

■衣類殺菌保管機／シューズ殺菌保管機／衣類・シューズ殺菌保管機
厨房機器リストNo.A1、A2、B1、B2、C1／A3、A4、B3、B4、C2／A5、C3

ユニクリーン (衣類／シューズ殺菌保管機)

紫外線とオゾンでダブル殺菌

安全スイッチは標準装備
万一運転中に扉を開けても、
瞬時に運転を停止する
安全ドアスイッチを
標準装備しています。

すっきりデザイン
側面にビスが無いので、
複数台並べても
ビッター設置できます。



NSL-10C



衣類収納時



靴収納時

ハンガーと
棚の交換で
収納自在

衣類用

型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	収納能力	定格消費電力(kW) 単相100V 50/60Hz	重量 (kg)
NSL-06C	600×600×1900	白衣 8着 白衣14着	0.728/0.7655	105
NSL-10C	1000×600×1900		1.028/1.0655	125

シューズ用

型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	収納能力	定格消費電力(kW) 単相100V 50/60Hz	重量 (kg)
NSL-06S	600×600×1900	シューズ14足	0.728/0.7655	120
NSL-10S	1000×600×1900	シューズ28足	1.028/1.0655	135

※衣類／シューズなどを紫外線、オゾンで殺菌。紫外線が照射されない箇所にもオゾンが行き渡り隅々まで殺菌・脱臭します。
※本製品は人または動物の疾病の診断、治療又は予防に使用されることが目的とされている物ではありません。
オゾンは濃度で呼吸器の炎症を起こすなど影響がありますので、運転の際は必ず換気をお願いします。

優れた殺菌効果

- 紫外線とオゾンのダブル殺菌で、紫外線が直接照射されない箇所にもオゾンが行き渡り隅々まで殺菌・脱臭します。

乾燥機能で増殖抑制

- 乾燥機能で作業中に付着した水分や汗を乾燥除去することで菌の繁殖を抑えます。

共通設計で収納自在

- 衣類用、シューズ用ともに共通した設計のため、ハンガーと棚を交換するだけで収納物の変更が簡単にできます。

ウイルス不活化効果 試験結果

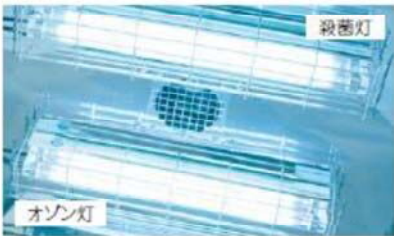
- コロナウイルス科アルファコロナウイルス属に属する豚流行性下痢ウイルス(PEDウイルス)に対する不活化効果を第三者機関による試験にて確認しました。



試験結果報告書



※イラストはイメージになります。



紫外線とオゾンのダブル殺菌

紫外線の中でも特に殺菌力強い波長254nmの殺菌灯と、10PPMのオゾン濃度で隅々まで殺菌・脱臭します。第三者機関による殺菌効果試験を実施済みです。

■戸棚／パススルー戸棚

厨房機器リストNo.A6、C4／M11、R13

戸棚

ステンレス製の戸棚



型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ
KC-76	750×600×1800
KC-96	900×600×1800
KC-126	1200×600×1800
KC-156	1500×600×1800
KC-186	1800×600×1800
KC-97	900×750×1800
KC-127	1200×750×1800
KC-157	1500×750×1800
KC-187	1800×750×1800

※ガラス戸、アクリル戸仕様も製作いたします。
※パススルー（両面）仕様も製作いたします。

■リネンカート

厨房機器リストNo.A7、B5、C5

X カート (折り畳みリネンカート)



シングルタイプ
RM1881749BK



折り畳み時

ワイドタイプ
RM1881750BK



ダブルタイプ
RM1881781BK

デザイン性に優れた折り畳み可能なリネン回収カート。

- スタイリッシュなデザインで使う場所を選びません。
- コンパクトに折り畳みが可能。折り畳み時はオープン時の幅の約30%になります。
- シートは簡単に取り外しができ、清掃も安易に行えます。
- 米国・ラバーメイド社製。



色別のリボンで収集物の
分別も簡単に行えます。



走行音が静かで、
操作性に優れた
キャスター。搬送
中の衝撃保護のため、バンパー付き。

シングルタイプ

品番	カラー	外寸(W×D×Hmm)	容量	耐荷重	梱包数	梱包重量
RM1881749BK	ブラック	516×612×864(折り畳み時:462×180×864)	150L	20kg	1	9.3kg

◎材質／フレーム:スチール・粉体塗装 キャスター:熱可塑性ゴム・静音キャスター バッグ:ポリエステル・PVCコーティング

ワイドタイプ

品番	カラー	外寸(W×D×Hmm)	容量	耐荷重	梱包数	梱包重量
RM1881750BK	ブラック	953×612×864(折り畳み時:907×180×864)	300L	20kg	1	12.3kg

◎材質／フレーム:スチール・粉体塗装 キャスター:熱可塑性ゴム・静音キャスター バッグ:ポリエステル・PVCコーティング

ダブルタイプ

品番	カラー	外寸(W×D×Hmm)	容量	耐荷重	梱包数	梱包重量
RM1881781BK	ブラック	953×612×864(折り畳み時:907×180×864)	150L×2	40kg	1	13.0kg

◎材質／フレーム:スチール・粉体塗装 キャスター:熱可塑性ゴム・静音キャスター バッグ:ポリエステル・PVCコーティング

■移動台

厨房機器リストNo.D1、E2、E9、E22、F2、F22、G1、G4、G8、G10、G11、G18、H1、H4、H9、H14、J6、J11、K9、L2、M9、N1、N5、N15、N28、N33、P1、R14、R15、S1、S10

移動台 (ドライ仕様)



- 食材等の移動にも使え、床に水を落とさず、楽々運べます。

型 式	外形寸法(mm)		
	幅	奥行	高さ
CT-66D	600	600	800
CT-76D	750	600	800
CT-96D	900	600	800
CT-126D	1200	600	800
CT-156D	1500	600	800
CT-186D	1800	600	800
CT-97D	900	750	800
CT-127D	1200	750	800
CT-157D	1500	750	800
CT-187D	1800	750	800
CT-159D	1500	900	800
CT-189D	1800	900	800

※規格外の寸法・仕様も製作いたします。

■引出付台下戸棚／台下戸棚

厨房機器リストNo.D3、M8／F36、N13

台下戸棚

作業台と兼用でき、用途いろいろ便利な戸棚



型 式	外形寸法(mm)		
	幅	奥行	高さ
UT-96	900	600	800
UT-126	1200	600	800
UT-156	1500	600	800
UT-186	1800	600	800
UT-127	1200	750	800
UT-157	1500	750	800
UT-187	1800	750	800
UT-159	1500	900	800
UT-189	1800	900	800

※規格外の寸法・仕様も製作いたします。

■デジタル台秤

厨房機器リストNo.D2、G19、J12

中型自動台秤／防水型デジタル台秤／防水型デジタル上皿秤／防水型卓上デジタル台秤

全品検定付



- 防水型は安心して、表示部から水をかけて全体を洗えます。
- 衛生管理のきびしい場所の使用に最適。

中型自動台秤

番号	型 式	ひょう量(kg)	目量(g)	載台寸法(mm)	高さ(mm)	重量(kg)
①	D-20M	20	50	380×264	1255	22
	D-50M	50	100			
	D-100M	100	200			

※車付仕様もあります。本体価格5,000円増しとなります。

防水型卓上デジタル台秤

番号	型 式	ひょう量(kg)	目量(g)	載台寸法(mm)	重量(kg)
②	DP-6701LK-32	32	10	354×354	13

防水型デジタル上皿秤

番号	型 式	ひょう量(kg)	目量(g)	載台寸法(mm)	重量(kg)
③	J-100W-3	3.0	1	237×207	3
	J-100W-6	6.0	2		
④	UDS-211W-10K	10.0	10	230×230	3.9
	UDS-211W-20K	20.0	20		

防水型デジタル台秤

番号	型 式	ひょう量(kg)	目量(g)	載台寸法(mm)	重量(kg)
⑤	DP-6701K-32	32	10	350×500	13
	DP-6701K-60	60	20		
	DP-6701K-150	150	50		
⑥	IWG-6000	3/6	1/2	200×250	5
	IWB-30	15/30	5/10		
⑦	IWB-60	30/60	10/20	380×530	18
	IWB-150	60/150	20/50		
	DP-6701K-W-32	32	10	350×500	13
	DP-6701K-W-60	60	20		
	DP-6701K-W-150	150	50		

非防水型デジタル台秤

番号	型 式	ひょう量(kg)	目量(g)	載台寸法(mm)	重量(kg)
⑧	DP-6900K-32	32	10	350×500	13
	DP-6900K-60	60	20		
	DP-6900K-150	150	50		

※デジタル秤については使用地区制限がありますので、ご注意ください。

■メトロマックスQ

厨房機器リストNo.D4、E3、E4、L3、M2、N32、Q1、S20

シェルフ

クリーンで、機能性と実用性に優れた収納棚



メトロマックスQ

メトロマックスQ

型 式
MQ1824G/MQ74PE 4段
MQ1830G/MQ74PE 4段
MQ1836G/MQ74PE 4段
MQ1842G/MQ74PE 4段
MQ1848G/MQ74PE 4段
MQ1854G/MQ74PE 4段
MQ1860G/MQ74PE 4段
MQ1872G/MQ74PE 4段



スーパーエレクターシェルフ

スーパーエレクターシェルフ

外形寸法(mm)
幅
奥行
高さ
605×460×1892(4段)
758×460×1892(4段)
910×460×1892(4段)
1062×460×1892(4段)
1212×460×1892(4段)
1518×460×1892(4段)
1821×460×1892(4段)

※奥行 310、360、530、610、760、910mm シリーズ、高さも 1390、1590、2200mm シリーズ等があります。

優れた耐熱・耐寒・耐薬品性に加え抗菌仕様 (メトロマックスQ)

- 棚板マット部は抗菌加工ポリプロピレン製。優れた抗菌効果。
- 優れた耐熱・耐寒性：-29℃～52℃での連続使用、93℃の熱湯洗浄(3～5分)に耐えられます。
- 耐錆・耐薬品性にも優れているため、クリーンな環境での用途に最適です。
- 特許ボトムアップ方式による容易な組み立て。
- 棚1段あたり363kgの耐荷重。
- 米国・インター・メトロ社製。

使う場所を選ばないシンプルなデザイン (エレクターシェルフ)

- 抗菌クリアコーティング仕様の棚板は通気性もよく、衛生的。空間に合わせて、幅広く使えます。棚1段あたり250kgの耐荷重。テーパー固定方式により、棚板とボールを確実に接合。木槌1本で簡単に組み立てられます。

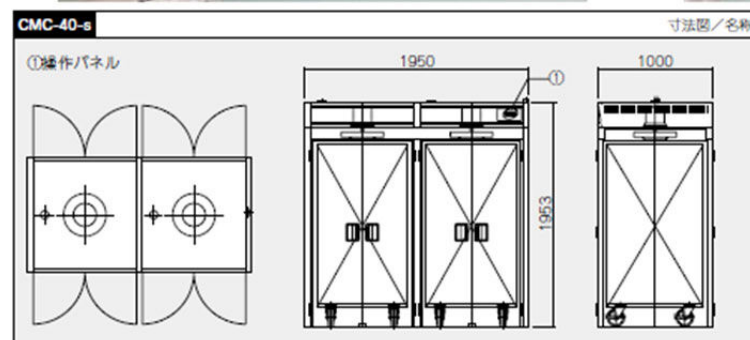
■カートイン消毒保管機／カート

厨房機器リストNo.D5、E15、E16、G21、G22、G23、H16、H17、J16、K1、K2、Q30、Q31、R10、R11

カートイン消毒保管機

電気 蒸気

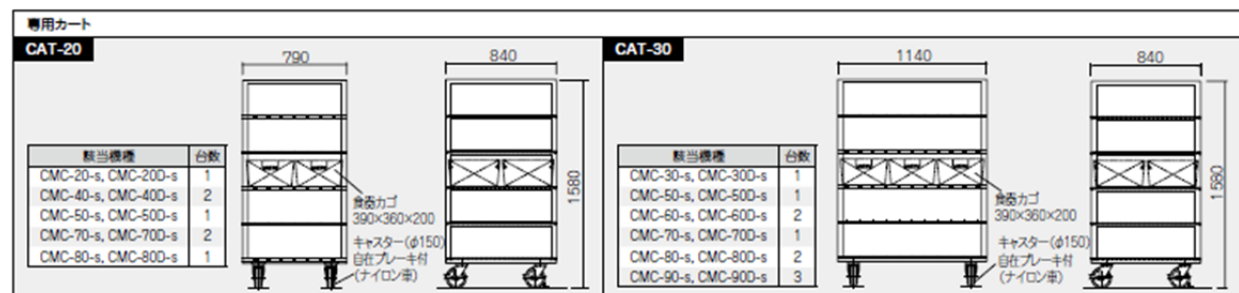
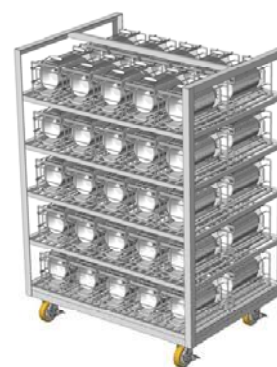
食器も食缶もカートごと消毒保管



- 消毒効果抜群のマルチブロー方式で、電気式・蒸気式とも庫内消毒有効温度を確実に保ち、収納物にムラなく熱風を吹きつけます。
- マイコンが消毒温度や運転時間を自動制御。操作は簡単、運転キーを押すだけです。連続／ルー運転機能と無人運転可能な週回予約機能も標準装備しています。
- カートのまま積み込んで消毒保管、そのまま盛付けラインなどに運搬、機動力を生かした合理的な作業ラインが構成できます。
- 専用カートは食器用・食缶用など、消毒する物が効率よく収められる棚形状と棚段数に製作します。いずれも消毒保管中や運転中に水をこぼさない構造です。

■カート

厨房機器リストNo.D6、E17、G24、H18、J15、K3、Q32、R12

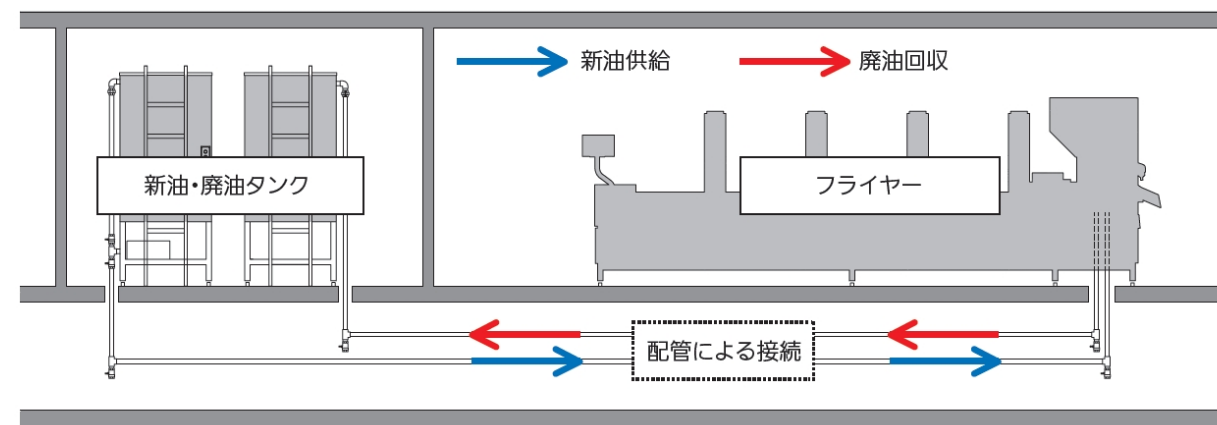


■廃油タンク／新油タンク

厨房機器リストNo.D7／D8

新油・廃油タンクシステム(オプション)

- 油庫に設置する新油タンク・廃油タンクと、焼物揚物調理室に設置する自動フライヤーをステンレス配管で接続する事で、食油の供給がボタン一つで簡単に行えます。
- 人手による油の運搬や投入が無くなるので、作業負担を大きく軽減すると共に衛生性が向上します。



■掃除用具ロッカー

厨房機器リストNo.D9、E23、F40、G28、H24、J17、K10、L10、M27、N34、P9、Q33、R19、S21



■スタッキングカート

厨房機器リストNo.E1、G13、L1、N4、R16、S4

スタッキングカート

コンパクトに収納できる水切りカート



型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	製品重量 (kg)
STK-500	675×620×800	12.8
STK-800	775×620×800	13.5
STK-1200	875×700×800	15.2

※本体はSUS304仕様

■モービルシンク

厨房機器リストNo.E5、E20、G9、K7、P2、Q25、S3

モービルシンク (ドライ／一般仕様)

キャスターと排水ホースで移動可能



ドライ仕様

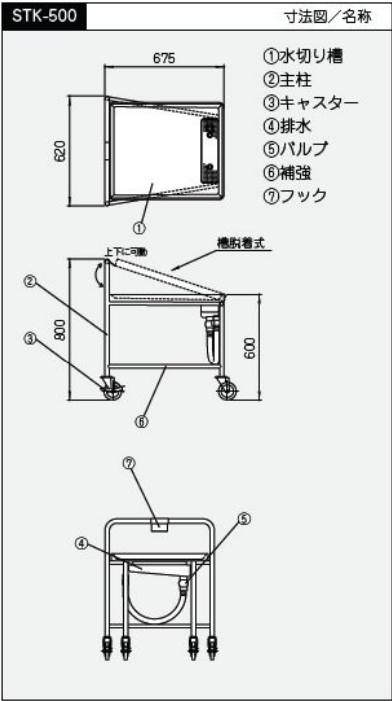


一般仕様

※ドライ仕様のエッジ構造は、二段の階段構造。また、自然に水が水受けに流れ落ちる傾斜構造です。

コンパクトに収納できる水切りカート

- ドライシステムの調理場に欠かすことのできない水切りカート。調理中は大活躍でも、作業が終わると邪魔になってしまうもの。そこで、省スペース化を図った新しい水切りカート「スタッキングカート」が登場。



- 食器を浸漬しながら洗浄ラインに運搬できます。運搬中に水をこぼさないドライシステム対応設計です。
- ※使用場所や使用目的に応じて設計製作いたします。

■厨芥処理システム

厨房機器リストNo.E6 一体型厨芥処理機／S6 残菜投入シンク／S23 脱水部制御盤／S24 調整タンク／S25 厨芥脱水機／S26 オートチェンジャー

パッケージ型厨芥処理機

生ごみ粉碎機と脱水機を一体化し、コンパクトにまとめ、省スペースを確保。中・小規模施設の厨房に最適。



型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	定格消費電力(kW) 三相200V	適用給食 (目安)
AP-20RS	1200×625× 850	1.21	1000食以下学校給食 洗浄用
AP-20R-GV	1200×625× 850	1.18	1000食以下学校給食 F&D専用
AP-30RS	1300×500× 850	2.31	2000食程度学校給食 洗浄用
AP-30R-GV	1300×500× 850	2.28	2000食程度学校給食 F&D専用
AP-100RS	1800×650×1370	3.06	3000食程度学校給食 洗浄用
AP-100R-GV	1800×650×1370	3.03	3000食程度学校給食 F&D専用

※求取GVは選力F&D専用、他は洗浄専用です。

調整タンク

- スラリーを混合して均一化し、流量調整して厨芥脱水機へ送ります。粉砕・ポンプ流し台を複数同時運転する場合、概ね4000食を超える学校給食センターで選択します。



型 式	用 途	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	消費電力(kW) 三相200V	給水 (A)
ATK-300	容量300ℓ 4000食未満	1300×1000×1445	1.15	20
ATK-500	容量500ℓ 4000食以上	1300×1000×1650	1.15	20
ATK-700	容量700ℓ 8000食以上	1450×1050×1880	1.50	20
ATK-1000	1万食以上 排水用1式	1600×1350×1850	1.50	20
ATK-1000-2	1万食以上 排水用2式	1700×1350×1750	2.25	20

オートチェンジャー

- ポリバケツを複数セットし、設定重量に達したら、次のバケツに移動します。



型 式	用 途	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	消費電力(kW) 三相200V	本体価格 (円)
ATB-5	ポリバケツ5個 5000食未満	φ1130×330	0.20	3,066,000
ATB-8	ポリバケツ8個 5000食以上	φ1545×330	0.20	3,528,000
ADW-1	ポリバケツ1個 重量検出装置	550×350×180	—	483,000

E6

粉砕・ポンプ流し台

- 生ごみを液状(スラリー)化して、脱水部へ送る装置です。



型 式	用 途	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	定格消費電力(kW) 三相200V	給水 (A)
ATEL-1575L(R)-15W	洗浄用	1500×750×850	3.00	20
ATEL-S1575L(R)-15W	洗浄・F&D専用	1500×750×850	3.06	20
ATEL-1575BL(R)-15SV3	F&D専用	1500×750×850	3.70	20

S23

厨芥脱水機

- スラリーを固液分離し、おから状の処理カスにして排出します。



型 式	用 途	適用	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	消費電力(kW) 三相200V	給水 (A)
AD-3000	洗浄	8000食未満	820×650×1370	1.50	20
AD-3500	洗浄	8000食未満	800×650×1450	1.50	20
AD-3000W	洗浄・F&D専用	8000食未満	820×650×1370	1.53	20
AD-3500W	洗浄・F&D専用	8000食以上	800×650×1450	1.53	20
AD-5000W	洗浄・F&D専用	10000食以上	1100×950×1650	2.45	20

S26

脱水部制御盤



S24

■一槽シンク／二槽シンク／三槽シンク／四槽シンク

厨房機器リストNo.N7、N10、N25、Q27／E7、F6、G7、H19、H21、M3、M23、N2／E18、F4、F9、F25、F29、F33、J7、K5、L7、M17、N19、S19／F12

シンク (ドライ仕様)

独自のオーバーフロー構造を採用



パイプ仕様

一槽シンク

型 式	外形寸法 (mm) 開口 奥行 高さ
1S-66D	600×600×800
1S-76D	750×600×800
1S-96D	900×600×800
1S-126D	1200×600×800
1S-156D	1500×600×800
1S-186D	1800×600×800
1S-77D	750×750×800
1S-97D	900×750×800
1S-127D	1200×750×800
1S-157D	1500×750×800
1S-187D	1800×750×800
1S-99D	900×900×800
1S-129D	1200×900×800
1S-159D	1500×900×800
1S-189D	1800×900×800

※標準外の寸法仕様は製作いたします。

二槽シンク

型 式	外形寸法 (mm) 開口 奥行 高さ
2S-126D	1200×600×800
2S-156D	1500×600×800
2S-186D	1800×600×800
2S-127D	1200×750×800
2S-157D	1500×750×800
2S-187D	1800×750×800
2S-217D	2100×750×800
2S-129D	1200×900×800
2S-159D	1500×900×800
2S-189D	1800×900×800
2S-219D	2100×900×800
2S-249D	2400×900×800

