



スパゲティボイラー **TG型**

NOODLE BOILER



70%の熱効率で、ランニングコストを大幅に削減します。

- TG-SBR型はゆでカゴが反転し受けカゴに麺を移せる反転カゴ式で、麺を上げる際に力を使わず扱いが容易です。
- 燃烧室にタンクを設置し、燃烧部廃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(0.6ℓ/分)が可能です。
- ヒートパイプの間隔が広いので、槽内の清掃も容易におこなえます。

項目	型式	反転カゴ式		角カゴ式	
		1槽式	2槽式	1槽式	2槽式
		TG-SBR-1	TG-SBR-2	TG-SBK-1	TG-SBK-2
寸法	間口	500	900	500	900
(mm)	奥行	650		600	
	高さ	800		800	
カゴ数		3	3×2	3	3×2
点火方式		圧電点火		圧電点火	
接続	給水	15A		15A	
	排水	32A	32A×2	32A	32A×2
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	9.34(8,000)	18.6(16,000)	9.34(8,000)	18.6(16,000)
	LPG(kg/h)	9.21(0.66)	18.5(1.33)	9.21(0.66)	18.5(1.33)
安全装置		立消え安全装置(熱電対方式)、過熱防止装置(バイメタル方式)		立消え安全装置(熱電対方式)、過熱防止装置(バイメタル方式)	
重量	(kg)	75	140	55	110
付属品		ゆでカゴ×3、受けカゴ×1、中底×1	ゆでカゴ×6、受けカゴ×2、中底×2	ゆでカゴ×3、中底×1	ゆでカゴ×6、中底×2
調理能力		54食/時	108食/時	54食/時	108食/時
価格		¥512,000	¥861,000	¥449,000	¥771,000

●調理能力は乾麺でゆで上がり10分を目安に換算しています。

冷凍麺解凍機【スチーマー】

QF-57M型



最短20秒の急速解凍だから、冷凍前のα化したおいしさがそのままみげられます。

- 従来機の半分の早さで解凍すると同時にランニングコスト(電気料金+水道料金)は約35%の削減となり、さらに省エネ性がアップしました。
- 冷凍麺はもちろん、真空パック品や野菜の解凍・加熱もできます。
- トレーを設置する本体部分に内蔵されたマグネットの磁力により、トレーのセッティングがスムーズに行え蒸気漏れもほとんどありません。
- 作業終了後は、麺カスの溜まりやすい庫内底部を高温蒸気で自動洗浄します。

項目	型式	QF-57M
本体寸法(mm)	間口	340
	奥行	555
	高さ	490
トレー寸法(mm)	間口	42
	奥行	173
	高さ	113
解凍トレー数		2(独立制御)
電源・消費電力		三相200V・6.2kW
接続	給水※	φ8シンプレックスチューブ
	排水	φ33排水ホース
タイマー(sec)		0~99
重量(kg)		41.5
価格		¥580,000

※()内寸法は、トレー取手までを含む奥行を示します。 ※別途軟水器が必要となります。(98ページ掲載)

卓上餃子グリラー **N-TCZ型**

GYOZA GRILLER



- プレートには餃子返ししやすい特殊スロープをつけています。
- プレートが2連式のタイプは、独立機構のプレートで調理量に応じて経済的に使えます。

項目	型式	N-TCZ-4545G	N-TCZ-6045G	N-TCZ-4560G	N-TCZ-6060G	2連式
						N-TCZ-6060GW
寸法(mm)	間口	450	600	450	600	600
	奥行	450		600		600
	高さ	260		260		260
プレート数		1				2
点火方式		圧電点火				圧電点火
ガス接続口	都市ガス	φ13				φ13
	LPG	φ9.5				φ9.5
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	3.8(3,300)	4.8(4,100)	7.0(6,000)	9.3(8,000)	9.4(8,000)
	LPG(kg/h)	3.8(0.28)	4.8(0.34)	7.0(0.50)	9.3(0.67)	9.4(0.66)
重量(kg)		25	30	31	39	41
調理能力		24個/回	30個/回	48個/回	60個/回	24+24個/回
価格		¥69,000	¥89,000	¥81,000	¥105,000	¥125,000