(RD)	1,150×975×1,835	20段・63mm	40	3P200V/55.4kW	15A	40A	400	お問い合わせ
CSWH-EW122	1,150×975×1,640	12段・68mm	24	3P200V/ 34kW	15A	40A	330	4,800,000

※20段以上はラックインカートを使用します。ラックインカートの段数と棚ピッチはご注文時に変更可能です。

※20段タイプは衛生区画を分離し交差汚染を防ぐパススルータイプも製造可能です。

※電気式の6段・10段はコントローラが左右逆になった左コントローラ仕様もラインナップ。動線にあった設置が可能です。

※パススルータイプについてはお問い合わせください。

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

スチームコンベクションオーブン CSXシリーズ 〈ガス式／電気式〉

蒸気を極めたスタンダードモデル。

バーナーやヒーターの形状を一新しました。

ガス式はメタルニットバーナーを採用し、ガス消費を削減。

新型ファンの採用で従来ファンより20%の

軽量化と循環率の向上を実現。

CSX-G (ガス式)

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	標準段数・ 棚ピッチ	1/1ホテルパン 最大枚数	ガス消費量 (kW)	電気消費量	ガス接続	給水・排水	製品重量 (kg)	価格
CSX-G61 (RD)	870×770× 861	6段・68mm	6	18.6	100V/410W	15A	15A・40A	145	2,190,000
CSX-G101 (RD)	870×770×1,073	10段・68mm	10	25.6	100V/540W	15A	15A・40A	165	2,870,000

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

CSX-E (電気式)

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	標準段数・ 棚ピッチ	1/1ホテルパン 最大枚数	電気消費量	給水	排水	製品重量 (kg)	価格
CSX-E61 (E61R)	870×770× 861	6段・68mm	6	3P200V/10.1kW	15A	40A	135	2,100,000
CSX-E101 (E101R)	870×770×1,073	10段・68mm	10	3P200V/18.0kW	15A	40A	165	2,730,000

※電気式の6段・10段はコントローラが左右逆になった左コントローラ仕様もラインナップ。動線にあった設置が可能です。

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

スチームコンベクションオーブン CSX-Iシリーズ

コストパフォーマンスを極めたスマートインJECTIONモデル。



CSW-IGW102

CSI3A-G5

CSI3-EC2

CSX-IG (ガス式) コストパフォーマンスを極めたスマートインJECTIONモデル。大型機は自動洗浄機能も搭載

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	棚・ピッチ	ホテルパン	ガス消費量 (kW)	電気消費量	ガス接続	給水・排水	製品重量 (kg)	価格
CSX-IG61 (RD)	870×770× 861	6段・68mm	1/1 6枚	14.0	100V/ 410W	15A	15A・40A	130	1,860,000
CSX-IG101 (RD)	870×770×1,073	10段・68mm	1/1 10枚	21.0	100V/ 540W	20A	15A・40A	150	2,460,000
CSW-IGW102 自動洗浄機能搭載	1,120×925×1,220	10段・68mm	1/1 20枚	37.2	100V/1,100W	20A	15A・40A	255	4,090,000

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

CSX-IE (電気式)

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	棚・ピッチ	ホテルパン	電気消費量	給水	排水	製品重量 (kg)	価格
CSX-IE61 (R)	870×770× 861	6段・68mm	1/1 6枚	3P200V/10.1kW	15A	40A	120	1,800,000
CSX-IE101 (R)	870×770×1,073	10段・68mm	1/1 10枚	3P200V/18.0kW	15A	40A	150	2,410,000

※電気式の6段・10段はコントローラが左右逆になった左コントローラ仕様もラインナップ。動線にあった設置が可能です。

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

CSI3A (ガス式) 小型スチームコンベクションオーブンのグローバルスタンダードモデル。自動洗浄機能搭載機種もラインナップ

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	棚・ピッチ	ホテルパン	ガス消費量 (kW)	電気消費量	ガス接続	給水・排水	製品重量 (kg)	価格
CSI3A-G3	700×590×770	3段・68mm	2/3 3枚	9.9	100V/ 45W	15A	15A・25A	75	942,000
CSI3A-G5	700×590×905	5段・68mm	2/3 5枚	12.6	100V/ 45W	15A	15A・25A	85	970,000
CSI3A-GW5 自動洗浄機能搭載	700×590×955	5段・68mm	2/3 5枚	12.6	100V/160W	15A	15A・25A	105	1,360,000

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

CSI3 / CSI3A (電気式)