※標準外の寸法仕様は製作いたします。

三槽シンク

型 式	外形寸法 (mm) 開口 奥行 高さ
3S-186D	1800×600×800
3S-216D	2100×600×800
3S-246D	2400×600×800
3S-127D	1200×750×800
3S-157D	1500×750×800
3S-187D	1800×750×800
3S-217D	2100×750×800
3S-247D	2400×750×800
3S-277D	2700×750×800
3S-159D	1500×900×800
3S-189D	1800×900×800
3S-219D	2100×900×800
3S-249D	2400×900×800
3S-279D	2700×900×800

※標準外の寸法仕様は製作いたします。

シンクエッジ例 (単体で使用する場合)

槽の側面とコーナー部は、独自の水返し構造を採用。液を中央に押し返します。
トップ面は幅広いの水切りを設けたエッジ構造で、ハネを防ぐとともに、付着した水返を槽内に流し込みます。



※他の形状も製作できます。

(オプション)

残菜カゴ付き大型オーバーフロー



※大型オーバーフロー(オプション)は通常より大きなサイズで作った特別製です。

調理槽は残渣受けに集め、汚水だけを排水します。大きなオーバーフローのため、隣槽への流出を防ぎます。



大型オーバーフロー 標準タイプ

フットペダル
手を使わず足で蛇口の操作が可能です。



■ドライピーラー／移動ピーラー受槽

厨房機器リストNo.E8／F1

球根皮剥機

材料ロスを減らしてコストダウン



NKP-8S

ドライシンク
設置状態



※蓋はオプションです。

型 式	外形寸法 (mm) 開口 奥行 高さ	能力 (kg/h)	電 源	定格消費電力 (kW)	給水接続口径 (A)	重量 (kg)
NKP-8S	370×450×720	170	単相100V 三相200V	0.2	15	37 35
NKP-12S	420×500×805	260	単相100V 三相200V	0.4	15	53 48
NKP-16S	420×500×865	350	単相100V 三相200V	0.4	15	55 50
NKP-20S	520×600×970	600	三相200V	0.75	15	85
NKP-8S用蓋	φ210×127	—	—	—	—	—
NKP-12S-16S用蓋	φ230×127	—	—	—	—	—
NKP-20S用蓋	φ360×131	—	—	—	—	—

■プレハブ冷蔵庫／プレハブ冷凍冷蔵庫

厨房機器リストNo.E10、J4／E11、E12

プレハブ冷蔵庫・冷凍庫

保管物や設置スペースに合わせて、理想の保管庫をつくります。

主な特長

1 省エネ設計

プレハブコントローラーにより、庫内温度に合わせて冷凍機を最適に制御、庫内温度を一定にキープします。送熱冷却を防ぎ省エネになります。
※セレクトタイプの場合

2 オーダーメイド設計

パネル組立式なので設置場所のスペースに合わせて自由に設計できます。

3 スピーディな施工

パネル組立式なので工期が短くスピーディにプレハブ冷蔵庫・冷凍庫が完成します。

4 選べる温度帯

貯蔵物に合わせて、冷蔵から冷凍までさまざまな温度帯に対応できます。
●冷蔵庫：-2℃以上
●冷凍庫：-20℃～-18℃

5 気配り安全設計

庫内の閉じ込めを防止する安全脱出ハンドルや庫内で安全に作業できる庫内灯など随所に安全設計を施しています。

プレハブコントローラー

アラーム4 (オプション) 温度異常・火報・監視警報を集中監視

扉/パネル

天井/パネル

手動付スライド扉 (自動もあり)

コーナー/パネル

樹脂ベース

庫内灯スイッチ

標準ハンドル

片開き扉 (右開き・左開きがあります。)

スノコ (樹脂製)

扉/パネルを保護し、冷気の漏れをよくします。(扉/パネル付のみ)

扉/パネル

樹脂ベース

庫内灯スイッチ

標準ハンドル

片開き扉 (右開き・左開きがあります。)

用途に応じて選べる扉

- 片開き扉
- 両開き扉
- 内引スライド扉 (手動、自動)
- 小扉
- スイング扉

用途に合わせた高品質断熱パネル

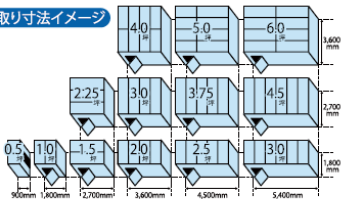
- 冷蔵庫…フラット(パネル仕様/パネル厚44mm)
- 冷凍庫…フラット(パネル仕様/パネル厚100mm)

3タイプの中から選べる庫内高さ

庫内の高さは1,900mm・2,200mm・2,400mm
※別付もご参照にいたします。

※パネル表面材質は、カラー鋼板仕様(ソフトアイボリー色)
※ステンレス鋼板も用意しています。

間取り寸法イメージ



ドアスイッチ (オプション)

ドアの開閉に連動してファンの運転を制御する省エネ機構です。

庫内灯 (庫内照)

白熱灯型LED

直管型LED (共に低消費電力、防滴型) も準備できます。

リリーフ弁

庫内空気の膨張を調整する圧力調整弁 (冷凍庫のみ)

押し棒&安全脱出ハンドル

万が一、閉じこめられた場合に中から簡単に扉を開けることができます。

省エネカーテン (オプション)

商品の出し入れ時、庫内からの冷気もれを最小限におさえます。

クーリングユニット

(冷凍庫一体型の場合)

■冷蔵庫

厨房機器リストNo.E13、F27、H5、M21、N24、N31

冷蔵庫

パーシャル保冷とクックチル対応



型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	扉数 (枚)	定格内容積 (L)	電 源	消費電力(W) 50/60Hz冷却時	年間消費電力量 (kWh/年)	重量 (kg)
GRD-060RM	610×800×1950	2	503	単相100V	150/150	320	80
GRD-090RM	900×800×1950	4	787	単相100V	185/185	380	105
GRD-120RM	1200×800×1950	4	1088	単相100V	195/195	440	120
GRD-150RM	1490×800×1950	4	1379	単相100V	215/215	480	140
GRD-150RMD	1490×800×1950	4	1379	三相200V	215/215	480	140
SRR-K1281B	1200×800×1950	4	1087	単相100V	193/193	490	116
SRR-K1281SB	1200×800×1950	4	1087	単相100V	180/180	680	120
SRR-K1283SB	1200×800×1950	4	1087	三相200V	178/178	680	121
SRR-K1581B	1460×800×1950	4	1343	単相100V	212/212	680	138
SRR-K1581SB	1460×800×1950	4	1343	単相100V	197/197	760	140
SRR-K1583SB	1460×800×1950	4	1343	三相200V	195/195	760	141

※年間消費電力量は、JIS B 8630(2009年版)で決められた測定方法と計算方法において得られた値を表示しています。 ※型式末尾SBはピラー無しタイプです。

ワイドな温度設定で、食材をフレッシュ保存

- マイコン制御で正確な温度管理。主要部分には抗菌素材が採用されており、衛生的です。



■検食用冷凍庫／冷凍庫

厨房機器リストNo.E14、K4／M1、M22、N29

冷凍庫

-20℃の冷気で一気にフリージング



型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	扉数 (枚)	定格内容積 (L)	電 源	消費電力(W) 50/60Hz冷却時	年間消費電力量 (kWh/年)	重量 (kg)
GRD-062FM	610×800×1950	2	503	単相100V	165	1020	85
GRD-094FM	900×800×1950	4	781	単相100V	240	1350	110
GRD-124FM	1200×800×1950	4	1082	単相100V	345/360	1740	140
GRD-124FMD	1200×800×1950	4	1082	三相200V	345/350	1790	140
GRD-154FMD	1490×800×1950	4	1373	三相200V	435/465	2120	160
GRD-186FMD	1790×800×1950	6	1667	三相200V	640/655	2570	190
SRF-K1283B	1200×800×1950	4	1081	三相200V	349/349	1880	124
SRF-K1283SB	1200×800×1950	4	1081	三相200V	349/349	2280	128
SRF-K1583B	1460×800×1950	4	1343	三相200V	361/361	2460	143
SRF-K1583SB	1460×800×1950	4	1343	三相200V	355/355	2650	145
SRF-K1883B	1785×800×1950	6	1659	三相200V	422/422	2940	161

※年間消費電力量は、JIS B 8630(2009年版)で決められた測定方法と計算方法において得られた値を表示しています。 ※型式末尾SBはピラー無しタイプです。

瞬間フリージングで食材を新鮮保存

- 冷凍後の制御も万全。
- 主要部分には抗菌処理、庫内には防臭処理が施されており、衛生的です。

■作業台／水切カウンター

厨房機器リストNo.E19、F3、F7、F8、F10、F11、F30、F32、F34、J8、K6、L8、M16、M18、M24、N3、N8、N17、N26、Q26、Q27、Q28、Q29、S7、S18／F15、F16、F17、F18、F19、F23、F39、H20、M19、M25

調理台・作業台・水切台 (ドライ仕様)

色々なタイプから選べるステンレス用品



※ドライ仕様のエッジ構造は、二段の階段構造。また、自然に水が水受けに流れ落ちる傾斜構造です。

- 使いやすさを人間工学で実現した各種作業台。いずれも丈夫で衛生的な設計です。

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ
T-66D	600×600×800
T-76D	750×600×800
T-96D	900×600×800
T-126D	1200×600×800
T-156D	1500×600×800
T-186D	1800×600×800
T-77D	750×750×800
T-97D	900×750×800
T-127D	1200×750×800
T-157D	1500×750×800
T-187D	1800×750×800
T-99D	900×900×800
T-129D	1200×900×800
T-159D	1500×900×800
T-189D	1800×900×800
T-219D	2100×900×800
T-249D	2400×900×800

※規格外の寸法・仕様も製作いたします。

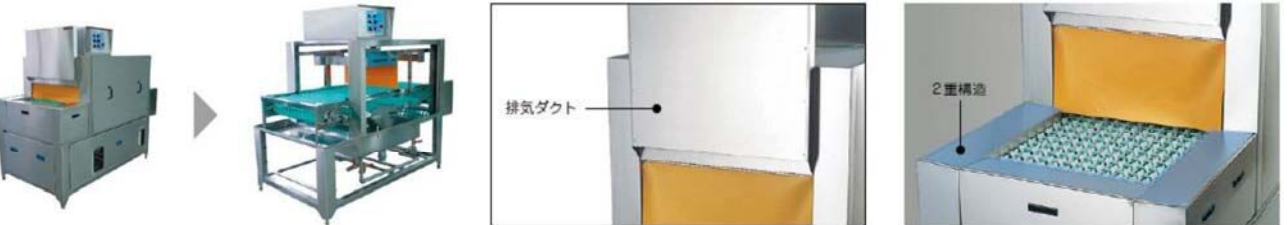
■容器洗浄機

厨房機器リストNo.E21、K8

EO型洗浄機



EO Series



移動式サニタリーラック (ステンレス製)



※フック3本、ラックカゴ(大)2個、ラックカゴ(小)6個のオプションを装着した場合の写真です。



収納例

オールステンレスで軽くて丈夫なラック

- オプションパーツを自由に取り付けられ、あらゆる収納用途に対応できます。
- 幅600mmのコンパクト設計。作業通路を確保しやすく軽いため、片手での移動が可能です。
- 耐久性、耐食性に優れたオールステンレス仕様です。



品名	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ
移動式サニタリーラック	605×550×1618
ラックカゴ(大)	262×193× 100
ラックカゴ(小)	256×110× 100
フック	210× 30× 70

小型食品洗浄機
 アクアウォッシュ・キューブ
 TWS-125

- ・コンパクト設計で、厨房等での洗浄に最適
- ・ノズルの付替えで3通りの洗浄が可能
- ・洗浄機として使用しないときは通常のシンクとしても使用可能



型 式	機体寸法	電 源	保水量	給水口径	排水口径
TWS-125	750×900×850mm	三相 200V/1.5kW	125L	1.5A	40A

電解次亜水生成装置

人に、食材に、環境にやさしい電解次亜水



FES-12H



FE-1U-10000



EHW-120U-500

型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	電 源	定格消費電力(kW) 50/60Hz	生成量 (生成水濃度)	重量 (kg)
FES-12L	(本体) 250×210×320 (タンク) 160×160×244	単相100V	0.25/0.26	12.5/6.3/5.0/2.5L/min (40/80/100/200ppm)	10.0 0.7
FES-12H	(本体) 250×210×320 (タンク) φ315×375	単相100V	0.25/0.26	12.5/6.3/5.0/2.5L/min (40/80/100/200ppm)	10.0 3
FE-1U-10000	1000×600×1790	単相100V	0.5/0.5	50~30L/min (40/60/80/100/150/200ppm)	150
EHW-120U-500	2060×900×1550	三相200V	1.6	50~10L/min (40/70/100/120/150/200ppm)	200

- 電解次亜水とは、低濃度の食塩水を無隔膜で電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液です。
- 厚生労働省より、食品添加物である「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈液と同等であるとの通達も出ており、食品の殺菌・洗浄に使用できます。
- 水質は弱アルカリ性のため、手指にも環境にもやさしく、使用後そのまま排水しても安全です。
- 水栓の配管に直接つないで使用できる水栓直結タイプと、生成した電解次亜水を一度タンクにストックして必要に応じて水栓に送り出す大容量タイプがあります。

パススルー冷蔵庫

両面扉で作業効率アップ

キッチン側からサービス側への受け渡しがスムーズに

- 食材の収納、ストック、取り出しが両側からできて便利です。もちろん温度管理も万全。



GPD-090RM1-F-G



GPD-120RM1-G



GPD-150RMD1-G



SRR-KP781D



SRR-KP1281D

型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	扉数 (枚)	定格内容積 (L)	電 源	消費電力(W) 50/60Hz冷却時	重量 (kg)
GPD-090RM1-F-G	900×840×1950	8	835	単相100V	490/525	165
GPD-120RM1-G	1200×840×1950	8	1148	単相100V	470/505	175
GPD-150RMD1-G	1490×840×1950	8	1436	三相200V	680/750	230
GPD-180RMD1-G	1790×840×1950	12	1741	三相200V	755/830	265
SRR-KP781D	745×850×1950	4	696	単相100V	267/267	116
SRR-KP783D	745×850×1950	4	696	三相200V	269/269	116
SRR-KP1281D	1200×850×1950	8	1180	単相100V	373/373	165
SRR-KP1283D	1200×850×1950	8	1180	三相200V	370/370	165
SRR-KP1581D	1460×850×1950	8	1458	単相100V	488/488	199
SRR-KP1583D	1460×850×1950	8	1458	三相200V	495/495	199
SRR-KP1881D	1785×850×1950	12	1798	単相100V	536/536	239
SRR-KP1883D	1785×850×1950	12	1798	三相200V	547/547	239

■包丁まな板消毒保管機
厨房機器リストNo.F20、G25、G26、G27、M13、N22

メイクリーン (包丁まな板消毒保管機) 電気
水洗いした包丁やまな板を殺菌消毒



■器具消毒保管機／消毒保管機
厨房機器リストNo.F21、F26、F28、H23、L5、L6、M14、N20、N21、N27／P8

器具消毒保管機 電気
備品も小物も完全消毒して食中毒予防



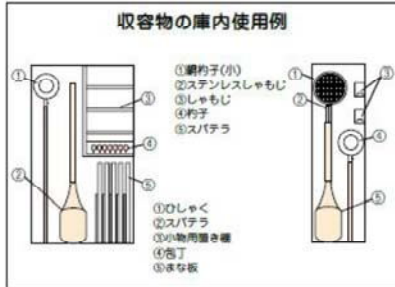
O157をはじめ、さまざまな食中毒菌を効果的に除菌

- 強力ターボファンと高性能ヒータを採用したマルチブロー方式。消毒プログラムをマイコンが自動コントロール、キーを押すだけで運転を開始します。万一運転中に停電しても、停電バックアップ機能(3分以内)が作動して、消毒を確実に完了させます。包丁、まな板、スライサー用円盤を収納して消毒できます。又、エコ運転の切り替えができます。



マルチブロー方式で除菌・乾燥消毒

- ザルやボール、しゃもじなど、調理用の道具を1台に収納して消毒します。熱風を収納物に吹き付けて強制循環させるマルチブロー方式。設定した温度と時間は、マイコンが自動制御。エコ運転もでき、停電時のバックアップ機能も装備されていて安心です。中身が見えるガラス扉仕様など、オーダーメイドも可能です。



メイン操作パネル
運転中の庫内温度と運転終了までの時間を交互に表示。終了時にはEND表示でお知らせします。トラブル時に故障内容を表示する自己診断機能。SDカードで庫内温度の履歴がとれる温度管理システムも装備可能(オプション)です。
非接触スイッチ搭載により、運転ボタンに触れることなく運転を開始できます。

■Nミキサー
厨房機器リストNo.F31、G12

Nミキサー (高速度ミキサー) 移し替え作業不要の省力型ミキサー



味噌やカレールー、卵攪拌はもちろん
様々な食材を高品質な仕上がりに

- 5つの特長
- ① 作業性・清掃性
移し替え作業がないため、液だれが無く、作業も効率化。シンプルな構造のため清掃作業もラクラク。
 - ② 衛生管理
全ての作業で床+60cmを確保し、衛生的な作業を実現。
 - ③ 柔軟性
3段階の攪拌スピード調整が可能。様々な食材に合わせた調理を実現。
 - ④ 耐久性
熱に弱く消耗しやすいパッキン(オイルシール)を持たない構造。高温食材(60℃想定)が攪拌でき、修理やメンテナンスを低減。
 - ⑤ ドライ対応
床に食材が滴り落ちることがなく、万が一食材が溢れた場合も、容器設置台と液だれ受け容器で汚れの拡散を防止。

- 1台で複数メニューの対応が可能
- 部品を替えるだけで、異なる食材を1台で攪拌できます。
 - 従来だと食材ごとに2台以上必要だったミキサーが、1台で対応可能となり、食材の交差汚染を防止することができます。

■電動缶切り機
厨房機器リストNo.F35

缶切機 いろんな大きさの缶を開缶



- 一動作で即座に開缶できる1斗缶用から、ワンタッチで開けられる電動式まで多彩なバリエーションがあります。
- 手動のドカイチ缶切はハンドル操作だけで国内・輸入問わず、ワンタッチで開けられます。各缶サイズの専用替刃を使うことにより、1〜6号缶まで開けられます。
- チャンピオン缶切は「安全、切り口がきれい」な業務用缶切です。S-IIはスプリング自動調整機構付なので、国内規格の1〜8号缶まで楽に開けられます。
- EC-1SV型は使いやすさ、衛生面、作業効率をより極め、レバー操作で1号缶を約3秒で開缶、また受け台の高さ調整で1号缶から6号缶まで幅広く開缶できます。主要パーツをステンレス仕様にしてより衛生的にしました。

番号	品名	寸法 (mm)	定格消費電力 (W) 単相100V 50/60Hz
①	ドカイチ缶切機 手動式	280×350×950	—
②	手押一斗缶切機 130型	145×145×260	—
③	チャンピオンS-I	150×225×450	—
④	チャンピオンS-II	150×225×555	—
⑤	ラッキー 400型	155×325×570	—
⑥	電動缶切機 1000型	230×450×388	100
⑦	電動缶切機 EC-1 SV	290×520×580	130/140

■卓上デジタル台秤
厨房機器リストNo.F37、F38、M5、M6

自動秤／防水デジタル秤／ デジタル式上皿自動秤

全品検定付



防水デジタル秤(防水・防塵タイプ)

番号	型 式	ひょう量 (kg)	目量 (g)	取皿寸法 (mm)	重量 (kg)
⑤	SK-1000iWP	1	1	232×192	2.9
	SK-2000iWP	2	2		
	SK-5000iWP	5	5		
	SK-10KiWP	10	10		
	SK-20KiWP	20	20		
	SK-30KiWP	20/30	20/50		
⑥	UDS-600-WPK-3	3	1/2	232×202	3.7
	UDS-600-WPK-6	6	2/5		
	UDS-600-WPK-15	15	5/10		

- 大きくて見やすい目盛板、頑丈なボディ、量りやすいワイドな平面仕様です。
- IP68の防水・防塵型UDS-600-WPK丸洗いが可能。

■サイノ目切機／移動サイノ目シンク
厨房機器リストNo.G5／G6



■移動ラック／移動パンラック
厨房機器リストNo.G14、J5、P3、S2／Q24

移動ラック (ドライ仕様) G14、J5、P3、S2

■配缶台
厨房機器リストNo.G20、H15、J13、Q26

配缶台車 (ドライ仕様)

■マイコンスライサー／移動スライサーシンク
厨房機器リストNo.G2／G3

マイコンスライサー

マイコン制御のおしゃベリスライサー



MSI-04

ドライシンク設置状態



型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	コンベヤ長さ (mm)	電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
MSI-04	655×965×1310	765	単相100V	0.95	126
	655×965×1310	765	三相200V	0.95	126

※単相200V仕様も製作可能です。

マイコン制御で切り方自由自在

- 切り厚や切り方に合わせて、切り刃の回転と食材を送り出すスピードを自動制御します。野菜の繊維を潰すことなく、多彩なカットが可能です。

フラットパネルで簡単操作

- 見やすい液晶画面に、運転状況や設定状況が表示されます。わかりやすい絵文字スイッチ、音声ガイド表示も大きくわかりやすいデザインです。
- 食材の詰まりをとり除きやすいコンベヤ逆転ボタン付きです。



おしゃベリガイダンス

- 忘れがちな作業やうっかりミス、スライサーの異常に対して音声で次のような注意を促してくれます。
- ・扉がひらいています。
- ・世切ホッパーを外してください。
- ・安全カバーを装着してください。
- ・非常停止が作動中です。
- ・タッチセンサーが作動しました。
- ・刃物用インバーターが異常です。

抜群の切裁能力と安全性

- 切裁能力は、標準2枚刃で1mm～40mm(1枚刃で2mm～80mm)。高性能モーターとインバーターの採用で、パツグンの切裁能力を実現しました。
- 食材投入部と押えコンベヤ全体を透明な安全カバーで一体化。各所に磁気スイッチを設置して、未装着時には運転できなくなっています。タッチセンサーと非常停止スイッチは標準装備されています。



パンラック (ドライ／一般仕様)

幅広く便利に使えるステンレス製ラック

Q24



ドライ仕様



食缶積載イメージ

■移動式スパテラスタンド
厨房機器リストNo.G15、H10、J9

ハイテックスパテラ (丸・角) / 耐熱スパテラ・ターナータイプ (丸・角) /
スパテラスタンド / ウルトラ耐熱スパテラ / ウルトラ耐熱ターナー

耐熱温度
130℃

ウルトラ耐熱スパテラ

ウルトラ耐熱ターナー

ハイテックスパテラ (丸)

ハイテックスパテラ (汁物用穴開きタイプ)

耐熱スパテラ・ターナータイプ (丸・角)
●写真は丸タイプです

耐熱温度
180℃

スパテラスタンド

計量棒

スパテラハンドル

ハイテックスパテラ (角)

型式	寸法 (mm)
ST-S	φ270×620

■電気回転釜
厨房機器リストNo.G16、H8

電気式回転釜

煮込みから炒め物・ボイルまで



型 式	外形寸法 (mm) 筒口 奥行 高さ	釜容量 (L)	電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
CSK-50S	1190× 930× 850	50	三相200V	10.2	190
CSK-80S	1340× 930× 850	80	三相200V	13.5	210
CSK-100S	1460× 930× 850	100	三相200V	15.3	230
CSK-150S	1570× 970× 850	150	三相200V	21.6	270
CSK-200S	1670×1030× 850	200	三相200V	27.0	305
CSK-300S	1930×1250×1000	330	三相200V	45.0	460
CSK-400S	2280×1450×1100	450	三相200V	62.1	600

