

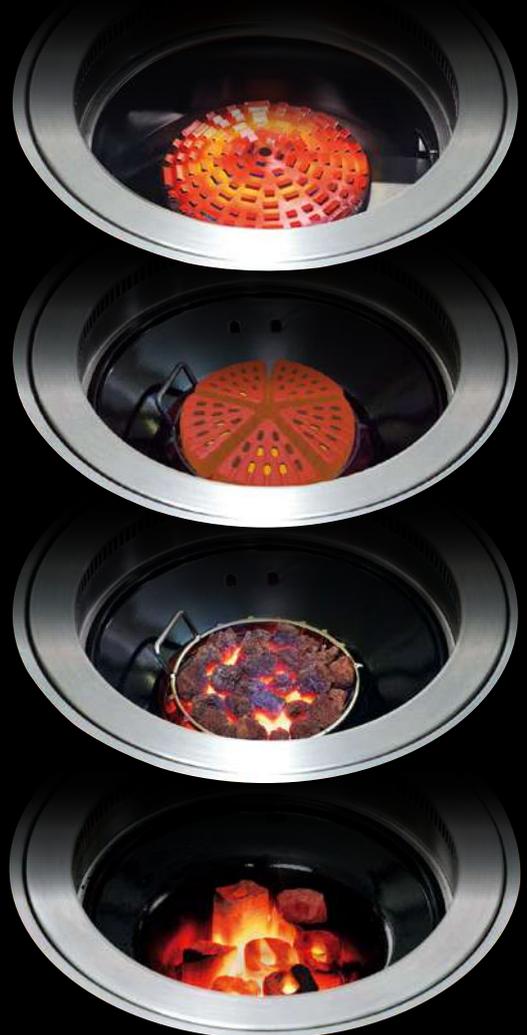


SMOKELESS BBQ ROASTER CATALOGUE
無煙ロースターカタログ

JOYTEC ver.20

ダクト式無煙ロースター
ノンダクト式無煙ロースター
炭箱
ロストルクリーナー
卓上コンロ
テーブルコンロ
上引きフード
消煙・消臭装置
デザート&ドリンク機器

Duct Type Roaster
Non-ducted Type Smokeless Roaster
Charcoal Ignitor
Grate Cleaner
Table-Top Roaster
Table Roaster
Ceiling Hood
Clean Air
Dessert & Drink Machine



※製品の仕様・価格等につきましては、予告なく変更することがあります。ご購入前に必ずご確認ください。
※掲載の価格は製品本体の価格です。消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

信頼と実績のロースターブランド

JOYREC

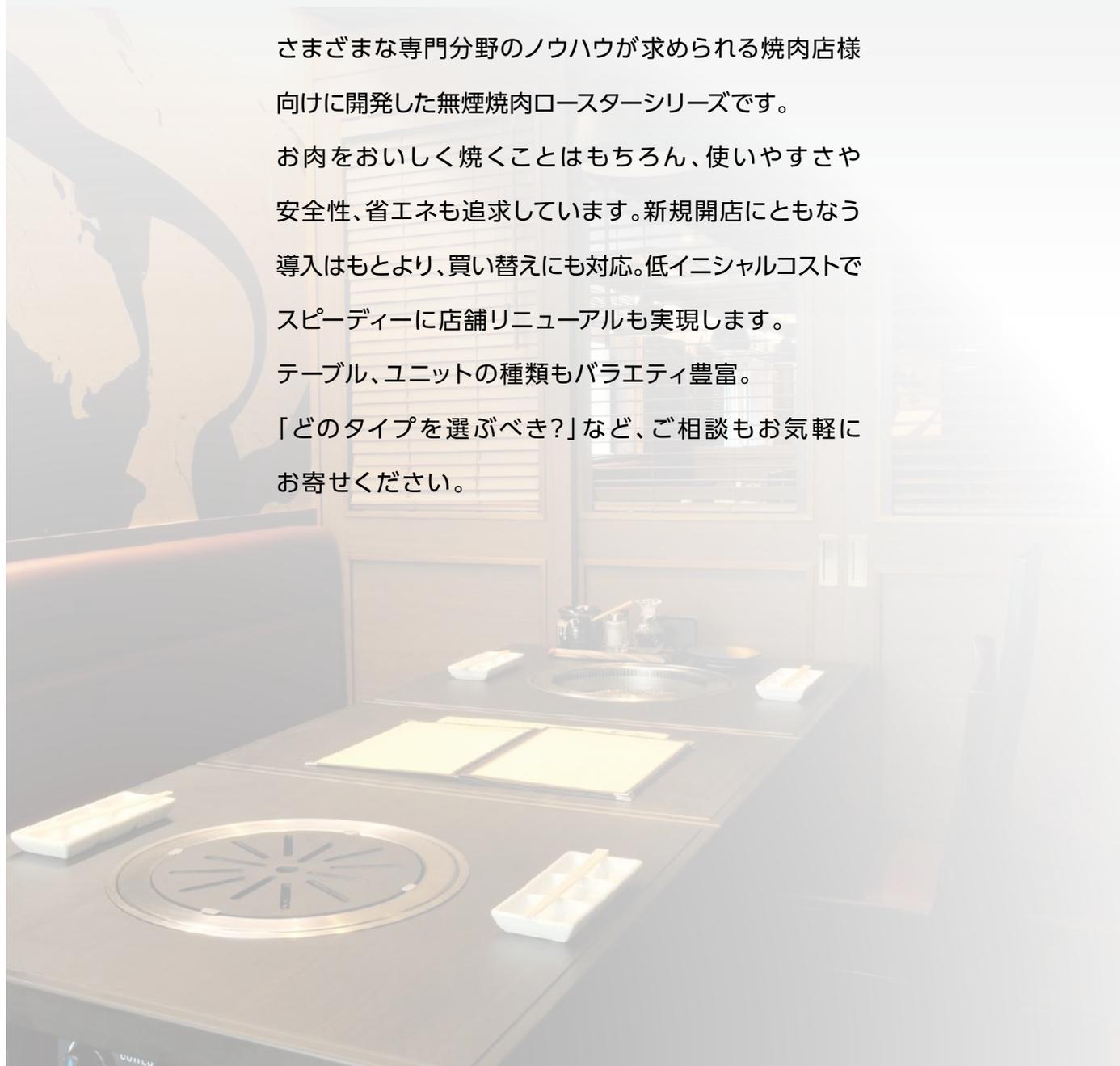
多彩な品揃えで繁盛店づくりをお手伝いします。

さまざまな専門分野のノウハウが求められる焼肉店様向けに開発した無煙焼肉ロースターシリーズです。

お肉をおいしく焼くことはもちろん、使いやすさや安全性、省エネも追求しています。新規開店にともなう導入はもとより、買い替えにも対応。低インシャルコストでスピーディーに店舗リニューアルも実現します。

テーブル、ユニットの種類もバラエティ豊富。

「どのタイプを選ぶべき？」など、ご相談もお気軽にお寄せください。



Q.ロースターの種類と選び方を教えて

A. どんな肉を、どのように焼きたいのかを明確に

当社では、ガス式を主体に様々なタイプのロースターを揃えています。ご相談の際は、メニュー構成を教えてください。肉をどのように焼くのか(炭焼き?ガス式?等)というイメージと、具体的な予算を決めてください。

ロースターを選ぶ際には、設置する店舗の制約を配慮しなければなりません。(ダクト工事が難しい物件ならノンダクト式を導入するなど。)また大切なのは「どんなお肉を提供し、どのような焼き上げにしたいのか」です。アミ焼きかロストルかといった点でも焼き上げは異なります。他にも、炭を使いたい、形状は丸型がいい等、好みを付け加えていけば、お店にあったロースターが見えてくると思います。ちなみに、いま当社では、焼肉だけでなく鍋料理にも対応できる多機能のロースターをおすすめしています。

排煙環境もチェック

一方、ロースターを導入するということは、ダクトを配管するかどうかに関わってきます。最近のご相談で一番多いのが「臭いの問題」です。

オープン後に、周囲から苦情が出るケースがあります。排煙できる場所なのか周囲の環境を把握するとともに、排気口の向きや、臭いを軽減するフィルターをつけるかどうかなど、考えておくことも必要です。

A reliable, proven roaster brand

A vast range of products to help grow your restaurant business.

A smokeless yakiniku roaster series developed for yakiniku restaurants requiring expert knowledge in many different fields. Easy-to-use, safe, and energy-saving roasters that grill meat to perfection. Perfect for launching a new restaurant, or for replacing your old roasters. Can also be used to quickly reform your restaurant without heavily affecting your budget. Choose from a wide variety of tables and units. Feel free to ask us any questions you may have and talk about which roaster will meet your needs.

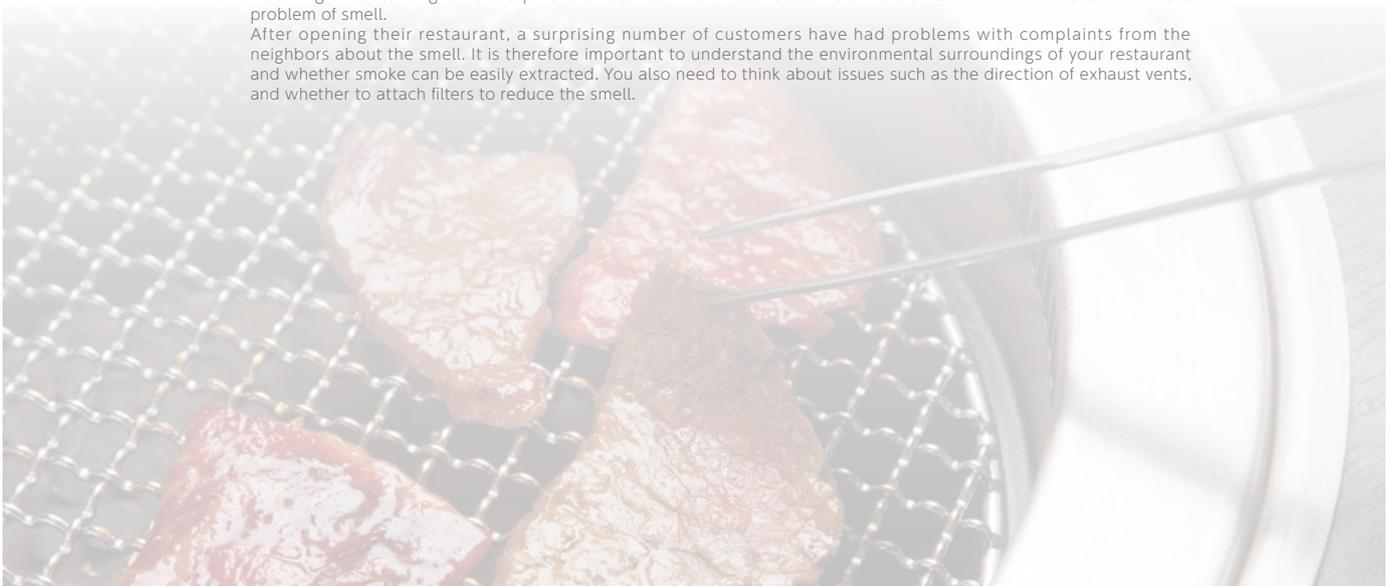
What kinds of roasters are available, and how do I select the right one?

A. A. Know what kind of meat you are offering and how you will grill it. We offer a wide range of mainly gas-based roasters. If you have a question, let us know your menu, how you want to grill the meat (such as charcoal grilled or grilled on a griddle), and a rough budget. Each restaurant has its own limitations, which will affect your selection of roaster. If ducts cannot easily be installed in your restaurant, we can provide non-duct roasters. If your building does not allow the use of gas, we can provide electric roasters. Another important factor is what kind of meat you will offer and how you want it grilled. Meat grilled on a net cooks differently to meat grilled on a grate. Also, you need to ask yourself, do you want to use charcoal? Do you prefer a round type grill? Once you understand your preferences, you'll soon find the roaster that suits your needs the most. Incidentally, we definitely recommend getting a roaster that has many other functions in addition to grilling meat, such as hot pot cooking.