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	棚・ピッチ	ホテルパン	電気消費量	給水	排水	製品重量 (kg)	価格
CSI3-EC2 (R)	700×590×730	2段・68mm	1/2 2枚	1P200V/1.9kW	15A	20A	35	810,000
CSI3A-E3	700×590×730	3段・68mm	2/3 3枚	3P200V/4.3kW	15A	25A	65	870,000
CSI3A-E5 (R)	700×590×865	5段・68mm	2/3 5枚	3P200V/5.5kW	15A	25A	75	900,000
CSI3A-EW5 (R) 自動洗浄機能搭載	700×590×915	5段・68mm	2/3 5枚	3P200V/5.8kW	15A	25A	95	1,280,000

※電気式の2段・5段はコントローラが左右逆になった左コントローラ仕様もラインナップ。動線にあった設置が可能です。

※2段積の仕様もラインナップしております。

※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

スチームコンベクションオーブン ACOシリーズ〈ガス式／電気式〉

パワーアップした、ACOシリーズ・新ラインナップ。

調理性・操作性・効率性・衛生性など、すべてが進化。

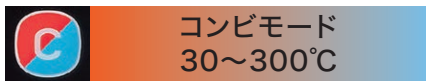


- 庫内温度最大320℃で、こんがりキレイな焼き色に仕上がります。
- パワースチーム最大130℃、高温蒸して野菜下処理がスピーディ。
- ムラの無い均一な庫内でさらに安定した調理を実現。
ファン機能向上とオートリバースファン運転で、庫内均一性が向上。
- 6ステップで簡単にレシピ登録。最大300種類のレシピを登録可能。
- よく使う調理設定を簡単に呼び出してスタートできる
「呼び出し調理機能」を装備。
- 「ステップ機能」「マルチタイマ機能」「調理結果表示」など、
充実の調理サポート機能。
- 各種設定はクリック式ジョグダイヤルとスイッチで簡単操作。
- 熱源はガス・電気の2種類から選択できます。(ACO-302は電気式のみ)



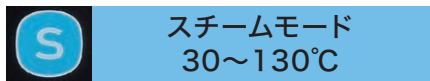
焼く・炒める・揚焼き

乾式加熱で食材表面にキレイな焼き色がついて
食欲をそそる、見た目もおいしい調理。



焼く・炒める・煮る

熱風と蒸気を組み合わせたコンビモード。
50段階の蒸気量調節で幅広い調理に対応。



茹でる・煮る・蒸す

栄養素の流出を防ぎ、絶妙な温度管理で
栄養満点、おいしい調理を実現。



HACCP チェック機能



食材芯温計が設定基準を満たしたかをチェック。
判定内容は記録・管理できます。
調理終了時に設定芯温まで達していない場合は運
転を自動延長(最大5分間)。

大型カラー液晶モニターが調理状況を「色」でお知らせ。
離れていても、簡単確認で安心調理。



パススルータイプを標準設定。
ワンウェイ調理で作業の効率化と衛生面を向上。

食材投入から加熱調理、取り出し
までの一連の流れを一方方向にして
交差汚染を防止。またラックカー
トに対応した真空冷却機など冷却
機器との連携プレーで、さらなる
作業の効率化と衛生面の向上に
効果的です。



標準付属品／消耗品



標準付属品	適用
軟水器 AH-12XL	ACO-202/302用
軟水器 AH-10L	ACO-102用
専用洗剤	500cc
洗浄用スプレーガン	本体接続
消耗品	価格
軟水器 AH-10L	68,200
AH-10Lカートリッジ	22,100
軟水器 AH-12XL	122,100



ACO(ガス式)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚・ピッチ	ホテルパン	ガス消費量 (kW)	電気消費量	ガス接続	給水・排水	製品重量 (kg)	価格
ACO-102GS	920×775×1,700	10段・68mm	1/1 10枚	33	100V/420W	20A	15A・32A	230	2,877,000
ACO-102GW	920×825×1,700	10段・68mm	1/1 10枚	33	100V/420W	20A	15A・32A	250	3,454,000
ACO-202GS	1,000×775×1,800	20段・60mm	1/1 20枚 ^{※1}	58	100V/840W	20A	15A・32A	320	4,597,000
ACO-202GW	1,000×825×1,800	20段・60mm	1/1 20枚 ^{※1}	58	100V/840W	20A	15A・32A	345	5,487,000

※立消え安全装置、過熱防止装置付。 ※ACO-202タイプの製品質量にラックは含まれていません。 ※ACO-102GWの架台は両面扉付。 ※ジョグダイヤルガード付を選択できます。
※1 深さ65mmのホテルパン全段収容に対応した棚15段ラック仕様(70mmピッチ)もございます。最下部ホテルパン高さ60cm以上を確保。価格はお問い合わせください。
※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