※標準装備:回転式照り蓋、清掃用カラン
※オプション:注ぎ口、蒸気防止エプロン、排水ドロー、アジャスト脚、両ハンドル、攪拌機

型 式	外形寸法 (mm) 筒口 奥行 高さ	釜容量 (L)	電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
ERK-80	1300× 900× 850	80	三相200V	12.3	210
ERK-100	1350× 907× 850	100	三相200V	14.3	240
ERK-150	1480× 957× 850	150	三相200V	21.1	270
ERK-200	1606×1033× 900	200	三相200V	28.9	310
ERK-300	1900×1233×1000	330	三相200V	41.4	450
ERK-400	1895×1233×1100	400	三相200V	41.4	520
ERK-450	2150×1444×1000	450	三相200V	54.2	650

※オプション:注ぎ口、蒸気防止エプロン、排水ドロー、両ハンドル、攪拌機、電源電線 (アース含む)、横型水栓、横型水栓カバー付

CSK型

- 発熱面が広く熱伝導に優れた特殊アルミモールドヒータと、12mm厚ステンレスクラッド鋼の釜底が、全面均一加熱を実現できます。
- 釜の傾斜中に加熱しない安全機能と、低い釜側面温度 (約40℃) により、火傷などの心配が不要です。
- 釜の開閉は、清掃時の作業性に配慮した中折れ式を採用しています。

ERK型

- 設定温度と現在温度を分かりやすくデジタル表示します。
- 温度調節は調理に合わせた無段階コントロールができます。
- 釜の温度調整が上部、底部で独立して制御できます。少量の調理には特に有効です。
- 釜の開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になります。

サーモグラフィ映像による比較



電気式
回転釜

- 従来型は釜表面温度が約120℃～140℃と高温なため、釜本体及び立ち上がり部分に触れると火傷をしてしまうおそれがありますが、電気式回転釜は釜表面温度が約40℃と低いため、火傷の心配がなく安全に作業が行えます。

■低輻射蒸気回転釜
厨房機器リストNo.G17、J10

蒸気回転釜

マイルドな加熱で焦げ付き知らず

NAS1型 (ステンレス) (排水ドロー)

NAS2型 (ステンレス) (排水ドロー)

型 式	外形寸法 (mm) 筒口 奥行 高さ	湯水量 (L)	蒸気接続口径 (A) 給気 排気	蒸気消費量 kg/h (0.3MPa)	重量 (kg)
NAS1-30	1690×1280×825	200	25 20	69	270
NAS1-50	1800×1370×855	300	25 20	76	310
NAS1-60	1865×1480×855	350	25 20	80	340
NAS1-70	2090×1590×845	400	25 20	88	370
NAS2-30	1750×1280×840	200	25 20	69	280
NAS2-50	1860×1400×870	300	25 20	76	320
NAS2-60	1920×1480×870	350	25 20	80	350
NAS2-70	2155×1590×860	400	25 20	88	380

※開口は蓋全開時の全端、奥行は釜回転した時の軌跡、高さは作業面です。
※NAS型は全てエプロン付です。

NAS1型/NAS2型

- フラットバルブとエプロンのドライ仕様に欠かさない機能が両方あります。
- 間接加熱なので焦げ付きかず、具沢山の汁物やスープ類の調理が可能です。
- エプロン、給水給湯レバー式水栓は標準装備です。
- サビに強く衛生的なステンレスハンドルとステンレスニギリです。
- 泡沫水栓を標準装備しているため、節水効果が期待できます。
- 蓋の取手は青色で万が一混入した場合にも発見しやすい仕様です。
- 床面設置時の作業高さが850mm程度なので、自然な姿勢で作業できます。
- NAS1型の給気バルブは90度の操作で簡単に開閉できるレバーハンドル仕様です。



NAS1型/NAS2型の低輻射仕様もあります。

■フードミキサー
厨房機器リストNo.H2



※ タンク・羽根・軸の脱着が可能。

従来型

電気式
回転釜

①タンクと本体の連結部を離します。

②羽根固定ボルトを外すと羽根と軸が外れます。

③軸おさえを外すとタンクが簡単に外れます。

OMX-15R-2, 50R-4, M80R-4, 80SR, 130SRは羽根とタンクを簡単に脱着できますので清掃しやすく衛生的です。

■食品成型機
厨房機器リストNo.H3



仕様	市	外形寸法 (mm)	能力 (個/時)	製品1ヶの重量 (g)	モーター (200V三相)
SPH-D30	700	1120	1775	2,000~4,800 (1列の場合)	750W (1HP)
SPH-D50	765	1120	1775	2,000~4,800 (1列の場合)	750W (1HP)
SPH-D50K	765	1150	1775	2,000~4,800 (1列の場合)	1.5kW (2HP)
SPH-D100	815	1150	1830	4,000~9,600 (2列の場合)	1.5kW (2HP)
SPH-D100K	815	1150	1830	4,000~9,600 (2列の場合)	2.2kW (3HP)

■ラックインカート/スチームコンベクションオーブン
厨房機器リストNo.H6/H7、N16

スチームコンベクションオーブン
あらゆる加熱調理をマルチにプログラミング



キー操作ひとつでいつもと同じ美味しさに加熱調理の機能を一台に集約しました

- 加熱プロセスを自動でプログラミング。操作はキーを押すだけで、調理工程を自動的にコントロールします。各種とも芯温センサーを標準装備。また、調理の進行状態はコントロールパネルに表示されます。

スチームモード

- 低温から高温まで無圧のスチームを庫内に吹き込んでファンで強制循環。野菜のボイルを短時間で鮮やかに仕上げます。茶碗蒸しやシュウマイもムラなくきれいに蒸し上がります。

ホットエアーモード

- ホットエアーを庫内の隅々まで循環させて急速加熱。ブロック肉の旨味と水分を閉じ込めてローストします。温度調節も簡単です。

再加熱モード

- 飽和蒸気を充満させて、乾燥を防ぎながら再加熱。調理メニューに応じて温度調整もできます。

芯温コントロールモード

- ブロック肉など食材の中心部の温度をセンサーで正確に測定。温度調節も簡単です。食中毒防止に役立ちます。

コンビモード

- スチームとホットエアーを組み合わせ、センサーで加熱を自動コントロール。食材のボリュームロスを抑え、表面はこんがり、内部はジューシーに仕上げます。

パススルー式

- パススルー式は加熱前と加熱後の作業区域を明確に区分し、食品や作業者の交差汚染を防止します。

■SVロースター
厨房機器リストNo.H11

SVロースター

幅広い調理と細やかな調整が可能な連続式過熱水蒸気調理機

意匠登録第1647951号
意匠登録第1648558号

産業革命は水蒸気から、
食育革命は過熱水蒸気から

焼く 煮る 蒸す これ1台!



酸素濃度 0.1%以下 (当社試験データ) 電気式とガス式の2機種 7段階の蒸気量レベル調整 過熱水蒸気・コンビ・スチーム・ホットエアー 過熱水蒸気温度 最高320℃ 特許 Re-Jet方式を採用

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理



過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量 (凝縮伝熱) 超低酸素調理 凝縮過程 乾燥過程

SVロースターの特長

調理時間 短縮 歩留り 大幅UP 過酸化物質 抑制 栄養価 保持 旨み成分 保持

■ローラーコンベヤ
厨房機器リストNo.H12、S11
多彩なレイアウト

ストレート、半円形などライン構成に応じて

- 連続炊飯機から自動反転機への工程で、ご飯をふんわりと蒸らします。ローラーコンベヤには、駆動タイプとフリーローラータイプがあります。
- コンベヤは、ストレート、半円形などがあり、炊飯ライン構成に応じて選べます。



型 式	外形寸法 (mm) 幅 奥行 高さ	重量 (kg)	備 考
MC-20B	2500× 575×650	65	フリーローラー
MC-40B	4500× 575×650	110	フリーローラー
MC-60B	6500× 575×650	160	フリーローラー
MC-80B	8500× 575×650	210	フリーローラー
MC-0975B	1245×1245×650	70	90°カーブ
MC-1875B	2940×1245×650	140	180°カーブ



■連続式フライヤー
厨房機器リストNo.H13



■器具洗浄機
厨房機器リストNo.H22、L9



■パススルー真空冷却機／チラー／タンクユニット
厨房機器リストNo.J1／J2／J3

パススルー式真空冷却機

一歩進んだ真空冷却



CH-200RKW

サニタリー性の改善により、更なる衛生面の強化。
インバーター仕様のチラーと真空ポンプを採用、更なるランニングコスト削減。

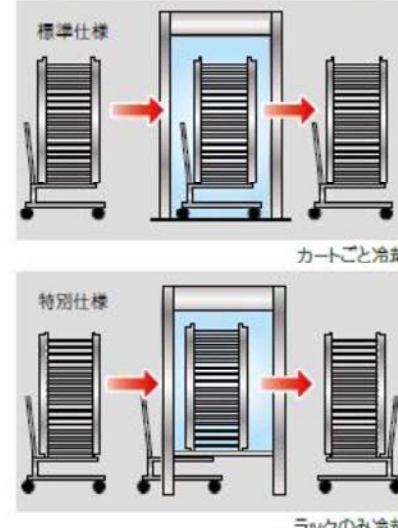
- 手洗いしにくい真空配管や冷却槽内ノズル部分を80℃5分相当以上の蒸気で直接加熱を行う真空殺菌モードを搭載。
- 食材物性および食材負荷に合わせ、真空ポンプの封水量及び蒸気エジェクタの給蒸量を最適化することで、更なるランニングコストの低減を実現します。

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	缶内有効寸法(mm) 間口 奥行 高さ	処理量 (kg/バッチ)	冷却温度 (℃)	電 源	消費電力(kW) 50/60Hz	給排水接続口径(A)						質量 (kg)
							給水	給蒸	排水	排気	給蒸	冷水	
CH-150RKW	1900×1915×2465	675×1515×1630	150	8	三相200V	15.44/15.98	20	20	25×2	25	15	50×2	1900
CH-200RKW	1900×1915×2465	675×1515×1630	200	8	三相200V	20.48/21.70	20	20	25×2	25	15	50×2	1900

※定格消費電力は本体と屋外タンクユニット・室外機を合計した値です。 ※質量は本体のみです。

パススルー機能

- 作業区域を隔壁で仕切り、両面に開閉できる扉を設けたパススルー方式を採用。調理後の食品を隔壁で仕切られた隣の作業区に取り出すことで、食品や作業者の交差汚染を防止します。衛生区分によって、より安全な調理環境が実現できます。



カートごと冷却

ラックのみ冷却

■予冷機能付消毒保管機
厨房機器リストNo.J14

予冷機能付消毒保管機

消毒したあとそのまま冷却運転



消毒 のち 冷却



電気

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	有効容積 (L)	消費電力(kW) 三相200V / 50/60Hz	質量 (kg)
CFPC-20A	1150×1000×2398	1424	5.819 / 5.760	320
CFPC-20A-2	1150×1910×2398	3002	11.638 / 11.520	640
CFPC-20A-3	1150×2820×2398	4550	17.457 / 17.280	960

※収納カートの寸法は840×790×1580mmです。

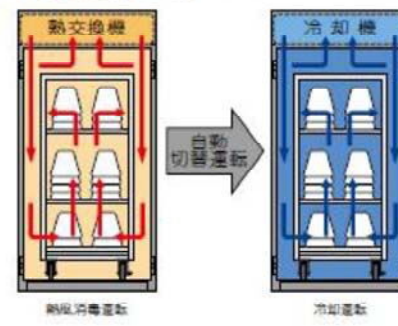
1台2役（消毒のち冷却）とカンタン操作

- 盛付ける容器を消毒した後、自動的に冷却運転を開始し、設定した低温度を保持。容器を冷やすことで冷たい料理を冷たいまま衛生的に提供できます。
- ボタン一つ押すだけの簡単操作で、消毒保管機が消毒と冷却を自動的に行います。消毒後に容器を冷蔵庫に入れる手間が省けます。

多様なレイアウト対応

- 使いやすいカートイン式は、連結させることで多様なレイアウトに対応できます。

■自動切替運転 内部イメージ



熱交換機

冷却機

自動切替運転

熱風消毒運転

冷却運転

水切付シンク



- 設置場所にピタッとフィットするように現地に合わせて自由に製作可能です。

一槽シンク

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ
1MS-126	1200×600×800
1MS-156	1500×600×800
1MS-127	1200×750×800
1MS-157	1500×750×800

※規格外の寸法・仕様も製作いたします。

二槽シンク

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ
2MS-186	1800×600×800
2MS-187	1800×750×800
2MS-217	2100×750×800

※規格外の寸法・仕様も製作いたします。

調理台・作業台・水切台・移動台



- 使いやすさを人間工学で実現した各種作業台。いずれも丈夫で衛生的な設計です。

調理台・作業台・移動台

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	参考価格 (円)
T-66	600×600×800	56,000
T-76	750×600×800	67,200
T-96	900×600×800	74,200
T-126	1200×600×800	88,200
T-156	1500×600×800	95,200
T-186	1800×600×800	109,200
T-77	750×750×800	74,200
T-97	900×750×800	81,200
T-127	1200×750×800	95,200
T-157	1500×750×800	102,200
T-187	1800×750×800	112,000
T-99	900×900×800	84,000
T-129	1200×900×800	95,200
T-159	1500×900×800	109,200
T-189	1800×900×800	119,000
T-219	2100×900×800	151,200

※規格外の寸法・仕様も製作いたします。
※移動台の場合はCT-***となります。

水切仕様

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ
MS-66	600×600×800
MS-96	900×600×800
MS-126	1200×600×800
MS-156	1500×600×800
MS-186	1800×600×800
MS-127	1200×750×800
MS-157	1500×750×800
MS-187	1800×750×800
MS-159	1500×900×800
MS-189	1800×900×800

※規格外の寸法・仕様も製作いたします。

テーブル型消毒保管機

台下のスペースを有効に利用したテーブル型



MCTK-4-s

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	内寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	扉枚数	収納力コ数	定格消費電力 (kW) 三相200V	排水接続口径 (A)
MCTK-4-s	1300×600×850	760×470×535	2	4	2.1	25
MCTK-6-s	1800×600×850	1260×470×535	3	6	2.1	25

全自動計量洗米機

炊飯までの下準備を自動制御

プザーとパネルでお知らせする便利な機能付き

- 洗米量は1kg～7.5kgまで500g刻みで14段階に制御。計量、洗米、水加減、排米まで全自動です。運転終了、水圧異常などはプザーとパネルでお知らせする親切設計です。
- RM-401CG21型は、貯米タンクが独立した別置きタイプ。210kgの米をストックできます。350kg、450kgタイプも取り揃えています。
- 洗米処理能力が2倍(1300食/h)のRM-401CGWタイプもございます。



型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	貯米量 (kg)	洗米能力 (kg)	洗米時間 (4.5kg洗米時)	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
RM-401AG	600×630×1785	90	1.0～7.5	5分55秒	0.59	77
RM-401CG21	600×600×1675(洗米部) 600×600×1305(貯米部)	210	1.0～7.5	6分4秒	0.76	57 65

※洗米量が片表示のRM-401A型もあります。

- 気密性が高く、開けやすい新構造の扉を採用した消毒保管機。台下のスペースを有効利用。作業台の下が消毒機なので効率的です。調理台に水返しや排水を設けてドライ仕様にすることも可能です。

■冷凍冷蔵庫
厨房機器リストNo.M12

冷凍冷蔵庫

冷蔵と冷凍、いずれも高性能パワー



GDR-121PM2

GDR-122PM2



SRR-K1581C2B

SRR-K1881C2B

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	扉数 (枚)			定格内容積 (L)		電 源	消費電力 (W) 50/60Hz 冷庫時	年間消費電力量 (kWh/年)	重量 (kg)
		冷蔵	冷凍	合計	冷蔵	冷凍				
GDR-121PM2	1200×800×1950	1	3	4	239	778	単相100V	300/315	1390	140
GDR-121PMD	1200×800×1950	1	3	4	239	778	三相200V	320/335	1370	150
GDR-122PM2	1200×800×1950	2	2	4	503	503	単相100V	320/330	1420	145
GDR-122PMD	1200×800×1950	2	2	4	503	503	三相200V	320/340	1410	150
GDR-152PM2	1490×800×1950	2	2	4	646	648	単相100V	335/345	1600	165
GDR-152PMD	1490×800×1950	2	2	4	646	648	三相200V	345/350	1610	170
SRR-K1281C2B	1200×800×1950	2	2	4	513	513	単相100V	321/321	1650	132
SRR-K1283C2B	1200×800×1950	2	2	4	513	513	三相200V	318/318	1650	133
SRR-K1581C2B	1460×800×1950	2	2	4	641	641	単相100V	355/355	1810	153
SRR-K1583C2B	1460×800×1950	2	2	4	641	641	三相200V	357/357	1810	153
SRR-K1881C2B	1785×800×1950	2	4	6	505	1087	単相100V	379/379	1830	183
SRR-K1883C2B	1785×800×1950	2	4	6	505	1087	三相200V	379/379	1830	183

※年間消費電力量は、JIS B 8630(2009年版)で決められた測定方法と計算方法において得られた値を表示しています。

強力な冷却と正確な制御

- 温度設定などの操作は、カンタンなタッチパネル式。使いやすさを追求しました。

■IHジャー炊飯器
厨房機器リストNo.N9

IHジャー炊飯器／業務用炊飯ジャー

白飯、炊き込みご飯、おかゆも炊ける万能炊飯器



SR-PGC54



JNO-A360

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	額力 (kg/回)	電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
SR-PGC36	502×429×344	3	単相200V	2.70	14.4
SR-PGC54	502×429×410	4.5	単相200V	4.57	16.5
SR-PGC54A	502×429×410	4.5	三相200V	4.57	16.0

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	額力 (kg/回)	電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
JNO-A271	360×426×350	2.25	単相100V	1.01	7.9
JNO-A361	360×426×383	3	単相100V/三相200V	1.41	8.4
JNO-B361	360×426×383	3	単相200V	1.61	8.6

- IHならではの高火力と2層厚釜で炊きムラもなく「無洗米」もおいしく炊き上げます。
- 遠赤外線効果でふっくらとおいしいご飯を炊きあげ安全性と経済性に優れています。

■電磁調理器
厨房機器リストNo.N12

IH調理器

熱効率に優れ、安全しかも衛生的な電磁式



CI2-126-356C (卓上タイプ)



MIR-5T (卓上タイプ)



CI2-96-35L (ローレンジタイプ)



MIR-1333SA-N (スタンドタイプ)

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
CI2-126-356C	1200×600×300	三相200V	3.0×1・5.0×1・6.0×1	80
CI2-96-35L	900×600×450	三相200V	3.0×1・5.0×1	66
CI2-157-356T	1500×750×800	三相200V	3.0×1・5.0×1・6.0×1	102
MIR-5T	450×600×300	三相200V	5.0×1	30
MIR-7L	600×750×450	三相200V	7.0×1	45
MIR-1333SA-N	1200×600×800	三相200V	3.0×3	71

※電圧は作業室です。

熱効率80%以上、ガスの2倍で
スピード加熱

- 排気ガスが出ず、立ち消えの心配がないIH(電磁)調理器。クリーンな調理環境を実現します。
- 卓上型、スタンド型、ローレンジ型があります。

段階式で火力調整可能

- クリーンで大きなパワーを発揮します。煮込み・保温用として「プローブセンサー(オプション)」を設定しています。※フライヤーとしてはご使用できません。



※プローブセンサー使用イメージ。

■電子レンジ
厨房機器リストNo.N14

電子レンジ

マイコン制御でプロの加熱技術をそのまま記憶



NE-1802V



RE-7600P

型 式	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	高周波出力		電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
		出力(W)	切換			
NE-1802V	422×476×337	150~1800	10段階	単相200V	2.8	17.7
NE-DF32V	428×476×337	0~1800	17段階	単相200V	2.8	17.9
RE-3300P	520×410×310	0~800	6段階	単相100V	1.43	13
RE-7600P	420×480×337	0~1900	15段階	単相200V	2.95	20

高出力1800Wでスピーディに加熱

- 食材に合わせたキメ細かなプログラムをマイコンが記憶。庫内照明はLEDを採用し、省エネ性をさらにアップしました。
- マイクロウェーブが食材の内部までしっかり加熱します。

■電気フライヤー
厨房機器リストNo.N18

電気フライヤー 電気
安定した油温で早くキレイに美味しく仕上げる



型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	容量(L)	動力(個/回)	定格消費電力 三相200V(kW)	重量 (kg)
CF3-E13	350×600×800	13	15	4.5	36
CF3-E18	450×600×800	18	20	6.0	39
CF3-E23	550×600×800	23	25	7.5	44
CF3-E27	650×600×800	27	30	9.0	52
CF3-E18R	450×600×800	18	20	6.0	77
CF3-E23R	550×600×800	23	25	7.5	85
CF3-E27R	650×600×800	27	30	9.0	95
CF3-E13WR	700×600×800	13×2	15×2	9.0	100
CF3-E18WR	900×600×800	18×2	20×2	12.0	105
SEFD-13K	380×600×800	13	10~15	5.0	30
SEFD-18K	450×600×800	18	15~20	6.0	35
SEFD-23K	550×600×800	23	21~26	8.0	40
SEFD-27K	650×600×800	27	27~32	10.1	45.5
SEFD-13KW	760×600×800	13×2	10~15×2	5.0×2	60
SEFD-18KW	900×600×800	18×2	15~20×2	6.0×2	75

※動力は冷凍コロッケ60gの場合です。
※CF3-E型 ろ過機内蔵タイプは型式末尾にRが付いたものになります。

■真空冷却機
厨房機器リストNo.N23

真空冷却機 (真空ポンプ方式/ドライ真空ポンプ方式)

つくりたての美味しさをそのまま急速冷却



型 式	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	缶内有効寸法(mm) 開口 奥行 高さ	処理量 (kg/1h)	冷却 温度 (℃)	消費電力(kW) 三相200V 50/60Hz	排水 排水 排水	重量 (kg)
CMJ-20QE	755x 800x1640	375x550x 420	20	8	7.25/ 7.25	20 - 32-15x3	350
CMJ-40QE	1130x 800x1640	695x635x 460	40	8	8.75/ 8.75	20 - 32-15x3	470
CE-60QX	1525x1085x2090	780x650x 740	60	8	2.13/ 2.44	20 20 25-25-15	680
CE-120QX	1525x1510x2090	780x970x 740	120	8	2.83/ 3.14	20 20 25-25-15	830
CH-120RK	2020x1480x2380	745x800x1 630	120	8	14.93/15.24	20 20 40-25-15	1350
EL-120VLH	1685x1740x2240	820x900x1570	120	5	21.9 /24.0	15 - 32	1650
EL-180VLH	2650x1810x2140	1090x900x1325	180	5	27.2 /31.0	20 - 40	2400
EL-240VLH	2650x1810x2320	1090x900x1525	240	5	32.5 /37.9	20 - 40	2500