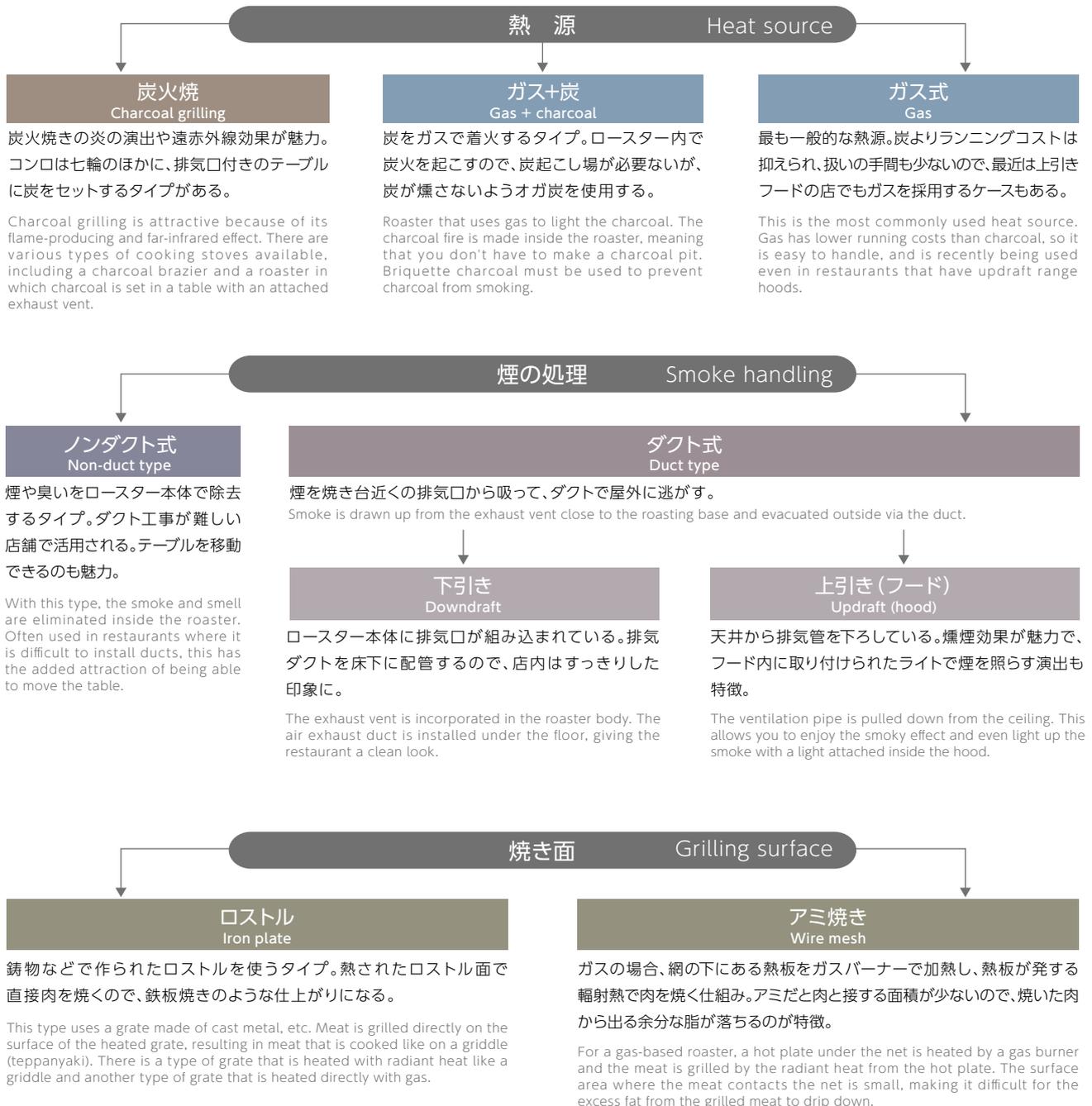
Also check your smoke extraction environment

Installing a roaster might also require the installation of ducts. Customers want to talk to us about the most is the problem of smell.

After opening their restaurant, a surprising number of customers have had problems with complaints from the neighbors about the smell. It is therefore important to understand the environmental surroundings of your restaurant and whether smoke can be easily extracted. You also need to think about issues such as the direction of exhaust vents, and whether to attach filters to reduce the smell.



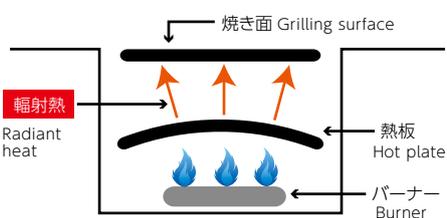
ロースターの主なタイプ Main Types of Roasters



熱板 Hot plate

一般的な金属製の熱板の他、セラミックや溶岩タイプなど、様々な材質・形状がある。それぞれに、ガスバーナーから受けた熱の伝導性や遠赤外線効果などの特徴を持つ。

Various materials and shapes are available, from regular metal hot plates to ceramic and lava types. Each has its own characteristic, such as conductivity of the heat from the gas burner and far-infrared effect.



■ **卓上コンロ**
 テーブル一体型ではない、卓上ガスコンロのロースター。昔ながらの四角いロストル焼きのほか、アミ焼きタイプのコンロもあり、最近では屋外用に用いたり、コンロをテーブルに置いて、上引きのフードで煙を排気する使い方も見られる。

■ **兼用タイプ**
 丸型のロースターでは、アミ焼き、ロストル両方に対応でき、しゃぶしゃぶなどの鍋物と焼肉を兼用できるタイプもある。

Table-top cooking stove
 This is a table-top gas cooking-stove roaster rather than a table-integrated roaster. There are various types of cooking stove available, including traditional square-grate cooking stoves, net-type cooking stoves and, in a recent innovation, we've even seen them being used outside and also placed on the table top with an updraft range hood to extract the smoke.

Dual-use type
 These are round-type roasters on which both net and grates can be used, making them ideal for both grilling and hot pot cooking such as shabu-shabu.

ロースターの種類と選び方

Types of available roasters and selection method

CONTENTS

ロースター Roaster	■ テーブル一体型 Table-integrated type		9~20	
	■ 卓上コンロ Table-top cooking stove		25	
熱源 Heat source	■ ガス式(13A・LP) Gas based (13A/LP)	放熱板(〇〇-M) Metal plate (XX-M)		10・14~16・18・20
	最も一般的なタイプ。 コストも抑えられ、手間も少ない。 This is the most common type. They are economical and easy to use and maintain.	溶岩(〇〇-B) Lava (XX-B)		10・14・15
		セラミック(〇〇-S) Ceramic (XX-S)		10・14・15
	■ 炭火式(ガス着火式)(〇〇-C) Charcoal-fire type (gas-ignition) (XX-C)			10・14・15・18・20
	炭をガスで着火する。炭の火起こし場が不要。 Uses gas to light the coals. Charcoal pit not required.			
	■ 炭火式(CHU) Charcoal-fire type (CHU)			16
炭火の炎の演出や遠赤効果で人気。 Popular for its flame-producing and far-infrared effect.				
	+ 炭箱 Charcoal ignitor		22	
煙の処理 Smoke Treatment	■ ダクト式 Duct type	下引き(ダクト式ロースター) Downdraft (duct-type roaster)		9~18
		上引きフード Updraft range hood		26・27
		+ 消煙・消臭装置 Smoke extinguisher and deodorizer		28~30
	■ ノンダクト式 Non-duct type			20
ダクト工事が難しい店舗向け。キャスター付でテーブル移動ができる。 For restaurants where it is difficult to install ducts. With casters that allow you to move the table.				
焼き面 Grilling surface	■ 焼き網 Grilling net		21	
	■ ロストル Iron plate		21	

ダクト式無煙ロースター DUCT TYPE ROASTER

床下に排気ダクトを接続して煙を吸いだし、一般的なタイプの無煙ロースターです。



ダクト式ロースターは、ロースターと屋外に設置した排気ファンとダクト管を接続して、焼肉の燃焼時に出る煙を排気ファンの吸引力で屋内から屋外へ排出します。

排気ルートは定期的なメンテナンスをする事で、安定した排煙効果が得られます。

デザインや演出、使い勝手、コスト等に合わせて豊富な商品バリエーションから、お店に合わせた一品をお選びいただけます。

A regular smokeless roaster with an air exhaust duct connected under the floor to extract the smoke.

A duct-type roaster is connected to an air exhaust fan installed on the outside wall by using a duct pipe. Through its suction power, this fan eliminates the smoke emitted from the meat grilling process to the outside. Stable smoke extraction can be achieved by ensuring that the extraction route is regularly maintained.

We have an extensive selection of products, so choose the roaster that's best for your restaurant based on factors such as design, grilling effects, ease-of-use, and cost.

ノンダクト式無煙ロースター NON DUCT TYPE ROASTER

ダクト工事ができない店舗やパーティー会場に！
キャスター付きで移動も可能！



ノンダクトロースターは、発生する煙をロースター内部の電気集塵機を通してさせる事により煙を消し、またフィルターを通してさせる事で臭いを軽減させます。

排気の為のダクト設備は必要ありません。キャスター付でテーブルのレイアウト、移動が可能です。

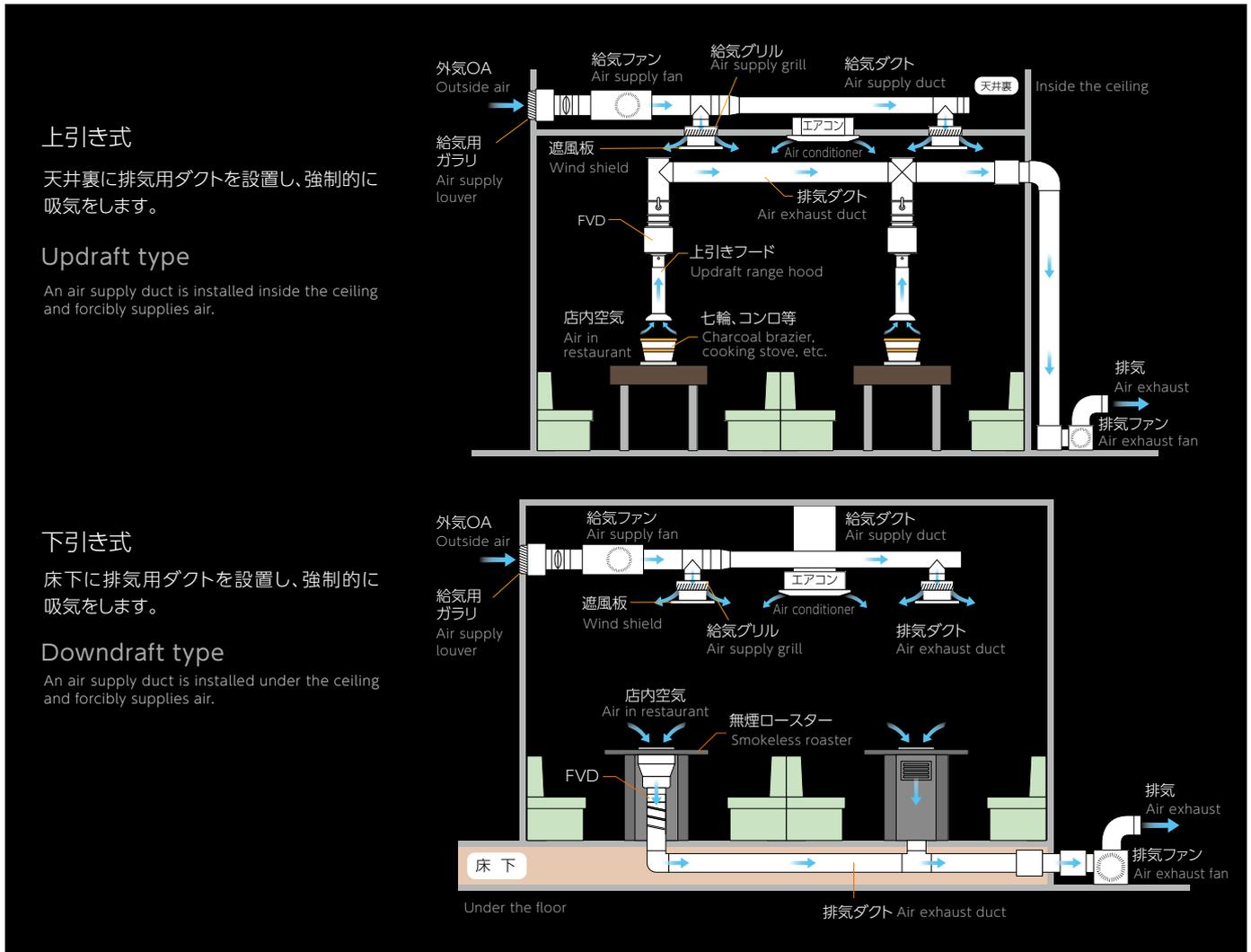
Ideal for restaurants where it is difficult to install ducts, and for party venues.

The casters allow you to move the roaster.

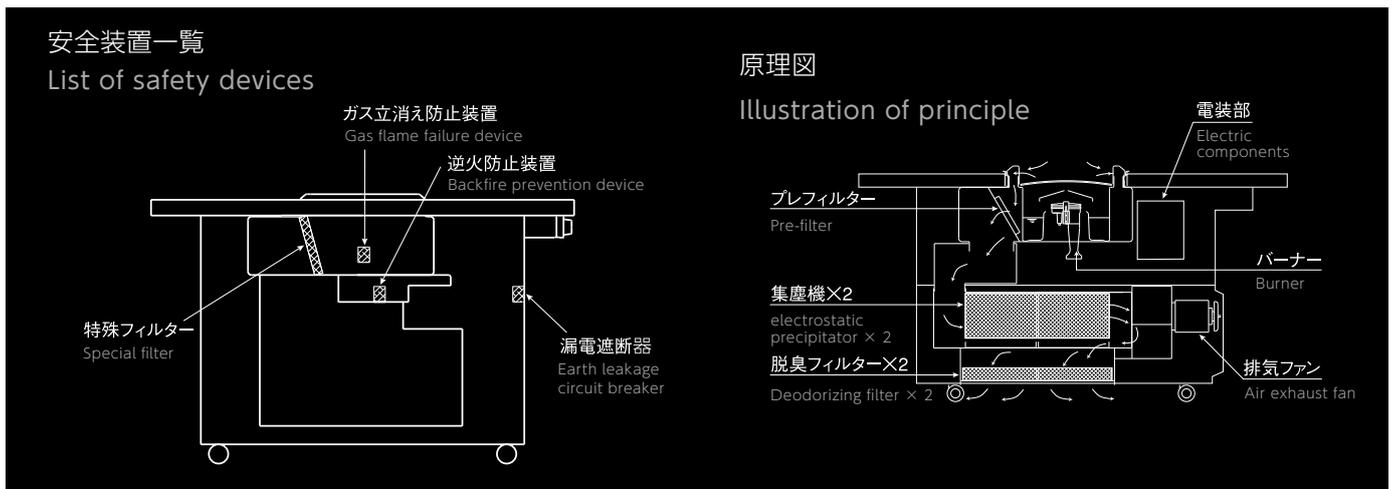
A non-duct roaster eliminates smoke by passing it through an electrostatic precipitator inside the roaster body, and reduces odors by using a filter.