ACO(電気式)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚・ピッチ	ホテルパン	電気消費量	給水	排水	製品重量 (kg)	価格
ACO-102ES	920×775×1,700	10段・68mm	1/1 10枚	3P200V/23.1kW	15A	32A	215	2,553,000
ACO-102EW	920×825×1,700	10段・68mm	1/1 10枚	3P200V/23.1kW	15A	32A	235	3,200,000
ACO-202ES	1,000×775×1,800	20段・60mm	1/1 20枚 ^{※1}	3P200V/39.2kW	15A	32A	305	4,286,000
ACO-202EW	1,000×825×1,800	20段・60mm	1/1 20枚 ^{※1}	3P200V/39.2kW	15A	32A	330	5,129,000
ACO-302ES	1,220×895×1,720	15段・68mm×2列	1/1 30枚	3P200V/49.2kW	15A	32A	325	6,050,000
ACO-302EW	1,220×945×1,721	15段・68mm×2列	1/1 30枚	3P200V/49.2kW	15A	32A	355	7,183,000

※過熱防止装置付。 ※ACO-202/302タイプの製品質量にラックは含まれていません。 ※ACO-102EWの架台は両面扉付。 ※ジョグダイヤルガード付を選択できます。
※1 深さ65mmのホテルパン全段収容に対応した棚15段ラック仕様(70mmピッチ)もございます。最下部ホテルパン高さ60cm以上を確保。価格はお問い合わせください。
※ホテルパン・軟水器の価格は含まれておりません。

スチームコンベクションオーブン SCOSシリーズ〈電気式〉

シンプル操作で確かな仕上がりが得られる電気式。

幅広い調理に対応し、優れた安全性も兼備。

- スチームモードは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。
- プログラムモードは一度調理条件を設定すれば、メニュー番号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、年間使用水量を約7割カット。



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) 給水 排水	製品重量 (kg)	価格	特記
SCOS-623RH-R(L)	2/3サイズ	860×655×1,395	6段	7.4	15A 32A	145	2,561,000	標準架台付
SCOS-610RH-R(L)	1/1サイズ	1,035×655×1,395	6段	10.1	15A 32A	180	2,573,000	標準架台付
SCOS-61RHC-R(L)	1/1サイズ縦	900×800×1,395	6段	12.4	15A 32A	180	2,823,000	標準架台付、省エネ仕様
SCOS-1010RH-R(L)	1/1サイズ	1,035×655×1,655	10段	19.1	15A 32A	225	3,313,000	標準架台付
SCOS-101RHC-R(L)	1/1サイズ縦	900×800×1,655	10段	19.1	15A 32A	225	3,563,000	標準架台付、省エネ仕様
SCOS-2010RH-R(L)	1/1サイズ	1,125×700×1,885	20段	38.2	15A 32A	458	5,820,000	カートインタイプ

※右パネル仕様(R)、左パネル仕様(L) をお選びください。
※ホテルパンの価格は含まれておりません。

スーパーコンベクションオープン SFCシリーズ（ベーシックモデル）



SFC-11W5

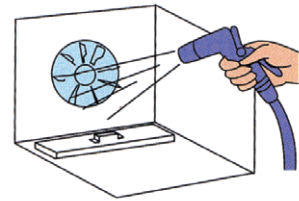
キャリーカートシステム
※オプション

コンベクション特性を最大限に引き出す
ダイレクト加熱方式を採用。

- ダイレクト加熱方式でスピーディーな調理を実現。
- 温度調節はサーモスタットにより、50℃～320℃ の範囲で設定自在。
- 焦げ目がきっちりつくので魚を焼くのに最適。
- 昇温速度が早く、25℃から300℃までわずか7分30秒（無負荷）で到達。
庫内温度の乱昇降による焼きムラを抑えます。
- シンプルな扱いやすさで愛されるロングセラーモデル。タッチパネル式の
押しボタンで順を追って容易に操作・設定が可能。
- ハンドルがステンレスに変更され、いっそう衛生的になりました。

衛生的

庫内が水洗いできます。



庫内の焦げ付き、臭いも
水洗いでシャットアウト。

安心安全

パイロットバーナーとメインバー
ナーの両方にフレームロッド式
の立ち消え安全装置を設け、二
重の安全対策を講じました。

生ガスが充満した状態での爆発
着火を防止する、ドアスイッチと
連動した点火装置を採用し、安
全対策は万全。

シートパンで大量調理



寸法：650×450×25
食材がこびり付きにくい
ノンスティックシートパン。
※オプション

別売品	価格
アルミシートパン	8,500
// ハーフサイズ	5,400
アルミノンスティックシートパン	18,500
// ハーフサイズ	14,000
キャリーカートセット	344,000
ハンドシャワーセット	54,000

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	ガス消費量 (kW)	電気消費量	ガス接続	給水・排水	製品重量 (kg)	価格
SFC-11W5	900×967×1,610	34.9	100V/350W	20A	15A・50A	210	1,510,000

