

中華レンジ

Chinese Range

CR Type

DRAGON

EMPEROR

IH Type



DRAGON

P48

ドラゴン

多量調理、高効率作業、省エネ設計を開発コンセプトにホテルや専門レストランなど、ますます需要が拡大する中国料理の厨房用に開発されたジョイントタイプの本格中華スーパーレンジです。

- バーナには新開発エアブロー機構を採用。46.5kW (40,000kcal/h) の超強火力を実現しました。
- 火力コントロールをひざ送りできる火力調節レバー、マンジュウ手前部分の幅広設計など、作業効率を一段と高める設計です。
- 湯沸用ポットは余熱利用でボイルに適しています。
- 甲板清掃用シャワー、前面排水溝を標準装備。クリーンで衛生的な製品です。



中華ステンレスマンジュウ
密閉式、前面傾斜になっているため、熱効果が良く調理する人が炎にあおられず、作業効率を高めます。



マンジュウ手前が広く設計されているので、多量調理もスムーズです。



排水溝
奥から手前の排水溝にシャワーが流れるので、掃除が容易で衛生的です。



油用ステンハカマ
温かい調理油の使用時に便利な仕様です。

EMPEROR

P48

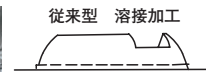
エンペラー

ホテルや中国料理専門店では、ますます細分化する顧客のニーズに対応するため、店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。エンペラーは調理する人の意図や使い勝手に合わせて自由にレイアウトを組める大型厨房用の本格中華レンジです。

- 主用イタメ火口用バーナには調理用途に応じて、エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）[29.1kW(25,000kcal/h)]、[34.9kW(30,000kcal/h)]ミツババーナ[23.3kW(20,000kcal/h)]のいずれかを選べます。
- 火口にはイタメ用、スープ用、煮込み用を合理的にレイアウト。作業効率の高い設計です。
- 本体一体型ステンレススープ寸胴（ガラ入れカゴ付）と排水機能を標準装備。労力の軽減を図ります。
- トッププレート前面には排水溝を設置、バックガード方向から前面に向かってのシャワー噴射装置も組み込んでいます。



▲一体型ステンレスマンジュウ
トッププレートと絞り加工で一体化しているので、使い込んでもマンジュウの浮きがありません。（煮込み用バーナ：φ250も同仕様となります）



R加工で清掃性が格段にアップ

汚れのたまりにくいR加工

主要イタメ火口用バーナ

▲エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）
29.1kW(25,000kcal/h)、34.9kW(30,000kcal/h)のハイカラー静音タイプターボバーナ。

▲ミツババーナ
23.3kW(20,000kcal/h)の中華対応型バーナ

▶青龍バーナ（内部炎口バーナ）
34.9kW(30,000kcal/h)の強制燃焼バーナ

◀マルチバーナ（内部炎口バーナ）
23.3kW(20,000kcal/h)の内部炎口バーナ

お客様のご要望に合わせて、様々な寸法からお選びいただけます。

ステンレスマンジュウ	φ300（標準）、φ330、φ360、φ390
煮込み用バーナ	φ250（標準）、φ200（注1）、φ300（注1） 高さもお好みでお選びいただけます。
スープ寸胴	φ400、φ450（標準）、φ500、φ550 高さもお好みでお選びいただけます。

※注1：絞り一体型のタイプではお選びいただけません。

【中華レンジ】

P49

ハイカロリバーナで多量調理も迅速処理。使用用途に合わせて選択できる、豊富な機種をラインアップ。

- 強力な火力を必要とする中華料理専用開発されたハイカロリバーナを採用。イタメ用、ゆで麺用には23.3kW (20,000kcal/h) のミツババーナを、餃子用には18.6kW (16,000kcal/h) のタコバーナを、スープ用には13.9kW (12,000kcal/h) のユニバーサルバーナを組み込んだ強化力設計です。
- 中華ステンレスマンジュウには、SUS430・2.0mm材を使用。ハードな使用に優れた耐久性を発揮します。
- トッププレート（2.0t）、水まわりの多いパイプ脚部には、耐蝕性に優れたSUS304材・38φを使用しています。

