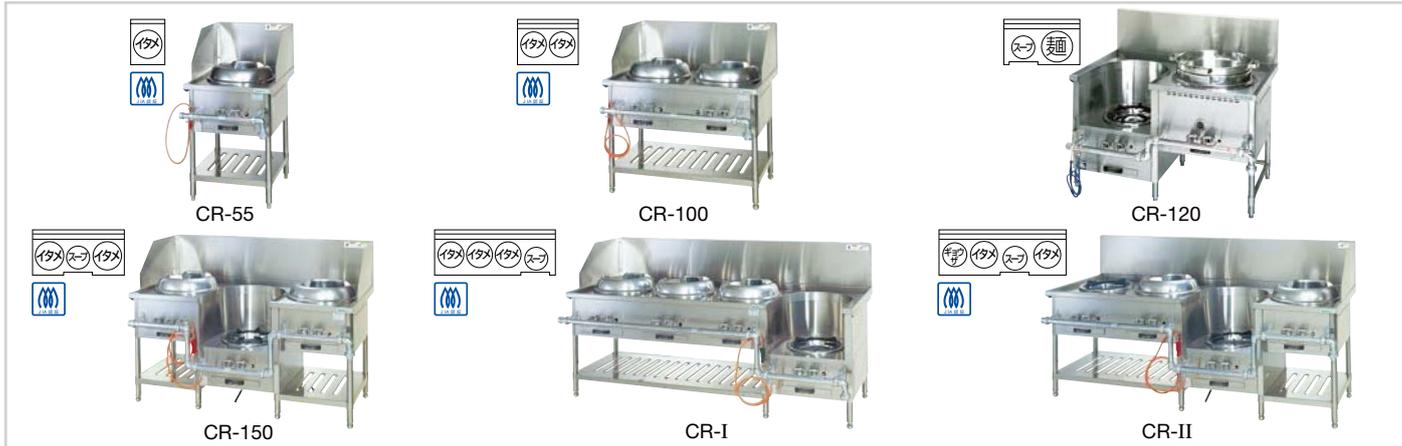


中華レンジ CR型

CHINESE RANGE



中華料理の決め手となる、ハイカロリーバーナーを搭載した中華レンジです。

- 中華ステンレスマンジュウにはSUS430 2.0mmを採用しています。
- 内部には耐火材を入れて高温を保持し、ハードな使用にすぐれた耐久性を発揮します。

項目	型式	*CR-55	*CR-100	CR-120	*CR-150	CR-160	*CR-I	*CR-II	*CR-IIID	
寸法 (mm)	間口	550	1,000	1,200	1,500	1,600	2,000		2,100	
	奥行							750		
高さ	標準							750		
	オプション							750		
バーナー数 (mm)	種別	—		φ200×1		—		φ200×1		
	イタメ用	φ200×1	φ200×2	—	φ200×1		φ200×3		φ200×1	
	スープ用	—	—	φ180×1		—		φ180×1		
釜リング数 (内径mm)	種別	—		φ420×1	φ340×1	φ420×1	—		φ200×1	
	イタメ用	φ300×1	φ300×2	—	φ300×1		φ300×3		φ300×1	
点火方式	標準	点火棒						点火棒		
	オプション	—						—		
接続	都市ガス	※2 25A						※2 25A		
	LPG	25A						25A		
排水	標準	40A						40A		
	オプション	—						—		
ガス消費量 kW	都市ガス(kcal/h)	23.3(20,000)	46.5(40,000)	37.2(32,000)	60.5(52,000)	60.5(52,000)	83.7(72,000)	79.1(68,000)	79.1(68,000)	
	LPG(kg/h)	22.3(1.6)	44.7(3.2)	34.9(2.5)	57.2(4.1)	57.2(4.1)	79.6(5.7)	75.4(5.4)	75.4(5.4)	
重量 (kg)	標準	44.5	78.5	94.5	134	137	153	150	163	
	オプション	—		ゆで麺用ステンレスナベ		—		ゆで麺用ステンレスナベ		
付属品	標準	—		ゆで麺用ステンレスナベ		—		ゆで麺用ステンレスナベ		
価格		¥173,000	¥238,000	¥274,000	¥324,000	¥420,000	¥386,000	¥386,000	¥480,000	

