

IHグリドル

IH



★ LIH-TEG-12070-2

- 鉄板厚 30mm 使用により、温度降下が少なく200℃以下の温度で使用可能。
- 微小な温度コントロールにも優れています。

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	グリル寸法		タイプ	プレート厚(mm)
	間口	奥行	高さ					間口	奥行		
★LIH-TEG-7070-1	700	700	850	¥1,603,800	¥1,458,000	3φ200V	4.8×1	682	591	スタンド	30
★LIH-TEG-9070-1	900	700	850	¥1,720,400	¥1,564,000	3φ200V	4.8×1	882	591	スタンド	30
★LIH-TEG-12070-2	1,200	700	850	¥2,854,500	¥2,595,000	3φ200V	4.8×2	1,182	591	スタンド	30
★LIH-TEG-15070-2	1,500	700	850	¥3,051,400	¥2,774,000	3φ200V	4.8×2	1,482	591	スタンド	30
★LIH-TEG-18070-3	1,800	700	850	¥4,369,200	¥3,972,000	3φ200V	4.8×3	1,782	591	スタンド	30

ガスグリドル

ガス



★ TGG-60A



★ TGG-90A



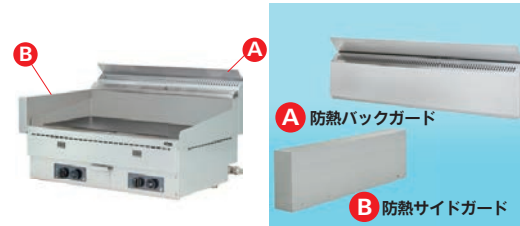
TGG-45N



TGG-60N

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)	グリル寸法		タイプ	プレート厚(mm)	型式	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h) kW		間口	奥行				高さ800mm (卓上タイプ除く)
スタンドタイプ														
★TGG-60A	600	750	850	¥401,500	¥365,000	10.5	9,000	10.5	20	550	500	スタンド	18	★TAP-TG-60
★TGG-90A	900	750	850	¥551,100	¥501,000	22.7	19,500	22.8	20	850	500	スタンド	18	★TAP-TG-90
卓上タイプ														
TGG-45N	450	600	300	¥244,200	¥222,000	8.7	7,500	8.4	20	445	410	卓上	24	-
TGG-60N	600	600	300	¥258,500	¥235,000	12.2	10,500	11.9	20	595	410	卓上	24	-
TGG-90N	900	600	300	¥391,600	¥356,000	17.4	15,000	16.8	25	895	410	卓上	24	-

専用防熱板 グリドル **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-TGG-HB45	450	50	275	¥58,300	¥53,000	TGG-45N用
OP-TGG-HB60	600	50	275	¥60,500	¥55,000	TGG-60N用
OP-TGG-HB90	900	50	275	¥66,000	¥60,000	TGG-90N用
防熱サイドガード						
OP-TGG-HS60(R/L)	50	650	230	¥33,000	¥30,000	TGG-45/60/90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。

ガス赤外線グリドル

ガス



TGGC-90UF

- 蓄熱性の高い厚さ 24mm のグリルプレートを採用。
- 高効率の赤外線バーナで均一に加熱。
- 高感度センサーにより正確な温度コントロール。

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)	電源単相 100V W	グリル寸法		タイプ	プレート厚 mm
	間口	奥行	高さ			都市ガス		LPガス				間口	奥行		
						kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)						
TGGC-60UF	600	600	300	¥411,400	¥374,000	11.3	9,800	11.1	0.80	15	15	595	450	卓上	24
TGGC-90UF	900	600	300	¥679,800	¥618,000	17.0	14,600	16.6	1.19	15	30	895	450	卓上	24

※間口 1200mm タイプも製作致します。

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
- アークアスオープン
- 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

ガスグリドル

ガス 両面タイプ



オーダー対応品



大阪ガス Daigas Group
共同開発品

- 調理時間の短縮**
上下グリドルが両面から食材を加熱するので、従来の約半分の時間で調理が可能。
- クオリティーの高い調理**
当社独自の加熱方式で、調理面の温度が均一です。