【IH中華レンジ】

P50

電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です。（当社比）

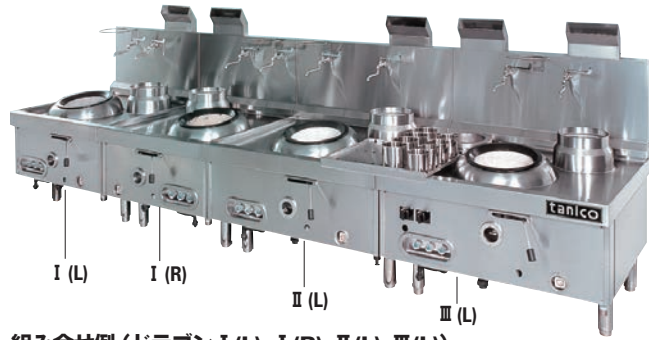
本体は卓上タイプとスタンドタイプの2機種を設定。パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。（鍋サイズは、5kWタイプ＝φ360mm、6kWタイプ＝φ450mm）TICR-B605シリーズ（5kWタイプ）には、専用アダプタのご利用でφ300mm片手鍋の使用が可能になります。



専用アダプタは乗せるだけ

本格型中華レンジ

ガス



組み合わせ例 (ドラゴン I (L)、I (R)、II (L)、III (L))

※使用バーナー火口位置により右側用 (R)・左側用 (L) タイプがあります。



★ドラゴン I (R/L) ★ドラゴン II (R/L) ★ドラゴン III (R/L)

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	給水 接続 口径 A	排水 接続 口径 A	使用火口		
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス kcal/h	kW	(kg/h)						イタメ 内径 φ400	湯沸し ポット内径 φ300	油用 内径 φ250
★ドラゴン I (R/L)	1,000	1,100	800	¥1,881,000	¥1,710,000	46.5	40,000	44.7	3.2	25	1φ100V	0.25	15	40	1	1	-
★ドラゴン II (R/L)	1,300	1,100	800	¥2,046,000	¥1,860,000	46.5	40,000	44.7	3.2	25	1φ100V	0.25	15	40	1	1	-
★ドラゴン III (R/L)	1,400	1,100	800	¥2,277,000	¥2,070,000	48.8	42,000	46.9	3.36	25	1φ100V	0.25	15	40	1	1	1

ドラゴン

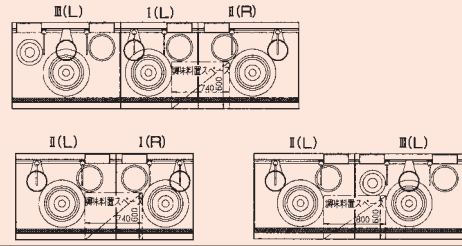
驚異の 46.5kW (40,000kcal/h) ターボバーナを搭載。
多量の調理に適したジョイントタイプ本格中華スーパーレンジ。



ドラゴンタイプ用ターボバーナ

エアブロー機構のターボバーナ最大 46.5kW(40,000kcal/h) により宴会等の多量調理に適した強力火力が可能です。

■組み合わせ例

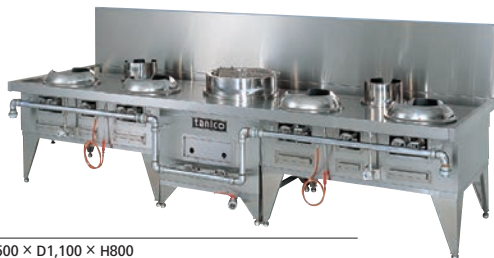


トッパーナの配列等を、ご希望に合わせて製作するオーダー対応品です。

※実際の製作時には、仕様の一部異なる場合があります。

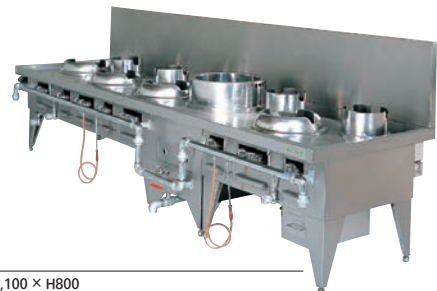
型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水 接続 口径 A	排水 接続 口径 A	使用火口		
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス kcal/h	kW	(kg/h)						イタメ 内径 φ300	スूप寸調 内径 φ450	煮込み 内径 φ260
★エンペラー	3,400	1,050	800	お問合せください		136.8	117,600	136.8	9.8	32×2	1φ100V	0.1×2	15×2	40	4	1	2

★本格型中華レンジ オーダー例



■外形寸法：W3,500×D1,100×H800
※甲板清掃用給水装置付

※実際の製作時には、仕様の一部異なる場合があります。



■外形寸法：W3,800×D1,100×H800
※甲板清掃用給水装置付

※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。税込み価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームパセリャオーブン
- オーブン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラーグリドル
- テルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- パンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

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

衛生機器

幼児関連

- 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
- ペーカリー
- オーブン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加湿
- 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