※ キャリーカートシステムは、ご注文時にご指定ください。

コンベクションオープン CCOシリーズ（ハイスpekク小型卓上モデル）



CCO-G3

CCO-G5

機器の表面温度を抑えた低輻射タイプ。

3重ガラス扉
3重ガラスの採用で正面部の輻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。

比例制御バーナー
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。

2/3 サイズホテルパンを使用。



寸法：354×325×20mm
食材がこびり付きにくい
ノンスティックホテルパン。
※オプション

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	ガス消費量 (kW)	電気消費量	ガス接続	製品重量 (kg)	価格
CCO-G3	700×530×685	7.56	100V/105W	15A	75	430,000
CCO-G5	700×530×845	11.1	100V/105W	15A	85	577,000

別売品	価格
2/3 ホテルパン 20mm	6,800
2/3 ノンスティックホテルパン 20mm	18,000

蒸し器



トラックイン蒸し庫 SSHK-14（蒸気式）
大量の食材をラックごと効率的に蒸し調理。
パススルー方式なので次の工程への移動もスムーズ。

- スチームフィルター採用で、クリーンな蒸気で蒸し調理が可能。
- 独自のスチームパイプにより蒸気が庫内に均一に行き渡り、ムラ
のない仕上がりになります。
- 床から食材までの高さを、衛生管理基準60cm以上を確保し、水跳
ねなどの異物混入を防止。



カート、ラック、蒸し容器が
それぞれ分離するため、作
業効率が向上。



パススルー方式で、次の工
程への移動がスムーズ。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	棚数 (段)	ガス消費量(kW)		消費電力 単相100V	蒸気消費量 (kg/h)	接続口				製品重量 (kg)	価格
			13A	LPG			給水	給気	排水	ガス		
SSHK-14	1,225×1,240×1,710	ラック	—	—	0.04kW	100	—	25A	—	—	305	4,206,000

※SSHK-14はパススルー式です。片面式もございます。（価格4,034,000円）

※標準付属品：カート1台、ラック1台、蒸し容器14個

マイクロ波方式弁当再加熱機 HOT・PIT

弁当給食やランチサービスに求められる
“温かさ”と“衛生管理”を同時にかなえる新提案。



マイクロ波でスピード再加熱

食材だけを効率良く、迅速に温めることができ、いつでも最適温度での喫食を実現。

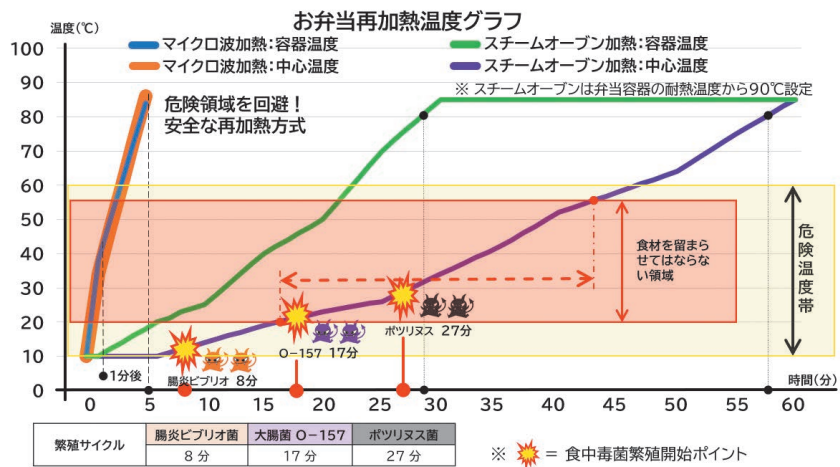
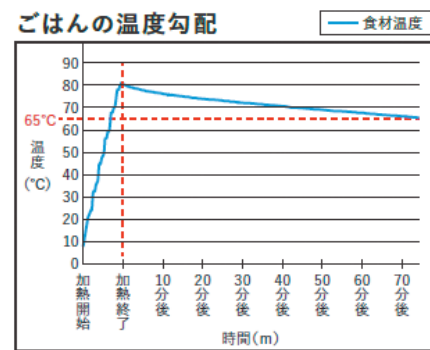
おいしいお弁当の秘密

食材の中心から急速に加熱できるので、再加熱による変色や変質が非常に少なく、
うま味・色合いを損なわずに調理仕立を再現。

安心安全なお弁当の提供

衛生的な再加熱オペレーションを実現。約6分/回の短時間で食材の芯から加熱完了。
食材が危険温度帯に留まることがなく、最適捕食温度まで加熱可能。

加熱後1時間は65℃以上をキープ。
高温を維持することで
時間経過による菌の繁殖を抑えます。



グラフは、HOT・PITと他社製品で加熱した際の中心付近温度と容器付近温度を表しています。

HACCP対応 大量調理施設衛生管理
マニュアルの遵守に適合

大量のお弁当加熱に最適

一度にお弁当6個を約6分で加熱完了。1時間あたり約60個の
温かいお弁当を提供可能です。
2段式にすることで、省スペース
化を実現。狭い配膳室、加熱室
にも設置可能。