- 安全機構**
グリドル温度、異常加熱防止装置付。
上部グリドル落下安全装置付。

TGGC-52A-UP

¥お問合せください

- 外形寸法:W520×D750×H350
- 消費電力:上部部 三相 200V 3.0kW
下部部 単相 100V 0.05kW
- ガス消費量(都市GAS):12.2kW(10,500kcal/h)

電気グリドル

電気 ビルトインタイプ



オーダー対応品



設置例



TEGC-40BI

¥お問合せください

- 外形寸法:W400×D490×H150
- 外消費電力:単相 200V 2.0kW

電気グリドル

電気



TCG-6060EN



TCG-9060EN

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	グリドル寸法		タイプ	プレート厚 (mm)
	間口	奥行	高さ					間口	奥行		
TCG-4560EN	450	600	300	¥226,600	¥206,000	3φ200V	3.0	400	470	卓上	15
TCG-6060EN	600	600	300	¥286,000	¥260,000	3φ200V	6.0	550	470	卓上	15
TCG-7560EN	750	600	300	¥339,900	¥309,000	3φ200V	6.0	700	470	卓上	15
TCG-9060EN	900	600	300	¥414,700	¥377,000	3φ200V	9.0	850	470	卓上	15
TCG-12060EN	1,200	600	300	¥499,400	¥454,000	3φ200V	12.0	1,150	470	卓上	15

電気グリドル専用キャビネット

- TCG-9060EN と専用キャビネット
TG-90CT とのセット例



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	備考	型式
	高さ550mm	間口	奥行				
★TG-60CT	595	530	550	¥71,500	¥65,000	W600用	★TCG-60CT
★TG-90CT	895	530	550	¥80,300	¥73,000	W900用	★TCG-90CT
★TG-120CT	1,195	530	550	¥100,100	¥91,000	W1200用	★TCG-120CT

チャコールグリラー

ガス



★ TGG-80CH ¥645,000
税込¥709,500

- 外形寸法:W800×D750×H850
- ガス消費量(都市GAS/LPG):
18.6kW(16,000kcal/h)/18.1kW(1.3kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):20A
- ロストル寸法:W450×D450
- ※ファイアロック使用(ガス加熱)

★ TAP-CG-80B 高さ800mm



★ TCG-80 ¥544,000
税込¥598,400

- 外形寸法:W800×D750×H850
- ロストル寸法:W450×D450
- ※木炭使用

★ TAP-CG-80C 高さ800mm

グリルプレート

ガス



★ TGG-40P ¥233,000
税込¥256,300

- 外形寸法:W400×D750×H850
- ガス消費量(都市GAS/LPG):
7.0kW(6,000kcal/h)/7.0kW(0.5kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):15A

★ TAP-GP-40 高さ800mm



ハースグリラー

ガス



N-TGH-60 ¥213,000
税込¥234,300

- 外形寸法:W600×D600×H300
- ガス消費量(都市GAS/LPG):
8.7kW(7,500kcal/h)/8.8kW(0.63kg/h)
- 接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ

ガス赤外線グリラー

ガス 下火式プラストタイプ



★ TGI-65UB



★ TGI-85UB



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) W	給水接 続口径 A	排水接 続口径 A	焼き面寸法		バーナ (熱板) 本数	JIA認証
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)						間口	奥行		
★TGI-65UB	650	600	300	¥655,600	¥596,000	12.6	10,800	12.6	0.90	15	1φ100V	45	15	40	450	245	8	○
★TGI-85UB	850	600	300	¥863,500	¥785,000	18.8	16,200	18.8	1.35	15	1φ100V	70	15	40	650	245	12	○

付属品：オーバーフロー用ホース×1、ホースバンド×1

- 熱調理機器
- レンジ・テーブル
 - スチームパジョンオーブン
 - 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
 - テイルテングパン/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

- 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

大阪ガス Daigas Group × 東邦ガス × tanico 3社共同開発製品

日本初、燻煙発生機能付きガス赤外線グリラー

～国内最高水準の高火力で熱板温度800℃以上を実現～

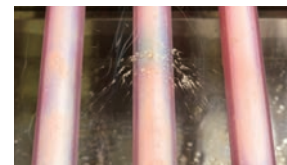
“強火の遠火” 200～300℃の温度帯で均一に加熱ができます。

高火力で高温加熱

高火力のプラスト燃焼バーナを搭載し、熱板温度800℃以上を達成しました。高温の熱板は、油、タレなどを弾き、ススなどの発生を抑え、食材の風味を損なう事ありません。また、炭火と同等の火力を実現でき、鰻料理店などの高火力が求められる業種にも対応できます。