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア

中華レンジ

ガス



IH P50

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)	排水 接続 口径 A	使用火口					型式	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW			イタメ 内径φ300 ミソ/バーナ φ200	■ 内径φ420 ミソ/バーナ φ200	スープ 内径φ320 タコ/バーナ φ200	使用最大 寸鍋寸法 (mm)	餃子 外径φ320 タコ/バーナ φ200		高さ750mm
TGCR-A55	550	750	800	¥207,900	¥189,000	23.3	20,000	23.3	25	40	1	—	—	—	—	○	★TGCR-A55-U
TGCR-A100	1,000	750	800	¥279,400	¥254,000	46.5	40,000	46.5	25	40	2	—	—	—	—	○	★TGCR-A100-U
TGCR-A12UL	1,200	750	800	¥360,800	¥328,000	38.4	33,000	38.4	25	40	—	注3	1	φ400	—	—	★TGCR-A12UL-U
TGCR-A15I2L	1,500	750	800	¥436,700	¥397,000	62.8	54,000	62.8	25	40	2注2	—	1	φ400	—	—	★TGCR-A15I2L-U
TGCR-A16I1LU	1,600	750	800	¥510,400	¥464,000	61.6	53,000	61.6	25	40	1	注3	1	φ400	—	—	★TGCR-A16I1LU-U
TGCR-A20I3L	2,000	750	800	¥583,000	¥530,000	86.0	74,000	86.0	25	40	3	—	1	φ400	—	—	★TGCR-A20I3L-U
TGCR-A20Z1LI	2,000	750	800	¥588,500	¥535,000	81.4	70,000	81.4	25	40	2注2	—	1	φ400	1注1	—	★TGCR-A20Z1LI-U
★TGCR-A21Z1LU	2,100	750	800	¥699,600	¥636,000	80.2	69,000	80.2	25	40	1	注3	1	φ400	1注1	—	★TGCR-A21Z1LU-U

SP サイド水ハネ防止板は全てオプションとなります。
 使用最大寸鍋および鍋寸法(径)より大きい寸鍋、鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
 注1: 使用最大鍋寸法(径) 420mm 注2: 2口のイタメのうち、1口は内径φ340mm 注3: ゆで麺用なべ、フリザルプレート、フリザルは別途オプション

中華レンジ・オプション

ゆで麺用ステンレスなべ

平底型 (フリザル用)



OP-TGCR-BF ¥29,000
税込¥31,900

■ 外径寸法: φ490(内径φ470)×H170
 ※対応機種: TGCR-A12UL(-U)、TGCR-A16I1LU(-U)、TGCR-21Z1LU(-U)

ゆで麺用ステンレスなべ

丸底型 (横型そば揚用)



OP-TGCR-BC ¥24,800
税込¥27,280

■ 外径寸法: φ460(内径φ470)×H170

丸型フリザルプレート

OP-TGCR-P6 ¥8,600
税込¥9,460

※6穴

OP-TGCR-P7 ¥11,000
税込¥12,100

※7穴

平底型なべ用フリザル(1個)