※印の機種は受注生産品です。※2 CR-150、CR-160、CR-I、CR-II、CR-IIID型の都市ガス(13A、12A)以外のガス接続は32Aとなります。●バックガード寸法はH300×D60mmです。  
●\*印の機種は(財)日本ガス機器検査協会 検査合格品です。●サイド水ハネ防止板は全てオプションとなります。

ゆで麺器 RM型 SK型 RT型

NOODLE BOILER



沸騰した湯が吐出パイプから集中的に噴出。すばやく麺をゆであげる省エネタイプです。

- 麺を入れると同時に熱湯が内部まで通るので均一にゆであがり、ゆで時間や燃費を節約します。
- 噴出した熱湯は対流するので、熱交換が早く、沸騰は止まりません。
- 作業中に出るスケールは、熱湯の循環経路からはずれた温度の低い内釜底部に沈殿し、湯の汚れもおさえられます。

※塩分濃度の高い液体で器具を使用すると、槽のサビ・腐食の原因となります。使用した場合は清掃を丁寧に行ってください。

項目	型式	卓上型			スタンド型			
		中華・そば・うどん・生パグティ用	乾パグティ用	—	中華・そば・うどん用		うどん用	
		RM-1	RM-2	RM-3	SK-1	RT-4C	RT-6A	RT-1N
寸法 (mm)	間口	φ440			650	450		450
	奥行	—			750	470	600	600
高さ	標準	470			800			800
	オプション	—			—			—
力ゴ数	標準	4	5	3	6	4	6	1
	オプション	—			—			—
点火方式	標準	点火棒			点火棒			点火棒
	オプション	—			—			—
接続	都市ガス	φ13			25A		φ13	
	LPG	φ9.5			25A		φ9.5	
給排水	給水	—			15A		—	
	排水	—			—		—	
ガス消費量 kW	都市ガス(kcal/h)	9.4(8,000)			17.5(15,000)		12.8(10,000)	
	LPG(kg/h)	9.4(0.67)			17.5(1.25)		14.0(1.00)	
重量 (kg)	標準	20			90	42	48	48
	オプション	—			—			—
調理能力 (生ラーメン130g)		120食/時	150食/時	60食/時	180食/時	120食/時	180食/時	180食/時
価格		¥179,400	¥188,500	¥188,500	¥543,400	¥236,600	¥279,500	¥288,600

●冷凍麺対応機器は別途ご相談ください。●調理能力はゆで上がり時間2分、1時間当たり30回転の計算です。

# 中華ゆで麺器

TCU型 TU型 TGUS型

NOODLE BOILER



**強力バーナーの採用で  
麺の投入による  
湯温低下をおさえ、  
迅速に調理します。**  
●銅への給湯が可能な余熱タンク  
(銅壺)付きのタイプも  
ございます。

項目	型式	卓上型			スタンド型			スタンド型 二槽式	
		*TCU-4445X	TU-1N	TU-1ND	*TU-2N	*TGUS-60	*TGUS-90W	*TGUS-90AW	
寸法 (mm)	間口	440	650			600	900		
	奥行	450	750			600	600	750	
	高さ	400	750			800	800		
火力	ゴ数	4	6		7	6	4×2	6×2	
	方式	圧電点火	点火棒		圧電点火	圧電点火	圧電点火		
接続	都市ガス/LPG	φ13/φ9.5	25A		20A	15A	15A×2		
	給排水	—	20A			15A	15A		
ガス消費量 kW	都市ガス(kcal/h)	12.6(10,800)	23.3(20,000)	23.3(20,000)	22.1(19,000)	13.9(12,000)	18.6(16,000)	27.9(24,000)	
	LPG(kg/h)	10.9(0.78)	22.3(1.60)	23.2(1.66)	21.6(1.55)	13.9(1.00)	18.6(1.33)	27.9(2.00)	
重量 (kg)		30.0	48.5	75.0	90.0	60.0	105.0	120.0	
備考	角型・立消え 安全装置付	—	余熱タンク無	余熱タンク付	余熱タンク付 立消え安全装置付	角型・立消え 安全装置付	角型・立消え 安全装置付	立消え 安全装置付	
	調理能力(生ラーメン120g)	48食/時	72食/時			74食/時	96食/時	144食/時	
価格		¥145,000	¥220,000	¥318,000	¥410,000	¥448,000	¥782,000	¥853,000	

