

作業機器

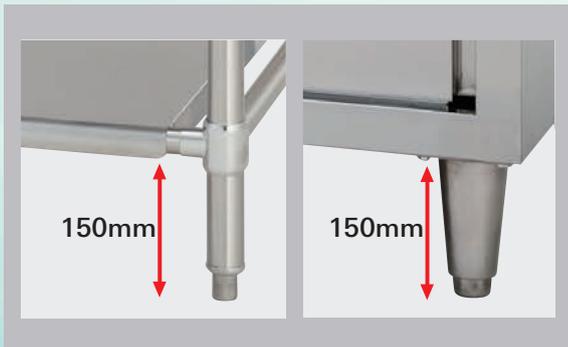
TREシリーズ(SUS430)
TAシリーズ(SUS304)

作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
ハンラック
日本そば
エレファントシェルフ

高さ850mm板金製品の特長

機器下部の清掃性アップ

機器下方高さを150mm確保し、清掃性を向上しました。



※奥行450mmカウンタータイプは除く

取り外しスノコで清掃性アップ

従来の固定式から取り外し可能なスノコを採用。清掃性を高め清潔な環境を保つことが可能です。



折り取っ手でらくらく清掃

扉と取っ手が一体化する事で耐久性が向上。またゴミや汚れに対し清掃しやすい構造になっています。



戸当たりパッキンの劣化を解消

剥がれて異物混入の危険がある従来の戸当たりパッキンを廃止、専用樹脂部品を採用しました。



耐食性に優れ、寿命の向上とメンテナンスの簡素化を実現

ステンレス鋼とは、13%以上のクロムを含んだ鋼のことで、大別してSUS430系（18%Cr）とSUS304系（18%Cr+8%Ni）があります。SUS304ステンレスは、SUS430ステンレスよりさらに耐食性を向上させるために、Ni（ニッケル）を8%添加した高級ステンレスです。

○：腐食なし
×：腐食発生

各種食品に対する耐食性試験結果、25℃ 150h

食品	鋼種	SUS304	SUS430
しょうゆ		×	×
ソース		○	×
トマトケチャップ		○	○
マヨネーズ		×	×
野菜ジュース		○	○
食酢（酸度4.2%）		○	○
食酢+1%NaCl		○	×

SUS304とSUS430の特性比較

◎：より優れている ○：優れている

鋼種	特性	耐食性	耐久性	清潔性	メンテナンス性	強度	耐熱性	靱性
SUS304		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
SUS430		○	○	○	○	○	○	○

TRE430 シリーズ

plus J SUS 430

シンク



- ① ステンレスはSUS430を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ シンプルなR加工
- ④ 使いやすい高さ850mm仕様
- ⑤ クロムメッキオーバーフロー

調理台



- ① シンプルなR加工
- ② 使いやすい高さ850mm仕様
- ③ 甲板厚1.2mm採用
- ④ 外装ステン厚0.8mm採用
- ⑤ 折り取手

TXA430 シリーズ

plus J SUS 430

シンク



- ① ステンレスはSUS430を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ シンプルなR加工
- ④ 高さ800mm仕様
- ⑤ クロムメッキオーバーフロー

調理台



- ① シンプルなR加工
- ② 高さ800mm仕様
- ③ 甲板厚1.2mm採用
- ④ 外装ステン厚0.8mm採用
- ⑤ 折り取手

TA304 シリーズ

JFEA SUS 304 26

シンク



- ① ステンレスはSUS304を使用
- ② 取り外し式スノコ
- ③ 清掃性が向上した大Rデザイン
- ④ 使いやすいグローバルサイズ
- ⑤ ステンレス小判型オーバーフロー
- ⑥ 清掃性を向上させた高脚

調理台



- ① 清掃性が向上した大Rデザイン
- ② 使いやすいグローバルサイズ
- ③ 甲板厚1.5mm採用
- ④ 外装ステン厚1mm採用
- ⑤ ステンレス製取手
- ⑥ 清掃性を向上させた高脚

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

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