

角型ゆで麺器(省エネタイプ)

熱効率77%達成 COOK

ガス



電気 P51



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)	給水 口径 A	排水 口径 A	備考	型式	
	高さ	間口	奥行			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	kW						高さ
奥行600mmシリーズ														
TGUS-A45	450	600	850	¥480,700	¥437,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	一槽式・4テボ	○	★TGUS-45
TGUS-A60	600	600	850	¥558,800	¥508,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	一槽式・6テボ	○	★TGUS-60
TGUS-A90W	900	600	850	¥971,300	¥883,000	18.6	16,000	18.6	15×2	15	32×2	二槽式・8テボ	○	★TGUS-90W
奥行750mmシリーズ														
TGUS-A45A	450	750	850	¥522,500	¥475,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	一槽式・6テボ	○	★TGUS-45A
TGUS-A60A	600	750	850	¥611,600	¥556,000	17.4	15,000	17.4	15	15	32	一槽式・9テボ	○	★TGUS-60A
TGUS-A90AW	900	750	850	¥1,063,700	¥967,000	27.9	24,000	27.9	15×2	15	32×2	二槽式・12テボ	○	★TGUS-90AW

付属品：テボ、中底板
製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

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)	給水 口径 A	排水 口径 A	電源 (50/60Hz) kW	備考	型式	
	高さ	間口	奥行			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	kW							高さ
オートリフトタイプ 本体TGUS-A45A+オートリフター-TALC-3GAL+TALC-3GARのセット。															
TGUS-A45AL	590	750	850	¥1,168,200	¥1,062,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	1φ100V	0.2×2	一槽式・6テボ	★TGUS-45AL
オートリフター(ガス角型ゆで麺器用) ゆで麺器本体(TGUS-45A)にオートリフター(TALC-3GAL)と(TALC-3GAR)を後付も可能です。															
TALC-3GA(R/L)	67	650	660	¥421,300	¥383,000	-	-	-	-	-	-	1φ100V	0.2	-	-

注) 本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

角型ゆで麺器用シャッター

テボを上げるとシャッターが閉状態となり、熱効率がアップし省エネに効果的です。

※Wタイプ(2槽式)は、R/L1個ずつ、計2個必要です。



★OP-TGUS-S6

★OP-TGUS-S4 ¥34,000
税込¥37,400

TGUS-A45用

★OP-TGUS-S6 ¥37,000
税込¥40,700

TGUS-A60用

★OP-TGUS-S9L ¥29,000
税込¥31,900

TGUS-A90W用

★OP-TGUS-S9R ¥29,000
税込¥31,900

TGUS-A90W用

★OP-TGUS-S4A ¥46,000
税込¥50,600

TGUS-A45A用

★OP-TGUS-S6A ¥50,000
税込¥55,000

TGUS-A60A用

★OP-TGUS-S9AL ¥37,000
税込¥40,700

TGUS-A90AW用

★OP-TGUS-S9AR ¥37,000
税込¥40,700

TGUS-A90AW用

蒼龍

蒼龍なら高熱対策で省エネ!

特殊熱交換パイプで
20%以上省エネ(当社旧モデル比)

排気の流れ →
給湯の流れ →

排気筒
湯槽(高温層)
タンク
燃焼室
バーナ
低温度層
熱交換パイプ
排湯パルレ

卓上ガスゆで麺器

ガス



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 口径 A	備考	鍋容量	型式
	高さ	間口	奥行			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	kW					
TCU-4445X	440	550	400	¥176,000	¥160,000	10.9	9,400	10.9	13/9.5	20	4テボ	16L	○

付属品：テボ×4、ザル受×1、中底板×1

ハイパワー解凍ゆで麺器(冷凍麺対応)

ガス



新開発熱交換装置



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)	給水 口径 A	排水 口径 A	備考	型式	
	高さ850mm	間口	奥行			高さ	都市ガス kW						LPガス (kcal/h)
TGUS-50H	500	600	850	¥514,800	¥468,000	14.0	12,000	14.0	15	15	32	一槽式・4テボ ○	★THU-50
TGUS-60H	600	600	850	¥592,900	¥539,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6テボ ○	★THU-60
TGUS-90WH	900	600	850	¥964,700	¥877,000	28.0	24,000	28.0	15×2	15	32×2	二槽式・8テボ ○	★THU-90W
TGUS-50AH	500	750	850	¥594,000	¥540,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6テボ ○	★THU-50A
TGUS-60AH	600	750	850	¥666,600	¥606,000	28.0	24,000	28.0	15	15	32	一槽式・9テボ ○	★THU-60A
TGUS-90AWH	900	750	850	¥1,063,700	¥967,000	37.2	32,000	37.2	15×2	15	32×2	二槽式・12テボ ○	★THU-90AW