Duct installation is not required for smoke ventilation, so there is no need to worry about duct fires. Comes with casters, allowing you to move the tables and freely design the layout of your restaurant.

換気方式 Ventilation system



ノンダクト式 Non-Duct Type



定期的なお手入れを行ってください。

Be sure to clean the unit regularly.

「機器の能力低下の防止」及び「火災防止」の為、以下を定期的に行ってください。

Regularly carry out the following to prevent reduction of product performance and for fireproofing:

- ①取扱説明書に従って、機器のお手入れを行ってください。
- ②機器の使用中は、適宜水槽の水を補充してください。
- ③安全装置の点検を行ってください。
- ④ダクトの点検・お手入れを行ってください。

- ① Be sure to clean the unit regularly, referring to the instruction manual.
- ② Add water to the water tank as required when in use.
- ③ Inspect the safety equipment.
- ④ Inspect and clean the duct.

タッチパネル式モデル
Touch panel modelコック式モデル
Gas cock model

JWP-□ P9

- フラットトップリング
- 点火モード選択
- 火力ワンタッチ切替
- 水槽ステンレス製
(オプション:水槽セラミックコート)
- 水槽一括脱着方式
- 油煙除去フィルター
ステンレス製
- 立ち消え安全装置
- ダクト遮断装置 (FVD)
- 過熱防止装置
- 漏電遮断器

水槽&バーナー一括脱着式

JX-□ P13

- フラットトップリング
- 水槽ステンレス製
(オプション:水槽セラミックコート)
- 水槽一括脱着方式
- 油煙除去フィルター
ステンレス製
- 立ち消え安全装置
- ダクト遮断装置 (FVD)
- 過熱防止装置
- 漏電遮断器

「JX」の低価格タイプ

JL-□ P15

- フラットトップリング
- 水槽ステンレス製
(オプション:水槽セラミックコート)
- 水槽一括脱着方式
- 油煙除去フィルター
ステンレス製
- ※立ち消え安全装置ナシ
- ダクト遮断装置 (FVD)
- 過熱検知ブザー

JGA□□ P17

- フラットトップリング
- 水槽ステンレス製
(オプション:水槽セラミックコート)
- 水槽単体脱着方式
(スタッキング可能)
- 油煙除去フィルター
ステンレス製
- 立ち消え安全装置
- ダクト遮断装置 (FVD)
- 過熱防止装置

水槽単体脱着式

その他

WM P16

角型ロストルタイプ
Square model

CHU P16

炭壺タイプ
Charcoal pot model

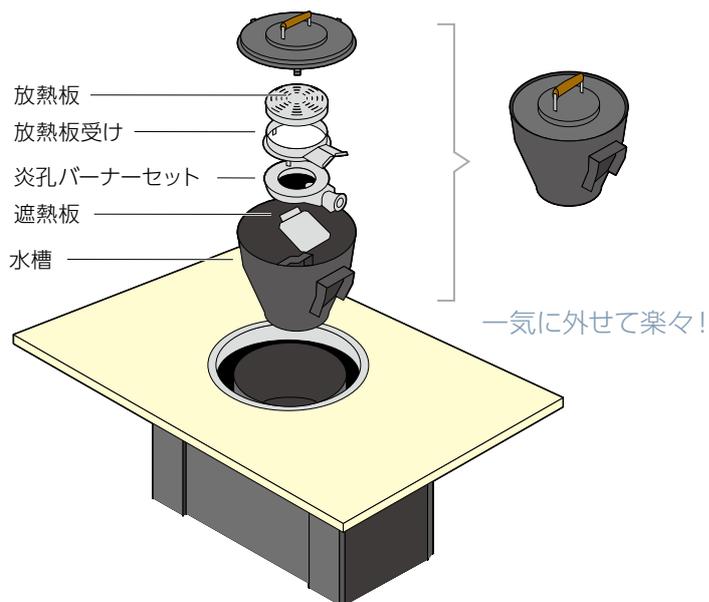
NJGA P20

ノンダクト式ロースター
NON-DUCT TYPE ROASTER

水槽&バーナー

一括脱着

JWP / JX / JL はバーナーごと外せます



トップリング (標準)

フラット

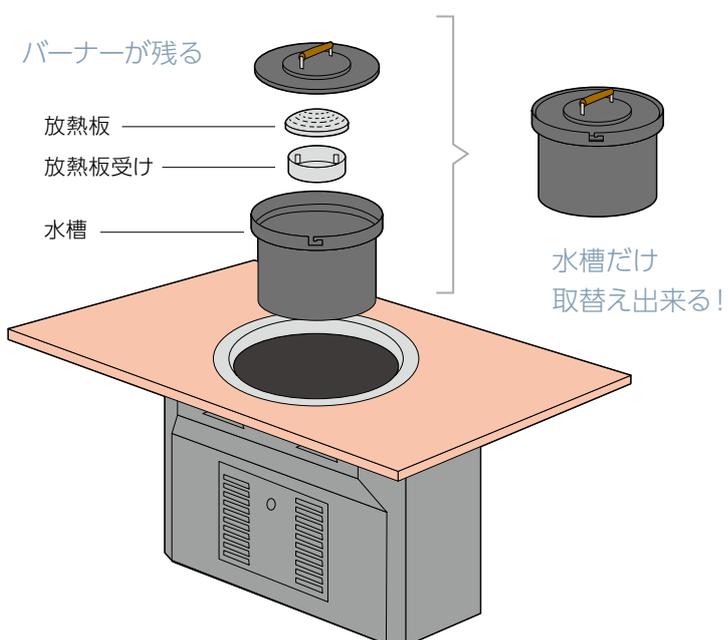
JWP. JX. JL. JGA用
(ステンレス製)



水槽

単体脱着

JGA はバーナーが残ります



トップリング (特注)

山型 (トップリングK)

JWP. JX. JL. JGA用
(真鍮製)



JWPシリーズ JWP Series



デザイン性が高くスタイリッシュ！
操作しやすい多機能が備わった最上位機種！

Well designed and stylish. Flagship multifunction model that is easy to use.



TJ-10130K

外観／フラットトップリング
Appearance / Flat top ring

M/S/B

C



操作／タッチパネル式

- ・点火モード選択
- ・火力ワンタッチ切替
- ・洋卓／W1200×D800×H700mm（操作パネル天板吊り下げ）

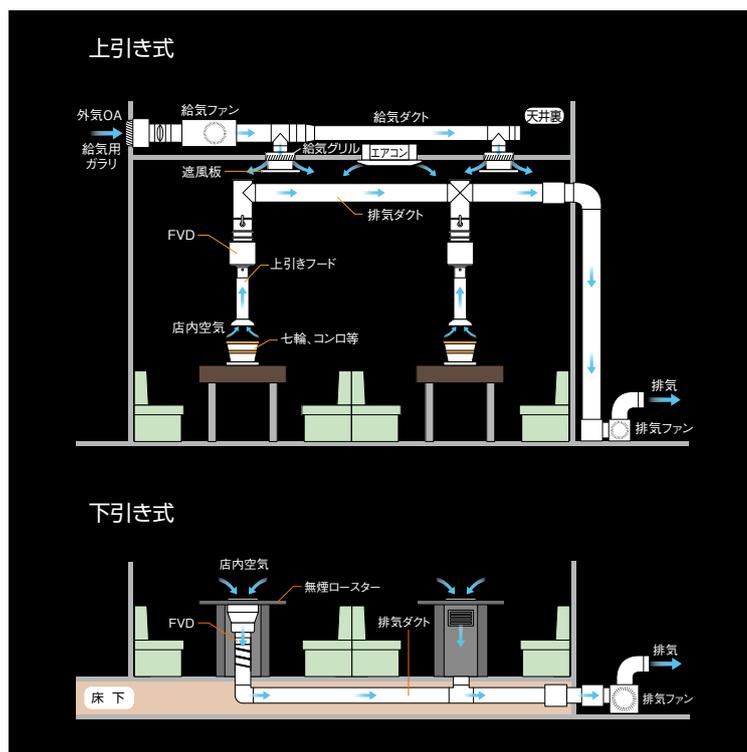
※サイズやカラーにつきましてもご相談下さい。
※座卓タイプもございます。

Operation / Touch panel

- ・ Ignition mode selection
- ・ One-touch switching of heat strength

Western-style table
W1,200 × D800 × H700mm
(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.



立ち消え安全装置搭載!!

安全のセーフティ機構

おいしく焼く事を基本に設計しております。ロースター火災事故等の予防として、安心してご使用していただく為の、安全装置を装備しています。特に油除去フィルターは、85%以上の油を除去。またロースター内の水槽は、安全性を高める為、水量が多く入ります。

日常のメンテナンスが簡単

ロースター上部開口部から水槽、バーナー、油除去フィルター等が簡単に脱着でき、内部の点検清掃ができます。

Equipped with a new flame failure device.

Safety mechanisms

This product is designed to grill meat to perfection. It is fitted with safety devices to prevent the roaster from catching fire or other similar accident, so that you can use it with total confidence. The oil filter in particular removes at least 85% of the oil. The water tank inside the roaster contains a large amount of water to improve the level of safety.

Easy daily maintenance

The water tank, burner, oil filter, and other parts can be easily removed from the opening in the top of the roaster so that the inside can be inspected and cleaned easily.

JWP-M ガス式放熱板タイプ

放熱板を使用し、放熱板を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。



放熱板タイプ



ガス式

- Radiator plate type
- Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥276,000

- 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- 必要排気量/280m³/h
- 必要給気量/280m³/h
- ガス消費量/都市ガス:3.49kW(3,000kcal/h)
LPガス:3.49kW(0.25kg/h)
- 消費電力/17W(AC100V)
- 冷房負荷/3.81kW
- 器具静圧/160Pa

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications

- Water tank volume / 1,500 cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 m³/h
- Required air supply rate / 280 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25 kg/h)
- Power consumption / 17W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160 Pa

JWP-S ガス式セラミック炭タイプ

発熱体に特殊セラミックを使用し、そのセラミック炭を熱する事により発生する熱で焼き上げます。



セラミックタイプ



ガス式

- Ceramic type
- Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥295,000

- 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- 必要排気量/280m³/h
- 必要給気量/280m³/h
- ガス消費量/都市ガス:3.49kW(3,000kcal/h)
LPガス:3.49kW(0.25kg/h)
- 消費電力/17W(AC100V)
- 冷房負荷/3.81kW
- 器具静圧/160Pa

Gas / Ceramic type

This type uses a special ceramic charcoal as the heating element and grills the meat using the heat from the ceramic charcoal.

Specifications

- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 m³/h
- Required air supply rate / 280 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 17W (100 V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JWP-B ガス式溶岩炭タイプ

天然の溶岩を使用し、溶岩を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。



溶岩炭タイプ



ガス式

- Lava-charcoal type
- Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥288,000

- 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- 必要排気量/280m³/h
- 必要給気量/280m³/h
- ガス消費量/都市ガス:3.49kW(3,000kcal/h)
LPガス:3.49kW(0.25kg/h)
- 消費電力/17W(AC100V)
- 冷房負荷/3.81kW
- 器具静圧/160Pa

Gas / Lava type

This type uses natural lava and grills the meat using the radiant heat from the lava.

Specifications

- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 m³/h
- Required air supply rate / 280 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 17W (100 V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JWP-C 炭火式ガス着火タイプ ガス自動消火タイマー付

炭にガス火で着火し、炭火で焼き上げます。
炭から発生する豊富な遠赤外線でおいしく焼き上げます。



炭タイプ



ガス着火

- Charcoal type
- Gas-lit

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥288,000

- 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- 必要排気量/300m³/h
- 必要給気量/300m³/h
- ガス消費量/都市ガス:3.84kW(3,300kcal/h)
LPガス:3.84kW(0.27kg/h)
- 消費電力/25W(AC100V)
- 冷房負荷/4.12kW
- 器具静圧/180Pa

Gas-ignition / charcoal-fire type

Gas Automatic Fire Extinguishing Timer

Uses charcoal as the heating element. The abundant far-infrared rays generated by the heated charcoal ensure the meat is grilled to perfection.