OP-TGCR-F ¥3,400
税込¥3,740

餃子用中華ハカマ



OP-TGCR-Z33 ¥21,400
税込¥23,540

■ 内径寸法: φ350×H100
 ※鍋寸法φ330用

OP-TGCR-Z36 ¥22,400
税込¥24,640

■ 内径寸法: φ380×H100
 ※鍋寸法φ360用

OP-TGCR-Z39 ¥22,400
税込¥24,640

■ 内径寸法: φ410×H100
 ※鍋寸法φ390用

イタメ用中華ハカマ



OP-TGCR-I32 ¥22,000
税込¥24,200

■ 外径寸法: φ303(内径φ270)×H85
 ※φ320五徳用

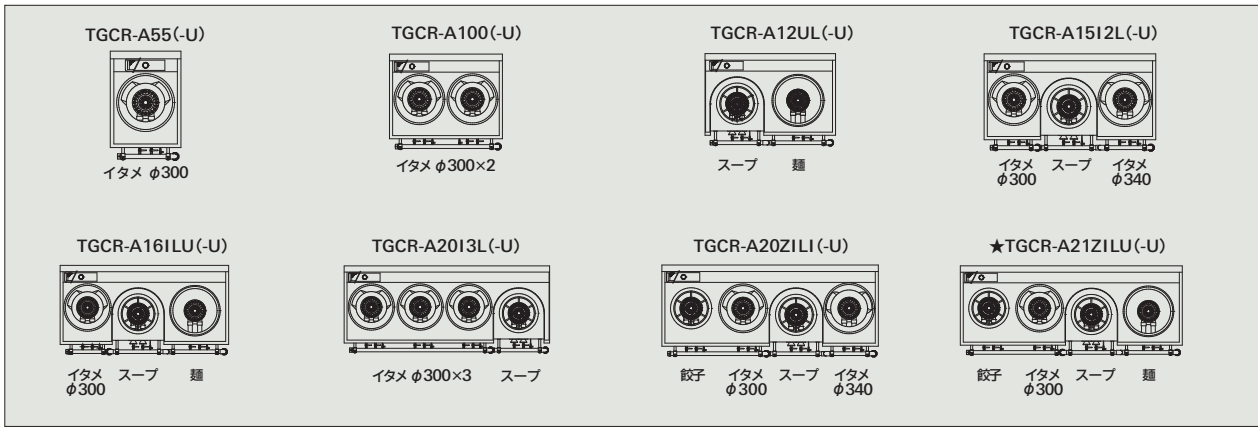
専用防熱板 中華レンジ **NEW**



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	適応
	間口	奥行	高さ			
防熱バックガード						
OP-TGCR-HB55	550	80	420	¥60,500	¥55,000	TGCR-55(-U)用
OP-TGCR-HB100	1,000	80	420	¥69,300	¥63,000	TGCR-100(-U)用
防熱サイドガード						
OP-TGCR-HS75(R/L)	200	800	340	¥55,000	¥50,000	TGCR-55/100(-U)用

※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

中華レンジ・トップバリエーション図



中華レンジ

ガス 高火力バーナ搭載



TGCR-60ABH

- 新開発の高火力プラストバーナを搭載。
- 高火力に対応するため耐熱性の高い築炉用のステンレスマンジュウを採用。
- 25,000kcal タイプと 30,000kcal タイプの2種をご用意。
- 内管式を採用し、すっきりとした外装。



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)	排水接続 口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) W	使用火口 ステンレスマンジュウ 内径
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)					
TGCR-55AB	550	750	800	¥661,100	¥601,000	29.1	25,000	29.1	2.08	20	40	1φ100V	16	φ300
TGCR-60ABH	600	750	800	¥684,200	¥622,000	34.9	30,000	34.9	2.49	20	40	1φ100V	16	φ330

IH中華レンジ

IH



★ TICR-A605T

★ TICR-B606

ガス P49/P51

電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。
パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。
(鍋サイズは、5kWタイプ=φ360mm、6kWタイプ=φ450mm)



専用アダプタは乗せるだけ



φ 300mm 片手鍋使用



電源スイッチと加熱スイッチを独立



レバーで火力調整ができ火力表示ランプが火力に応じて点灯します。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	プレート 寸法 (mm)	適用鍋寸法 (mm)	排水接続 口径 A	加熱出力 kW	型式
	間口	奥行	高さ									
卓上タイプ												
★TICR-A605T	600	750	250	¥831,600	¥756,000	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40	5.0	-
★TICR-A606T	600	750	250	¥848,100	¥771,000	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40	6.0	-
スタンドタイプ 高さ800mm												
★TICR-B605	600	750	800	¥897,600	¥816,000	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40	5.0	★TICR-A605
★TICR-B606	600	750	800	¥914,100	¥831,000	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40	6.0	★TICR-A606

※付属品：TICR-B605シリーズ(5kWタイプ)には、φ360mmの専用両手鍋
：TICR-B606シリーズ(6kWタイプ)には、φ450mmの専用両手鍋
：ダストボックス

※オプション：TICR-B605シリーズ(5kWタイプ)には、φ300mm片手鍋専用アダプタ¥11,880(税込み)のご利用で、φ300mm片手鍋の使用が可能になります。

※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。
税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

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
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラーグリドル
- テイルテング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- パンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

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

衛生機器

幼保関連

- 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・加湿
- 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

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア

中華レンジ

ガス 内部炎口バーナ式中華レンジ



IH P50

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	排水接続	使用火口	型式			
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス	LPガス	口径 A	口径 A		イタメ内径		
TGCR-55V	800	550	750	800	¥247,500	¥225,000	23.3	20,000	20.9	25	40	φ300×1	○	★VCR-55
TGCR-100V	800	1,000	750	800	¥412,500	¥375,000	46.6	40,000	41.9	25	40	φ300×2	○	★VCR-100