付属品: テボ、ザル受、中底板

注) 本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

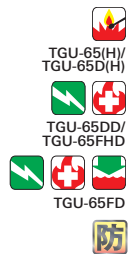
ガスゆで麺器

ガス



ハイパワー鍋

熱湯吹上機構で
抜群の沸騰力



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)	給水 口径 A	排水 口径 A	備考	鍋容量	型式
	高さ800mm	間口	奥行			高さ	都市ガス kW						
TGU-65	650	750	800	¥257,400	¥234,000	23.3	20,000	22.3	25	—	40	6テボ 16L	★TU-1N
TGU-65D	650	750	800	¥387,200	¥352,000	23.3	20,000	23.2	25	20	20/40	6テボ 16L	★TU-1ND
TGU-65H	650	750	800	¥341,000	¥310,000	23.3	20,000	22.3	25	—	40	6テボ 16L	★TGU-65H-U
TGU-65DH	650	750	800	¥470,800	¥428,000	23.3	20,000	23.2	25	20	20/40	6テボ 16L	★TGU-65DH-U
★TGU-65DD	650	750	800	¥691,900	¥629,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	7テボ 22L	★N-TU-1
TGU-65FD	650	750	800	¥511,500	¥465,000	20.9	18,000	19.2	20	15	40	7テボ 16L ○	★TU-2N
TGU-65FHD	650	750	800	¥541,200	¥492,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	7テボ 22L	★TU-3
ハイパワー鍋													
OP-TGU-BF	φ490	186		¥132,000	¥120,000	—	—	—	—	—	—	6テボ 16L	—

付属品: ゆで麺用ステンレス鍋、テボ、ザル受、ゴミカゴ

※TGU-65H、TGU-65DH ハイパワー鍋搭載

余熱タンク付...TGU-65D、TGU-65FD、TGU-65FHD、TGU-65DH、TGU-65DH-U、TU-1ND、TU-2N、TU-3
給湯タンク付...TGU-65DD、N-TU-1

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

専用防熱板 ゆで麺器 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-TGU-HB65	650	50	395	¥60,500	¥55,000	TGU-65 (D/H/DH)用
OP-TCU-HB44	440	50	275	¥58,300	¥53,000	TCU-4445X用
防熱サイドガード						
OP-TGU-HS75(R/L)	50	800	330	¥38,500	¥35,000	TGU-65 (D/H/DH)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。

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
	テイルテンゲン/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
	バンラック
	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
ペーカリー	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

電気ゆで麺器

電気



- ・使いやすさと省エネを両立。
保温モードと湯気シャッターを搭載。
オートリフター取付も可能。
- ・保温モード時でも
オートリフターが作動すれば自動的に
加熱モードに連動！
(デラックスタイプ)

ガス P53~P54

★ TEU-A28D

TEU-A45D

★ TEU-A85DW

TEU-A45D+リフトアップ(★TALC-3E)装着

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	給水口径 A	排水口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	備考	型式
	高さ850mm	間口	奥行								
スタンダードタイプ(サーモスタット仕様)											
付属品:テボ、ザル受け、中底板											
TEU-A28	280	600	850	¥382,800	¥348,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ	★TEU-28
TEU-A45	450	600	850	¥485,100	¥441,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ	★TEU-45
★TEU-A62	620	600	850	¥591,800	¥538,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ	★TEU-62
★TEU-A85W	850	600	850	¥888,800	¥808,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ	★TEU-85W
★TEU-A28A	280	750	850	¥405,900	¥369,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ	★TEU-28A
TEU-A45A	450	750	850	¥509,300	¥463,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ	★TEU-45A
★TEU-A62A	620	750	850	¥616,000	¥560,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ	★TEU-62A
★TEU-A85AW	850	750	850	¥913,000	¥830,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ	★TEU-85AW
デラックスタイプ(デジタル温度調節器仕様)											
付属品:テボ、ザル受け、中底板											
★TEU-A28D	280	600	850	¥453,200	¥412,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ	★TEU-28D
TEU-A45D	450	600	850	¥537,900	¥489,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ	★TEU-45D
★TEU-A62D	620	600	850	¥640,200	¥582,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ	★TEU-62D
★TEU-A85DW	850	600	850	¥939,400	¥854,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ	★TEU-85DW
★TEU-A28DA	280	750	850	¥476,300	¥433,000	15	25	3φ200V	4.5	一槽式・3テボ	★TEU-28DA
★TEU-A45DA	450	750	850	¥562,100	¥511,000	15	25	3φ200V	9.0	一槽式・6テボ	★TEU-45DA
★TEU-A62DA	620	750	850	¥664,400	¥604,000	15	25	3φ200V	13.5	一槽式・9テボ	★TEU-62DA
★TEU-A85DAW	850	750	850	¥963,600	¥876,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	二槽式・12テボ	★TEU-85DAW
オートリフター(電気ゆで麺器用)											
★TALC-3E(R/L)	67	555	660	¥411,620	¥374,200	—	—	1φ100V	0.2	3テボ/奥行600用	—
★TALC-3EA(R/L)	67	650	660	¥421,300	¥383,000	—	—	1φ100V	0.2	3テボ/奥行750用	—