Specifications

- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 300 m³/h
- Required air supply rate / 300 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.84kW (3,300kcal/h) LP gas: 3.84kW (0.27kg/h)
- Power consumption / 25W (100 V AC)
- Cooling load / 4.12kW
- Instrument static pressure / 180Pa

JWPシリーズ JWP Series

品質と安全へのこだわりが生んだ、
最新の無煙ロースター

The latest smokeless roaster designed with the best quality and safety

無煙ロースター最新機能

New functions of smokeless roasters



TJ-10153K



天板吊り下げタイプ
The Top Plate Hanging Type



天板上面タイプ
Top Plate Top Type

操作/タッチパネル式

洋卓/W1,200×D800×H700mm
(操作パネル天板吊り下げ)

※サイズやカラーにつきましてもご相談下さい。
※座卓タイプもございます。

Operation / Touch panel

Western-style table
W1,200 × D800 × H700mm
(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.



JWP-C用

点火モード選択

通常モードは、**点火**を1秒間の長押し。

天板上面操作の場合、うっかり**点火**の上にお皿を置いても火が付かないように、

「1秒間に2回押し」で点火されます。

Ignition Mode Selection

In normal mode, press Ignite for one second.

For a roaster where the operation panel is integrated into the table top, press Ignite twice within the space of a second. This is to prevent from accidentally turning on the heat by setting a plate on top of the button.



設定時間になると自動消火

- タイマー時間 8分、10分、12分、14分、16分
- Timer time 8min - 10min - 12min - 14min - 16min

※タイマー機能を無効にする事もできます。

※The timer function can also be turned off.

ガス自動消火タイマー (JWP-Cタイプのみ)

炭起こしの際、送風は止めずに、ガス火のみをタイマーで自動消化することが出来ます。
省エネ、過熱防止につながり、とても便利です。

Gas Automatic Fire Extinguishing Timer

When lighting the charcoal, the gas fire can be turned off automatically by a timer without stopping the ventilation.

This is very useful for saving energy and preventing overheating.

火力ワンタッチ切替 Thermal Power One-touch Switching



強火 Over high heat



中火 Medium heat



弱火 Low heat



安全装置「安全」&「安心」自動で消火!

消し忘れ防止タイマー

ついうっかりの火の消し忘れを防止する安心タイマー。着火してから無操作の状態が設定時間が過ぎるとお知らせ音が鳴り、ガスの供給をストップします。

高温感知センサー (※オプション)

排気部の異常な高温を感知すると警告音が鳴り、ガスの供給をストップします。

その他の安全装置

- 立ち消え安全装置
- 過熱防止装置
- 油煙除去フィルター
- ダクト遮断装置 (FVD)
- 漏電遮断器
- 内部: ステンレスメッシュ製
外枠: ステンレス製

Safe and Secure

Forgetting to turn off the anti-timer

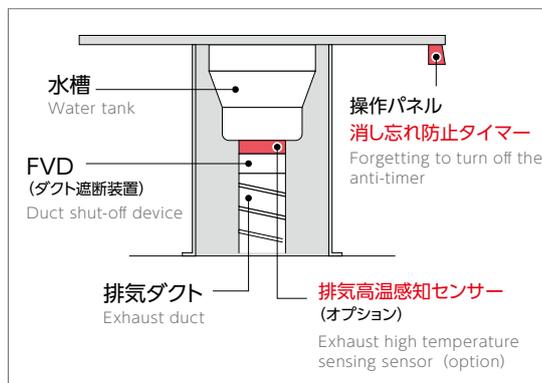
Automatic heat-cut-off safety timer. When the set time elapses after the fire is lit with no intervening operation, an alarm sound and the gas supply is stopped.

High temperature detection sensor (option)

If an abnormally high temperature is detected in the air exhaust part, a warning sound and the gas supply is stopped.

Other Safety device

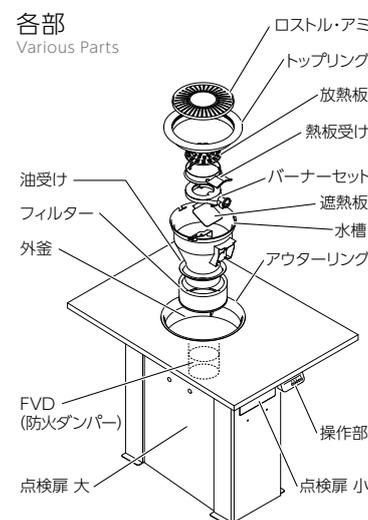
- It goes out the safety device
- Duct shut-off device
- Desuperheater
- Earth leakage circuit breaker
- Oily Smoke-removing Filter
- Made of Stainless Steel mesh
- Stainless Steel



油煙除去フィルター
Oily Smoke-removing Filter

お手入れ

各部にステンレスを採用しているので腐蝕しにくく簡単に分解できます。



Care Stainless steel is used for all parts, making them corrosion-resistant and easy to disassemble.

オプション Option

セラミックコート仕上

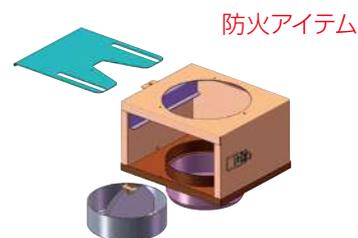
従来品に比べ、お手入れが簡単で汚れも目立ちにくい。非常に硬質で、耐熱温度はテフロンコートの2倍!!

Ceramic-Coated Finish

Compared to conventional products, this roaster is easy to clean and hides stains well. The surface is extremely hard and can withstand twice the temperature of Teflon coating.



水槽 + 放熱板受
コート価格 (税別) ¥12,000



防火アイテム
ダンパー Damper
コート価格 (税別) ¥12,000

JXシリーズ JX Series

JWPタイプの機能はそのままに、
シンプルなコック操作タイプ

A simple gas cock-operated type with all the functions of the JWP model.



コック操作

洋卓／W1,200×D800×H700mm
(操作パネル天板吊り下げ)

※サイズやカラーにつきましてもご相談下さい。
※座卓タイプもございます。

Gas cock operation

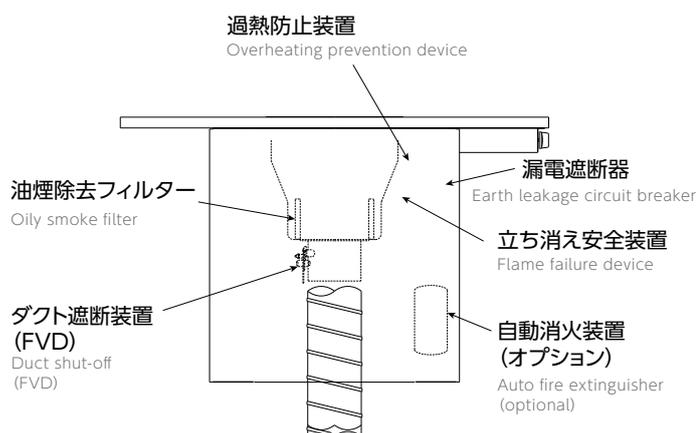
Western-style table
W1,200 × D800 × H700mm
(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.

立ち消え安全装置搭載!! Includes a new flame failure device.

安全装置一覧 (JXシリーズ)

List of safety devices (JX Series)

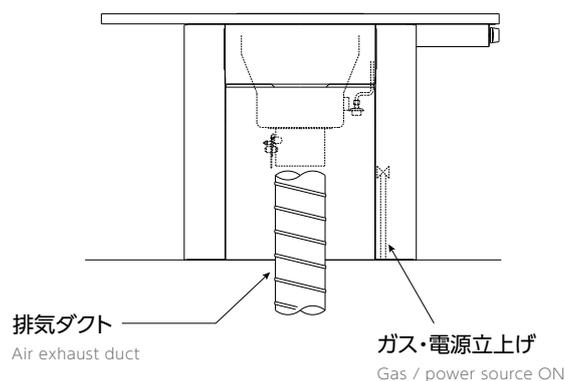


ダクト接続参考図 (JXシリーズ)

Duct connection reference diagram (JX Series)

埋設ダクト

Underfloor duct



JX-M

ガス式放熱板タイプ

放熱板を使用し、放熱板を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。



放熱板
タイプ



ガス式

- ・ Radiator plate type
- ・ Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) **¥258,000**

- ・ 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- ・ 必要排気量/280m³/h
- ・ 必要給気量/280m³/h
- ・ ガス消費量/都市ガス:3.49kW(3,000kcal/h)
LPガス:3.49kW(0.25kg/h)
- ・ 消費電力/17W(AC100V)
- ・ 冷房負荷/3.81kW
- ・ 器具静圧/160Pa

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications

- ・ Water tank volume / 1,500 cc (Max.1,900cc)
- ・ Required air exhaust rate / 280 m³/h
- ・ Required air supply rate / 280 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25 kg/h)
- ・ Power consumption / 17W (100V AC)
- ・ Cooling load / 3.81kW
- ・ Instrument static pressure / 160 Pa

JX-S

ガス式セラミック炭タイプ

発熱体に特殊セラミックを使用し、そのセラミック炭を熱する事により発生する熱で焼き上げます。



セラミック
タイプ



ガス式

- ・ Ceramic type
- ・ Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) **¥275,000**

- ・ 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- ・ 必要排気量/280m³/h
- ・ 必要給気量/280m³/h
- ・ ガス消費量/都市ガス:3.49kW(3,000kcal/h)
LPガス:3.49kW(0.25kg/h)
- ・ 消費電力/17W(AC100V)
- ・ 冷房負荷/3.81kW
- ・ 器具静圧/160Pa

Gas / Ceramic type

This type uses a special ceramic charcoal as the heating element and grills the meat using the heat from the ceramic charcoal.

Specifications

- ・ Water tank volume / 1,500 cc (Max.1,900cc)
- ・ Required air exhaust rate / 280 m³/h
- ・ Required air supply rate / 280 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25 kg/h)
- ・ Power consumption / 17W (100V AC)
- ・ Cooling load / 3.81kW
- ・ Instrument static pressure / 160 Pa

JX-B

ガス式溶岩炭タイプ

天然の溶岩を使用し、溶岩を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。



溶岩炭
タイプ



ガス式

- ・ Lava-charcoal type
- ・ Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) **¥268,000**

- ・ 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- ・ 必要排気量/280m³/h
- ・ 必要給気量/280m³/h
- ・ ガス消費量/都市ガス:3.49kW(3,000kcal/h)
LPガス:3.49kW(0.25kg/h)
- ・ 消費電力/17W(AC100V)
- ・ 冷房負荷/3.81kW
- ・ 器具静圧/160Pa

Gas / Lava type

This type uses natural lava and grills the meat using the radiant heat from the lava.

Specifications

- ・ Water tank volume / 1,500 cc (Max.1,900cc)
- ・ Required air exhaust rate / 280 m³/h
- ・ Required air supply rate / 280 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25 kg/h)
- ・ Power consumption / 17W (100V AC)
- ・ Cooling load / 3.81kW
- ・ Instrument static pressure / 160 Pa

JX-C

炭火式ガス着火タイプ

発熱体に炭を使用します。炭から発生する豊富な遠赤外線でおおいしく焼き上がります。



炭
タイプ



ガス着火

- ・ Charcoal type
- ・ Gas-lit

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) **¥268,000**

- ・ 水槽水量/1500cc(最大1900cc)
- ・ 必要排気量/300m³/h
- ・ 必要給気量/300m³/h
- ・ ガス消費量/都市ガス:3.84kW(3,300kcal/h)
LPガス:3.84kW(0.27kg/h)
- ・ 消費電力/25W(AC100V)
- ・ 冷房負荷/4.12kW
- ・ 器具静圧/180Pa

Gas-ignition / charcoal-fire type

Uses charcoal as the heating element. The abundant far-infrared rays generated by the heated charcoal ensure the meat is grilled to perfection.

Specifications

- ・ Water tank volume / 1,500 cc (Max.1,900cc)
- ・ Required air exhaust rate / 300 m³/h
- ・ Required air supply rate / 300 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.84kW (3,300 kcal/h) LP gas: 3.84kW (0.27 kg/h)
- ・ Power consumption / 25W (100V AC)
- ・ Cooling load / 4.12kW
- ・ Instrument static pressure / 180 Pa

JLシリーズ JL Series A low-cost version of the JX Series

JXシリーズの低価格タイプ

最低限の機能に絞ったコスト重視のシンプルモデルです。

This is a simple model that prioritizes affordability by offering only the basic necessary.



コック操作

洋卓／W1,200×D800×H700mm
(操作パネル天板吊り下げ)

※サイズやカラーにつきましてご相談下さい。
※座卓タイプもございます。

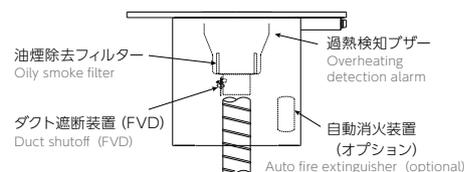
Gas cock operation

Western-style table
W1,200 × D800 × H700mm
(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.