型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	電気消費量	電流値 (A)	排熱量 (kW)	弁当容器	製品重量 (kg)	価格
NHP-Y6	1,100×720×350	単相200V/2.7kW	13.5	1.4	電子レンジ対応	80	お問い合わせ

低コストの実現

- 水・ガス・排気設備不要。なにより厨房化不要で簡単設置。
必要なのは電源のみ。
- インバーター制御のローテーション加熱で、食材にやさしい
最適加熱を実現。無駄な消費電力も抑制します。
- エネルギーのほとんどを無駄なく食材に伝える省エネ加熱。
○再加熱に特化することで、スチームオープンに比べて低コストなオペレーションが実現。

ガステーブル／ガスレンジ／ローレンジ XYシリーズ 〈内管式〉

ガスを機器内部にスッキリ配置した
“内管式”で衛生的。豊富なラインナップも魅力。

- 内管式により清潔さを保ちやすく、衛生的にご利用いただけます。
- 豊富なバリエーションでより選びやすくなりました。

選べるテーブルトップ五徳

テーブルトップ全面をフルフラット化
「角型五徳」採用のXYシリーズ



清掃性に優れたステンレストップ
「丸型五徳」採用のXYSシリーズ



強火から弱火まで自在に調節



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



ガステーブル
XY-1260T



ローレンジ
XY-660L2



ガスレンジ
XY-1260A

オープン

オープン扉内側はプレス成形で強度と密閉性をアップ。
サーモスタットで設定温度:
100℃～320℃を実現。
立消え安全装置付で安心安全な調理をお約束。

ガスレンジ標準付属品

オープン1室につき各1枚付属

テンパン

Aタイプ 430×340×40mm
Bタイプ 548×398×40mm

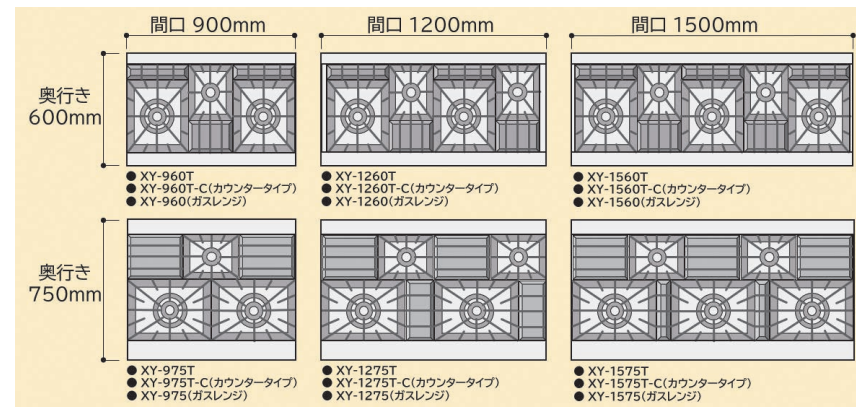
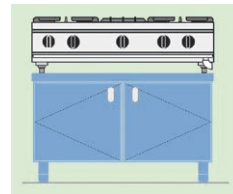


卓上型のカウンタータイプもラインナップ。



既設台の上への増設が容易です。

置き台は収納戸棚として
使用できるなど、スペース
を有効に活かせます。



品名	型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	バーナー	オープン	ガス接続	ガス消費量 (kW)	製品重量 (kg)	価格	
								XYシリーズ	XYSシリーズ
ガステーブル	XY-960T	900×600×800	小1,大2	—	20A	32.6	70	226,000	264,000
	XY-1260T	1,200×600×800	小2,大2	—	20A	37.2	85	280,000	322,000
	XY-1560T	1,500×600×800	小2,大3	—	20A	51.2	100	350,000	401,000
	XY-975T	900×750×800	小1,大2	—	20A	41.9	80	251,000	290,000
	XY-1275T	1,200×750×800	小2,大2	—	20A	48.8	95	312,000	353,000
	XY-1575T	1,500×750×800	小2,大3	—	20A	66.3	125	382,000	433,000
カウンタータイプ	XY-18906T (両面式)	1,800×900×850	大6	—	20A×2	105	176	707,000	847,000
	XY-960T-C	900×600×250	小1,大2	—	20A	32.6	65	210,000	245,000
	XY-12605T-C	1,200×600×250	小2,大3	—	20A	48.8	75	300,000	347,000
ローレンジ	XY-660L2	600×600×450	大1	—	20A	16.8	49	159,000	—
	XY-960L2	900×600×450	大2	—	20A	33.6	67	229,000	—
	XY-675L2	600×750×450	大1	—	20A	16.8	53	203,000	—
	XY-975L2	900×750×450	大2	—	20A	33.6	73	284,000	—
ガスレンジ	XY-960	900×600×800	大2,小1	1	25A	40.1	130	449,000	484,000
	XY-1260A	1,200×600×800	大2,小2	1	25A	44.8	155	535,000	586,000
	XY-1560	1,500×600×800	大3,小2	2	25A	66.3	210	841,000	911,000
	XY-975A	900×750×800	大2,小1	1	25A	49.4	155	509,000	545,000
	XY-1275A	1,200×750×800	大2,小2	1	25A	58.5	180	570,000	624,000
	XY-1575A	1,500×750×800	大3,小2	2	25A	81.4	255	878,000	949,000