●調理能力は1カゴ当たりゆで上がり時間5～6分を目安として換算しています。  
●\*印の機種は(財)日本ガス機器検査協会 検査合格品です。

# そば釜 TKG型

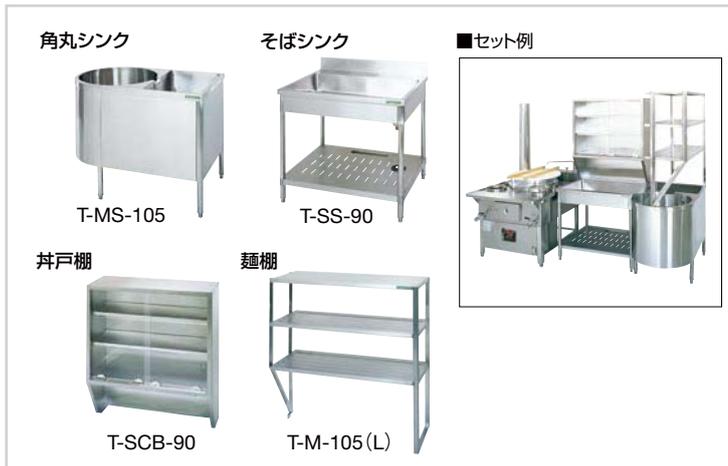
NOODLE BOILER

**強力火力の対流沸騰で理想的にめんが走ります。**  
●天板の四方に設けた排水溝により、天板冷却水の流出を防ぎます。  
●ツバ付き釜で、吹きこぼれた湯が炉に流入するのを防ぎます。  
●内外装にはSUS304を使用しています。



項目	型式	TKG-1	TKG-3	TKG-1B
寸法 (mm)	間口	900		
	奥行	1,150		
	高さ	780		
火力	方式	点火棒		
電源・消費電力	都市ガス/LPG	25A	20A	
	給排水	15A	—	15A
ガス消費量 kW	都市ガス(kcal/h)	29.1 (25,000)		
	LPG(kg/h)	29.0 (2.08)		
重量 (kg)		115	110	140
備考		水栓付	—	プロアーバーナ搭載
価格		¥608,000	¥546,000	¥748,000

# 日本そば関連機器 T-MS型 T-SS型 T-SCB型 T-M型



●そばゆでの作業効率を高めます。

品名	型式	寸法(mm)		重量 (kg)	価格
		間口×奥行	高さ		
角丸シンク	T-MS-105	1,050×630	800	37.5	¥209,000
	T-MS-115	1,150×660	800	40.5	¥211,000
そばシンク	T-SS-60	600×730	800	20.0	¥93,000
	T-SS-75	750×730	800	22.5	¥102,000
	T-SS-90	900×730	800	25.5	¥110,000
丼戸棚	T-SCB-60	600×350	1,000	32.0	¥118,000
	T-SCB-75	750×350	1,000	37.0	¥122,000
	T-SCB-90	900×350	1,000	42.0	¥128,000
麺棚	T-M-105(R・L)	1,050×400	1,050	20.5	¥61,000
	T-M-115(R・L)	1,150×400	1,050	21.5	¥72,000

加熱調理機器