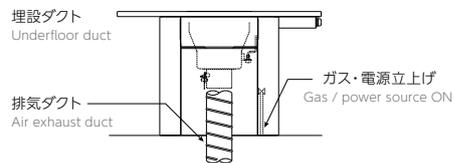
安全装置一覧(JLシリーズ)

List of safety devices (JL Series)



ダクト接続参考図(JLシリーズ)

Duct connection reference diagram (JL Series)



JL-M

ガス式放熱板タイプ



放熱板を使用し、放熱板を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。

テーブルセット

(洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥228,000

- 水槽水量 / 1500cc (最大1900cc)
- 必要排気量 / 280m³/h
- 必要給気量 / 280m³/h
- ガス消費量 / 都市ガス: 3.49kW (3,000kcal/h) LPガス: 3.49kW (0.25kg/h)
- 消費電力 / 6W (AC100V)
- 冷房負荷 / 3.81kW
- 器具静圧 / 160Pa

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications

- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 m³/h
- Required air supply rate / 280 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LPgas: 3.49 kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 6W (100 V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JL-S

ガス式セラミック炭タイプ



発熱体に特殊セラミックを使用し、そのセラミック炭を熱する事により発生する熱で焼き上げます。

テーブルセット

(洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥245,000

- 水槽水量 / 1500cc (最大1900cc)
- 必要排気量 / 280m³/h
- 必要給気量 / 280m³/h
- ガス消費量 / 都市ガス: 3.49kW (3,000kcal/h) LPガス: 3.49kW (0.25kg/h)
- 消費電力 / 6W (AC100V)
- 冷房負荷 / 3.81kW
- 器具静圧 / 160Pa

Gas / Ceramic type

This type uses a special ceramic charcoal as the heating element and grills the meat using the heat from the ceramic charcoal.

Specifications

- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 m³/h
- Required air supply rate / 280 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LPgas: 3.49 kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 6W (100 V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JL-B

ガス式溶岩炭タイプ



天然の溶岩を使用し、溶岩を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。

テーブルセット

(洋卓4人用 W1200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥240,000

- 水槽水量 / 1500cc (最大1900cc)
- 必要排気量 / 280m³/h
- 必要給気量 / 280m³/h
- ガス消費量 / 都市ガス: 3.49kW (3,000kcal/h) LPガス: 3.49kW (0.25kg/h)
- 消費電力 / 6W (AC100V)
- 冷房負荷 / 3.81kW
- 器具静圧 / 160Pa

Gas / Lava type

This type uses natural lava and grills the meat using the radiant heat from the lava.

Specifications

- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 m³/h
- Required air supply rate / 280 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LPgas: 3.49 kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 6W (100 V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JL-C

炭火式ガス着火式タイプ



発熱体に炭を使用します。炭から発生する豊富な遠赤外線でおいしく焼き上げられます。

テーブルセット

(洋卓4人用 W1200×D800の場合)
標準タイプ
セット価格(税別) ¥243,000
着火なし
セット価格(税別) ¥220,000

- 水槽水量 / 1500cc (最大1900cc)
- 必要排気量 / 300m³/h
- 必要給気量 / 300m³/h
- ガス消費量 / 都市ガス: 3.84kW (3,300kcal/h) LPガス: 3.84kW (0.27kg/h)
- 消費電力 / 28W (AC100V)
- 冷房負荷 / 4.12kW
- 器具静圧 / 180Pa

Gas-ignition / Charcoal-fire type

Uses charcoal as the heating element. The abundant far-infrared rays generated by the heated charcoal ensure the meat is grilled to perfection.

Specifications

- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 300 m³/h
- Required air supply rate / 300 m³/h
- Gas consumption / City gas: 3.84 kW (3,300 kcal/h) LPgas: 3.84 kW (0.27kg/h)
- Power consumption / 28W (100 V AC)
- Cooling load / 4.12kW
- Instrument static pressure / 180Pa

WMシリーズ WM Series

ガス式角型タイプ



WM WM-75R

ガス式角型タイプ



ガス式

・ Gas



テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)

セット価格 (税別) ¥260,000

- ・ 品番 / WM-75R (ロストル)、WM-75N (焼アミ)
- ・ ガス消費量 / (LPG) 3.26kW、(13A) 2.81kW
- ・ 排気風量 / 5.5m³/min
- ・ 器具静圧 / 196Pa
- ・ 冷房負荷 / 4.4kW
- ・ ダクト接続 / φ125
- ・ 点火方式 / 連続放電3段切替 (電池式)
- ・ 焼面 / 170×330mm

Gas / Square type

Specifications

- ・ Model / WM-75R (grate), WM-75N (net)
- ・ Gas consumption / (LPG) 3.26 kW, (13A) 2.81 kW
- ・ Exhaust air flow rate / 5.5 m³/min
- ・ Instrument static pressure / 196 Pa
- ・ Cooling load / 4.4kW
- ・ Duct connection / φ125
- ・ Ignition method / Continuous discharge, 3-level switching (battery powered)
- ・ Grilling surface / 170 × 330 mm

CHUシリーズ CHU Series

炭火式ホーロー炭壺タイプ



CHU

炭火式ホーロー炭壺タイプ



φ280



ホーロー炭ツボ
Hollow charcoal pot

炭
タイプ

・ Charcoal type

テーブルセット (洋卓4人用 W1200×D800の場合)

セット価格 (税別) ¥220,000

- ・ 無段階送風ファンコントロール
- ・ 必要排気量 / 360m³/h
- ・ 器具静圧 / 160Pa
- ・ 消費電力 / 8W (AC100V)
- ・ 必要給気量 / 360m³/h
- ・ 冷房負荷 / 4.19kW

Charcoal fire-based hollow charcoal pot-type

Specifications

- ・ Non-step ventilation fan control
- ・ Required air exhaust rate / 360 m³/h
- ・ Instrument static pressure / 160 Pa
- ・ Power consumption / 8 W (100 V AC)
- ・ Required air supply rate / 360 m³/h
- ・ Cooling load / 4.19 kW



(別売)
+炭箱

Charcoal ignitor

JGAシリーズ JGA Series

JGシリーズの後継モデル 新型ステンレス製水槽！！

A new version of the JG Series. Features a new stainless-steel water tank.



M



C



コック操作

(タッチパネル操作の「JJA」タイプもあります)

洋卓／W1,200×D800×H700mm
(操作パネル天板吊り下げ)

※サイズやカラーにつきましてもご相談下さい。
※座卓タイプもございます。

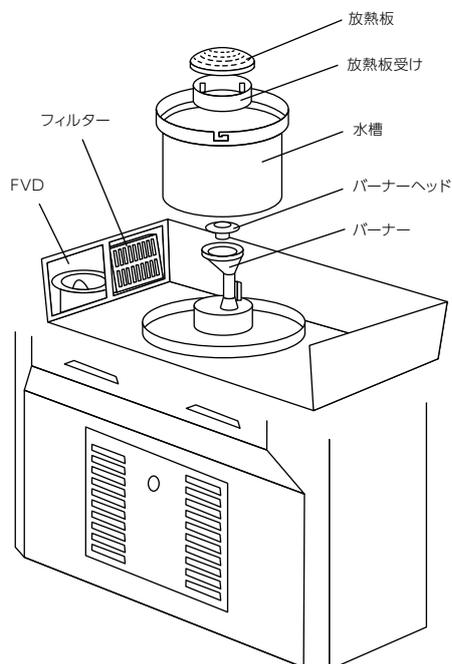
お手入れ簡単! 水槽単体脱着式

JGAシリーズは、お手入れ際にバーナー等、他の部品とは別に水槽を単体で外すことができます。

バーナー等の部品が付属しない分軽くなり、持ち運びが楽々です。

水槽は、錆びや汚れに強いステンレス製。

形状は、積み重ねができるスタッキング設計になっています。



Gas cock operation

Western-style table

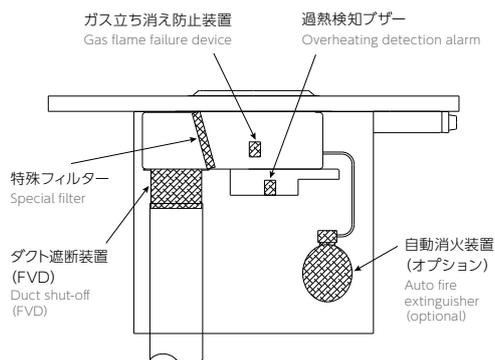
W1,200 × D800 × H700mm

(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.

安全装置一覧 (JGAシリーズ)

List of safety devices (JGA Series)





JGAM1

ガス式放熱板タイプ

放熱板を使用し、放熱板を熱する事により発生する輻射熱で焼きます。



Φ280

省エネを実現、お店のランニングコストダウンにお役に立ちます。

放熱板
タイプ



ガス式

- ・ Radiator plate type
- ・ Gas

- ・ 火力三段切替(強・中・弱)
- ・ ドレンパン水槽/2800cc
- ・ 必要排気量/280m³/h
- ・ 器具静圧/140Pa
- ・ 冷房負荷/3.61kW
- ・ 必要給気量/280m³/h
- ・ ガス消費量/都市ガス:3.25kW(2800kcal/h)
/LPガス:3.25kW(0.23kg/h)
- ・ 消費電力/8W(AC100V)

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

An energy-saving roaster that will help keep running costs down.

Specifications

- ・ 3-level heat strength switching (high, medium, low)
- ・ Drain pan water tank / 2,800 cc
- ・ Required air exhaust rate / 280 m³/h
- ・ Instrument static pressure / 140 Pa
- ・ Cooling load / 3.61 kW
- ・ Required air supply rate / 280 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.25 kW (2,800 kcal/h)
/ LP gas: 3.25 kW (0.23 kg/h)
- ・ Power consumption / 8 W (100 V AC)

JGAC1

炭火式ガス着火式タイプ

発熱体に炭を使用します。炭から発生する豊富な遠赤外線でおいしく焼き上がります。



Φ280

独自の技術開発による、炭タイプ専用のブンスンバーナー(スリットタイプ)を開発、炭への着火(ガス仕様)を早くしました。

炭
タイプ



ガス着火

- ・ Charcoal type
- ・ Gas-lit

- ・ 連続スパーク方式
- ・ 火力三段切替(強・中・弱)
- ・ ドレンパン水槽/2500cc
- ・ 必要排気量/300m³/h
- ・ 器具静圧/150Pa
- ・ 冷房負荷/4.08kW
- ・ 必要給気量/300m³/h
- ・ ガス消費量/都市ガス:3.95kW(3,400kcal/h)
/LPガス:3.95kW(0.28kg/h)
- ・ 消費電力/30W(AC100V)

Gas-ignition / Charcoal-fire type

Uses charcoal as the heating element. The abundant far-infrared rays generated by the heated charcoal ensure the meat is grilled to perfection.

Use of a Bunsen burner (slit type) especially for charcoal type roasters, which was developed based on our original technology, enables faster lighting of the charcoal (gas type).

Specifications

- ・ Continuous sparking method
- ・ 3-level heat strength switching (high, medium, low)
- ・ Drain pan water tank / 2,500 cc
- ・ Required air exhaust rate / 300 m³/h
- ・ Instrument static pressure / 150 Pa
- ・ Cooling load / 4.08 kW
- ・ Required air supply rate / 300 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.95 kW (3,400 kcal/h) / LP gas: 3.95 kW (0.28 kg/h)
- ・ Power consumption / 30 W (100 V AC)



ノンダクト式ロースター
NON-DUCT TYPE ROASTER

NJGAシリーズ

NJGA Series

集塵機内蔵タイプ

Built-in electrostatic precipitator

ダクト工事ができない店舗やパーティー会場に！
キャスター付きで移動も可能！

Ideal for restaurants where it is difficult to install ducts, and for party venues.
The casters allow you to move the roaster.

ノンダクトロースターは、発生する煙をロースター内部の電気集塵機を通過させる事により煙を消し、またフィルターを通過させる事で臭いを軽減させます。排気の為のダクト設備は必要ありませんので、ダクト火災の心配はありません。キャスター付でテーブルのレイアウト、移動は自由自在です。

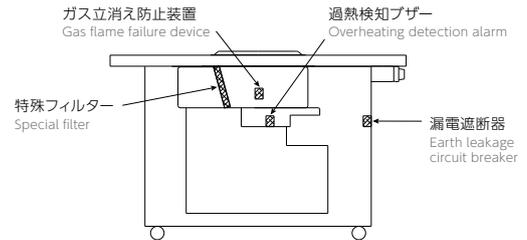
A non-duct roaster eliminates smoke by passing it through an electrostatic precipitator inside the roaster body, and reduces odors by using a filter. Duct installation is not required for smoke ventilation, so there is no need to worry about duct fires. Comes with casters, allowing you to move the tables and freely design the layout of your restaurant.