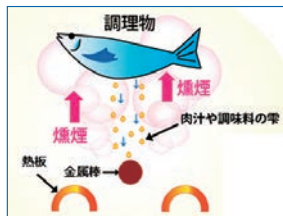
バーナの間隔



高温の熱板が油・タレを弾く

燻煙発生ユニット(オプション)

和食調理などでは、調理物から滴下した肉汁や調味料の雫が熱板表面で加熱されることで発生する燻煙によって、調理物に香ばしさを風味付けすることが望まれる調理があります。これまで、高温で加熱する場合は、熱板が油分を弾き燻煙が発生しないため、別途風味付けを行っていました。本製品では、バーナ近傍に金属棒を搭載し、バーナからの放射熱で燻煙が発生しやすい温度まで金属棒を加熱することで、金属棒に滴下した肉汁や調味料から燻煙を発生させ、調理物に風味付けすることを可能にしました。



燻煙による風味付けのイメージ



燻煙発生機能の搭載

ガス 下火式



TMS-TIG-6



TMS-TIG-1K



TMS-TIG-2K

オプション
耐熱ガラス



L=430 タイプ

L=295 タイプ

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 (都市LP)	耐熱ガラス数	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)			
TMS-TIG-4	510	515	230	¥125,400	¥114,000	7.0	6,000	7.0	0.50	13φ/9.5φ	L295×4	
TMS-TIG-6	710	515	230	¥172,700	¥157,000	10.5	9,000	10.5	0.75	13φ/9.5φ	L295×6	
TMS-TIG-8	910	515	230	¥216,700	¥197,000	14.0	12,000	14.0	1.00	*13φ/9.5φ	L295×8	
★TMS-TIG-8W	1,000	515	230	¥238,700	¥217,000	14.0	12,000	14.0	1.00	*13φ/9.5φ	L295×8	
申売用												
TMS-TIG-1K	620	195	240	¥51,700	¥47,000	2.4	2,000	2.1	0.15	13φ/9.5φ	L430×1	
TMS-TIG-2K	620	290	240	¥77,000	¥70,000	4.8	4,000	4.2	0.30	13φ/9.5φ	L430×2	
TMS-TIG-4K	905	290	240	¥124,300	¥113,000	7.0	6,000	7.0	0.50	13φ/9.5φ	L295×4	

付属品： TMS-TIG シリーズ：焼網、串受口ストル、耐熱ガラス
TMS-TIG-K シリーズ：串受口ストル、耐熱ガラス

※都市ガス13A、12A以外は「15A」となります。

※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。

ガス赤外線グリラー

COOK

ガス 上火式



TIG-90



TIG-90S

上下火式



★TGF-75



★TGF-150



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 (都市/LP)	焼き面寸法		タイプ	備考
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	kW	(kg/h)		間口	奥行		
上火式														
付属品: 汁受(水入)皿、焼網、串受口ストル														
TIG-60	560	415	615	¥143,000	¥130,000	5.5	4,700	5.5	0.40	13φ/9.5φ	325	400	上火式	バーナ3本
TIG-70	690	415	615	¥177,100	¥161,000	9.3	8,000	9.3	0.67	13φ/9.5φ	455	400	上火式	バーナ3本
TIG-90	900	415	615	¥244,200	¥222,000	11.0	9,500	11.0	0.79	15A	615	400	上火式	バーナ6本
TIG-120	1,160	565	615	¥343,200	¥312,000	24.8	21,300	24.8	1.78	20A	875	550	上火式	バーナ8本
TIG-90S	850	415	615	¥199,100	¥181,000	13.2	11,300	13.2	0.95	15A	615	400	上火式	バーナ3本
TIG-120S	1,160	415	615	¥288,200	¥262,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20A	875	400	上火式	バーナ6本
TIG-150S	1,440	415	615	¥344,300	¥313,000	26.4	22,700	26.4	1.90	20A	1,150	400	上火式	バーナ6本
上下火式														
★TGF-75	750	750	1,500	¥378,400	¥344,000	21.2	18,300	21.2	1.52	25A	530	550	上下式	
★TGF-150	1,500	750	1,500	¥608,300	¥553,000	50.7	43,600	50.6	3.63	25A	585x2	550x2	上下式	