※処理量は、食材の比熱を0.8とした場合のもので、

加熱効率のよい直接加熱方式を採用

- 熱効率が優れているため、食品投入後の油温度復帰が速く、ランニングコストはガスよりもお得です。

CF3-E型 ろ過機内蔵タイプ

- ろ過機が内蔵されているため、ろ過作業が素早く安全に行えます。ろ過された油は、右奥の吐出パイプより油槽内に戻ります。ろ過タンクが本体下に収納されているので、設置スペースを取りません。ポンプは本体に組み込まれているので、ろ過機用に別電源は不要です。



- 排油用ホース(オプション)
吐出口はカプラー接続になっているので、オプションの排油用ホースに付け替えれば、油の移し替えや廃油缶に捨てる際に便利です。

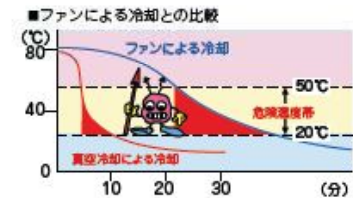


食材の表面も中心部も均一に冷却

- ファンやブロワのように表面の熱を奪うのではなく、真空状態にすることによって気化熱を吸収する方式です。
- 操作は、あらかじめ登録された冷却パターンをボタンで選択するだけの手軽さです。
- CMJ, CE, CH型は水封式真空ポンプ方式です。EL型は水と蒸気を使わないドライ真空ポンプ方式です。

真空高速冷却の原理

- 減圧状態にすることで食品内部の水分を蒸発させ、その際の気化熱を利用して冷却するシステムです。
- 雑菌が繁殖しやすく、危険とされる20℃から50℃の温度帯をすばやく通過、安全で効果的な冷却ができます。



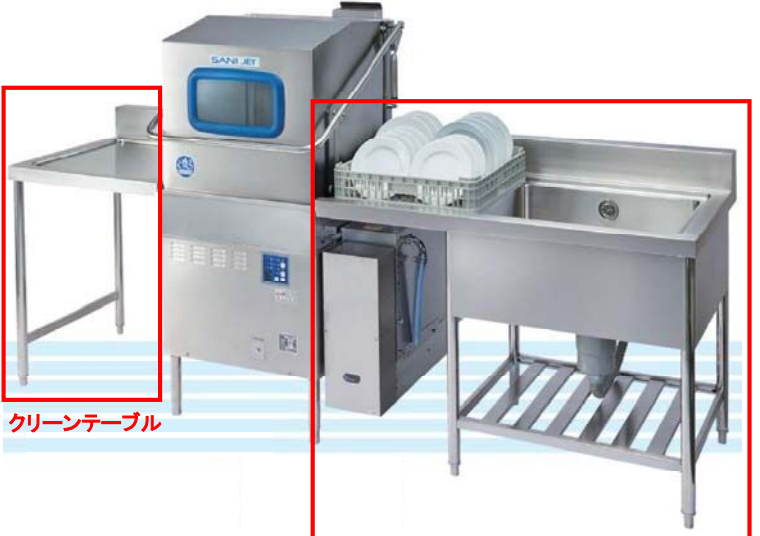
■引出付作業台
厨房機器リストNo.N30



■ラックシェルフ
厨房機器リストNo.P4、S14



■ソイルドテーブル／自動食器洗浄機／クリーンテーブル
厨房機器リストNo.P5、S15／P6／P7、S17

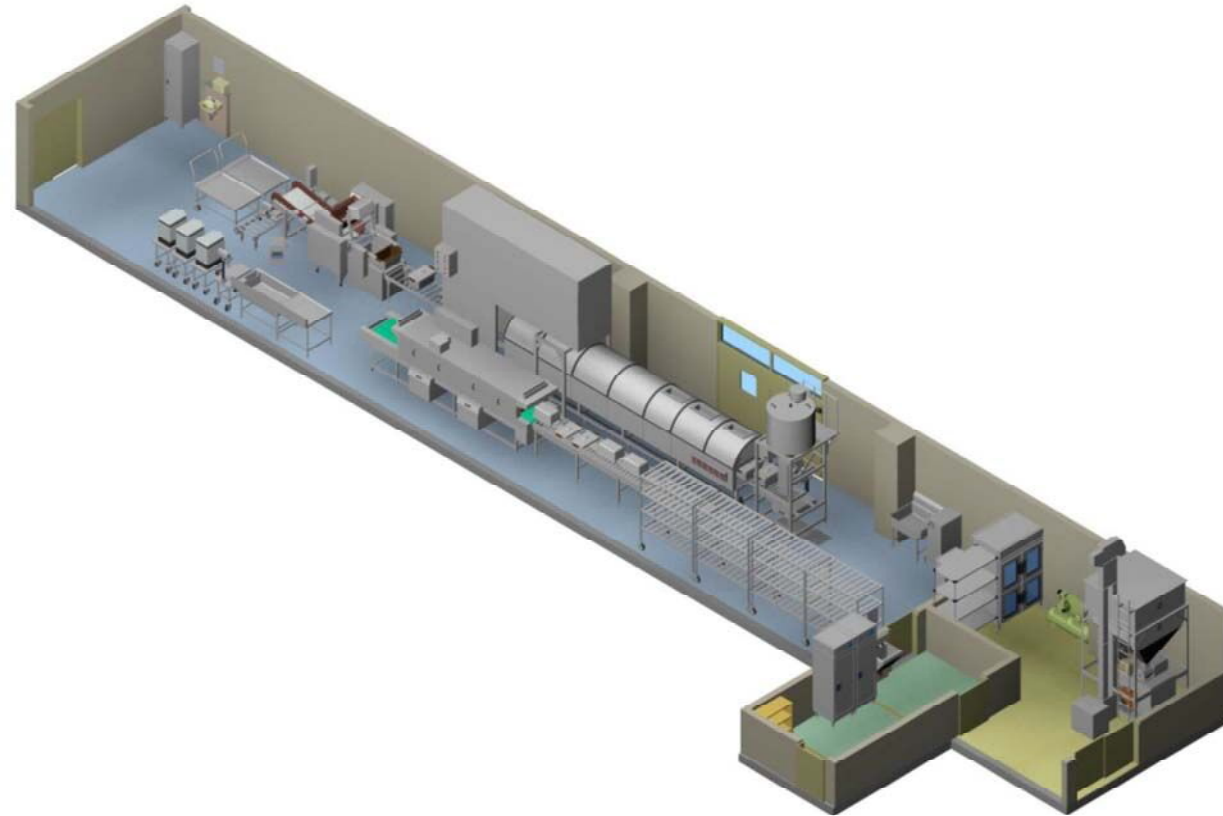


クリーンテーブル

ソイルドテーブル

■炊飯システム

厨房機器リストNo.Q2、Q3、Q4、Q6、Q7、Q8、Q9、Q10、Q11、Q12、Q13、Q14、Q15、Q16、Q17、Q18、Q19、Q20、Q21、Q22



■エアーコンプレッサー

厨房機器リストNo.Q5、R17



■炊飯釜

厨房機器リストNo.Q23

炊飯釜

独自の形状で理想的な炊飯を実現

ナカニシ独自の形状を徹底追求した炊飯釜

- 角形のRP2-7は、従来より重量を抑えたまま釜底を広げた構造です。米の高さを低くして上部までムラなく熱を伝えます。



RP2-7

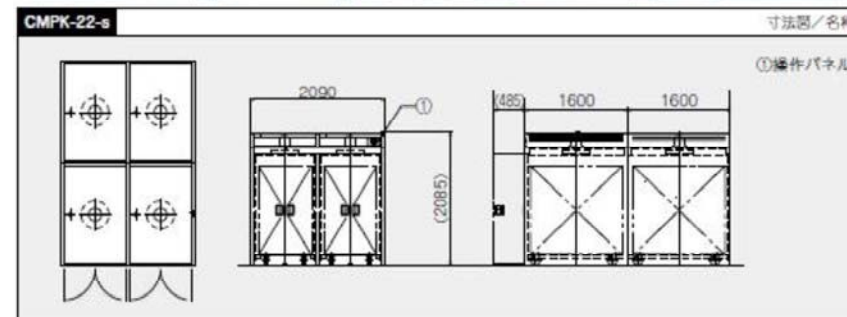
型 式	適応	外形寸法(mm) 開口 奥行 高さ	生米容量 (kg)	重量 (kg)
RP2-7	ガス式・電気式	635×344×295	7	12.3

■コンテナイン消毒保管機

厨房機器リストNo.R1、R2、R3、R4、R5、R6、R7

コンテナイン消毒保管機

食器を積んだコンテナごと消毒保管



- コンテナに洗浄した食器をその場で積み込み、そのまま消毒保管。配送時に積み替える必要がなく作業の省力化が図れます。
- マルチブロー式だから隅々まで熱風を強制循環させ、コンテナの内外、食器すべてを安全確実に消毒保管します。
- マイコンがすべての情報を記憶、普段の操作は運転キーを押すだけです。運転状況はデジタルで表示、停電バックアップ機能や自己診断機能も標準で装備しています。
- 無人運転が可能な週間予約機能や連続リレー運転機能を標準装備しています。



■食器4学級用コンテナ／食缶4学級用コンテナ

厨房機器リストNo.R8／R9

コンテナ

コンテナイン消毒保管機用コンテナ



- 給食センターから各学校へ、食器や食缶などを運ぶコンテナです。
- すべてにSUS430を使用、頑丈で耐久性に優れた衛生的です。
- 収納物の大きさに応じた収納棚、これ1台でまるごと収納できます。また、規格外の寸法、仕様にも応じます。
- 扉は隙間なく密閉でき狂いが生じない設計で、ホコリや害虫の侵入もありません。また、扉の開閉も容易です。キャスターは大型自在式でバンパーを装備、コンテナ本体と収納物をしっかり守ります。
- 扉を折りたたんで側面に収納できるコンテナイン消毒保管機用コンテナです。
- 扉開放時でも扉が邪魔にならず、すっきりした状態で作業できます。



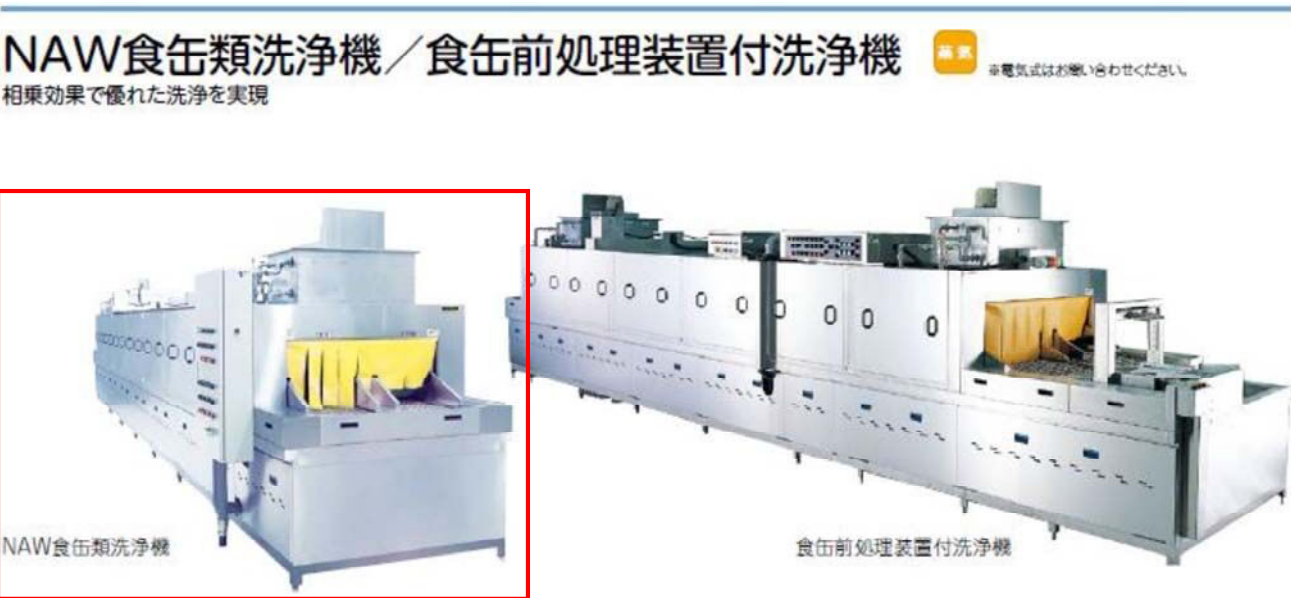
■移動パーテーション
厨房機器リストNo.R18



■残菜計量装置
厨房機器リストNo.S5



■NAW食缶類洗浄機
厨房機器リストNo.S8



■コンテナ洗浄機
厨房機器リストNo.S9



ナウ ツー 2 食器類洗浄システム
洗浄の作業環境を快適に

※電気式はお問い合わせください。
また従来機も併売しております。

スプーン洗浄機

食器類洗浄機

浸漬装置

デンブ蓄積汚れ
4分の1以下を実現

二流体ノズル

ファインバブル

リニューアルポイント

① 洗浄力アップ (ファインバブル／二流体ノズル)

② ランニングコスト削減 (使用水量削減／蒸気消費量削減etc)

③ 清掃性向上／省スペース化／放熱量削減 (観音扉) (小型化) (断熱構造)

ランニングコスト削減
最大 **20%減**

使用水量

蒸気消費量

YouTube
QRコード
リニューアル
機器紹介動画

ファインバブルで洗浄力アップと蓄積汚れ防止効果

ファインバブル発生ノズルを浸漬装置に搭載。
ファインバブルが汚れに吸着、洗浄物から剥離させます。細かい隙間にも入り込み、隅々まで汚れを除去します。ファインバブルはゆっくり浮上し、汚れを水面まで運びます。この超微細な気泡の力で、今までにない浸漬効果を実感します。

ファインバブル

通常の泡

Point
通常は汚れが溜まりやすい食器の微細な傷にも、ファインバブルのサイズであれば入り込むことが可能。汚れの蓄積を防ぎます。

二流体ノズルで洗浄力アップ

高圧ポンプと低圧ポンプを組み合わせることにより広い範囲に強い噴射圧で洗浄力が向上しました。
本ノズルは金沢工業大学協力のもと、最適な高圧ノズルの長さ・形状及び低圧ノズルの噴射角を徹底的に検証し、最適な洗浄噴流を実現しました。

高圧

低圧

高圧ポンプ

低圧ポンプ

高圧と低圧ジェットの境界でせん断渦が発生
高衝撃液滴ジェットへ変身
(液滴化の促進)

噴射角広くなり
噴射圧3倍
※従来ノズル比較

さらに高圧ジェットによって
液滴ジェットが加速
高速液滴ジェットにより
洗浄能力が向上

ボックスタイプ洗浄機 SMARTwasher ガス 電気

ラックに収納した食器類を洗浄



型 式	外形寸法 (mm) 開口 奥行 高さ	能力 (ラック) (個/h)	電 源	定格消費電力 (kW) 50/60Hz	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 kW (kcal/h)	重量 (kg)	洗浄方式
i520-GHA26N	650×755×1380	54	三相200V	1.0	15	30.2 (26100)	123	ダイレクトクリーン
i550-GHA26N	650×755×1380	59	三相200V	1.0	15	30.2 (26100)	123	ダイレクトクリーン
A500-GHA10Nd	600×600×1400	57	三相200V	1.1	15	11.0 (9500)	115	リードクリーン
E5-G08	650×750×1390	60	三相200V	1.2	15	9.3 (8000)	108	リードクリーン

※電源は単相100V仕様もあります。

型 式	外形寸法 (mm) 開口 奥行 高さ	能力 (ラック) (個/h)	電 源	定格消費電力 (kW) 50/60Hz	重量 (kg)	洗浄方式
i520-EWH10	650×755×1380	54	三相200V	11.0	131	ダイレクトクリーン
i550-EWH10	650×755×1380	59	三相200V	11.0	128	ダイレクトクリーン
A500-E10	600×600×1400	40	三相200V	11.0	108	リードクリーン
E5-E10	650×750×1390	60	三相200V	11.0	105	リードクリーン

移動式煮炊釜
万一の備えとして! 訓練やイベントに!



- LPGボンベを接続して煮炊きができる移動式の煮炊釜。通常のガス釜と同様に煮炊きや炒め物などの調理が可能です。万が一の災害用の備えとして、また町おこしのイベントや訓練などに活躍します。
 - プロパンガスが無いときは、バーナーを取り外すことができるため、新や灰を使用して炊き出しを行うことが可能です。
 - アルミ製の内釜は取り外しが可能で、清掃も簡単です。内釜だけを利用して炊き出しを行うこともできます。
 - ノーパンクタイヤなのでパンクの心配が無く、悪路や長期保管でも安心です。
- ※専用カバー、ガバナはオプションです。
※NAKANISHIロゴは一例です。詳細はご相談ください。

No.	品 名	メーカー名	仕 様	型番・規格等	数量
1	飯椀	三信化工	φ136×H57mm	PNB-30E	11,500
2	汁椀	三信化工	φ136×H57mm	PNB-30E	11,500
3	角仕切皿	三信化工	210×170×H28mm	PNS-23E	11,500
4	深皿（小）	三信化工	φ130×H20mm	PNS-13E	11,500
5	深皿（大）	三信化工	φ180×H39mm	PNS-17E	11,500
6	トレイ	三信化工	380×290×H18mm	SG-56	11,500
7	箸	三信化工	全長195mm	AH-195S	11,500
8	スプーン	中西製作所	全長150mm 先丸 穴明		11,500
9	フォーク	中西製作所	全長150mm 4本爪 穴明		11,500
10	飯椀、汁椀/深皿（小）カゴ	中西製作所	390×320×200mm		660
11	角仕切/深皿（大）カゴ	中西製作所	390×320×200mm		660
12	トレイカゴ	中西製作所	390×250×200mm		330
13	はし籠	中西製作所	220×100×H67mm		330
14	スプーン籠	中西製作所	220×100×H67mm		330
15	備品通し	中西製作所	225×95mm φ4mm		330
16	飯用食缶	中西製作所	356×311×H252mm	NCP-S14	330
17	飯用食缶蓋収納カゴ	中西製作所	390×360×H200mm		22
18	汁用食缶	中西製作所	356×311×H252mm	NCP-S14	330
19	汁用食缶蓋収納カゴ	中西製作所	390×360×H200mm		22

No.	品 名	メーカー名	仕 様	型番・規格等	数量
20	主菜用食缶	中西製作所	358×308×H126mm	NT-350	330
21	主菜用食缶 敷網	中西製作所	295×255mm	NT-350用	330
22	主菜用食缶蓋収納カゴ	中西製作所	390×360×H200mm		14
23	副菜用食缶	中西製作所	356×311×H146mm	NCP-S07	330
24	副菜用食缶蓋収納カゴ	中西製作所	390×360×H200mm		22
25	汁用食缶専用パッキン	中西製作所	NCP-S14専用パッキン	NCP用	660
26	パッキン洗浄カゴ	中西製作所	505×355×H140mm	NCP-SB	33
27	添物食缶	オオイ金属	φ193×H117mm	225-D	330
28	パン箱	タマチュウ	478×390×H186mm	TA-30	330
29	ユニバーサル円盤	中西製作所	切厚1～10mm	MSI-04用	3
30	千切円盤	中西製作所	切厚3×3mm	MSI-04用	3
31	千切円盤	中西製作所	切厚3×6mm	MSI-04用	3
32	短冊切円盤	中西製作所	切厚6×15mm	MSI-04用	3
33	卸円盤	中西製作所		MSI-04用	3
34	笹切円盤	中西製作所		MSI-04用	3
35	笹切ホッパー	中西製作所		MSI-04用	3
36	網目プレート	中西製作所	切厚15×15mm	HS-21用	1
37	平刃プレート	中西製作所	切厚15×15mm	HS-21用	1

■食器

什器備品リストNo.1 飯碗、2 汁碗、3 角仕切皿、4 深皿(小)、5 深皿(大)

学校給食で愛され続けて21年!