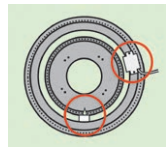
ガスレンジ DX2シリーズ

コンベクションオーブンを搭載したガスレンジ。
従来の自然対流オーブンも同時搭載が可能。

- 比例制御方式で正確な温度制御を実現。
- 立ち消え安全装置を搭載。
- 過熱防止装置搭載。
- コンベクションオープンにはガラス窓を採用し、庫内灯完備で目視確認が可能。
- マイコンコントローラーで簡単操作。
- 設定温度：100℃～300℃。
- お知らせタイマー機能付。

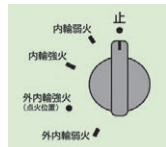


トップバーナーに
立ち消え安全装置搭載



フレイムロッド方式の立ち消え安全装置付で、炎が消えると2秒以内にガスを遮断してプザーでお知らせします。

新開発
ワンコック操作高効率バーナー



トップバーナーの内・外輪をワンコックで簡単操作。操作ミスを減らし、ヒヤリハット対策。

▼自然対流オープン

▼コンベクションオープン



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	バーナー数	オープン数	ガス接続	ガス消費量 (kW)	製品重量 (kg)	価格
DX2-12605B-NF	1,200×600×850	大3、小2	2(内1コンベクションオープン)	25A	57.7	222	972,000
DX2-12755FB	1,200×750×850	大3、小2	1コンベクションオープン	25A	60.1	240	819,000
DX2-1560F	1,500×600×850	大3、小2	2(内1コンベクションオープン)	25A	65.5	240	1,290,000
DX2-1575F	1,500×750×850	大3、小2	2(内1コンベクションオープン)	25A	66.3	310	1,350,000

※DX2シリーズには100V電源が必要です。

ガステーブル GTシリーズ〈外管式〉



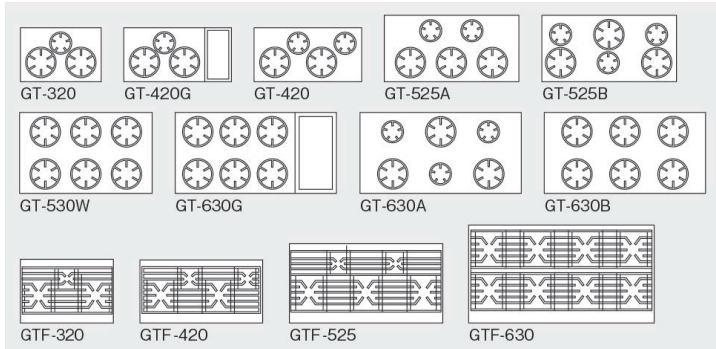
GT丸五徳シリーズ(GT-420)



GTF角五徳シリーズ(GTF-420)

ガス管を機器前面部に配置した“外管式”。

- 内輪・外輪それぞれのバーナーを単独の操作コックで自在に開閉・調整できます。
- マッチ点火式パイロットバーナー付で種火が随時保持され、再点火もラクラク。
- ベーシックな造りにこだわり、ヘビーデューティーでありながらリーズナブルな価格を実現。



五徳	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	バーナー数	ガス接続	ガス消費量 (kW)	価格
丸五徳	GT-320	900×600×800	小1、大2	25A	29.1	208,000
	GT-420	1,200×600×800	小2、大2	25A	38.4	244,000
	GT-525A	1,500×750×800	小2、大3	32A	51.2	368,000
角五徳	GTF-320	900×600×800	小1、大2	25A	29.1	236,000
	GTF-420	1,200×600×800	小2、大2	25A	38.4	272,000
	GTF-525	1,500×750×800	小2、大3	32A	51.2	416,000

