

Preparation

● プレパレーションライン

Line

食材の持ち味を活かす
下ごしらえ用機器

作業機器

- 192 シンク
移動台
- 193 作業台
引出付作業台
- 194 調理台
引出付調理台
食器戸棚
- 195 吊り戸棚
オーバーシェルフ
パイプシェルフ

下ごしらえ用機器

- 196 野菜調理機
サイノ目切機
キンピラ切機
- 197 エレクター
フードスライサー
ピーラー
- 198 ミキサー
アームミキサー
スライサー
- 199 マルチシェフ
ロボクープ
ブrikサー
ブレンダー
- 200 おろし機
ネギ切機
ミジン切機
トロロオロシ機
- 201 つまカツラ機
キャベツスライサー
高速度ミキサー
- 202 ドラフト洗米機
洗米機
自動洗米機
- 203 自動計量洗米機
ライスロボ
炊き繁盛
- 204 ドライシシステム

こちらをチェック



シンク

高品質の材質で、より頑丈で衛生的に

サビに強く、美しいステンレスを採用することで、頑丈かつ衛生的なシンクを実現。化粧板や脱着式スノコ棚は、手の触れる部分の全てを平折りすることで安全性を向上。また、シンク底部は水切れを良くするため、排水口に向け勾配を大きくした設計になっています。

一槽シンク

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
K1S-44	450	450	800	77,000
K1S-44B	450	450	800	80,300
K1S-64	600	450	800	82,500
K1S-64B	600	450	800	85,800
K1S-74	750	450	800	88,000
K1S-74B	750	450	800	93,500
K1S-66	600	600	800	88,000
K1S-66B	600	600	800	91,300
K1S-76	750	600	800	96,800
K1S-76B	750	600	800	96,800
K1S-96	900	600	800	102,300
K1S-96B	900	600	800	104,500
K1S-126	1200	600	800	118,800
K1S-126B	1200	600	800	118,800
K1S-67	600	750	800	96,800
K1S-67B	600	750	800	96,800
K1S-77	750	750	800	107,800
K1S-77B	750	750	800	110,000
K1S-97	900	750	800	113,300
K1S-97B	900	750	800	113,300
K1S-127	1200	750	800	126,500
K1S-127B	1200	750	800	132,000



K1S-66B
(バックガード付き)

二槽シンク

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
K2S-94	900	450	800	118,800
K2S-94B	900	450	800	121,000
K2S-124	1200	450	800	126,500
K2S-124B	1200	450	800	129,800
K2S-96	900	600	800	126,500
K2S-96B	900	600	800	129,800
K2S-126	1200	600	800	135,300
K2S-126B	1200	600	800	140,800
K2S-156	1500	600	800	154,000
K2S-156B	1500	600	800	154,000
K2S-186(※)	1800	600	800	225,500
K2S-186B(※)	1800	600	800	225,500
K2S-127	1200	750	800	154,000
K2S-127B	1200	750	800	159,500
K2S-157	1500	750	800	165,000
K2S-157B	1500	750	800	170,500
K2S-187(※)	1800	750	800	245,300
K2S-187B(※)	1800	750	800	245,300



K2S-126B
(バックガード付き)

(※)受注生産になります。

移動台

多彩な使い勝手の移動台

補助用のテーブルとして厨房やパントリーなど様々なシーンで使用できます。コンパクトなうえ、キャスター付きなので臨機応変に設置可能。サビつかず、丈夫で長持ちなステンレス製です。



MT-66

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
MT-66	600	600	800	96,800
MT-76	750	600	800	104,500
MT-96	900	600	800	110,000
MT-126	1200	600	800	113,300

※参考掲載品となります。

作業台

清掃性にも優れた作業台

調理の下ごしらえだけでなく、調理機器の設置にも活用できる作業台。脱着式スノコ棚を185mmに設定を高くしたことで、清掃性を向上。手の触れる部分は全て平折りしているため、安全性にも優れます。



KT-66B (バックガード付き)



KT-126

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KT-44B	450	450	800	58,300
KT-64B	600	450	800	60,500
KT-74B	750	450	800	66,000
KT-66B	600	600	800	63,800
KT-76B	750	600	800	71,500
KT-96B	900	600	800	71,500
KT-126B	1200	600	800	80,300
KT-156B	1500	600	800	91,300
KT-186B(※)	1800	600	800	96,800
KT-67B	600	750	800	71,500
KT-77B	750	750	800	74,800
KT-97B	900	750	800	80,300
KT-127B	1200	750	800	93,500
KT-157B	1500	750	800	102,300
KT-187B(※)	1800	750	800	110,000

