

▼フライ釜 HF2

高効率低放射

省エネ! 快適厨房! 地球温暖化ガス削減!

高効率仕様:特殊断熱構造と集熱性能の高い内釜を装備した省エネ設計です。
低放射:外釜の温度が低いので火傷の心配が無く、室温も上昇させにくいので快適な作業環境になります。もちろん火災予防にも効果を発揮する安全設計です。
自動温度調節装置:50℃~240℃までの温度設定が出来ますので、揚げ物、フライはもちろん汁物、煮物も適切な温度で調理出来ます。
ハイリミット:天ぶら火災を防ぐ為、万一油が危険温度まで到達した場合には、自動的にバーナーを消火します。
立消安全装置:万一炎が立消しても生ガスをストップ!
自動点火装置:ボタン1つで安全かつ簡単に点火が行えます。



備考(用途)

煮物・汁物・炒め物・フライ、天ぶら等、揚げ物調理全般に安全に対応できます。

型式	満水量 ℓ	ガス消費量 kW (C.G. (kcal/h))
HF2-110	110	30.2 (26,000)
HF2-140	140	34.9 (30,000)
HF2-180	180	46.5 (40,000)

※価格はお問い合わせください。

▼ガス回転釜 GDK

ドライ 立消

ガス式ドライケトル

▶厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」対応
 ▶手前軸傾動で、床上60cm以上の位置で排水!
 ▶釜の傾動は電動です



ストレーナー装着してお湯だけ排水。

60cm以上

型式	水量 ℓ	価格 内釜:ステンレス
GDK-23	36	価格は お問い合わせ ください。
GDK-26	55	
GDK-28	80	
GDK-30	110	
GDK-32	140	

※()内は税抜き価格です。

※仕様寸法は承認図をご確認ください。

▼ガス回転釜 GHSD1

ガス式ドライシステムユニット ▶ウェット厨房のドライ化改修に最適!!

ドライ

立消



- ▶専用排水受皿で、床面をぬらしません。
- ▶排水が飛び散りにくいフロントドローバルブ!
- ▶火力調整機能付き。(オプション)
- ▶掃除しやすい残菜受けバケット!

型式	寸法 間口×奥行×高さ	給水、給湯口 A	水入量 ℓ	ガス接続口 A	ガス消費量 kW (LPG(Kg/h), C.G.(kcal/h))	価格 内釜: 鋳鉄、アルミ	価格 内釜: ステンレス
GHSD1-23	1208×1426×1665	20	36	20	23.3 (1.67, 20,000)	価格は お問い合わせ ください。	
GHSD1-26	1312×1503×1665	20	55	20	23.3 (1.67, 20,000)		
GHSD1-28	1334×1543×1665	20	80	20	37.2 (2.67, 32,000)		
GHSD1-30	1408×1573×1665	20	110	20	37.2 (2.67, 32,000)		
GHSD1-32	1424×1643×1730	20	140	20	50.0 (3.58, 43,000)		
GHSD1-35	1522×1663×1800	20	190	20	50.0 (3.58, 43,000)		

※ステンレス内釜はお問い合わせください。

※()内は税抜き価格です。

▼ブラットパン NBR

■間口を取らない省スペース型!

立消

温調

過熱



- 「煮込む」設定温度を保つので、じっくり煮込むシチューなどに最適です。
- 「焼く」ソテーなど均一加熱によりムラなく焼き上げます。
- 「炒める」野菜炒めから焼きそばまで、ムラなく仕上がります。
- 「茹でる」温度と火力の調節で効率良く調理できます。
- 大量調理もこれ1台で、効率良く調理を行えます。

型式	寸法mm 間口×奥行×高(蓋開時)	水入量 ℓ	電源	電気消費量 kW	給水接続 A	ガス接続口 A	ガス消費量 kW (C.G. (kcal/h))	価格
NBRG810	800×1040×900(1700)	80	100V	0.2	20	15	20.0 (17,200)	価格は お問い合わせ ください。
NBRG820	1000×1040×900(1700)	100	100V	0.2	20	15	24.0 (20,000)	
NBRE810	800×1040×900(1700)	80	200V	15	20	—	電気式	
NBRE820	1000×1040×900(1700)	100	200V	19	20	—	電気式	

※()内は税抜き価格です。

▼低放射ブラットパン HNBR



~業界初の低放射型ブラットパン!~

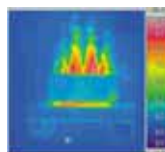
■間口を取らない省スペース型!



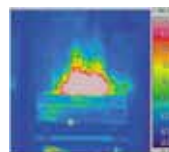
機器周囲温度を上昇させにくい構造で、さらに燃焼排気は機器上部後ろの排気筒により集中排気されます。

サーモビューアの機器表面温度比較

▶ 低放射型



▶ 従来型



型式	容量 ℓ	平鍋寸法mm 幅×奥行×深さ	外形寸法mm 幅×奥行×高(蓋開時)	最高調理 温度(℃)	ガス消費量 kW		消費電力 kW	電源 V	鍋傾斜	価格
					天然	LPG				
HNBR80	80	730×615×195	800×1040×900(1700)	300	24	20	0.2	AC100	ハンドル	価格は お問い合わせ ください。
HNBR100	100	925×615×195	1000×1040×900(1700)	300	27	24	0.2	AC100	ハンドル	

※()内は税抜き価格です。

※品質向上の為、予告なく仕様・価格の変更を行うことがあります。