E・エポカル

PEN樹脂製

安全で着色しない、給食に最適な食器、



■トレイ

調理備品リストNo.6

トレイ

軽くて丈夫。
豊富なカラーバリエーション



エスタートレイト FRP製

ファンタジックイエロー (FYE) ファンタジックホワイト (FW) ファンタジックピンク (FP)
ファンタジックパープル (FPU) ファンタジックグリーン (FGR) ファンタジックブルー (FBL) オレンジ (O)

熱に強く丈夫なトレイです。



■箸

什器備品リストNo.7

アミハード箸
強化ナイロン樹脂製

グリーン (GR) アズキ (AA) ベージュ (V) 若草 (G) クリーム (C)

四角 ロングセラーの四角箸。
先端はすべりにくい角型形状です。
(シボ加工は施されていません。)

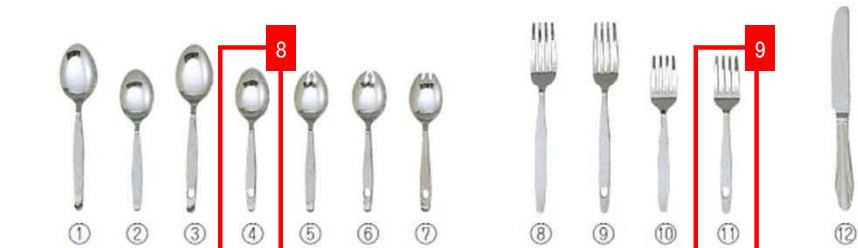


■スプーン／フォーク／食器カゴ／食缶蓋収納カゴ

什器備品リストNo.8／9／10 飯碗、汁碗／深皿(小)、11 角仕切／深皿(大)、12トレイ／17 飯用、19 汁用、22 主菜用、24 副菜用

スプーン／フォーク／ナイフ

●子どもたちにも扱いやすい形と大きさ。穴無型と穴開型があります。



番号	品名	寸法 (mm)
①	穴無・スプーン	180
②	穴無・スプーン	150
③	穴開・スプーン	180
④	穴開・スプーン	150
⑤	穴無・松印フォークスプーン	150
⑥	穴開・松印フォークスプーン	150
⑦	穴開・フォークスプーン	150
⑧	穴無・フォーク	180
⑨	穴開・フォーク	180
⑩	穴無・フォーク	150
⑪	穴開・フォーク	150
⑫	ナイフ	210

食器カゴ (皿用・汁碗用・ランチ用) /
コーティング食器カゴ (皿用・汁碗用・ランチ用)

●ストレートタイプと積み重ね可能なテーパータイプ。樹脂製食器にはステンレス仕様、強化磁器食器にはコーティング仕様が最適。

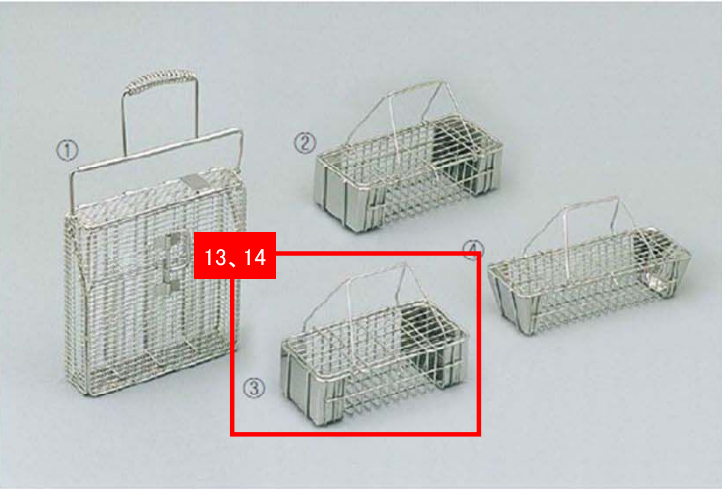
10、11、12／17、19、22、24



番号	規格	外形寸法 (mm)
①	角	370×250×200
②	大角	370×340×210
③	角(テーパー)	370×250×200
④	大角(テーパー)	370×340×210
⑤	大(テーパー)	390×280×200
⑥	特大(テーパー)	390×360×200
⑦	コンテナ用(テーパー)	320×320×230

番号	規格	外形寸法 (mm)
⑧	角	370×250×200
⑨	大角	370×340×210
⑩	角(テーパー)	370×250×200
⑪	特大(テーパー)	390×360×200

はしカゴ／スプーンカゴ



- はしを入れたままNAWシステムで洗浄機に対応可能な縦型から、収納しやすい横型まで、各種サイズを揃えました。

はしカゴ

番号	規 格	外形寸法 (mm)
①	(NAW)40膳用	200× 50×225
②	(NAW)40膳用S	165× 60×225
③	小	200×100× 67
④	中	220×100× 67
⑤	大(テーブル)	260×100× 67

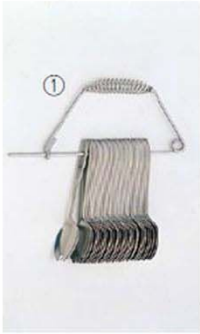
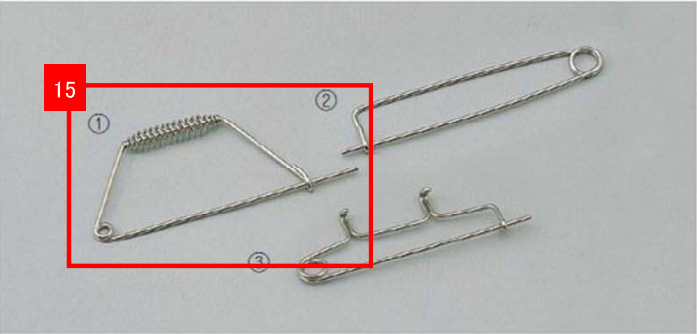
スプーンカゴ

番号	規 格	外形寸法 (mm)
⑥	縦型(パンチング)	135× 65×120
⑦	横型	170×100× 67
⑧	横型(テーブル)	200×100× 67

※ステンレス網目形状、パンチング穴加工、線材成形構造など、洗浄後の水切れも良好のスプーンカゴ

- ①は、1クラス分のスプーン、フォーク等とお玉と一緒にセットでき、収納にも便利なスプーン通し。

スプーン通し



Nキューブポット® (ステンレス製角型二重食缶)

徹底した軽量化と使いやすさを追求したステンレス製角型二重食缶



型式	容量 (L)	外形寸法 (mm)	重量 (kg)
NCP-S04	4	303×241×136	1.8
NCP-S07	7	356×311×146	2.6
NCP-S10	10	356×311×188	3.1
NCP-S14	14	356×311×252	3.5
NCP-C04(蓄冷剤仕様)	4	303×246×137	2.6
NCP-C07(蓄冷剤仕様)	7	356×315×146	3.9
NCP-C10(蓄冷剤仕様)	10	356×315×187	4.3

天ぷら入れ／敷網



- 天ぷら入れをはじめ、サラダケース、フルーツボックスにも応用。
- ステンレス製とアルマイト製で形状・サイズも豊富に揃えました。

天ぷら入れ(アルマイト)

番号	型 式	外形寸法(身) (mm)
①	NT-200	282×205× 87
②	NT-200(取手付)	282×205× 87
③	FB-330(テーブル)	322×305×105
④	NT-350	340×290×125
⑤	NT-400R	410×310×100
⑥	角型(ステン)	320×320×120

敷網(ステンレス)

番号	型 式	外形寸法 (mm)
⑧	NT-200用	230×150
⑨	FB-330用	280×260
⑩	NT-350用	295×255
⑪	NT-400R用	375×270
⑫	角型ステン用	290×290



パン箱

- テーブル型は積み重ねに最適な形状で、材質はシルバーアルマイト製。
- 運搬中にホコリなどが混入しない外蓋構造です。



番号	規格・型式	外形寸法 (mm)	備 考
①	30人用(テーブル)	445×285×233	型式:256-B
②	45人用(角プレス)	500×370×205	型式:258
③	60人用(テーブル)	540×390×250	型式:259
④	TA-30	474×368×185	重なるパン箱
⑤	TA-40	594×368×185	10段積み高さ:740mm

■円盤／笹切ホッパー

什器備品リストNo.29 ユニバーサル、30、31 千切、32 短冊切、33 卸、34 笹切／35

マイコンスライサー付属品・オプション品リスト

1枚刃



2枚刃



輪切円盤



卸円盤



35

笹切ホッパー



延長ガイド



材料出口ガイド



ユニバーサル円盤



千切円盤



短冊切円盤



笹切円盤

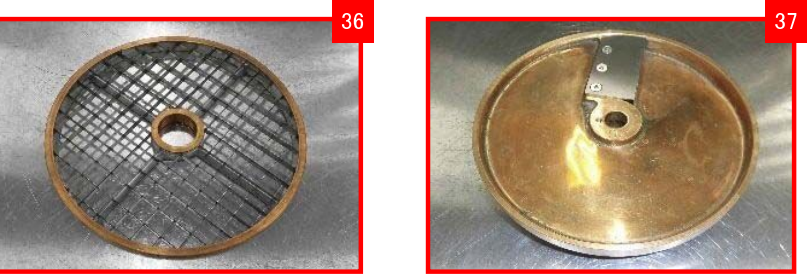


品 名	切厚寸法 (mm)	能力 (kg/h)	標準 装備	オプ ション
1枚刃	2～80	500～4400 (キャベツ)		●
2枚刃	1～40	580～4000 (キャベツ)	●	
輪切円盤	2	1020 (じゃがいも)		●
輪切円盤	3	1370 (じゃがいも)		●
輪切円盤	4	1400 (じゃがいも)		●
輪切円盤	5	1530 (じゃがいも)		●
輪切円盤	6	1560 (じゃがいも)		●
ユニバーサル 円盤	1～10	750～3230 (じゃがいも)		●
千切円盤	3× 3	720 (にんじん)		●
千切円盤	3× 6	720 (にんじん)		●
千切円盤	3×15	720 (にんじん)		●
短冊切円盤	6× 6	1510 (じゃがいも)		●
短冊切円盤	6×15	1510 (じゃがいも)		●
短冊切円盤	15×15	3000 (じゃがいも)		●
卸円盤	—	250～770 (大根)		●
笹切円盤 ^{※1}	—	60～180 (ごぼう)		●
ナギ刃	—	1枚刃・2枚刃用 替刃		●
笹切ホッパー ^{※1}	—	—		●
延長ガイド	—	—		●
材料出口ガイド	—	—		●
刃物格納箱 ^{※2}	—	寸法 540×495×860		●
工具セット	—	—	●	
バイオドニール スプレー 480ml	—	—	●	

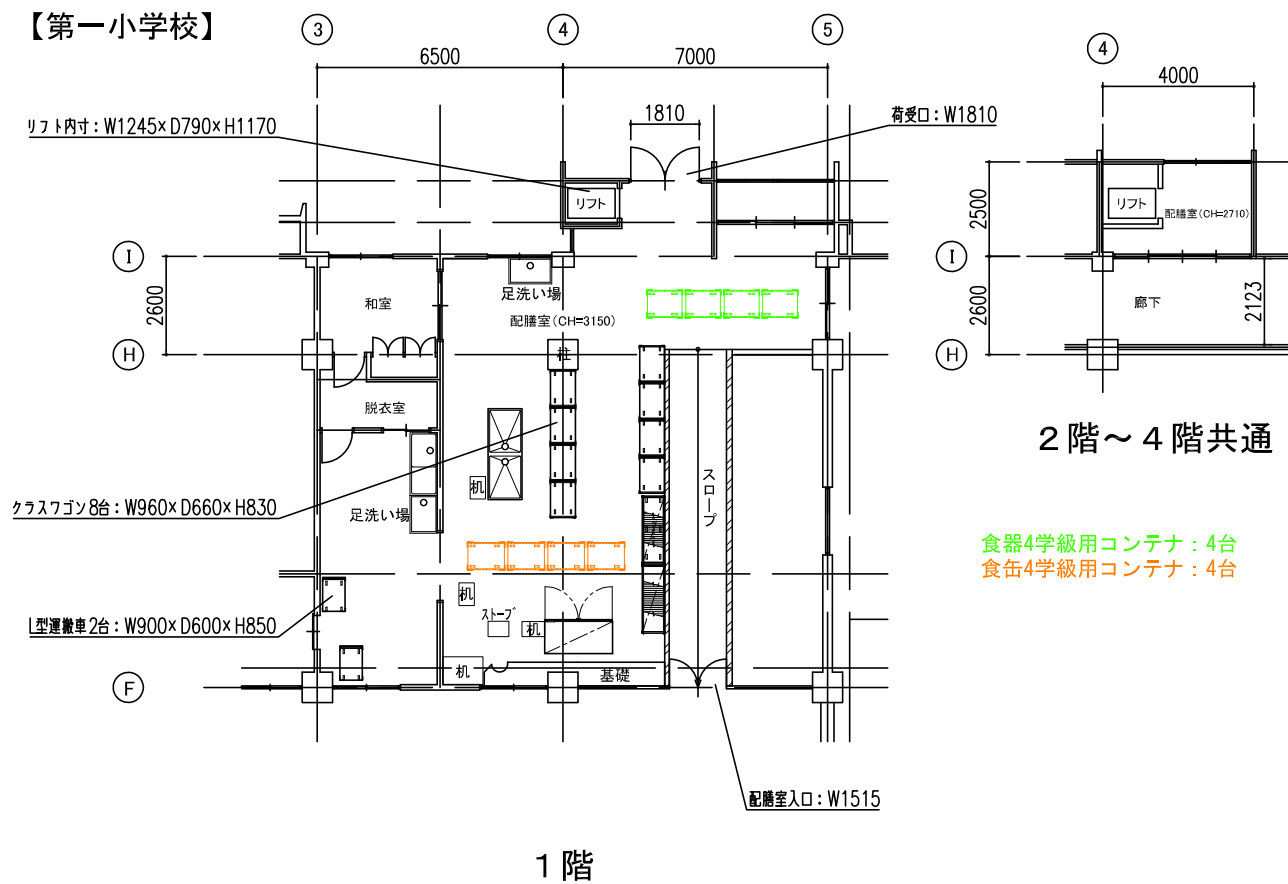
※1→ごぼうやにんじんを笹切りする時に使用します。
※2→オプションの円盤を格納します。