(※)受注生産になります。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KT-44	450	450	800	55,000
KT-64	600	450	800	58,300
KT-74	750	450	800	66,000
KT-66	600	600	800	60,500
KT-76	750	600	800	66,000
KT-96	900	600	800	69,300
KT-126	1200	600	800	77,000
KT-156	1500	600	800	88,000
KT-186(※)	1800	600	800	96,800
KT-67	600	750	800	66,000
KT-77	750	750	800	69,300
KT-97	900	750	800	74,800
KT-127	1200	750	800	88,000
KT-157	1500	750	800	99,000
KT-187(※)	1800	750	800	110,000

(※)受注生産になります。

引出付作業台

必要なものがすぐに取り出せる、引出付作業台

引き出し付きなので、使用頻度の高い調理用具や小物類の保管に適します。もちろん棚には寸胴鍋などの背の高い容器も収納可能です。

型式	外形寸法 (mm)			引出数	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
KT-44-D	450	450	800	1	93,500
KT-44B-D	450	450	800	1	93,500
KT-64-D	600	450	800	1	96,800
KT-64B-D	600	450	800	1	96,800
KT-74-D	750	450	800	1	102,300
KT-74B-D	750	450	800	1	102,300
KT-66-D	600	600	800	1	102,300
KT-66B-D	600	600	800	1	102,300
KT-76-D	750	600	800	1	110,000
KT-76B-D	750	600	800	1	110,000
KT-96-2D	900	600	800	2	135,300
KT-96B-2D	900	600	800	2	135,300
KT-126-2D	1200	600	800	2	148,500
KT-126B-2D	1200	600	800	2	148,500
KT-156-3D	1500	600	800	3	187,000
KT-156B-3D	1500	600	800	3	187,000
KT-67-D	600	750	800	1	110,000
KT-67B-D	600	750	800	1	110,000
KT-97-2D	900	750	800	2	140,800
KT-97B-2D	900	750	800	2	140,800
KT-127-2D	1200	750	800	2	154,000
KT-127B-2D	1200	750	800	2	154,000
KT-157-3D	1500	750	800	3	192,500
KT-157B-3D	1500	750	800	3	192,500

※受注生産になります。



KT-156-3D

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

調理台

使い勝手の良い高級ステンレス製調理台

調理作業はもちろんのこと、調理機器の設置、食器収納など様々な用途に使用できる調理台。ステンレス製なので、サビに強く丈夫で長持ちします。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KTC-96	900	600	800	135,300
KTC-96B	900	600	800	151,800
KTC-126	1200	600	800	170,500
KTC-126B	1200	600	800	187,000
KTC-156	1500	600	800	190,300
KTC-156B	1500	600	800	209,000
KTC-186	1800	600	800	228,800
KTC-186B	1800	600	800	247,500
KTC-97	900	750	800	168,300
KTC-97B	900	750	800	179,300
KTC-127	1200	750	800	212,300
KTC-127B	1200	750	800	228,800
KTC-157	1500	750	800	236,500
KTC-157B	1500	750	800	250,800
KTC-187	1800	750	800	283,800
KTC-187B	1800	750	800	294,800

※受注生産になります。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KTCW-127	1200	750	800	228,800
KTCW-157	1500	750	800	264,000
KTCW-187	1800	750	800	305,800
KTCW-129	1200	900	800	269,500
KTCW-159	1500	900	800	305,800
KTCW-189	1800	900	800	333,300

※受注生産になります。



KTC-126

引出付調理台

豊富な収納で整理整頓に便利

大小様々な調理用具や食器、小物類を整理して収納できる引き出し付調理台。ステンレス製なので、サビに強く丈夫で長持ちします。

型式	外形寸法 (mm)			引出数	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
KTC-76-2D	750	600	800	2	135,300
KTC-96-2D	900	600	800	2	151,800
KTC-126-3D	1200	600	800	3	190,300
KTC-156-4D	1500	600	800	4	228,800
KTC-186-4D	1800	600	800	4	250,800
KTC-97-2D	900	750	800	2	173,800
KTC-127-3D	1200	750	800	3	228,800
KTC-157-4D	1500	750	800	4	267,300
KTC-187-4D	1800	750	800	4	294,800
KTCW-129-6D	1200	900	800	3 × 2	305,800
KTCW-159-8D	1500	900	800	4 × 2	333,300
KTCW-189-8D	1800	900	800	4 × 2	421,300