※オートリフターは、スタンダードタイプ、デラックスタイプどちらにも取付可能です。
但し、オートリフターとの連動運転はデラックスタイプのみとなります。

デジタル温度調節器の採用で安定した温度管理ができ、連続・保温切換機能により、素早い立ち上がりと待機中の省エネが両立できます。(デラックスタイプのみ)

テボを上げるとシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし、省エネに効果的です。

中底板は麺を勢いよく踊らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し、掃除がし易く衛生的です。

デラックスタイプではゆで麺器とオートリフターは連動で運転。リフターの昇降に合わせて、自動で沸騰、待機運転が可能。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧ください。

麺水切機

電気



NMM-720 **¥364,000**
税込¥400,400

- 外形寸法:W356×D356×H583
- 消費電力:単相100V 720W

MYB-100HA **¥430,000**
税込¥473,000

- 外形寸法:W350×D350×H700(800)
- 消費電力:単相100V 1,000W
- 排水口:30mm専用ホース付属

角型うどん釜・湯がき槽付湯煎器

ガス

COOK



TGKU-60



TGKU-75 (カゴはオプション)

- ・麺の旨味を引き出す沸騰力と保温力
- ・アイドリング機能でコスト削減
- ・清掃しやすいクリーン設計



TGKU-90YU

- ・湯がき槽と湯煎器を一台にセットでコンパクト
- ・駅そばやフードコーナーなど大量売場に最適

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)	ドレン排水 口径 A	排水 口径 A	鍋容量 L	型式
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h) kW	LPガス kW					
角型うどん釜													
TGKU-45	450	600	850	¥327,800	¥298,000	15.1	13,000	15.1	15	20	25	40	★TKU-45
TGKU-60	600	600	850	¥390,500	¥355,000	22.0	19,000	22.0	15	20	25	58	★TKU-60
TGKU-75	750	600	850	¥448,800	¥408,000	27.5	23,600	27.5	15	20	25	76	★TKU-75
★TKU-100W	1,000	600	850	¥643,500	¥585,000	37.2	32,000	37.2	15	20	25×2	98	★TKU-100W
湯がき槽付湯煎器													
TGKU-90YU	900	600	850	¥385,000	¥350,000	21.8	18,800	21.8	15	25	20	48.5	★TYU-90

※付属品: フタ・敷き板

オプション



反転カゴ

茹でカゴ

TKU-45BB	税込¥45,100	本体¥41,000
TKU-60BB	税込¥57,200	本体¥52,000
TKU-75BB	税込¥70,400	本体¥64,000

反転カゴ

★TKU-45TB (R/L)	税込 ¥78,100	本体 ¥71,000
★TKU-60TB (R/L)	税込 ¥91,300	本体 ¥83,000
★TKU-75TB (R/L)	税込 ¥116,600	本体 ¥106,000

ガス生そば釜

ガス

●ゆがき専用

TGK-90-2



TGK-1



★ TGK-1B



TGK-3



TGK-90-2

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)	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A	鍋容量 L	備考
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h) kW	LPガス kW	LPガス (kg/h)					
TGK-1	900	1,150	780	¥816,200	¥742,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25	15	—	30	
★TGK-1B	900	1,150	780	¥1,004,300	¥913,000	29.1	25,000	29.0	2.08	20	15	—	30	1φ100V70W
TGK-3	900	1,150	780	¥737,000	¥670,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25	—	—	30	
TGK-90-2	900	950	750	¥531,300	¥483,000	18.6	16,000	18.6	1.33	25	—	20	30	ゆがき専用