コック操作
Gas cock operation

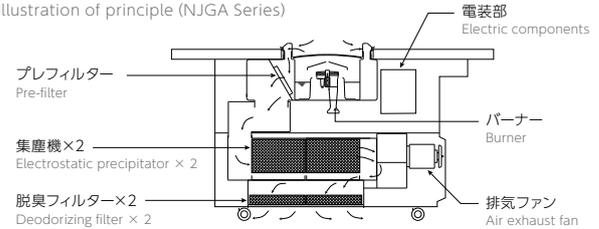
安全装置一覧 (NJGAシリーズ)

List of safety devices (NJGA Series)



原理図 (NJGAシリーズ)

Illustration of principle (NJGA Series)



NJGAM1

ガス放熱板式タイプ

放熱板を使用し、放熱板を熱する事により発生する輻射熱で焼きます。



放熱板
タイプ



ガス式

- ・ Radiator plate type
- ・ Gas

- ・ 連続スパーク方式
- ・ 火力三段切替 (強・中・弱)
- ・ ドレンパン水量 / 2800cc
- ・ 必要排気量 / 280m³/h
- ・ 必要給気量 / 280m³/h
- ・ ガス消費量 / 都市ガス: 3.25kW (2800kcal) / LPガス: 3.25kW (0.23kg/h)
- ・ 消費電力 / 280W (AC100V)
- ・ 冷房負荷 / 5.73kW

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications

- ・ Continuous sparking method
- ・ 3-level heat strength switching (high, medium, low)
- ・ Drain pan water volume / 2,800 cc
- ・ Required air exhaust rate / 280 m³/h
- ・ Required air supply rate / 280 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.25 kW (2,800 kcal/h) / LP gas: 3.25 kW (0.23 kg/h)
- ・ Power consumption / 280 W (100 V AC)
- ・ Cooling load / 5.73 kW

NJGAC1

炭火式ガス着火式タイプ

発熱体に炭を使用します。
炭から発生する豊富な遠赤外線でおしく焼き上がります。



炭
タイプ



ガス着火

- ・ Charcoal type
- ・ Gas-lit

- ・ 連続スパーク方式
- ・ 火力三段切替 (強・中・弱)
- ・ ドレンパン水量 / 2500cc
- ・ 必要排気量 / 300m³/h
- ・ 必要給気量 / 300m³/h
- ・ ガス消費量 / 都市ガス: 3.95kW (3400kcal) / LPガス: 3.95kW (0.28kg/h)
- ・ 消費電力 / 300W (AC100V)
- ・ 冷房負荷 / 6.63kW

Gas-ignition / Charcoal-fire type

Uses charcoal as the heating element. The abundant far-infrared rays generated by the heated charcoal ensure the meat is grilled to perfection.

Specifications

- ・ Continuous sparking method
- ・ 3-level heat strength switching (high, medium, low)
- ・ Drain pan water volume / 2,500 cc
- ・ Required air exhaust rate / 300 m³/h
- ・ Required air supply rate / 300 m³/h
- ・ Gas consumption / City gas: 3.95 kW (3,400 kcal) / LP gas: 3.95 kW (0.28 kg/h)
- ・ Power consumption / 300 W (100 V AC)
- ・ Cooling load / 6.63 kW

オプション品 Optional products



Φ280-Φ240

網 Wire mesh

本体価格(税別) ¥2,500



Φ280

ロス網 Mesh Plate

本体価格(税別) ¥8,500



Φ280

ロストル(丸) Iron plate

本体価格(税別) ¥2,500



ロストル(角) Grate (square)

本体価格(税別) ¥4,500



Φ280

網キャリア Net carrier

本体価格(税別) ¥19,000



網グリッパー Net gripper

本体価格(税別) ¥1,500



丸タイプ
Round type

角タイプ
Square type

ロストルグリッパー Grate gripper

本体価格(税別) 各¥2,500



丸タイプ
Round type

角タイプ
Square type

ロストルラック Grate rack

※各種サイズあります
※Available in various sizes



伝票入れ Check holder

本体価格(税別) ¥2,000

※各種サイズあります
※Available in various sizes



スリット無し
Without slits

天フタ Top cover

本体価格(税別) ¥8,000



スリット有り
With slits

天フタ(スリット入) Top cover (with slits)

本体価格(税別) ¥9,000



七輪 Charcoal brazier

丸タイプ Round type

本体価格(税別) ¥5,000



角タイプ Square type

本体価格(税別) ¥12,000



炭 Charcoal

10kg入り Quantity:10kg



十能 Fire pan

炭の火起し用
For lighting charcoal

本体価格(税別) ¥9,800



炭はさみ Charcoal tongs

本体価格(税別) ¥290



五徳(大) Trivet (large)

本体価格(税別) ¥6,000 ※認証品のみ使用可



五徳(小) Trivet (small)

本体価格(税別) ¥5,000 ※認証品のみ使用可



すき焼き鍋 Sukiyaki pot

本体価格(税別) 24cm ¥3,600 26cm ¥4,000

炭の火消しに便利
Useful for extinguishing
charcoal fires



火消しつぼ Fire extinguishing pot

本体価格(税別) ¥28,000

燃焼途中の炭を
低燃焼状態で保存
Keeps charcoal embers
burning at a low temperature



火種コンロ Charcoal starter stove

本体価格(税別) ¥32,000

自動消火装置

Auto fire extinguisher



炭箱 CHARCOAL IGNITOR

炭火式ロースターの必需品！ 炭の火起こしバツグン！

An absolute must for charcoal-fire-type roasters. A superb charcoal starter.

10kg
タイプ

10kg type

15kg
タイプ

15kg type



コンパクト設計により、省スペースにて設置可能。
特殊耐火断熱材の採用で断熱性、耐久性が向上。

The compact design saves installation space.
Special fire-proof, heat-insulating materials improve heat insulation and durability.

10kgタイプ

本体価格(税別) ¥530,000

15kgタイプ

本体価格(税別) ¥710,000

専用架台

本体価格(税別) ¥40,000

送風ファン

本体価格(税別) ¥30,000

- 排気口径/φ100
- サイズ(10kgタイプ)/奥行580×幅500×高さ1263mm (台座アングル含む)
- 火起こしファン別売

Specifications

- Exhaust vent bore / φ100
- Size (10 kg type) / D 580 × W 500 × H 1,263 mm (including stand angle brackets)
- Charcoal starter fan sold separately

ロストルクリーナー GRATE CLEANER

ロストル洗浄の救世主！！ No more arduous grate cleaning.

KA-60B

KA-45A

TK-8F

オールステンレスで、厨房におさまるシンプルなデザイン。
がんなご汚れもしっかり落とします。(網タンク・網ストーン・網液は別売)

A simple, all-stainless-steel design that fits perfectly in the kitchen.
Completely removes even stubborn stains. (Net tank, net stone, and net cleaner are sold separately.)

丸形・角形など、どんな形状の鉄板も洗浄！！

Cleans round and square grates and even griddles.



60リットルタイプ

本体価格(税別) ¥1,085,000

- 電源・電力/AC100V 400W (周波数 50Hz又は60Hzをご指定ください。)
- 標準洗浄/推奨: 40分(枚数:太25枚~細35枚)
- 網サイズ/直径: 300φmm以下(角網・ロストル要相談)
- タイマー/運転: 60分用・連続運転可
- 標準消費水量/1~2L/分
- 外形・重量/幅820×奥行560×高さ800mm 150kg(キャスター付)

Specifications

- Power supply, power / 100 V AC, 400 W (Specify whether the frequency is 50 Hz or 60 Hz.)
- Standard wash / Recommended: 40 minutes (Number of nets: 25 thick nets to 35 thin nets)
- Net size / Diameter: ø300 mm or less (For square nets and grates, please inquire.)
- Timer / Operation: For 60 minutes, continuous operation possible
- Standard water consumption / 1 to 2 L/min
- External dimensions, weight / W820 × D560 × H800mm, 150 kg (with casters)



45リットルタイプ

本体価格(税別) ¥855,000

- 電源・電力/AC100V 400W (周波数 50Hz又は60Hzをご指定ください。)
- 標準洗浄/推奨: 40分(枚数:太15枚~細22枚)
- 網サイズ/直径: 300φmm以下(丸網専用)
- タイマー/運転: 60分用・連続運転可
- 標準消費水量/1~2L/分
- 外形・重量/幅635×奥行555×高さ780mm 95kg(キャスター付)

Specifications

- Power supply, power / 100 V AC, 400 W (Specify whether the frequency is 50 Hz or 60 Hz.)
- Standard wash / Recommended: 40 minutes (Number of nets: 15 thick nets to 22 thin nets)
- Net size / Diameter: ø300 mm or less (Only supports round nets)
- Timer / Operation: For 60 minutes, continuous operation possible
- Standard water consumption / 1 to 2 L/min
- External dimensions, weight / W 635 × D 555 × H 780 mm, 95 kg (with casters)



55リットルタイプ

本体価格(税別) ¥650,000

- 外形/幅802×奥行640×高さ1,020mm
- 電源/100V 400W
- 標準洗浄/長方形のロストル(横幅330mm、430mm) 10~15枚 / 丸鉄板(φ300mm) 8~12枚 / 丸ロストル(φ300mm) 15~20枚
- タンク容量/55L
- タンク開口/430×175mm
- タンク横幅/530mm
- 重量/160kg(梱包重量:230kg)
- タイマー時間/最大60分

Specifications

- External dimensions / W 802 × D 640 × H 1,020 mm
- Power supply / 100 V, 400 W
- Standard wash / Rectangular grates (width 330 mm, 430 mm) 10 to 15 grates / Round griddles (ø300 mm) 8 to 12 plates / Round grates (ø300 mm) 15 to 20 grates
- Tank capacity / 55 L
- Tank opening / 430 × 175 mm
- Tank width / 530 mm
- Weight / 160 kg (packaged weight: 230 kg)
- Timer time / Max: 60 minutes

ガス式コンロユニット

(テーブル埋め込み用)

Gas-based cooking stove unit

(for integration into the table)



KR-KUA

ガス式埋込タイプ丸型



GAS

※ガス種 [LP] 又は [13A] を指定下さい。
※Specify LP or 13A for the gas type.

- 本体 / W334×D435×H145+26mm
- 重量 / 6.0kg
- アミ面 / φ235mm
- ガス消費量 / 3.10kW (2,660kcal/h)
- 接続口 / LPG φ9.5mm 13A φ9.5mm
- 開口寸法 / φ370mm (変形)

Gas-based integrated type, round

Specifications

- Main unit / W 334 × D 435 × H 145 + 26 mm
- Weight / 6.0 kg
- Net surface / φ235 mm
- Gas consumption / 3.10 kW (2,660 kcal/h)
- Connector port / LPG φ9.5 mm, 13 A φ9.5 mm
- Opening dimensions / φ370 mm (not true circle)

IHコンロユニット

(テーブル埋め込み用) 単相 200V

IH-based cooking stove unit

(for integration into the table) Single-phase 200 V

客席革命

パワー5段階切替、保温モード(約80℃設定)付き
火を使わないので、燃焼ガスが出ず安全&清潔
輻射熱も少なく、空調コスト削減
天板がフラットでお手入れしやすい

A revolutionary customer experience

Switch between 5 power levels
With keep-warm mode (set to approx. 80°C)
No fire and no combustion gases = Safe & clean
Little radiated heat keeps air conditioning costs down
Table top is flat and easy to clean



(写真は画像はめ込みによるイメージ写真です。)
(Photographs have been edited for illustrative purposes.)



IH対応の鍋が続々進化中!

鑄鉄製やステンレス製の鉄板の他、
土鍋や木枠付き鍋・ちりとり鍋まで!

Pots that support IH cooking continue to evolve.
From griddles made of cast iron and stainless steel to earthenware pots,
wooden-framed pots and even "dustpan"-shaped pans.



IH対応の鍋を使って鍋物料理
Hot-pot dishes using pots that support IH cooking



IH対応の専用プレートを使って
鉄板焼き料理
Griddle-grilled dishes using a dedicated
IH cooking plate

プレート 210mm

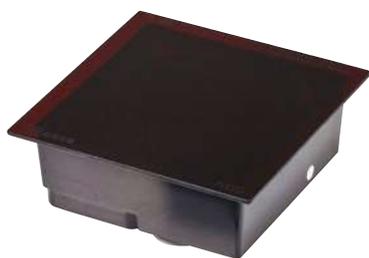
ビルトインユニット (トッププレート寸法 210×210mm)

コンパクトで客席カウンター等にも最適! お店に合わせて用途もいろいろ。1人前鍋用の小型ユニット!

Plate 210mm

Built-in unit (Top plate dimensions 210 × 210 mm)

Compact and ideal for use at counter-type seating. Many different applications to suit your restaurant. Compact unit for one-person hot pot.



IH



DR09SAA

0.9
kW

本体価格(税別) ¥53,000

- 外形寸法 / 幅210×奥行210×高さ82.5mm
- 電源 / 単相200V 50/60Hz
- 消費電力 / 0.9kW

Specifications

- External dimensions / W 210 × D 210 × H 82.5 mm
- Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 0.9 kW

オプション(別売品)

Optional products (products sold separately)



吸気部フィルター
Intake filter



吸気部ダクト
Intake duct

プレート 320mm

ビルトインユニット

(トッププレート寸法 320×320mm)

標準サイズのコンロユニット!

テーブル設置に適した薄型設計! 1.8kWタイプ

Plate 320mm

Built-in unit
(Top plate dimensions 320 × 320 mm)

Standard-size cooking stove unit.
Slim design ideal for placing on table.
1.8 kW type



IH



DR18SAA

1.8
kW

本体価格(税別) ¥85,000

- 寸法 / 幅320×奥行320×高さ90mm
- 電源 / 単相200V 50/60Hz
- 消費電力 / 1.8kW • 吸気フィルター付

Specifications

- External dimensions / W 320 × D 320 × H 90 mm
- Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 1.8 kW • With intake filter

卓上式コンロ

Table-top cooking stove

ガス式卓上タイプ Gas-based table-top type

タレ・油等を瞬時に飛ばし、遠赤外線でサッと焼き上げる。

Instantly burns off sauce and fat, quickly grilling the meat using far-infrared rays.



KSR-MK

GAS



鍋も使えます。(鍋は別売です。)
Can also use pots. (Pots are sold separately.)