■プレート

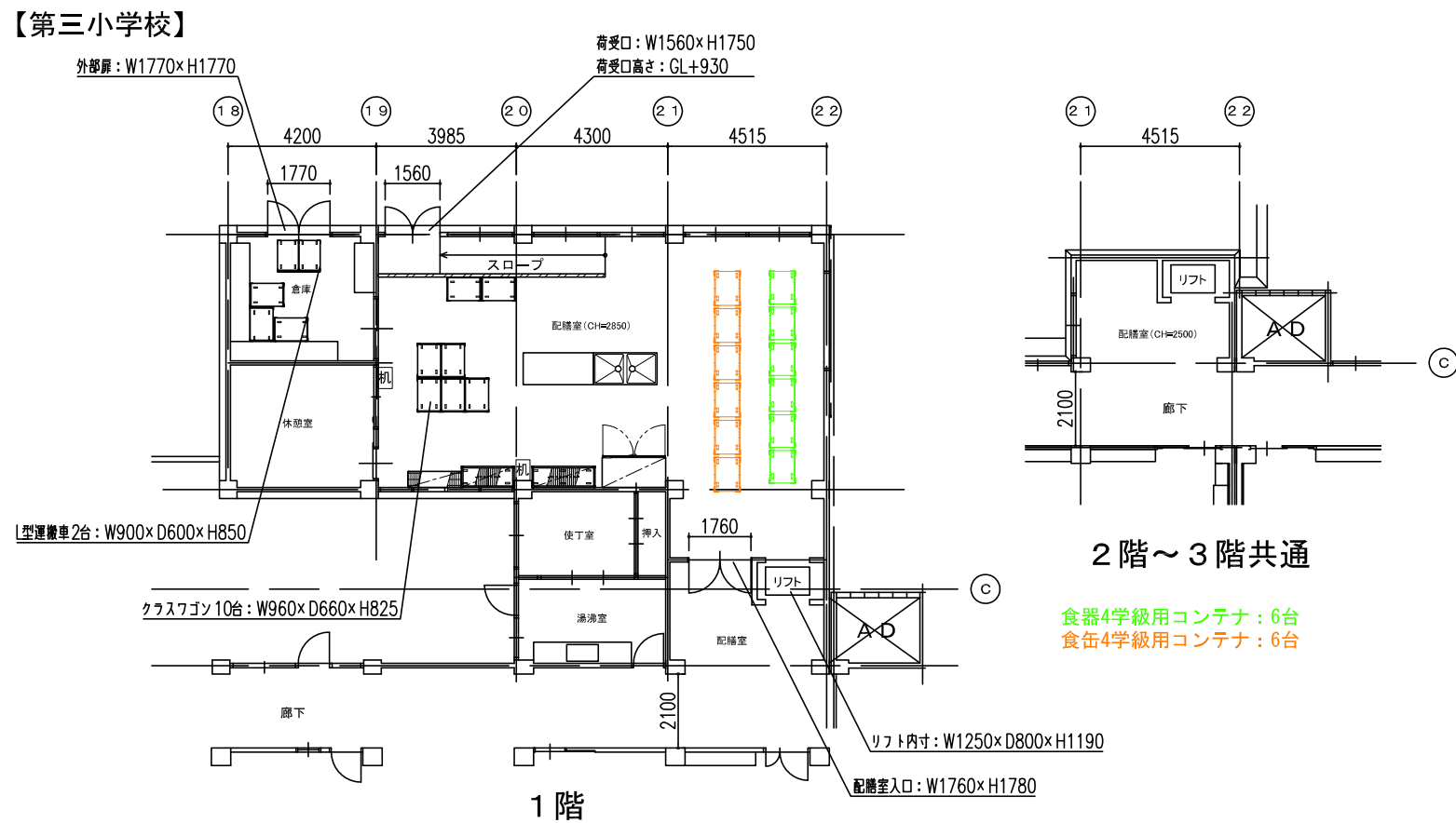
36 網目、37 平刃



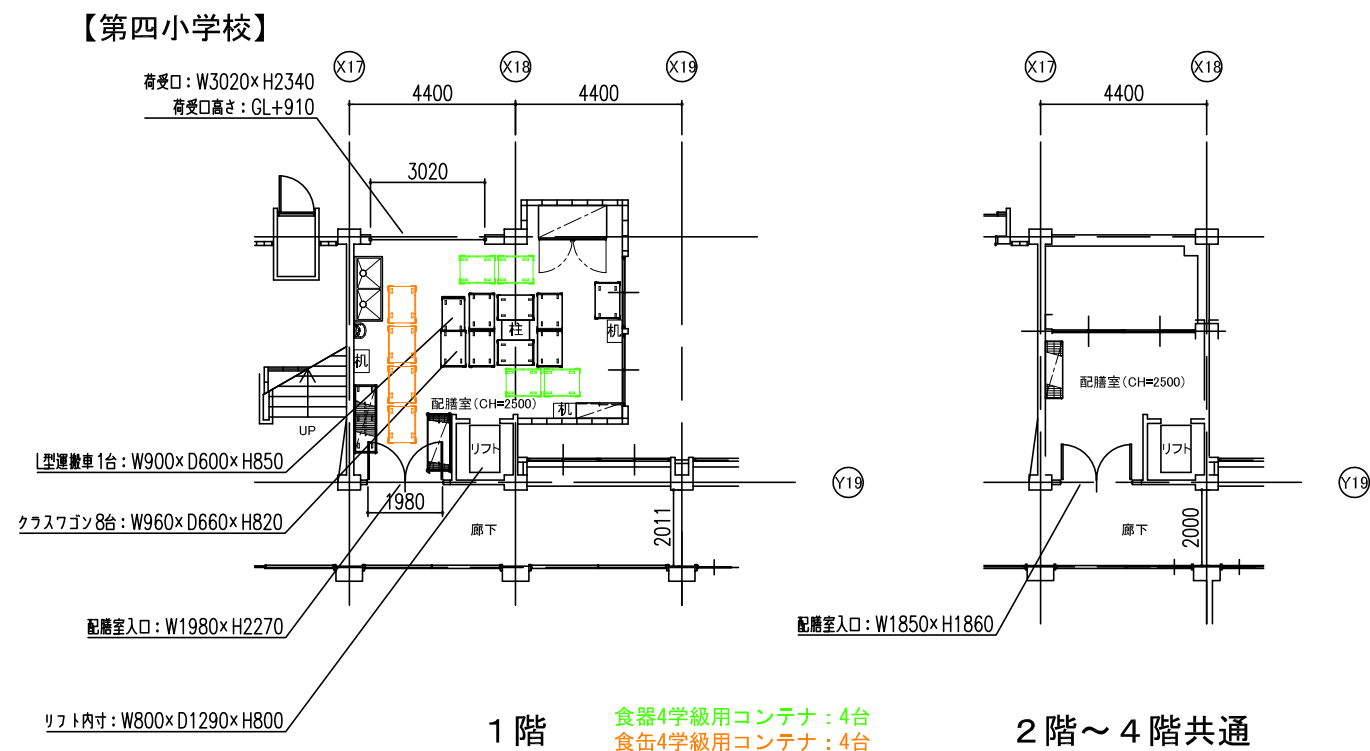
【第一小学校】



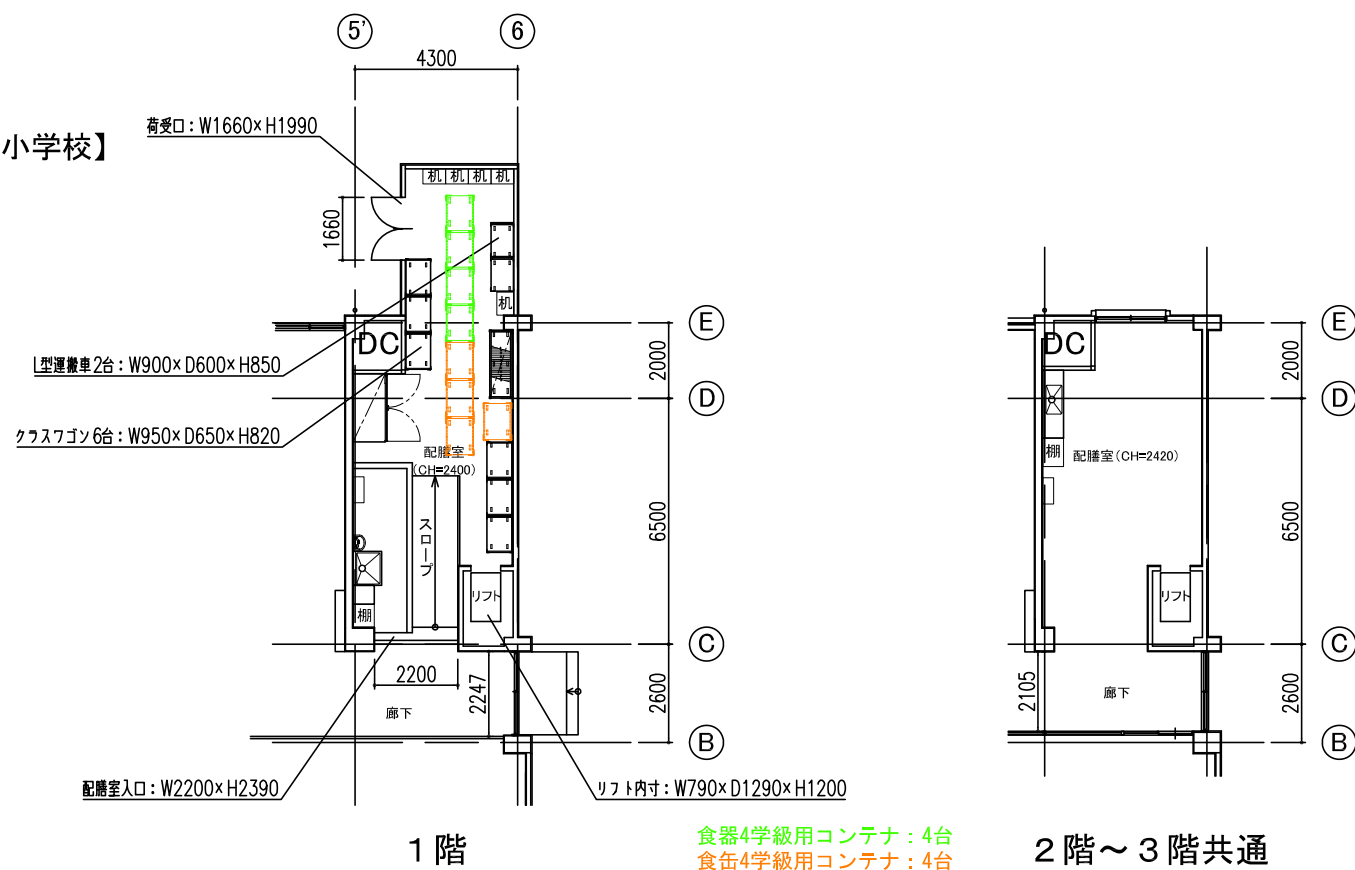
【第三小学校】



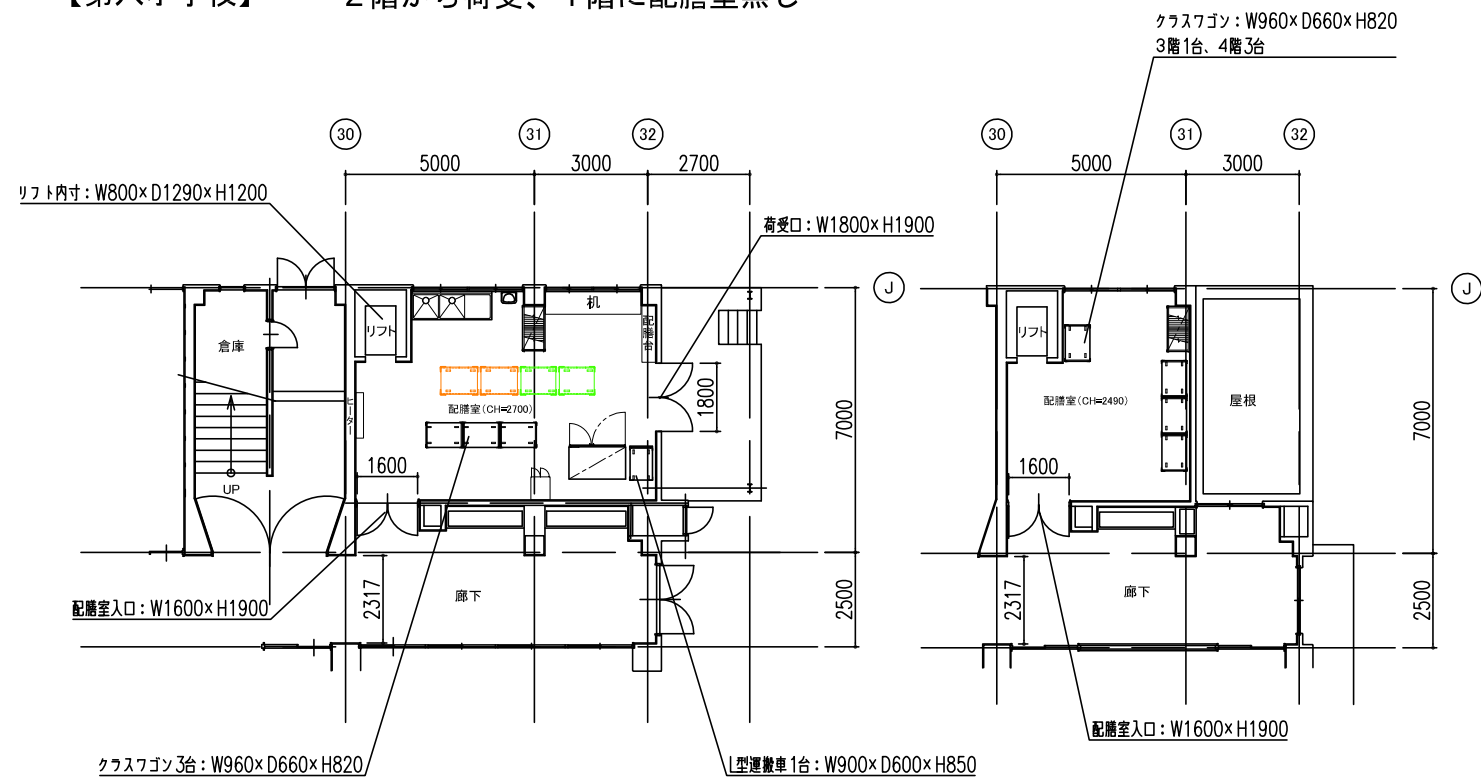
【第四小学校】



【第五小学校】

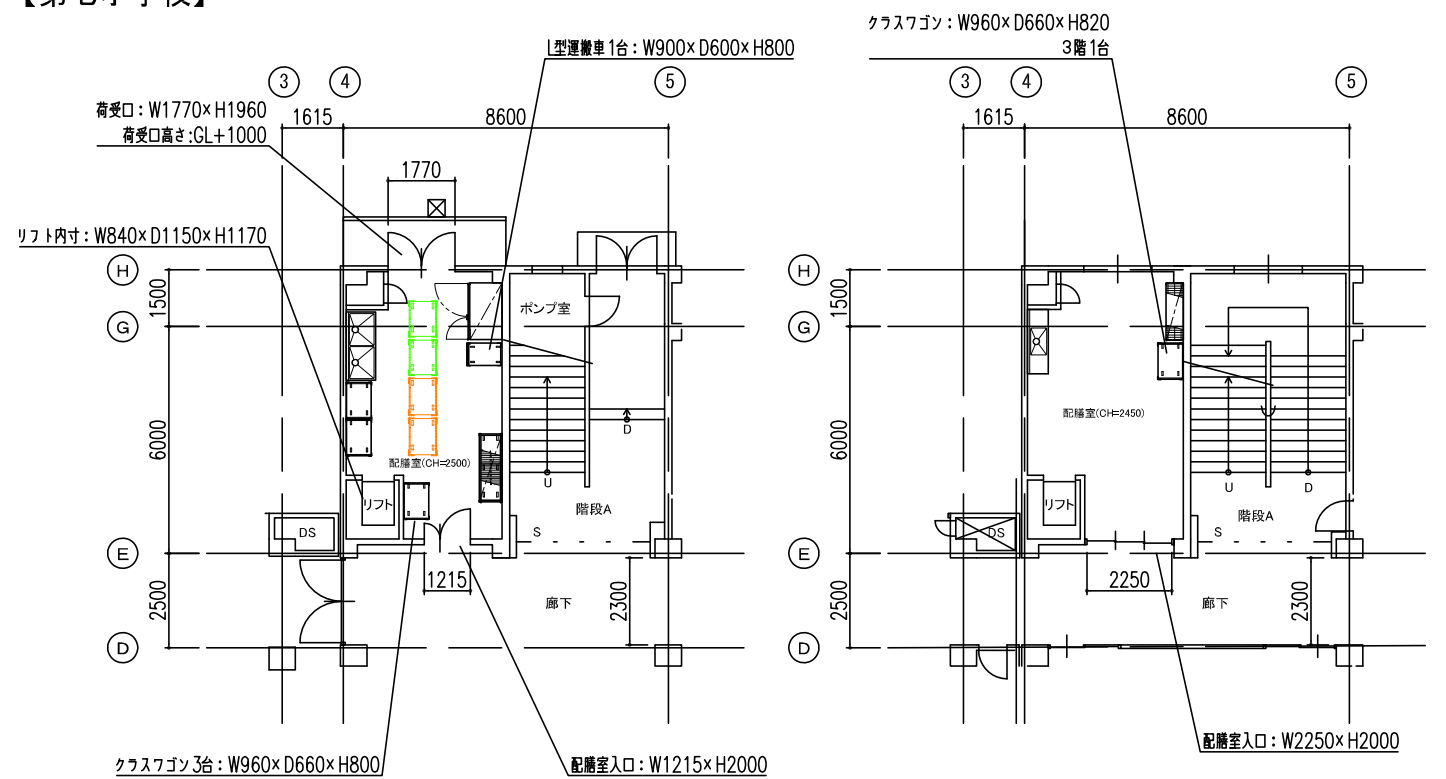


【第六小学校】 2階から荷受、1階に配膳室無し



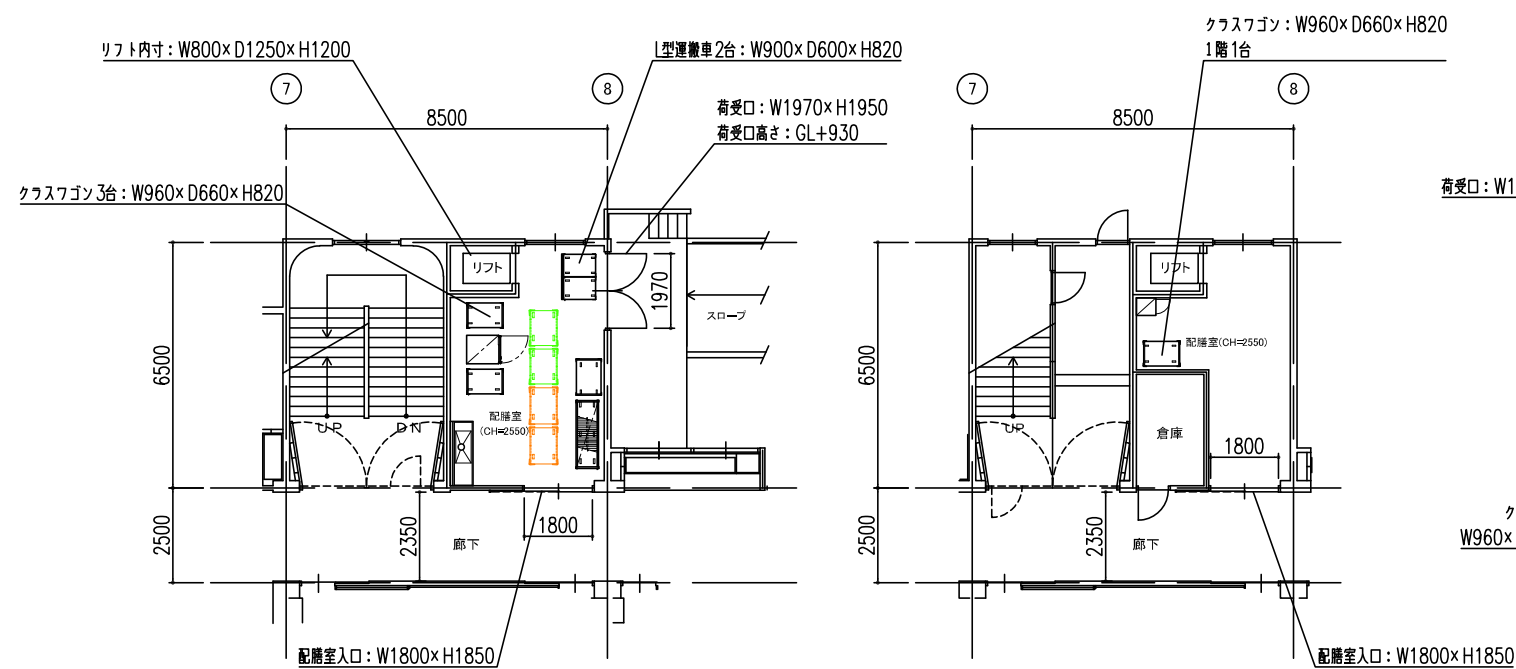
食器4学級用コンテナ：2台
食缶4学級用コンテナ：2台

【第七小学校】



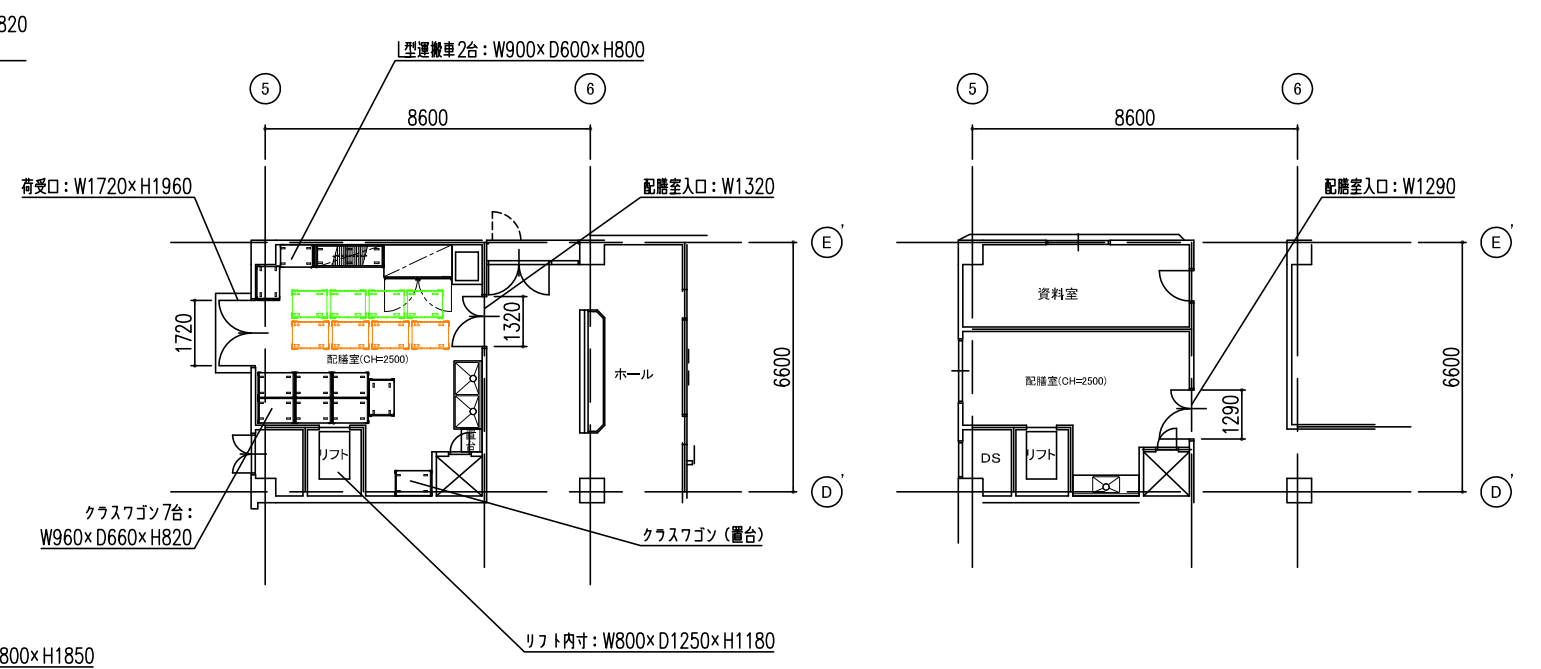
食器4学級用コンテナ：2台
食缶4学級用コンテナ：2台

【成木小学校】 2階から荷受



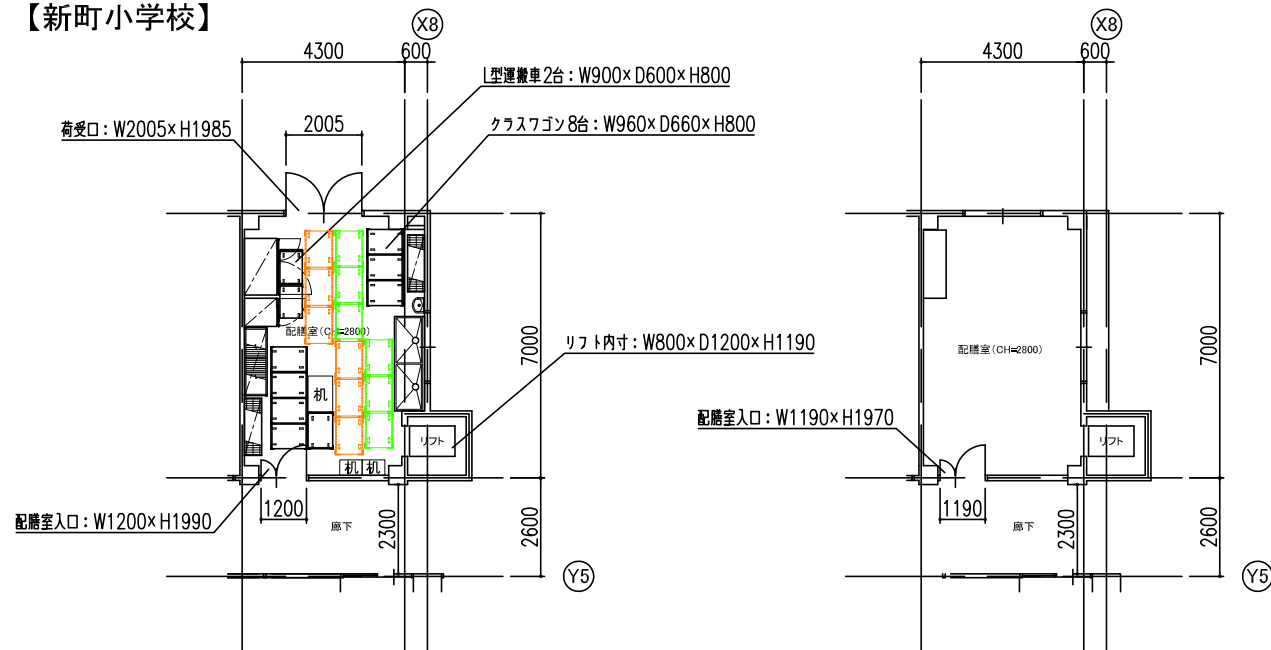
食器4学級用コンテナ：2台
食缶4学級用コンテナ：2台

【河辺小学校】



食器4学級用コンテナ：4台
食缶4学級用コンテナ：4台

【新町小学校】

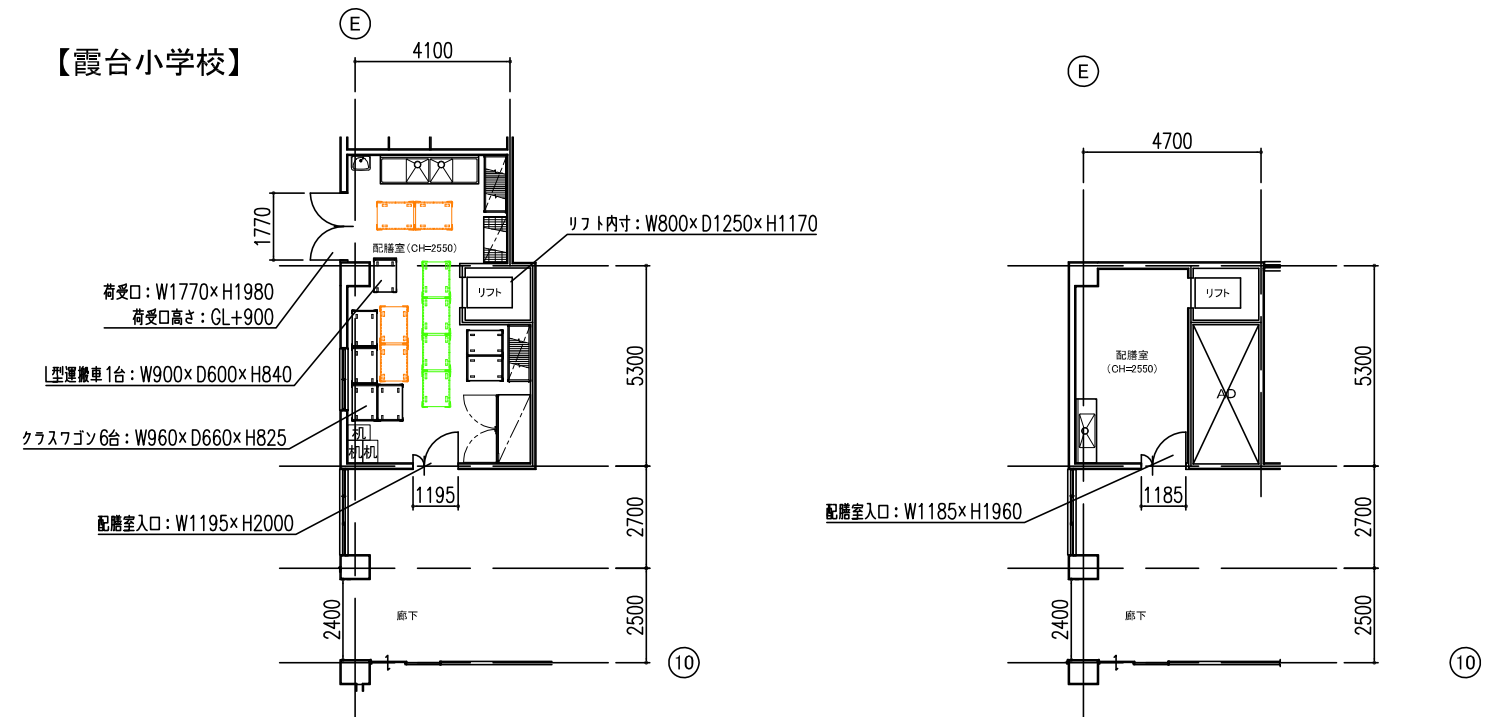


1 階

食器4学級用コンテナ: 6台
食缶4学級用コンテナ: 6台

2 階～3 階共通

【霞台小学校】

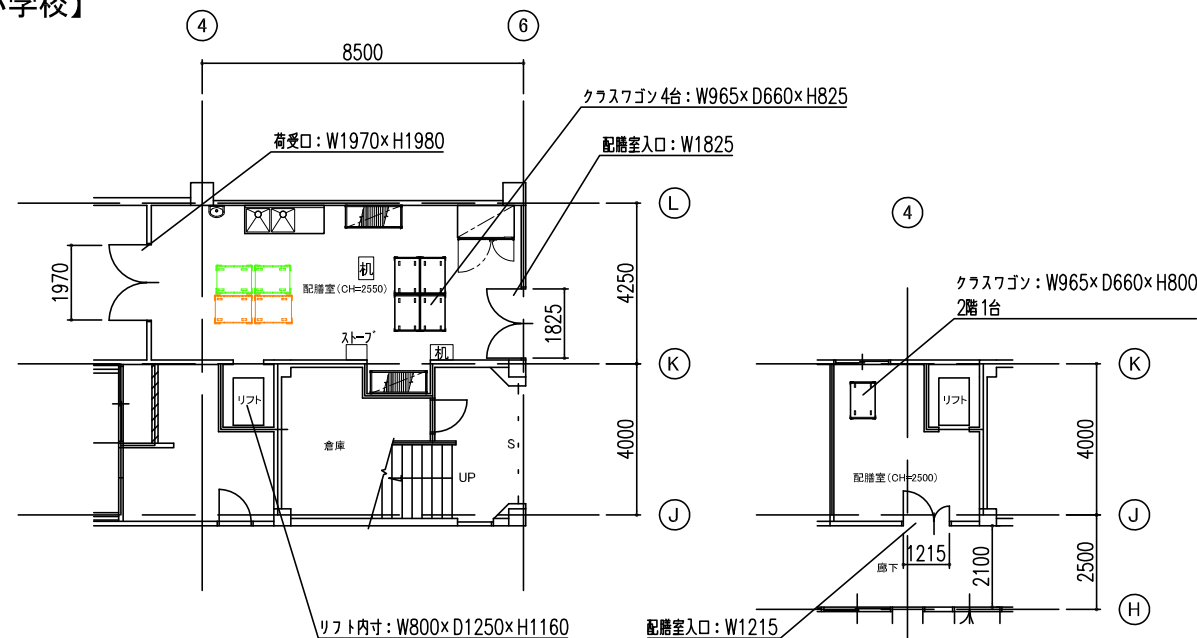


1 階

食器4学級用コンテナ: 4台