ガスコンロ

アサガオバーナーから数口台付コンロまで、
業務用のホース接続コンロを多彩に取り揃えています。



M-212C



鋳物コンロ

品名	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	バーナー数	ガス接続		ガス消費量 (kW)	価格
				LPG	13A		
テーブルコンロ	M-211C(一口)	350×420×160	大1	φ9.5ゴム管	φ13ゴム管	9.3(LP) / 9.3(都市)	49,000
	M-212C(二口)	595×420×160	小1、大1	φ9.5ゴム管	φ13ゴム管	14.5(LP) / 14.5(都市)	72,000
	TGU-75(二口)	750×500×185	大2	φ9.5ゴム管	φ13ゴム管	9.8(LP) / 0.5(都市)	63,000
鋳物コンロ	10号1重(20cmまで)	350×230× 85	1	φ9.5ゴム管	φ9.5ゴム管	2.1(LP) / 2.1(都市)	12,500
	20号2重(33cmまで)	505×330×125	1	φ9.5ゴム管	φ13ゴム管	6.84(LP) / 6.92(都市)	21,500
	30号3重	670×435×160	1	φ9.5ゴム管	φ13ゴム管	13.26(LP) / 16.55(都市)	44,000

※その他メーカー各種の取扱いがございます。大きさ、必要火力、口数をご相談ください。

電磁調理器 CIHシリーズ

クリーンで大きなパワーを発揮。



CIH-46-□□C



CIH-96-□□T



電磁調理器 カウンターCタイプ

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	加熱 ユニット(個)	使用電源	出力(kW)	価格
CIH-46-□C	450×600×300	1	3P200V	□…3、5、6	478,000
CIH-96-□□C	900×600×300	2			899,000
CIH-126-□□□C	1,200×600×300	3			1,320,000
CIH-156-□□□C	1,500×600×300	3			1,330,000
CIH-47-□C	450×750×300	1			496,000
CIH-97-□□C	900×750×300	2			927,000
CIH-127-□□□C	1,200×750×300	3			1,340,000
CIH-157-□□□C	1,500×750×300	3			1,360,000

※3kW、5kW、6kWから選択ください(同一価格)。

電磁調理器 テーブルTタイプ

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	加熱 ユニット(個)	使用電源	出力(kW)	価格
CIH-46-□T	450×600×800	1	3P200V	□…3、5、6	506,000
CIH-96-□□T	900×600×800	2			931,000
CIH-126-□□□T	1,200×600×800	3			1,340,000
CIH-156-□□□T	1,500×600×800	3			1,350,000
CIH-47-□T	450×750×800	1			541,000
CIH-97-□□T	900×750×800	2			972,000
CIH-127-□□□T	1,200×750×800	3			1,390,000
CIH-157-□□□T	1,500×750×800	3			1,400,000

※3kW、5kW、6kWから選択ください(同一価格)。

電磁調理器 MIRシリーズ

素早い立ち上がりのIH加熱で、スムーズに調理。



MIR-5T



MIR-1035TA

温度センサーはオプションです。



MIR-1535TA

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	加熱ユニット (個)	消費電力 3相200V(kW)	価格
MIR-5T	450×600×300	1	5.0	600,000
MIR-1035TA	900×600×300	2	3.0×1 5.0×1	1,100,000
MIR-1535TA	1,200×600×300	3	3.0×1 5.0×2	1,577,000
MIR-1035SA	900×600×800	2	3.0×1 5.0×1	1,144,000
MIR-1535SA	1,200×600×800	3	3.0×1 5.0×2	1,644,000
MIR-2333SB	1,500×750×800	3	3.0×3	1,772,000

※TAタイプは卓上型。SA・SBタイプはテーブル型となります。

CI2／MIRシリーズ テーブルトップ配置

450mm 1口	900mm 2口	1200mm 3口	1500mm 3口
● CI2-46-□ ● CI2-47-□ ● MIR-5T	● CI2-96-□□ ● CI2-97-□□ ● MIR-1035(TA)(SA)	● CI2-126-□□□ ● CI2-127-□□□ ● MIR-1535(TA)(SA)	● CI2-156-□□□□ ● CI2-157-□□□□ ● MIR-2333SB



かがまずに温度が見られる
インジケーター付

無圧温水ヒータ UTシリーズ

コンパクトボディながら高性能。

- 無免許・無検査で取り扱い簡単。
- コンパクト設計で、省スペースタイプ。
- コンパクトファン搭載で静音設計。
- クリーン給湯はもちろん、長寿命。
- 低NOx仕様で環境にも優しい。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	保有水量 (ℓ)	給湯能力(t/h) 10℃→60℃	伝熱面積 (m ²)	消費電力(kW) 単相100V	ガス消費量 13A(kW)	給水口(A) 出湯口(A)	接続口(A)		製品重量 (kg)	価格
UT-65NS	515× 990×1,935	48	1.3	1.4	0.37	86	32	25	20	300	1,779,000
UT-85NS	515×1,070×1,935	59	1.7	2.0	0.37	113	32	25	25	325	2,046,000
UT-120NS	785×1,075×2,115	64	2.4	2.8	0.85	159	32	25	32	490	2,454,000
UT-170NS	785×1,155×2,115	71	3.4	3.1	0.85	225	32	25	32	575	2,687,000
UT-200NS	785×1,155×2,115	71	4.0	3.1	0.85	265	32	25	32	575	2,862,000