- 本体/W300×D350×H100+15mm
 - アミ面/φ237mm
 - 重量/7.5kg
 - ガス消費量/2.90kW(2,500kcal/h)
- Specifications**
- Main unit / W 300 × D 350 × H 100 + 15 mm
 - Net surface / φ237 mm
 - Weight / 7.5 kg
 - Gas consumption / 2.90 kW (2,500 kcal/h)

KSR-NK

GAS



鍋も使えます。(鍋は別売です。)
Can also use pots. (Pots are sold separately.)

- 本体/W350×D260×H147mm
 - アミ面/φ240mm
 - 重量/3.1kg
 - ガス消費量/2.90kW(2,500kcal/h)
- Specifications**
- Main unit / W 350 × D 260 × H 147 mm
 - Net surface / φ240 mm
 - Weight / 3.1 kg
 - Gas consumption / 2.90 kW (2,500 kcal/h)

水コンロ Water cooking stove

割烹水コンロ炭火亭 (アルミ製)



- サイズ/φ260×H160
- 木台・網付
- 水コンロ式で煙が少ないコンロです。

Water cooking stove with charcoal fire (made of aluminum)

- Specifications**
- Size / φ260 × H 160
 - Wooden base, with net
 - A cooking stove that uses water and therefore emits minimal smoke.

ガス式焼肉器 Gas-based yakiniku grill

ガス焼肉器「王者Y-18C」

GAS



- ガス消費量/LPG/2.24kW(0.16kg/h)、13A/2.33kW(2,000kcal/h)
- 外形寸法/W380×D288×H111mm、鍋物プレート/W374×D214mm
- 点火方式/マッチ点火方式

Gas yakiniku grill "Oja (The King) Y-18C"

- Specifications**
- Size / φ260 × H 160
 - Wooden base, with net
 - A cooking stove that uses water and therefore emits minimal smoke.

七輪 Charcoal brazier

卓上しちりん



- サイズ/φ255×H180
- 付属品/ステン火皿、クロームメッキ台、焼網

Table-top charcoal brazier

- Specifications**
- Size / φ255 × H 180
 - Accessories / Stainless-steel fire pan, chrome-plated stand, grilling net

焼肉しちりん台付



- サイズ/φ290×H195
- 付属品/焼網、クロームメッキ台、ステンレス火ばさみ、ステンレス火皿、コンロトップカバー

Yakiniku charcoal brazier with stand

- Specifications**
- Size / φ290 × H 195
 - Accessories / Grilling net, chrome-plated stand, stainless-steel tongs, stainless-steel fire pan, cooking stove top cover

FD付 上引きフード

Updraft range hood with FD



↑
Moves up
and down
225 mm
↓

↑
上下可動
225mm
↓

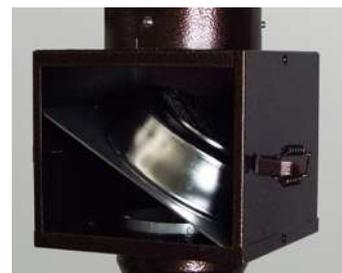
FD (防火ダンパー) が簡単に取り外せて、
水洗いができる!

The FD (fire damper) can be easily
removed
and can be washed with water.



ボックスの蓋が外せてフィルターの
出し入れがし易くお手入れも簡単!

The filter can be removed
simply by taking off the box lid,
making cleaning easy.



ダクトからの油の落下を防ぐ「油受け」も付属!

Comes with an oil catcher to
prevent oil dripping down from
the duct.



塗装色は4色をご用意!

Available in four colors.



黒
Black



赤
Red



ブロンズ
Bronze



シルバー
Silver

上引きフード

Updraft range hood



JUR FD付き上引きフード

JUM

SF



本体価格(税別) ¥95,000

- 必要静圧/230Pa
- 換気負荷/2.73kW
- 排気風量/280m³/h
- 給気風量/280m³/h
- 重さ/5.4kg

Updraft range hood with FD

Specifications

- Required static pressure / 230 Pa
- Ventilation load / 2.73 kW
- Exhaust air flow rate / 280 m³/h
- Supply air flow rate / 280 m³/h
- Weight / 5.4 kg

本体価格(税別) ¥85,000

- 必要静圧/270Pa
- 換気負荷/2.73kW
- 排気風量/280m³/h
- 給気風量/280m³/h
- 重さ/5.2kg

Specifications

- Required static pressure / 270 Pa
- Ventilation load / 2.73 kW
- Exhaust air flow rate / 280 m³/h
- Supply air flow rate / 280 m³/h
- Weight / 5.2 kg

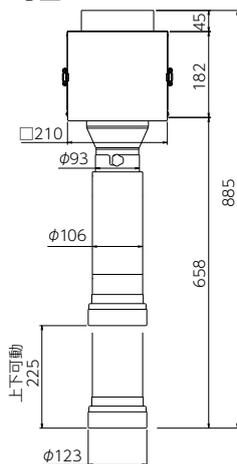
本体価格(税別) ¥68,000

- 必要静圧/230Pa
- 換気負荷/4.5kW
- 排気風量/540m³/h
- 給気風量/540m³/h
- 重さ/4.4kg

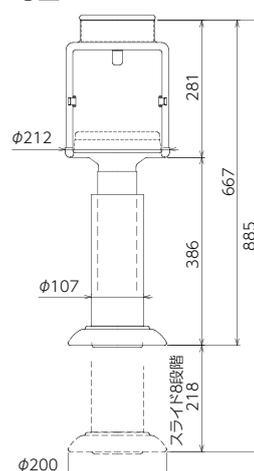
Specifications

- Required static pressure / 230 Pa
- Ventilation load / 4.5 kW
- Exhaust air flow rate / 540 m³/h
- Supply air flow rate / 540 m³/h
- Weight / 4.4 kg

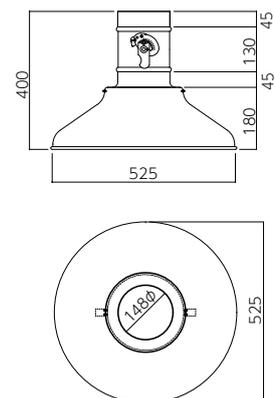
JUR参考図



JUM参考図



SF参考図



消臭装置 Deodorizers

中和消臭剤方式



- 脱臭性能 50%~70%
- ローコスト イニシャルコスト……1/3~1/10程度
ランニングコスト……1/2~1/5程度
- 取り付けが簡単
本体はコンパクトで場所をとりません。設置工事も簡単で、原則電源不要です。後付け設置も容易です。
- メンテナンスが簡単
数ヶ月毎に消臭剤の交換、フィルターの清掃を行うだけです。

Neutralizing deodorant type

- Deodorizing performance 50% to 70%
- Low cost Initial costs...approx. 1/3 to 1/10
Running costs...approx. 1/2 to 1/5
- Easy to install
The main unit is compact and does not take up much space. Installation is easy and power supply installation is not required, in principle. Also easy to retrofit.
- Easy maintenance
You simply need to replace the deodorant every few months and clean the filter.

脱臭フィルター方式



- 脱臭性能 80%~90%
- 高性能 常温活性触媒と高性能吸着剤を配合し
80%以上の高い脱臭性能。
- 取り付けが簡単
排気ダクトの末端に設置。給排水や電源工事は不要です。
※排気ダクトにより、排気ファンの取替えが必要な場合があります。

Deodorizing filter type

- Deodorizing performance 80% to 90%
- High performance. Includes a room-temperature active catalyst and high-performance adsorbent, providing a high deodorizing performance of 80% or higher.
- Easy to install
Installed in the end of the air exhaust duct. Plumbing and power supply installation are not required.
※The air exhaust fan may have to be replaced, depending on the air exhaust duct.

消煙装置 Smoke extinguishers

セル交換方式 Cell replacement type



Aタイプ

- 除去効率 95%
- ローコスト
屋内仕様のリーズナブル消煙装置です。
※オプションで防雨カバーの取り付け可能です。

A type

- Removal efficiency 95%
- Low cost
An affordable smoke extinguisher for indoor use.
※Can also attach an optional waterproof cover.



Bタイプ

- 除去効率 95%
- 省スペースに設置可能
コンパクト設計の屋外仕様です。狭いスペースにも設置可能です。

B type

- Removal efficiency 95%
- Saves installation space
A compact design for outdoor use. Can be installed in narrow spaces.

消煙・消臭装置

Smoke extinguishers and deodorizers

Clean Air【消煙・消臭装置】

飲食店向けに開発された、ダクト設置静電式消煙セルです。ダクトを通じて外部に排気する、油分を含んだ重い煙を、集塵セルを通過させる事により、煙を消します。消臭装置は、セラミックフィルターを用い、消煙装置に付け加える事により、臭いを除去します。

[Smoke extinguishers and deodorizers]

An electrostatic-type duct-installed smoke extinguishing cell developed for restaurants. Heavy smoke containing oil that is to be evacuated outside via the duct is passed through a dust collecting cell to extinguish the smoke. The deodorizer uses a ceramic filter and can eliminate odors more thoroughly by being attached to the smoke extinguisher.

※消臭装置のみの取付も可能です。
店舗以外、工場等の臭気にも幅広く対応。

取付① 消煙装置のみ

取付② 消煙装置+消臭装置

※It is also possible to attach only the deodorizer. In addition to restaurants, these devices can also be used to eliminate offensive odors in factories and many other places.

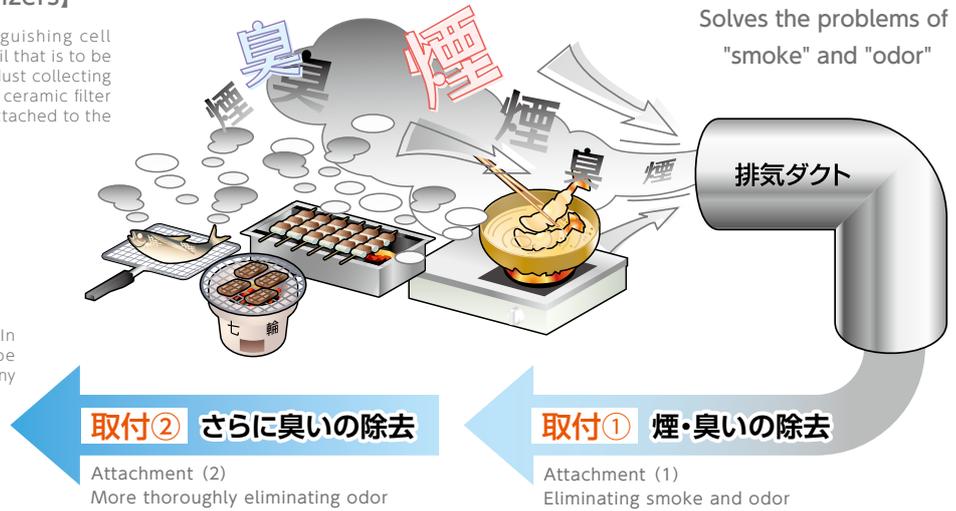
Attachment (1)
Smoke extinguisher only

Attachment (2)
Smoke extinguisher + deodorizer

「煙」「臭」

の問題を解決!!

Solves the problems of
"smoke" and "odor"



排気 FAN
Exhaust fan

消臭装置
Deodorizer

消煙装置
Smoke extinguisher

+ プラス

クリーン排気

- ①ダクトと機器との接続はチャンバー-BOXにて接続施工。
- ②機器本体には防雨カバーが必要です。
- ③扉前面は集塵機清掃時のスペースが必要です。

- (1) The duct is connected to the smoke extinguisher/deodorizer via the chamber box.
- (2) The main unit must be protected by a waterproof cover.
- (3) A space is required in front of the door to clean the precipitator.

消臭装置 KCUタイプ

優れた特長 強力脱臭/長寿命/低圧力損失/不燃性
吸着剤による吸脱着作用/触媒分解作用
※交換寿命は油脂量、臭気成分によって異なります。

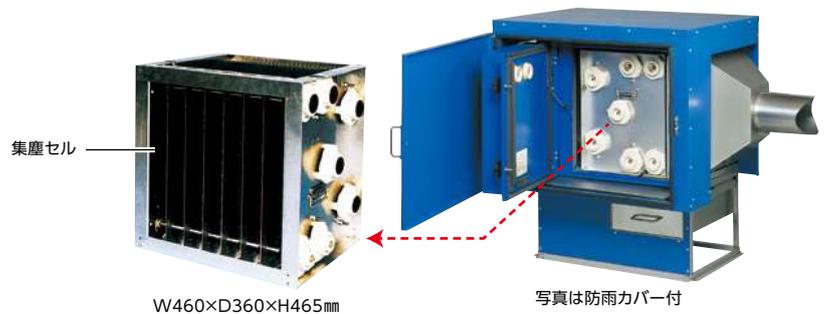


2000m³タイプ

本体価格(税別) ¥750,000

Outstanding features
Powerful deodorizing effect / Long life / Low pressure loss / Incombustible Adsorbent-based adsorption and desorption effects / Catalyst decomposition effect
※The replacement life differs depending on the quantity of oil and fat, and the odorous components.

消煙装置 J1001・J2002



J1001

2000m³タイプ

本体価格(税別) ¥800,000

※集塵セル清掃は2ヶ月に1回
(使用頻度によって異なります)
※集塵や清掃業務も御依頼下さい。
※専用洗剤もご用意しています。

※The dust collecting cell should be cleaned once every two months.
(The cleaning frequency differs depending on frequency of use.)
※Please contact us if you require dust collection or cleaning work done.
※A dedicated cleaning agent is also available.