食缶4学級用コンテナ: 4台

2 階～3 階共通

【友田小学校】

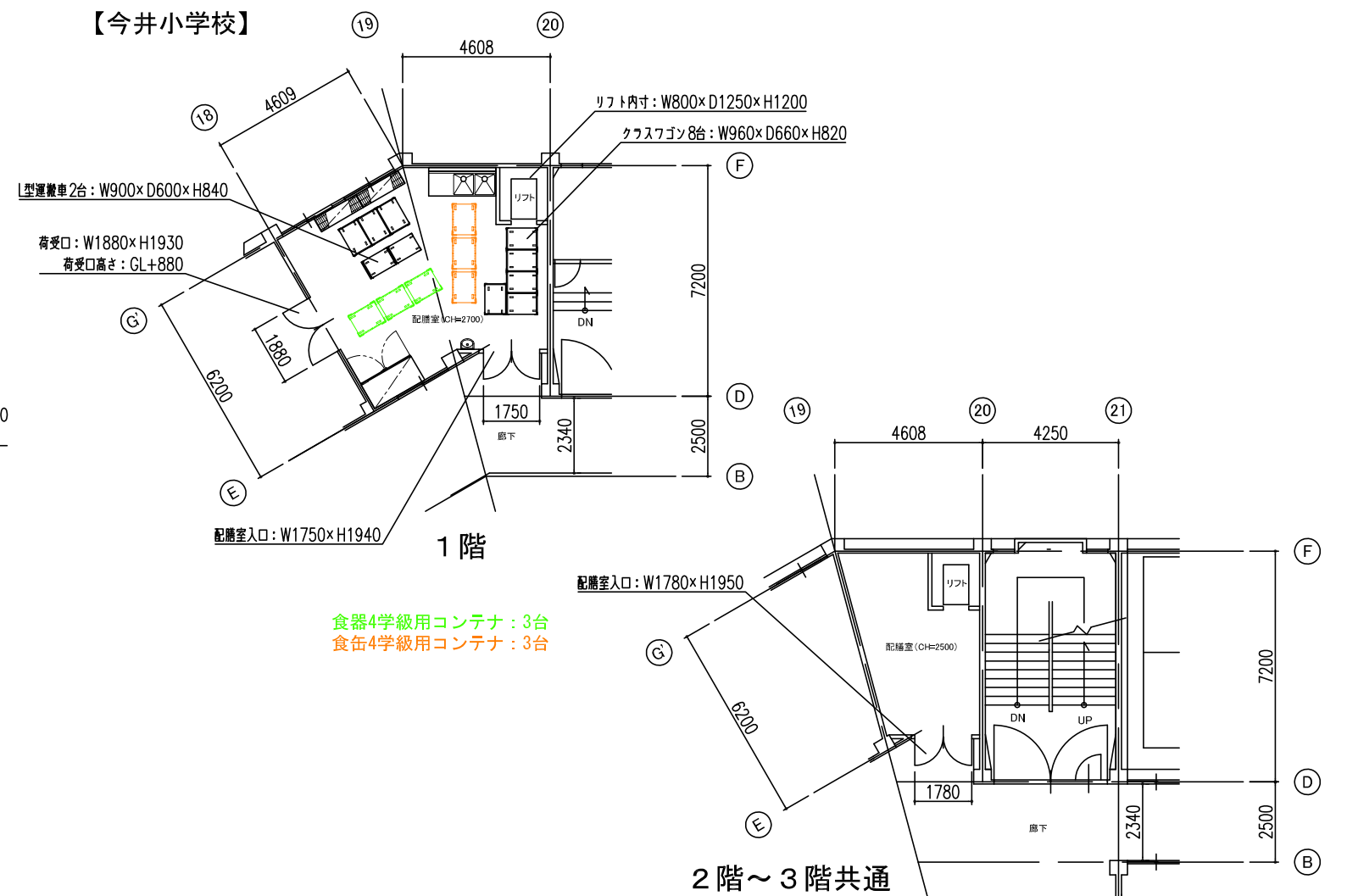


1 階

食器4学級用コンテナ: 2台
食缶4学級用コンテナ: 2台

2 階～3 階共通

【今井小学校】

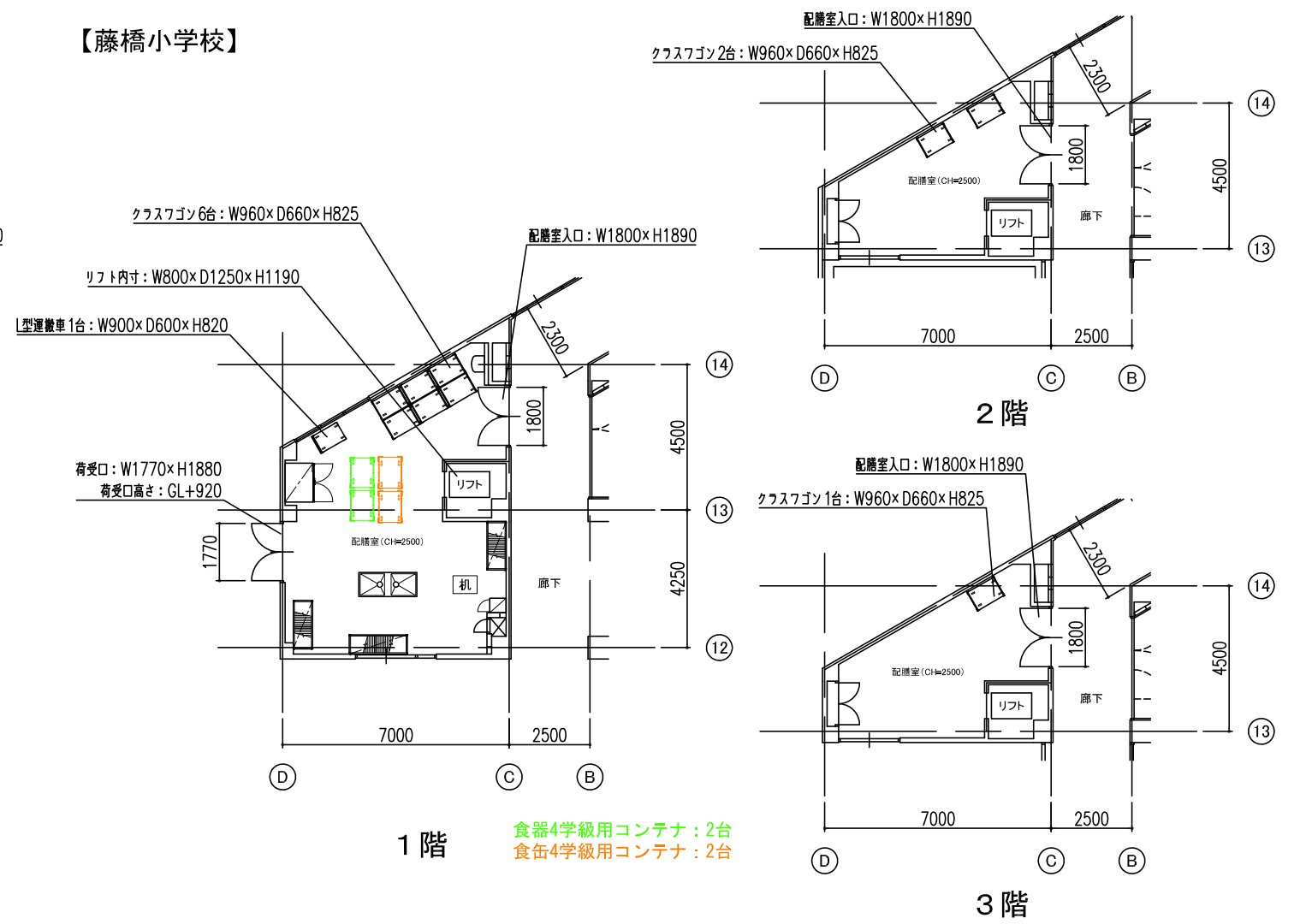


1 階

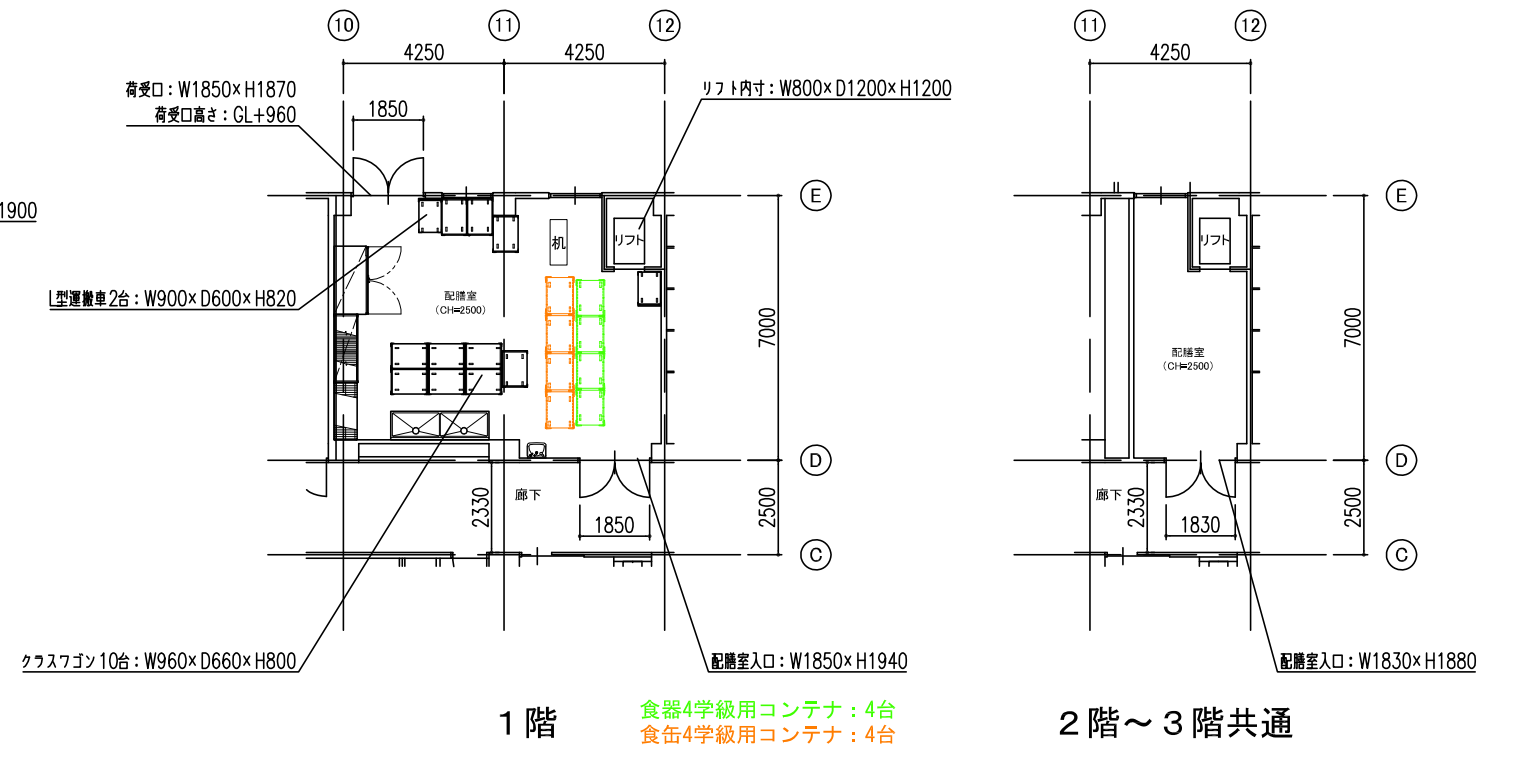
食器4学級用コンテナ: 3台
食缶4学級用コンテナ: 3台

2 階～3 階共通

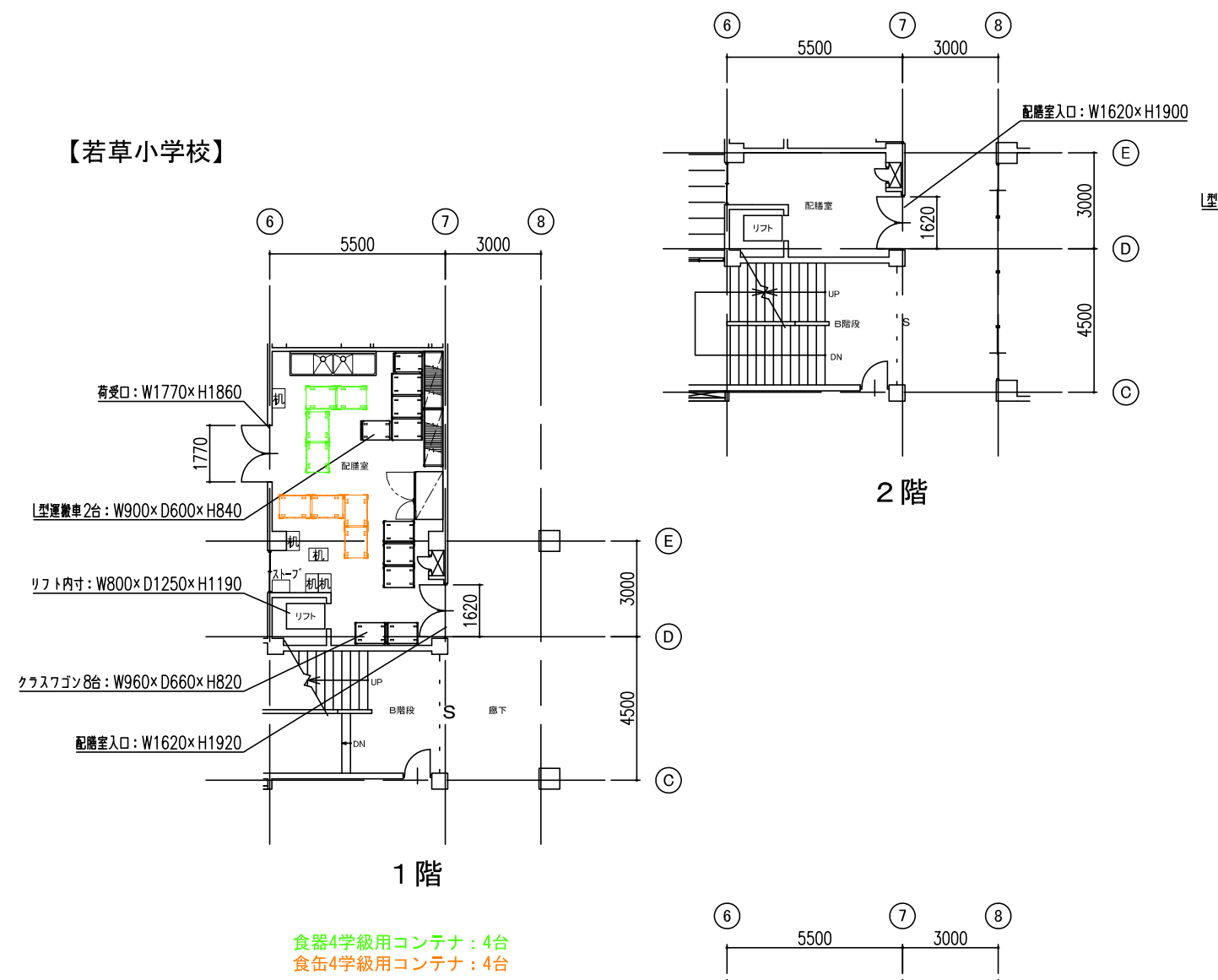
【藤橋小学校】



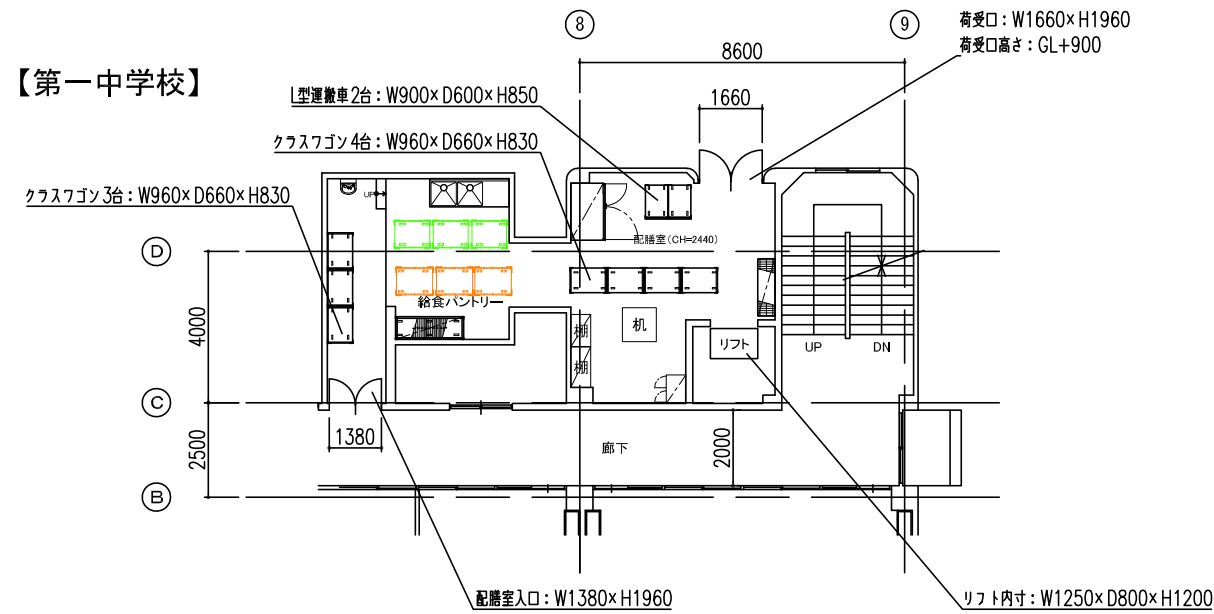
【吹上小学校】



【若草小学校】

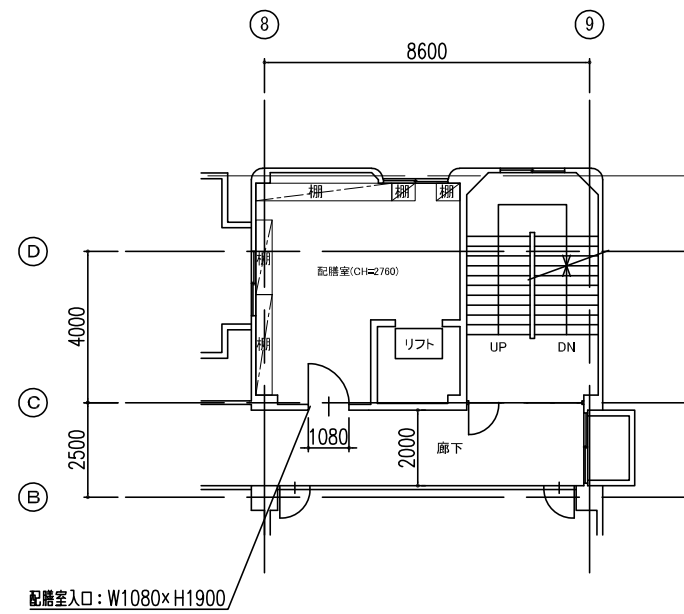


【第一中学校】

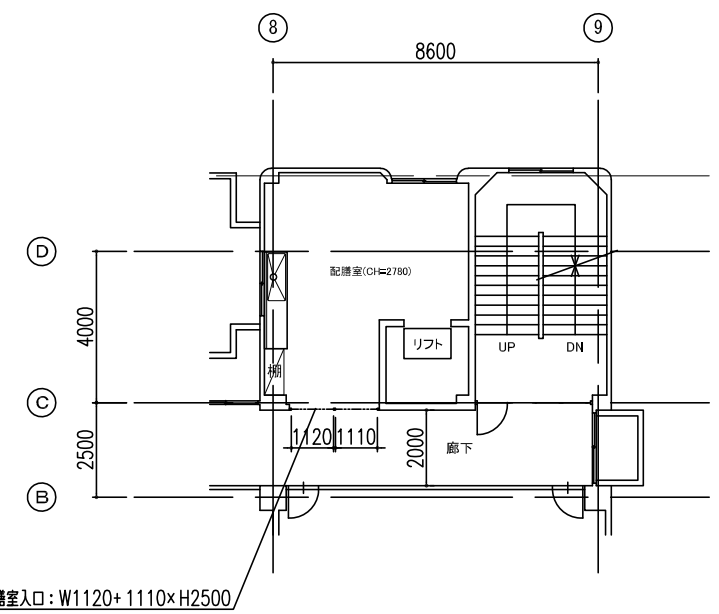


1 階

食器4学級用コンテナ: 3台
食缶4学級用コンテナ: 3台

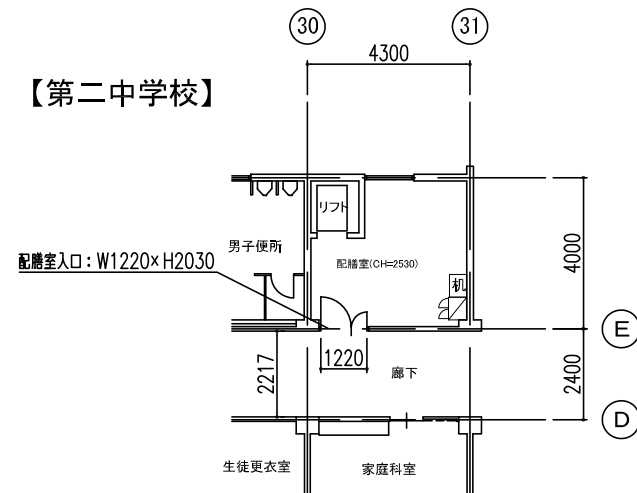


2 階

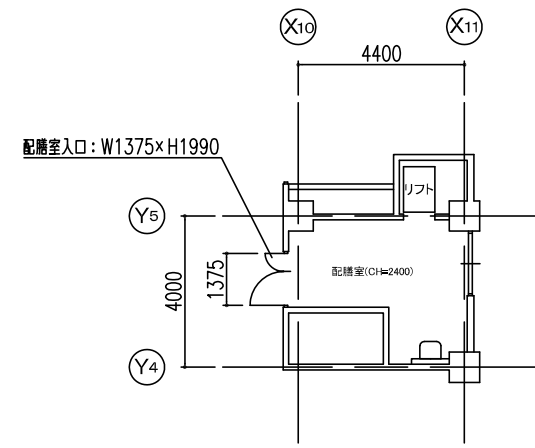


3 階～4 階共通

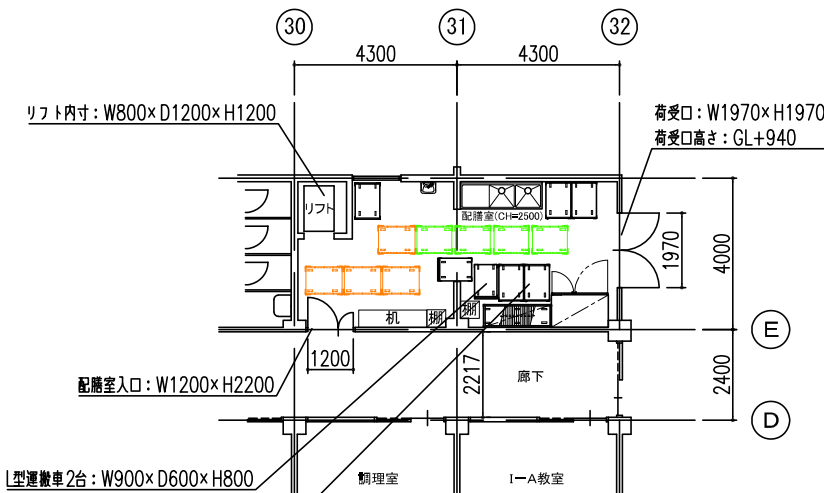
【第二中学校】



2 階～3 階①共通

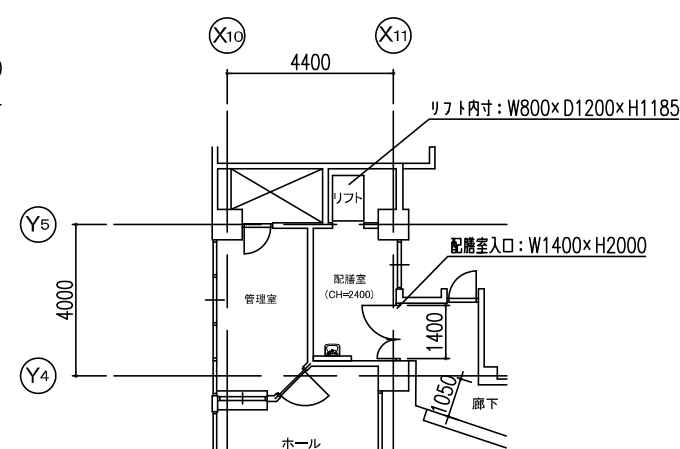


2 階② (3 階は無し)