※ TGK-1: 自動給水装置付。TGK-1B: 自動給水装置付、緊急時燃焼切替装置付。

付属品: TGK-1、1B、3、については、内釜、木フタ、丸型ポット×1、小判型ポット×1、煙突(150φ×1,000)が付きます。

そば釜関連オプション



Sタイプ



Rタイプ



丸型ポット



小判型ポット

- 内釜(ツバ付)
2番釜 Sタイプ
- 内釜(ツバ付)
2番釜 Rタイプ
- 丸型ポット
200φ×300
- 小判型ポット
W80×D130×H300

※ TGK-1B については 2番釜 Rタイプは使用できません。



詳しくは、専用カタログをご覧ください。

※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
	テイルテイングパン/回転釜
	蒸し器
	アクアガスオーブン
	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	
幼保関連	
消毒・保管機器	SUS 304
	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
	SUS 316L
	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

スパゲティーボイラー

COOK

ガス ●角カゴ式



TGSB-A45DH

パイプがない「スマートクリーンタイプ」



新登場!

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	給水	排水	槽容量 L	備考	型式		
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス	LPガス	口径A	口径A				口径A	
TGSB-A45DH	高さ850mm	450	600	850	¥598,400	¥544,000	9.3 (kW)	8,000 (kcal/h)	9.2 (kW)	15 (都市/LP)	15	25	32	一槽式・3カゴ	★TGSB-45DH

付属品

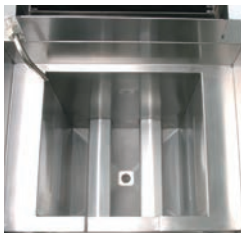
●ゆでカゴW100×D290×H150(mm)×3、パッフル板×1

※反転カゴ式も対応可能です。お問い合わせ下さい。

省エネ、さらに清掃ラクラク

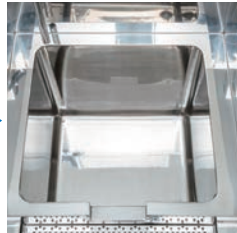
スマートクリーンタイプ

従来タイプ



中間加熱パイプをなくし、手が届きにくい場所がなくなりました。従来タイプにくらべ、簡単・キレイに清掃ができます。

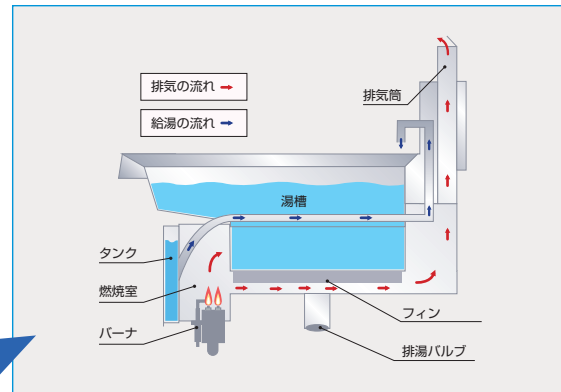
スマートクリーンタイプ



湯温の低下を軽減

燃焼室にタンクを設置し、燃焼部の燃焼熱を利用して水を温めます。これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。

※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置を御利用下さい。



湯槽の下に、新開発のフィンを取り付け底加熱タイプでトップクラスの熱効率を実現。従来機の熱交換パイプより下の湯量を除く事により、従来機と同等以上のランニングコストを実現しました。

卓上型電気スパゲティーボイラー

電気 オートリフトアップ式(冷凍麺専用)



