

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

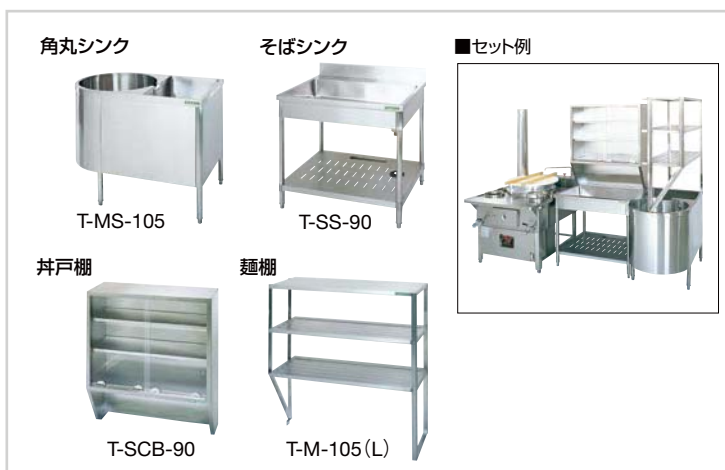
強力火力の対流沸騰で理想的にめんが走ります。

- 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