※屋外仕様(オプション)もございます。

温水ボイラー SBMシリーズ

小型・軽量・高出力。小さなボディに機能を満載。

- 環境に優しい低NOx仕様。
- 低騒音設計。
- 軽量&コンパクト。
- 希望温度で安定出湯。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	貯湯量 (ℓ)	給湯能力 50℃上昇ℓ/h	伝熱面積 (m ²)	ガス消費量 (m ³ N/h)	消費電力 (kW)	給水口(A) 出湯口(A)	接続口(A)		製品重量 (kg)	価格
SBM-100W	350× 880×1,516	80	2,000	1.6	11.2	単相100V 0.44	25、25	20	25	180	2,339,000
SBM-150W	400×1,190×1,700	180	3,000	2.9	16.8	3相200V 0.66	40、40	25	32	310	3,168,000
SBM-150U	402×1,536×1,842	180	3,000	2.9	14.8	3相200V 0.66	40、40	25	32	445	4,695,000

※SBM-150U型は、屋外設置専用となります。

貯蔵式湯沸器 DST／HDSTシリーズ

蛇口から直接お湯を取り出せる、 便利な貯蔵式湯沸器。

お茶、調乳、インスタントラーメンに。
完全沸騰後に設定温度へ移行する、直接飲料可能な安全湯沸器です。



貯蔵式湯沸器 据置型 DSTシリーズ

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	貯湯量 (ℓ)	採取量 (杯)	沸上時間(分) 水温 15℃	ガス消費量 13A(kW)	接続口(A)		価格
						給水	ガス	
DST-特	242×446× 690	9	65	10	6.3	15	15	195,000
DST-1	292×459× 780	19	125	20	6.9	15	15	220,000
DST-3	380×534×1,214	59	500	31	14.0	15	15	419,000
DST-5	424×588×1,377	95	800	50	14.0	15	15	566,000
DST-712	500×637×1,447	135	780	69	14.0	15	15	761,000

貯蔵式湯沸器 壁掛型 HDSTシリーズ

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	貯湯量 (ℓ)	採取量 (杯)	沸上時間(分) 水温 15℃	ガス消費量 13A(kW)	接続口(A)		価格
						給水	ガス	
HDST-特	273×335× 645	11	85	11	6.9	15	15	212,000
HDST-1	303×346× 786	21	150	22	6.9	15	15	257,000
HDST-207	370×387× 809	34	210	35	6.9	15	15	322,000
HDST-3	428×420×1,047	51	350	27	14.0	15	15	571,000

冷却機能付給茶機

課外活動時の熱中症対策などにも広く活躍。 大量の冷めたお茶を全自動でつくれます。

- ガス式と電気式を選択できます。
- お茶量は40・50・60リットルの3段階で設定可能です。
- 冷却温度は、35℃～90℃の間で設定可能です。
- 650mm×685mmの省スペースに設置できます。
- やかん受けは引出式で格納できます。
- 蛇口は取り外して、消毒保管庫で消毒可能です。



使用方法

茶葉ボックスの中に茶葉を入れて、
水量をセットし、開始ボタンを押す
だけ！



ウィークリータイマー(電気式のみ)

お好みの曜日・時間に開始予約できます。

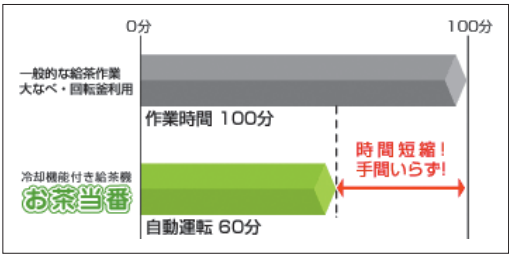
水量調整ダイヤル

40L、50L、60Lと3段階でお茶の量を
調整できます。

手間暇のかかる大量のお茶づくりをワンタッチで実現。
大幅な省力化に貢献します。



給茶時間の目安(ガス式の場合)



型式	容量 (ℓ)	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	ガス熱量		電気容量 (W)	価格
			(kcal/h)	(kW)		
AHC-60J ガス式(タイマーなし)	60	650×685×1,381	18,000	20.9	単相100V(20W)	1,450,000
AHC-60ET 電気式(タイマー付)	60	650×685×1,300	—	—	3相200V 5kW/単相100V(20W)	1,575,000

※設置に関して、電気式、ガス式共にフード下であること。床置きであること。
※別途梱包費・送料がかかります。