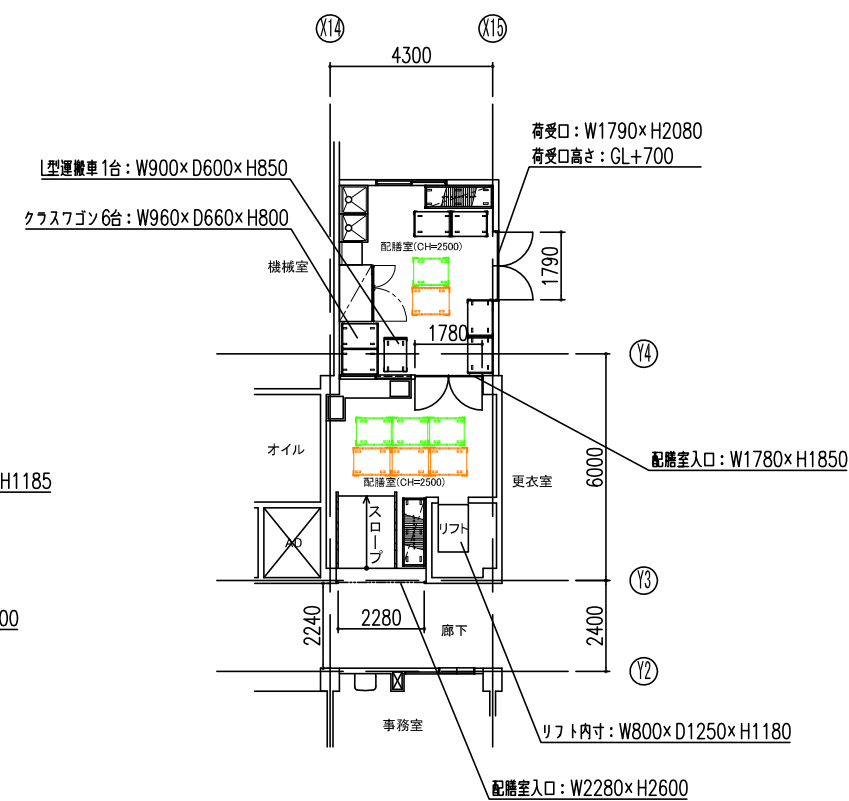
1 階①

食器4学級用コンテナ: 4台
食缶4学級用コンテナ: 4台



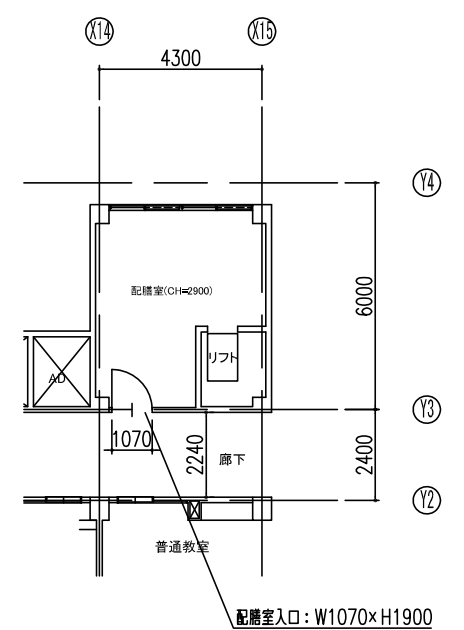
1 階②

【第三中学校】



1 階

食器4学級用コンテナ: 4台
食缶4学級用コンテナ: 4台



2 階～3 階共通

【西中学校】

4590

2080 1080 廊下

配膳室入口: W1080×H1900

配膳室 (CH=2400)

ボイラー室

クラスワゴン4台: W960×D660×H810

S 階段室

UP

廊下

物入

リフト

機

9000

(15) (16)

(C) (B)

配膳室

リフト内寸: W800×D1290×H1180

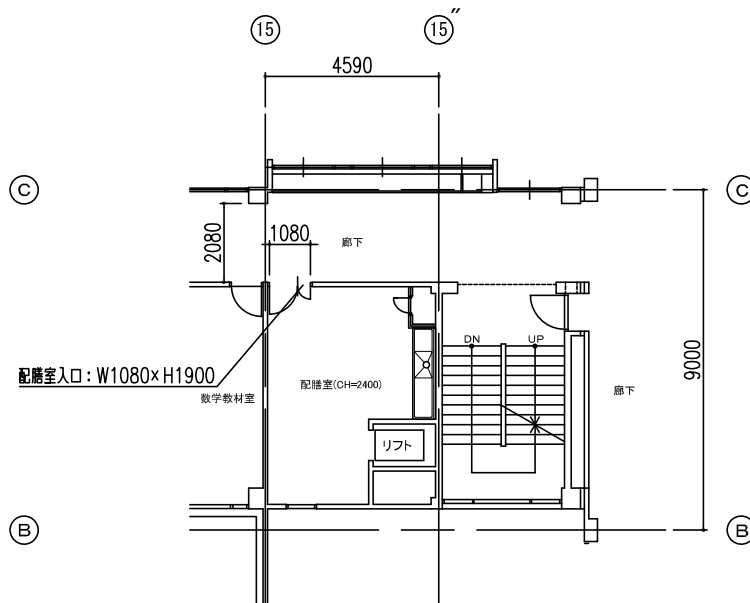
1570

型運搬車1台: W900×D600×H800

荷受口: W1570×H1870

荷受口高さ: GL+850

食器4学級用コンテナ：3台
食缶4学級用コンテナ：3台



2階～3階共通

【第七中学校】

クラスフゴン3台: W960×D660×H830

I型運搬車1台: W900×D600×H850

荷受口: W1600×H1910
荷受口高さ: GL+800

配膳室(CH=2750)

配膳室入口: W1570×H1940

配膳室入口: W1550×H1920

配膳室入口: W1720×H2010

廊下

配膳室(CH=2250)

リフト

映写室

リフト内寸: W800×D1250×H1200

配膳室入口: W1550×H1930

1 階

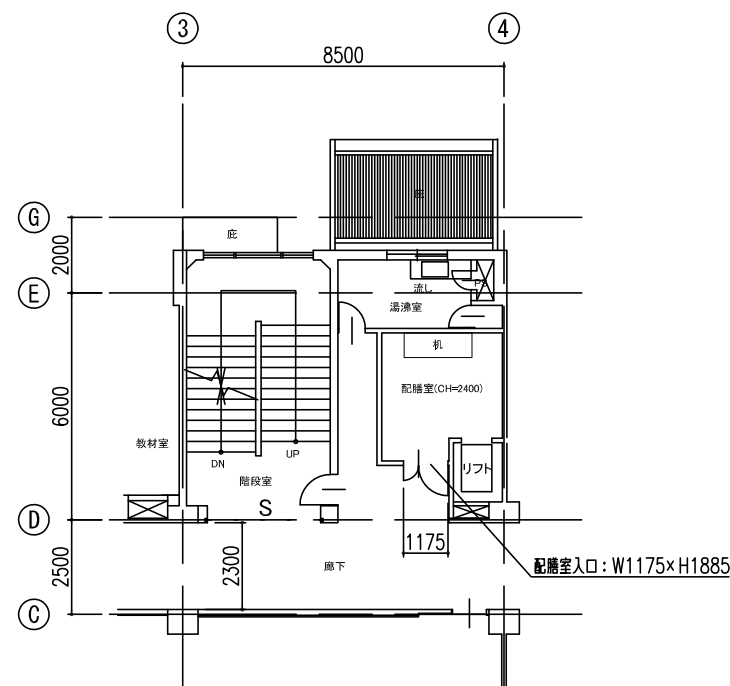
食器4学級用コンテナ：1台
食缶4学級用コンテナ：1台

2 階

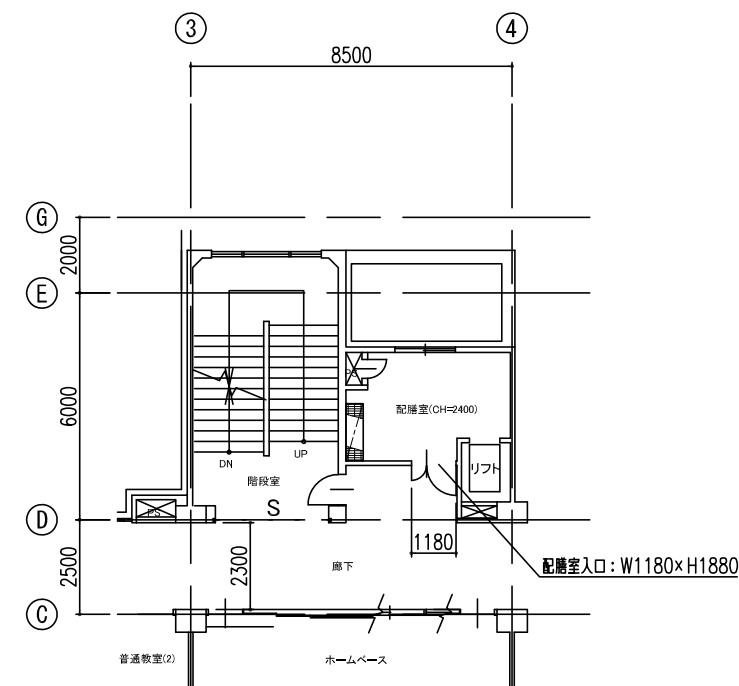
Architectural floor plan of the 1st floor. The plan shows a layout with various rooms and dimensions. Key features include a large entrance area at the top, a central staircase area, and several smaller rooms. Dimensions are provided for various elements: overall width 8500, overall height 2000, and room-specific dimensions like 1570, 1200, and 2300. Labels include '荷受口: W1570×H1980', '荷受口高さ: GL+810', '配膳室 (CH=2400)', 'クロスワゴン 3台: W960×D660×H825', 'リフト内寸: W800×D1250×H1190', '配膳室入口: W1200×H1900', and 'I型運搬車 1台: W900×D600×H850'. The plan is divided into sections by grid lines 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100.

1 階

食器4学級用コンテナ：1台
食缶4学級用コンテナ：1台

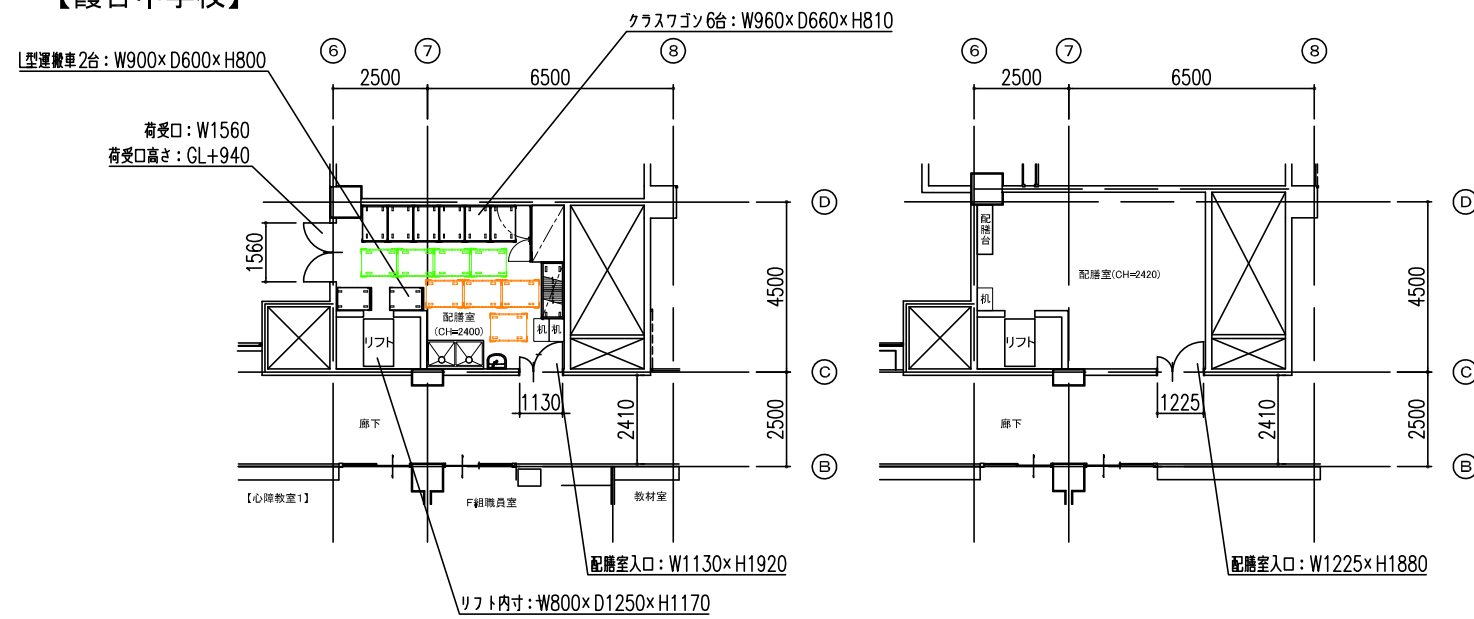


2 階



3 階～ 4 階共通

【霞台中学校】

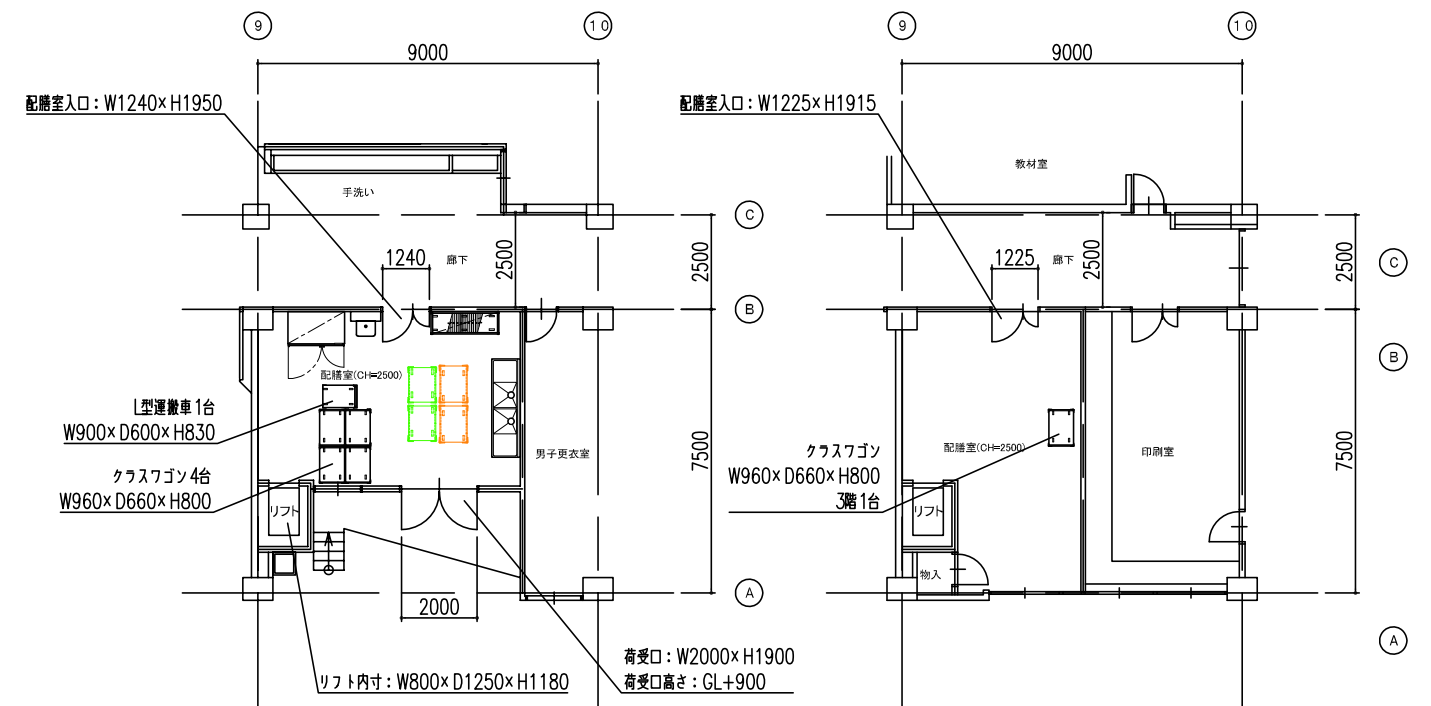


1 階

食器4学級用コンテナ：4台
食缶4学級用コンテナ：4台

2階～4階共通

【吹上中学校】

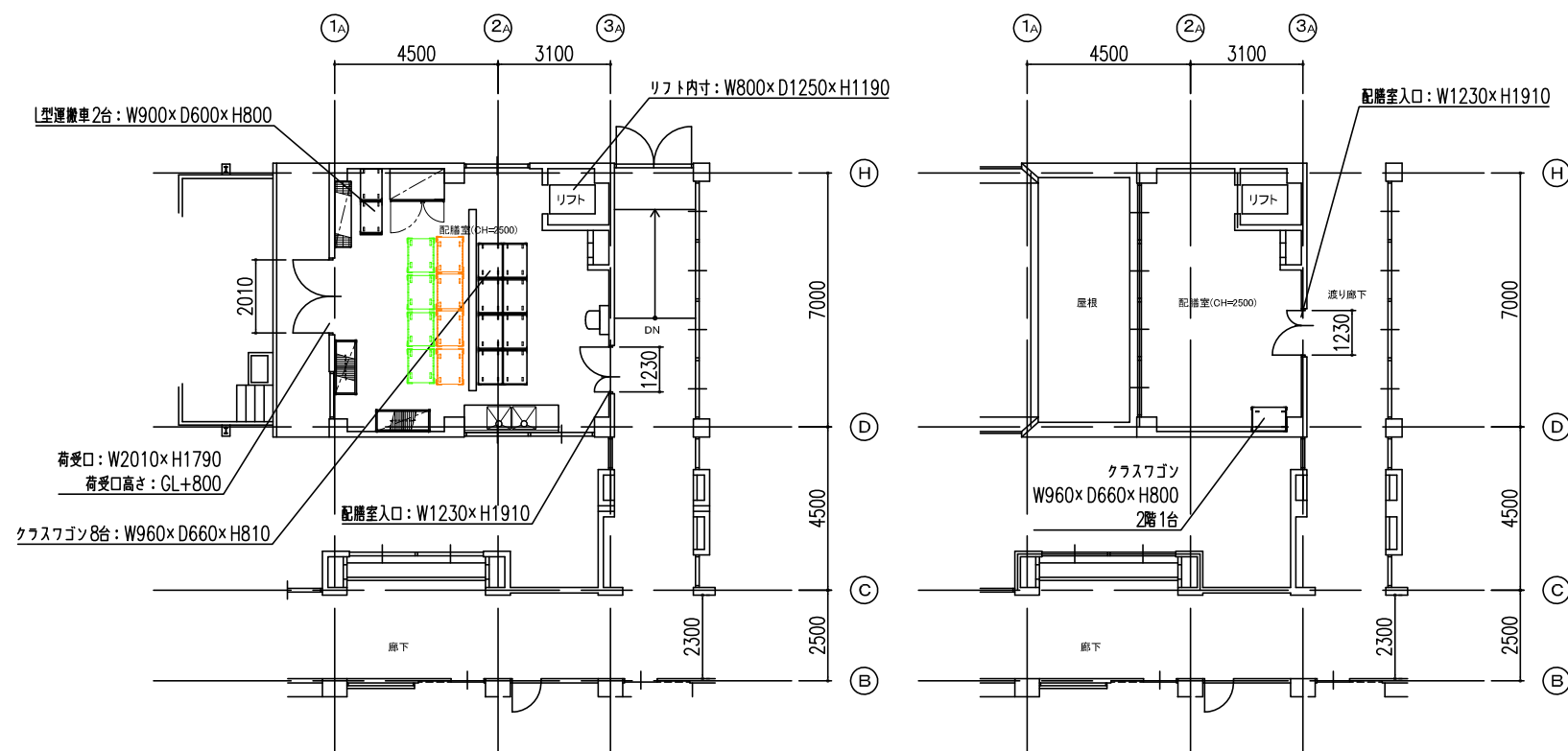


1 階

食器4学級用コンテナ：2台
食缶4学級用コンテナ：2台

2 階～ 3 階共通

【新町中学校】

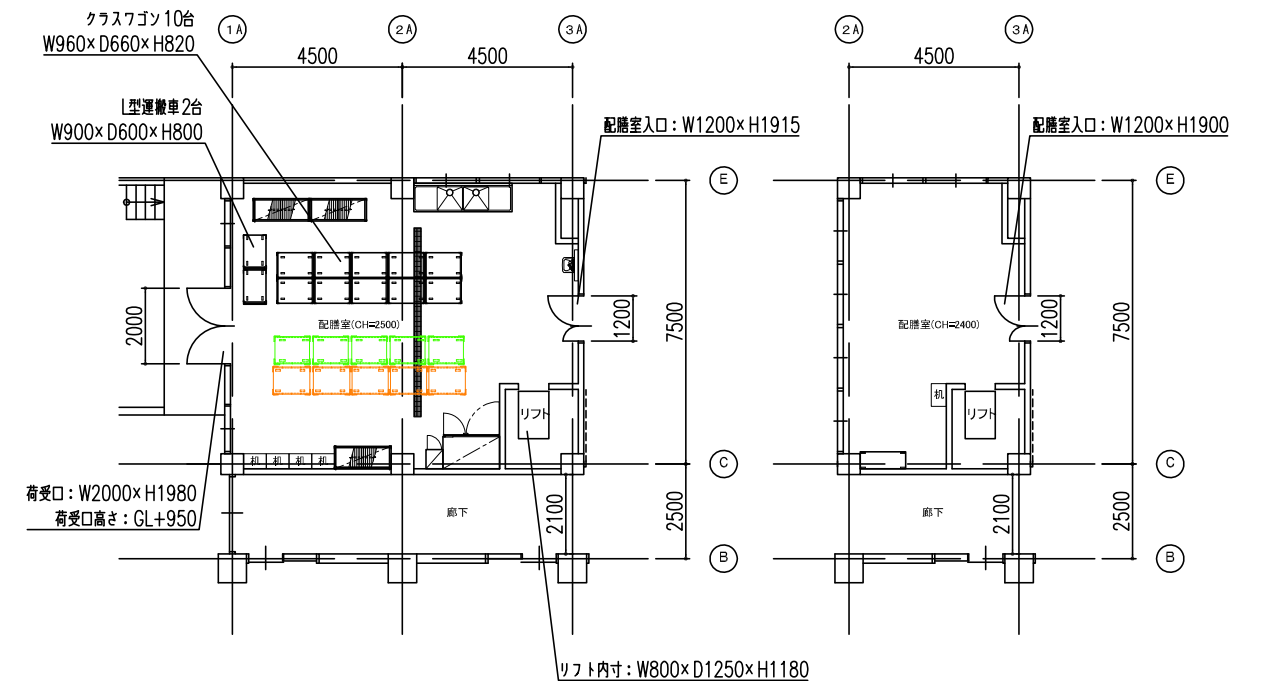


1 階

食器4学級用コンテナ：4台
食缶4学級用コンテナ：4台

2階～3階共通

【泉中学校】



1 階

食器4学級用コンテナ：5台
食缶4学級用コンテナ：5台

2 階～ 3 階共通