卓上中華ガステーブル

ガス



CRU-1 ¥66,000
税込¥72,600

- 外形寸法:W460×D510×H190
- ガス消費量(都市GAS/LPG):16.3kW(14,000kcal/h)/13.95kW(1.0kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):20A
- ※付属品:五徳φ320×1、イタメ用中華ハカマφ317×1

中華プロイラー

ガス



★TCB-80 ¥646,000
税込¥710,600

- 外形寸法:φ820×H1,580
- ガス消費量(都市GAS/LPG):18.6kW(16,000kcal/h)/19.5kW(1.4kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
- 給/排水接続口径:15A/25A
- ※付属品:フック×5

チャーシュープロイラー

ガス



★PB-45 ¥189,000
税込¥207,900

- 外形寸法:W400×D450×H800
- ガス消費量(都市GAS/LPG):3.5kW(3,000kcal/h)/3.5kW(0.25kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
- ※付属品:アングルカバー、丸棒×2、フタ×2、点火棒×1

ミートロースター

ガス



★TCB-90 ¥991,000
税込¥1,090,100

- 外形寸法:W900×D900×H1,650
- 能力:温度調節範囲100~200℃
- ガス消費量(都市GAS/LPG):10.5kW(9,000kcal/h)/9.2kW(0.66kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):20A
- 消費電力:単相100V 75W
- ※付属品:フック×8

ガス餃子グリラー

ガス



TGZ-A65

★TGZ-60F

TGZ-70FW

COOK



TGZ-A65を除く



TGZ-A65



(TB) タイプ

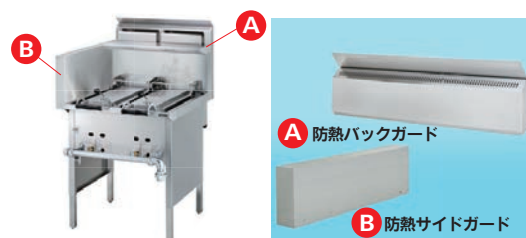
一定の焼き上がりで美味しい餃子が短時間に調理できる製品です。

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	排水接続	電源	消費電力(50/60Hz) W	能力(焼数/1回)	型式		
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス	LPガス	口径 A					口径 A	
TGZ-40F	800	400	750	800	¥217,800	¥198,000	11.6	10,000	11.2	20	32	—	—	30	★TGZ-40S
★TGZ-40FTB	800	400	750	800	¥249,700	¥227,000	11.6	10,000	11.2	20	32	1φ100V	5	30	★TGZ-40S(TB)
★TGZ-60F	800	600	750	800	¥287,100	¥261,000	23.3	20,000	20.9	25	32	—	—	48	★TGZ-60S
★TGZ-60FTB	800	600	750	800	¥301,400	¥274,000	23.3	20,000	20.9	25	32	1φ100V	5	48	★TGZ-60S(TB)
TGZ-70FW	800	700	750	800	¥323,400	¥294,000	23.3	20,000	22.3	25	32	—	—	30×2	★TGZ-70W
★TGZ-70FWTB	800	700	750	800	¥390,500	¥355,000	23.3	20,000	22.3	25	32	1φ100V	5×2	30×2	★TGZ-70W(TB)
★TGZ-90FW	800	900	750	800	¥402,600	¥366,000	34.9	30,000	32.1	25	32	—	—	30+48	★TGZ-90DW
★TGZ-90FWTB	800	900	750	800	¥455,400	¥414,000	34.9	30,000	32.1	25	32	1φ100V	5×2	30+48	★TGZ-90DW(TB)
TGZ-A65	800	650	750	800	¥306,900	¥279,000	19.8	17,000	19.8	25	40	—	—	30×2	★TGZ-65

(TB) タイプ: タイマー、フザー付
※ TGZ-A65: オプションにてタイマー、フザー付。 付属品: ゴミカゴ×2、TGZ-A65はゴミカゴ×1

専用防熱板 餃子グリラー

NEW



※専用防熱板を取り付けて設置する場合でも、最寄りの消防署の指導を受けてください。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	適応
	間口	奥行	高さ			
防熱バックガード						
OP-TGZ-HB40	400	50	320	¥58,300	¥53,000	TGZ-40F/FTB
OP-TGZ-HB60	600	50	320	¥60,500	¥55,000	TGZ-60F/FTB
OP-TGZ-HB65	650	50	440	¥60,500	¥55,000	TGZ-A65
OP-TGZ-HB70	700	50	320	¥63,800	¥58,000	TGZ-70FW/FWTB
防熱サイドガード						
OP-TGZ-HS75(R/L)	50	800	285	¥38,500	¥35,000	TGZシリーズ用