付属品: 汁受(水入)皿、焼網、串受口ストル

ガス焼き鳥器

ガス



TYB-10G



TYB-14G

万能焼き物器

ガス

下段は、冷凍おにぎり等の事前加熱用としてお使い下さい。



★TMG-061G



★TMG-081G

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 (都市/LP)	焼き面寸法		JIA認証	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	kW	(kg/h)		間口	奥行		
ガス焼き鳥器														
付属品: 串受バー×2本、串受けアタッチメント(左右各1)、バックガード														
TYB-10G	560	200	200	¥75,900	¥69,000	7.0	6,000	6.3	0.45	9.5φ	460	135	○	
TYB-14G	740	200	200	¥92,400	¥84,000	9.3	8,000	9.1	0.65	9.5φ	640	135	○	
TYB-18G	920	200	200	¥108,900	¥99,000	11.6	10,000	11.2	0.80	13φ/9.5φ	820	135	○	
万能焼き物器(上下火式) (ファイヤーガード高さ: 180mm)														
付属品: 焼網×2、汁受(061Gを除く)、竹串保護カバー														
★TMG-061G	650	550	300	¥403,700	¥367,000	11.0	9,500	10.5	0.75	20A	-	-		
★TMG-081G	850	550	300	¥520,300	¥473,000	17.4	15,000	16.0	1.15	20A	-	-		
★TMG-101G	1,050	550	300	¥525,800	¥478,000	23.3	20,000	22.3	1.60	20A	-	-		

サラマダー

ガス

電気

NEW



TESM-45



TMS-ESM-65



TSM-90



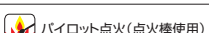
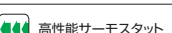
TGSM-70

TSM-90
TGSM-70

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 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	焼き面寸法		
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	kW	(kg/h)				間口	奥行	
電気サラマダー															
TESM-45	450	450	540	¥455,400	¥414,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.0	-	-	
TMS-ESM-65	650	450	550	¥465,300	¥423,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.2	-	-	
TMS-ESM-65F	650	450	550	¥572,000	¥520,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.1	-	-	
★TESM-90	900	375	430	¥548,900	¥499,000	-	-	-	-	-	3φ200V	6.0	-	-	
ガスサラマダー															
TSM-90	900	400	430	¥389,400	¥354,000	10.1	8,700	10.2	0.73	15A	-	-	605	285	
TGSM-70	700	400	500	¥352,000	¥320,000	6.6	5,700	6.7	0.48	15A	-	-	655	300	

付属品: TSM-90: 汁受(水入)、スライド引出、焼網 TGSM-70: 壁面取付用プレート、焼棚、汁受

※ TESM-90: グリッドバー 6段切替 ※ TMS-ESM-65: カムスイッチ 3段切替 ※ TMS-ESM-65F: カムスイッチ 3段切替、カーボンランプ仕様



電気グリラー

電気 上火式



★ TEIG-90

★ TEIG-90 ¥522,000
税込¥574,200

■外形寸法:W860×D415×H615
■消費電力:三相 200V 3.0kW

★ TEIG-120 ¥638,000
税込¥701,800

■外形寸法:W1,120×D415×H615
■消費電力:三相 200V 5.1kW

電気式上下赤外線グリラー

電気

●魚介類の焼き調理に最適!
赤外線ヒーターによる上下同時加熱



★SD-TEIG-90W ¥1,495,000
税込¥1,644,500

■外形寸法:W900×D750×H650
■消費電力:三相 200V 6.4kW
■庫内寸法:W550×D374
※付属品:焼き網4枚
※オプション:専用架台



★SD-TEIG-120W ¥1,788,000
税込¥1,966,800

■外形寸法:W1,200×D750×H650
■消費電力:三相 200V 9.6kW
■庫内寸法:W850×D374
※付属品:焼き網6枚
※オプション:専用架台