★TCEU-2AL



ゆで麺器・フリザル専用クリーナー



①②剤セット ¥オープン価格

■荷姿:①剤粉末700g ②剤液体6kg
■特徴:酸とアルカリのW洗浄で、ゆで麺器特有の汚れを効果的に除去

※①剤有機酸 ②剤アルカリ
注意:①剤と②剤を混ぜないでください。

★TCEU-2AL ¥541,000
税込¥595,100

■外形寸法:W400×D650×H290
■消費電力:三相200V 4.9kW
■接続口径(給水/排水):15A/20A

※付属品:
ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×2

★TCEU-4AL ¥689,000
税込¥757,900

■外形寸法:W695×D650×H290
■消費電力:三相200V 7.5kW
■接続口径(給水/排水):15A/20A

※付属品:
ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×4

スパゲティーボイラー

COOK

●角カゴ式

●反転カゴ式



farina

farina (ファリーナ)とは、イタリア語で小麦粉の意味

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)	給水 口径 A	排水 口径 A	槽容 量 L	備考	型式
	高さ	間口	奥行			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	kW						
TGSB-A50	850	500	600	¥556,600	¥506,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	38	一槽式・3カゴ	★TGSB-50
TGSB-A90W	850	900	600	¥974,600	¥886,000	18.6	16,000	18.6	15×2	15	32×2	38×2	二槽式・6カゴ	★TGSB-90W
TGSB-A50R	850	500	650	¥632,500	¥575,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	43	一槽式・3カゴ	★TGSB-50R
TGSB-A90WR	850	900	650	¥1,081,300	¥983,000	18.6	16,000	18.6	15×2	15	32×2	43×2	二槽式・6カゴ	★TGSB-90WR

付属品

- TGSB-A50R:ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×3、受けカゴ×1、パッフル板×1
- TGSB-A90WR:ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×6、受けカゴ×2、パッフル板×2
- TGSB-A50:ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×3、パッフル板×1
- TGSB-A90W:ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×6、パッフル板×2

業界トップクラスの省エネを実現!

熱効率70%達成

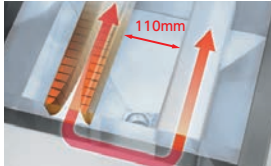
farina

手をかざしても大丈夫

排気温度を従来製品の1/2にまで抑え、手をかざせる状態を実現。安全性と厨房環境の改善が望めます。また、空調費用や作業者の疲労を軽減することができます。

これまでにない熱効率を実現

144ヶ所の銅フィンが、従来の高効率タイプより熱効率を大幅に改善。業界トップクラスの省エネ性を可能にしました。経済性と厨房室温の低減に貢献します。



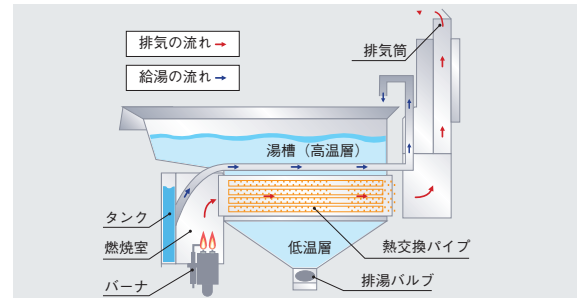
新型 5角形ヒートパイプ
SUS316製カバー/
銅製フィン採用

清掃性に優れた
ステンレス湯槽

湯温の低下を軽減

燃焼室にタンクを設置し、燃焼部排熱を利用して水を温めます。これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。

※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置を御利用下さい。



アイドリング機能でコストを軽減

アイドリング機能を搭載。混雑していない時間帯など、待機時のガス料金を大幅に軽減します。

反転カゴ式だから、サッと受けカゴへ。

ファリーナ独自の反転カゴ式なら、誰にでも簡単に麺を上げることができます。奥行寸法650mmと、現場に対応するサイズ。軽くて扱いやすいので、作業効率アップにつながります。



TGSB-A50R、A90WRタイプ

十割そば製麺機しこしこ

麺押し機「しこしこ」+専用生そば釜+そば練り機「ふみふみ」+エアーコンプレッサーのセット販売

●麺押し機「しこしこ」+専用生そば釜

●そば練り機「ふみふみ」

●エアーコンプレッサー



※そば打技術指導も致します。

★TMK-3

- 外形寸法:W750×D750×H800
- ガス消費量(都市GAS/LPG):18.6kW(16,000kcal/h)/18.6kW(1.33kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):20A
- 給/排水接続口径:20A/25A
- 消費電力:単相100V 70W/70W(50/60Hz)

標準品はSUS仕様となります。



★TMX-5

- 外形寸法:W420×D565×H740
- 処理能力:5kg/回
- 消費電力:単相100V 400W/400W(50/60Hz)



AC221NS(50Hz)

- 外形寸法:W326×D547×H344
- 吹き出し空気量:95L/min
- 最高使用圧力:0.88Mpa
- 消費電力:単相100V 800W(50Hz)
- 騒音:61dB
- ※(60Hz)仕様=AC220NS

※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
- スチームパジャクション
- 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
- テルテンゲン/回転釜
- 蒸し器
- アクアガスオープン
- 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
- バンラック
- 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

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

幼保関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸消毒
- 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