消臭ユニット

Deodorizing unit

KOBELCO 臭気対策品 厨房排気用脱臭ユニット

近隣様へご配慮

Considerate to the neighbors

調理臭を80%カット!

Cuts 80% of cooking odors.

フィルター単体仕様

- 形式/KCU(脱臭ユニット)
- 寸法/30mm×300mm×60mm厚
- 重量/1kg
- 材質/セラミック基材、常温活性触媒
高性能吸着剤

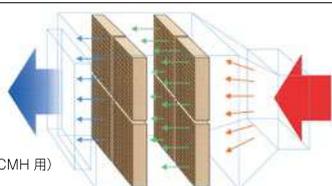


Filter unit specifications

- Model / KCU (deodorizing unit)
- Dimensions / 300 mm × 300 mm × 60 mm thick
- Weight / 1 kg
- Materials / Ceramic substrate
Room-temperature active catalyst High-performance adsorbent

ユニットイメージ図

Unit image view



形式:2K-42(2000CMH用)

特徴 Features

高性能

常温活性触媒+高性能吸着剤配合で80%以上の脱臭性能を達成しました。

長寿命

吸着・触媒分解作用で脱臭性能を長期間維持。交換目安は6ヶ月~2年です。(負荷により変わります。)

低圧損・コンパクト設計

ハニカム形状で大表面積を有し、低圧損設計です。コンパクト設計で設置が簡単にフィルター交換も容易です。

High performance

Includes a room-temperature active catalyst and high-performance adsorbent, which enables a deodorizing performance of 80% or higher.

No utilities required

The use of an adsorption method means that plumbing and power supply installation are not required.

Long life

The adsorption and desorption effects and the catalyst decomposition effect provide a long-lasting deodorizing performance. The filter only needs to be replaced every six months to two years. (The replacement time differs depending on odor intensity.)

Incombustible

The filter is incombustible, so there is no danger of fire spreading if a fire occurs in the duct.

Low pressure loss and compact design

The unit has a low-pressure-loss design thanks to the honeycomb-shaped filter with a large surface area. The unit is compact and does not take up much space, and its filter is easy to replace.

Reuse

Used filters can be collected and recycled.

*Number of times the filter can be reused: 3 or 4 times (Reuse may not be possible, depending on odor intensity.)

ユーティリティ不要

吸着方式なので、給排水、電力供給は必要ありません。

不燃性

不燃性のためダクト火災時の延焼の原因になりません。

リユース

使用済みフィルターをお預かりし、再生処理が可能です。
*可能再生回数:3~4回(負荷により再生困難な場合があります。)

ユニット基本仕様 Basic specifications of unit

形式	処理風量 (CMH)	フィルター数量	外法寸法 (mm)			重量 (kg)	フィルター圧力(Pa)
			幅	高さ	長さ		
1K-22	1,000	4	625	340	474	14	40
2K-42	2,000	8	625	660	474	31	40
3K-43	3,000	12	625	660	614	36	100
2KW-82	4,000	16	1,250	660	474	69	40
3KW-83	6,000	24	1,250	660	614	77	100
2KM-162	8,000	32	1,316	1,250	474	134	40
3KM-163	12,000	48	1,316	1,250	614	150	100

*仕様・寸法は予告なく変更する場合があります。

脱臭メカニズム Deodorizing mechanism

吸着剤による吸着脱着作用

微細孔を有する高性能吸着剤が、さまざまな大きさの臭気分子を効率よく吸着します。臭気高負荷時に捕捉した成分を低負荷時に徐々に脱離させる効果により、フィルター通過後の排気において低いレベルで平準化します。

Adsorbent-based adsorption and desorption effect

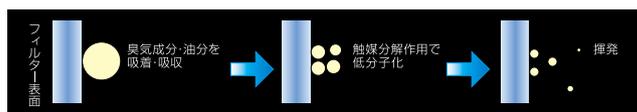
The high-performance adsorbent containing micropores efficiently adsorbs various types of large odorous components. Components are trapped when the odor intensity is high and then gradually desorbed when the intensity is low. This effect allows the odor that passes through the filter to be evacuated at an even, low level.



触媒分解作用 Catalyst decomposition effect

吸着・吸収した臭気成分・油分を触媒分解作用により低分子化し、無臭・低臭の成分として徐々に揮発させ、フィルター表面を自己再生します。

The adsorbed and trapped odor components and oil are converted into low-molecular elements by the catalyst decomposition effect, thereby gradually volatilizing the elements as non-odorous or low-odor components, resulting in self-renewal of the filter surface.



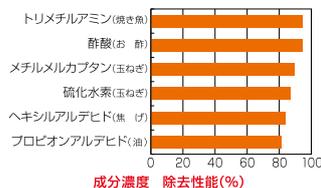
性能データ Deodorizing mechanism

各臭気成分の除去性能

単一成分を濃度5ppm通気脱臭装置出口の濃度を測定し下式にて性能を算出。
性能(%)=100×(入口濃度-出口濃度)/入口濃度

Elimination performance for various types of odorous components

The performance is calculated using the following formula by measuring density of a single component at the exit of a deodorizer through which the component passed at a density of 5 ppm. Performance (%) = 100 × (Density at entrance - Density at exit) / Density at entrance

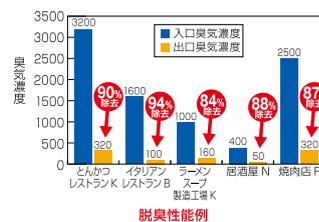


臭気性能実例

実際に脱臭装置の入口と出口の臭気採取。三点比較式臭い袋法で臭気濃度を測定。

Example of actual deodorizing performance

The odor was sampled at the entrance and exit of an actual deodorizer. The odor density was measured using the triangle odor bag method.

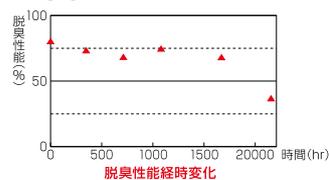


とんかつレストランにて稼働2000hr脱臭性能を維持。
2000hr→10ヶ月
(8hr/日、25日/月稼働時)

Deodorizing performance was maintained for 2,000 operating hours in a pork cutlet restaurant.
2,000 hours → 10 months
(when operating for 8 hours/day, 25 days/month)

性能経時変化実例

Actual example of performance changing over time



設置写真 Photographs of installed unit



厨房用テーブルコンロ

Table-type cooking stove for the kitchen



火道楽(ステンレス内炎式バーナー) Kadoraku (stainless-steel inner-flame type burner)

KNB-4

テーブルコンロ

GAS

火力三段切替え

本体価格(税別) ¥93,000

Table-type cooking stove

3-level heat strength switching



KNB-6

テーブルコンロ

GAS

火力三段切替え

本体価格(税別) ¥136,000

Table-type cooking stove

3-level heat strength switching



IH式テーブルコンロ

IH table-type cooking stove



DB20SAB

IH小型コンロ



IH

保温モード付

コンパクトタイプ

本体価格(税別) ¥98,000

- 外形寸法 / 幅300×奥行450×高さ110mm
- 電源 / 単相200V 50/60Hz
- 定格消費電力 / 2kW
- 質量 / 5.2kg

IH compact cooking stove

- Specifications
- External dimensions / W 300 × D 450 × H 110 mm
 - Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
 - Power consumption / 2 kW
 - Weight / 5.2 kg

DL60TBB

三相200Vタイプ



IH

3kW×2口タイプ

本体価格(税別) ¥496,000

- 外形寸法 / 幅300×奥行600×高さ180mm
- 電源 / 三相 200V 50/60Hz
- 消費電力 / 6kW (3kW×2口)
- 質量 / 18kg

3-phase 200V type

- Specifications
- External dimensions / W 300 × D 600 × H 180 mm
 - Power supply / 3-phase 200 V, 50/60 Hz
 - Power consumption / 6 kW (3 kW × 2 elements)
 - Weight / 18 kg

かき氷機 Ice Shavers



Hatsuyuki 初雪氷削機

Hatsuyuki Ice Shavers



マルチスライサー MULTI-ICE SHAVER

「冷凍フルーツ」と「フレーバー氷」どっちも削れる!

"Frozen fruit " and "flavor ice" both are shaved!

HD70AA



本体価格(税別) ¥185,000

- ・外形寸法/幅340×奥行451×高さ841mm
- ・電源/単相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/200/180W
- ・質量(本体重さ)/19kg
- カートリッジ寸法
- ・内径140×深さ150mm

Specifications

- ・External dimensions / W 340 × D 451 × H 841 mm
- ・Power supply / Single-phase 100 V, 50/60 Hz
- ・Rated power consumption / 200 or 180 W
- ・Weight (main unit) / 19 kg
- Cartridge dimensions
- ・Inner diameter 140 × Depth 150 mm

冷凍フルーツの場合 In the case of frozen fruit



フレーバー氷の場合 In the case of flavor ice



- 初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
- 地域によっては、屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので、当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。

- Do not power the Hatsuyuki Ice Slicer & Crusher, Ice Slicer, and Crusher by generator.
- Ice shavers may not be permitted to be used outdoors and in other locations, depending on the region. Contact the relevant authority (public health center near you, etc.) for details.

カートリッジアイスシェーバー Cartridge ice shaver

カートリッジにアイスセットしてスイッチONで「ふわふわ」のかき氷が削れる！
1食分ずつ使いきりだから衛生的！！洗浄&お手入れも簡単！

Just set the ice in the cartridge and switch on the ice shaver to make soft and fluffy shaved ice.
Makes one serving at a time for good hygiene. Easy to wash and easy to clean.



ミルクアイス



水氷



冷凍フルーツ



カートリッジに
ポンッ！



ふわふわ
かき氷に！！



※マルチスライサーHD70AAで切削

HD45MA (本体のみ)

ミルク氷にも対応したかき氷機です。
This ice shaver can also make milk ice.



本体価格(税別) ¥66,000 ①

- ・外形寸法/幅267×奥行354×高さ479mm
 - ・電源/単相100V 50/60Hz
 - ・定格消費電力/120/125W
 - ・定格時間/8分
 - ・質量(本体重さ)/10kg
- カートリッジ寸法
- ・ミルクアイス用/内径90×深さ40mm
 - ・水氷用/内径115×深さ40mmもあります。

Specifications

- ・ External dimensions / W 267 × D 354 × H 479 mm
 - ・ Power supply / Single-phase 100 V, 50/60 Hz
 - ・ Rated power consumption / 120 or 125 W
 - ・ Rated time / 8 minutes
 - ・ Weight (main unit) / 10 kg
- Cartridge dimensions
- ・ For milk ice / Inner diameter 90 × Depth 40 mm
 - ・ For water ice / Inner diameter 115 × Depth 40 mm

本体+カートリッジ+ローター

①+②+③

合計
本体価格(税別) ¥72,600

カートリッジ&ローター(別売)

Cartridge and Rotor (Selling separately)

HD45MA (本体のみ) と合わせて、
下記の「カートリッジ」+「ローター」をご購入ください。

Please purchase the following cartridge and rotor for use
with the HD45MA (main unit only):

別売 ミルクアイス用(刃物調節式)

食材を入れます。

To place ice or other
ingredients in.

食材を押え回転
させます。

To hold the ice or other
ingredients in place while it
is rotated.



カートリッジ Cartridge

形式 **HD09AA**

本体価格(税別) ¥4,500 ②

- ・ ミルクアイス用/内径90×深さ40mm
- ・ ツマミを回して、削る粗さが調節できます。

ローター Rotor

形式 **HD09SA**

本体価格(税別) ¥2,100 ③

使用手順

How to use



①アイスをカートリッジ
に入れる。

(1) Place the ice in the cartridge.

(3) Lower the handle.



②カートリッジを本体に
取付ける。

(2) Attach the cartridge to the main unit.



③ハンドルを下げる。



④カップを用意して、
電源を入れる。

(4) Prepare a cup and turn on the power.



刃物調節付の
場合
ツマミを回して、
削る氷の粗さを
調節できます。

If the machine has a blade
adjuster

Turn the knob to adjust the
shaving coarseness.



営業許可が必要な場合があります。
事前に当該機関(保健所)までお問合せください。

A business license may be required to use this machine. Contact the relevant authority (public health center near you, etc.) for details in advance.



株式会社 中部コーポレーション

札幌営業所	TEL 011(753)8511	Sapporo Office
東京営業所	TEL 03(5833)9968	Tokyo Office
中部営業所	TEL 0594(32)1135	Chubu Office
大阪営業所	TEL 06(6788)2251	Osaka Office
広島営業所	TEL 082(263)2022	Hiroshima Office
福岡営業所	TEL 092(474)1312	Fukuoka Office
沖縄営業所	TEL 098(875)8001	Okinawa Office
国際部	TEL 0594(32)1138	International Division

CHUBU CORPORATION Co.,Ltd.

CHUBU / JOYTEC

<https://www.joytec-chubu.jp>

E-mail food@chubu-net.co.jp

〈Overseas Division〉

<http://www.hatsuyuki.jp/product/joytec/>

E-mail food-intl@chubu-net.co.jp



※このカタログの掲載内容は、2020年1月現在のものです。