電気焼物器

電気 熱量3段切替



3P-221WC



3H-210YC



コレデモカ 15C



3P-212XWC



3P-204KC

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	焼床寸法 (mm) W×D
	間口	奥行	高さ					
万能タイプ卓上型 ※付属品=ゲタバキ鉄灸3ヶ								
3P-210C	720	550	350	¥676,500	¥615,000	3φ200V	10.2	520×270
3P-221WC	1,200	550	380	¥1,138,500	¥1,035,000	3φ200V	21.0	1,000×300
二刀流タイプ卓上型 ※共通付属品=焼網2枚、鉄灸3ヶ								
3H-210YC	720	550	400	¥752,400	¥684,000	3φ200V	10.2	520×270
焼鳥大串1000℃超タイプ卓上型 ※共通付属品=鉄灸2ヶ								
コレデモカ15C	1,200	550	430	¥1,126,400	¥1,024,000	3φ200V	15.0	900×200
焼鳥大串専用タイプ卓上型 ※共通付属品=鉄灸2ヶ								
3P-212XWC	1,060	410	390	¥881,100	¥801,000	3φ200V	12.0	900×150
焼鳥専用タイプ卓上型 ※共通付属品=鉄灸2ヶ								
3P-204KC	610	410	390	¥546,700	¥497,000	3φ200V	4.5	450×110

※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
- 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
- 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

- オーブン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加温
- 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

- 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

お好み焼きテーブル(電気式)

電気 ユニットタイプ、洋卓組み込みタイプ、座卓組み込みタイプ

お好み焼きだけでなく、鉄板焼きにもお使いいただけます。
湯煙の発生が低減でき、足下が広々とした設計なので、
お客様が快適に使用できます。



★TOTE-2K



★TOTE-6KZ



★TOTE-4KY



★TOTE-T ユニット組み込み

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	鉄板寸法(mm) W×D	仕様
	間口	奥行	高さ						
ユニットタイプ		黒皮鉄板			付属品:鉄板枠カバー、本体固定板、掃除用ヘラ、カスポット上下、テーブル固定板				
★TOTE-2K	520	430	170	¥334,400	¥304,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4K	670	430	170	¥347,600	¥316,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6K	870	430	170	¥381,700	¥347,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
★TOTE-8K	1,230	430	170	¥666,600	¥606,000	3φ200V	6.0	1,141×341	8人掛け用
ユニットタイプ		磨き鉄板			付属品:鉄板枠カバー、本体固定板、掃除用ヘラ、カスポット上下、テーブル固定板				
★TOTE-2M	520	430	170	¥342,100	¥311,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4M	670	430	170	¥355,300	¥323,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6M	870	430	170	¥391,600	¥356,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
★TOTE-8M	1,230	430	170	¥711,700	¥647,000	3φ200V	6.0	1,141×341	8人掛け用
洋卓組み込みタイプ		黒皮鉄板							
★TOTE-2KY	900	800	700	¥449,900	¥409,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4KY	1,200	800	700	¥492,800	¥448,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6KY	1,500	800	700	¥551,100	¥501,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
洋卓組み込みタイプ		磨き鉄板							
★TOTE-2MY	900	800	700	¥457,600	¥416,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4MY	1,200	800	700	¥500,500	¥455,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6MY	1,500	800	700	¥559,900	¥509,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
座卓組み込みタイプ		黒皮鉄板							
★TOTE-2KZ	900	800	350	¥458,700	¥417,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4KZ	1,200	800	350	¥481,800	¥438,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6KZ	1,500	800	350	¥547,800	¥498,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
座卓組み込みタイプ		磨き鉄板							
★TOTE-2MZ	900	800	350	¥454,300	¥413,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4MZ	1,200	800	350	¥497,200	¥452,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6MZ	1,500	800	350	¥556,600	¥506,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
たこ焼き器・ユニットタイプ		コントロールBOX別置き			付属品:鉄板カバー、本体固定板、カスポット				
★TOTE-T	280	430	170	¥308,000	¥280,000	3φ200V	1.5	—	18個/回

※黒皮鉄板:酸化皮膜があるタイプ ※磨き鉄板:鉄板の表面研磨(ステンレスの様な仕上げ)タイプ

自動回転たこ焼器

ガス
電気

COOK



★TGRO-48T-42

オプション (別売)



セットホッパー



ダストバット

ガス式 (TGRO シリーズ)



電気式 (TERO シリーズ)

セットホッパー (特殊樹脂加工)
 OP-TERO-32 (32個用) ¥37,840 (税込)
 OP-TERO-48 (48個用) ¥46,420 (税込)
 ダストバット
 OP-TERO-D32 (32個用) ¥18,370 (税込)
 OP-TERO-D48 (48個用) ¥19,580 (税込)
 テフロンコート仕様予備プレート (交換用焼板)
 32個用 ¥63,800 (税込)
 48個用 ¥74,800 (税込)

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 ホース口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	能力
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	kcal/h	LPガス kW	(kg/h)				
テフロンコート仕様(標準コート)													
★TGRO-32T-42	420	600	482	¥801,900	¥729,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-32T-45	420	600	482	¥801,900	¥729,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-48T-42	470	600	482	¥1,084,600	¥986,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
TGRO-48T-45	470	600	482	¥1,084,600	¥986,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
★TERO-32T-42	420	600	482	¥803,000	¥730,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-32T-45	420	600	482	¥803,000	¥730,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-48T-42	470	600	482	¥1,087,900	¥989,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
★TERO-48T-45	470	600	482	¥1,087,900	¥989,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
レゾナコート仕様(耐久性を更にアップした新コート)													
★TGRO-32R-42	420	600	482	¥834,900	¥759,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-32R-45	420	600	482	¥834,900	¥759,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★TGRO-48R-42	470	600	482	¥1,117,600	¥1,016,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
★TGRO-48R-45	470	600	482	¥1,117,600	¥1,016,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
★TERO-32R-42	420	600	482	¥836,000	¥760,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-32R-45	420	600	482	¥836,000	¥760,000	-	-	-	-	-	3φ200V	3.6	32個/回
★TERO-48R-42	470	600	482	¥1,120,900	¥1,019,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
★TERO-48R-45	470	600	482	¥1,120,900	¥1,019,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.5	48個/回
半自動(半自動回転機能に特化したエントリーモデル) ※たこ焼玉径45mmのみ													
★TKE-42N-(50/60)H	500	600	600	¥715,000	¥650,000	-	-	-	-	-	3φ200V	4.0	42個/回

※たこ焼き玉径 42mm と 45mm があります。

回転式炒め機

ガス ChaO ChaO
IH

i-ChaO

ガス式
IH 式



RG-350HG2C



★TIRT-233T

釜温度表示



★TIRT-305

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 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	能力:最大値 kg (人/チャーハン)	スピード コント ロール
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	kcal/h	LPガス kW					
ガス式													
★RG-350HG2	460	600	775	¥570,900	¥519,000	14.0	12,000	14.0	10A	1φ100V	0.07	1.5(6~8)	
RG-350HG2C	460	600	775	¥646,800	¥588,000	14.0	12,000	14.0	10A	1φ100V	0.047	1.5(6~8)	○
IH式 温度調整機構:釜温度表示付													
★TIRT-233T	390	593(+64)	615	¥1,034,000	¥940,000	-	-	-	-	3φ200V	3.4	0.6(2~3)	○
★TIRT-305T	470	703(+61)	698	¥1,116,500	¥1,015,000	-	-	-	-	3φ200V	5.1	1.1(5~6)	○
IH式													
★TIRT-233	390	593(+64)	615	¥935,000	¥850,000	-	-	-	-	3φ200V	3.4	0.6(2~3)	○
★TIRT-305	470	703(+61)	698	¥1,028,500	¥935,000	-	-	-	-	3φ200V	5.1	1.1(5~6)	○

付属品: ★RG-350HG2、RG-350HG2C: 炒め用攪拌羽根 (万能用)
 付属品: ★TIRT-233T、★TIRT-233: 攪拌羽根×1
 付属品: ★TIRT-305T、★TIRT-305: 攪拌羽根×3
 オプション: ★RG-350HG2、RG-350HG2C: 炒め用攪拌羽根 (焼きそば用)、炒め用攪拌羽根 (万能セット)
 ※IH式: 4メニュー各3ステップの調理手順登録可能

※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
 - スチームパジョンオーブン
 - 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
 - テイルテイングパン/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアカスオープン
 - 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
 - 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