※受注生産になります。



KTC-126-3D

食器戸棚

衛生的に整理・収納が可能な食器戸棚

食器やカトラリーなどを整理・保管できる食器戸棚。ステンレス製なので、サビつかず、丈夫で長持ち。シンプルな構造なので、清掃しやすく、衛生的な整理・収納が可能です。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KKC-96	900	600	1800	250,800
KKC-126	1200	600	1800	313,500
KKC-156	1500	600	1800	346,500
KKC-186	1800	600	1800	399,300
KKC-97	900	750	1800	305,800
KKC-127	1200	750	1800	385,000
KKC-157	1500	750	1800	410,300
KKC-187	1800	750	1800	476,300
KKC-96G	900	600	1800	267,300
KKC-126G	1200	600	1800	333,300
KKC-156G	1500	600	1800	371,800
KKC-186G	1800	600	1800	429,000

※Gタイプは上部ガラス戸になります。

※受注生産になります。



KKC-126

吊り戸棚

空間を有効活用できる吊り戸棚

限られた厨房環境で、食器の整理・保管に大きな力を発揮する吊り戸棚。スタンダードなステンレス製はもちろん、ガラスドアタイプもラインアップしています。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KOC-7306	750	300	600	82,500
KOC-9306	900	300	600	93,500
KOC-10306	1000	300	600	102,300
KOC-12306	1200	300	600	113,300
KOC-15306	1500	300	600	135,300
KOC-18306	1800	300	600	159,500
KOC-7356	750	350	600	91,300
KOC-9356	900	350	600	102,300
KOC-10356	1000	350	600	110,000
KOC-12356	1200	350	600	121,000
KOC-15356	1500	350	600	151,800
KOC-18356	1800	350	600	170,500

※ガラスドアタイプのご用意もあります。
※受注生産になります。



KOC-12356



KOC-12356G
(ガラスドアタイプ)

オーバーシェルフ

調味料・小物備品などの置き棚として

プレパレーションからサービスラインまで、用途を限定しないステンレスプレート式のオーバーシェルフです。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KOS-93	900	300	300	25,300
KOS-123	1200	300	300	30,800
KOS-153	1500	300	300	36,300



KOS-123

パイプシェルフ

調理道具などの置き棚として

プレパレーションからサービスラインまで、用途を限定しないステンレス製のパイプシェルフです。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
KOPS-93	900	300	300	25,300
KOPS-123	1200	300	300	30,800
KOPS-153	1500	300	300	36,300
KOPS-183	1800	300	300	41,800



KOPS-123

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

野菜調理機

根菜類から葉物の野菜までスピーディーにカット

ジャガイモ、ニンジンなどの根菜類からキュウリ、キャベツなどの柔らかい野菜まで、スピーディーな下ごしらえが可能です。カッタープレートを変えれば、様々な料理に応用できます。



KVC-4

型式	外形寸法 (mm)			切さい能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KVC-4	360	645	465	300 ~ 1300	1 φ 100V	0.2	29	440,000
KVC-8	360	630	510	300 ~ 1300	1 φ 100V	0.2	30	583,000

サイノ目切機

大量の根菜、野菜をダイス状にカット

食材の風味を損なわずにスピーディーに対応するサイノ目専用機です。CL-50E は、カッター（オプション）を交換することで多彩なカット野菜に対応できます。



DC-81



CL-50E

型式	外形寸法 (mm)			切さい能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
DC-81	390	565	820	1200	3 φ 200V	0.75	50	883,300
CL-50E	380	310	595	200	1 φ 100V	0.68	17.1	312,400
DC-203	943	756	1384	1000	3 φ 200V	0.75	99	オープン価格

キンピラ切機

固い根菜も細長くスピーディーに切截

寸先に切った材料を投入後、抑えレバーを抑えるだけの簡単な操作で素早く調理が可能です。切りクズが少なく、目減りもわずか 5% 程度。切截サイズは 2 × 2mm 角棒のほか、3 × 3mm 角棒、3 × 4mm 角棒から選べます。



型式	外形寸法 (mm)			切さい能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KC-20	300	840	840	120	1 φ 100V	0.2	53	460,900

※2mmと3mmタイプがあります。

エレカッター

切り方・サイズを多彩に選べる電子式フードスライサー

コントロールパネルのワンタッチ操作で、野菜を希望の厚さに選択して切截。自動停止する安全装置はもちろん、異常発生時にはコントロールパネルに表示が出るなど、安全面にも配慮しています。



型式	外形寸法 (mm)			切さい能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
FS-36N	450	1041	1160	270～2000	1 φ 100V	0.6	95	1,362,900

※刃物は別途になります。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

フードスライサー

厚切り・薄切り、切り分け自由自在

刃物とカットサイズをセットして材料をコンベアーに並べるだけで様々なカットが可能です。簡単な操作で分解でき、いつも衛生的に使えます。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
ECD-703	597	1108	1490	3 φ 200V	0.6	130	—
MJ-100	542	975	770	1 φ 100V	0.6	86	1,595,000
MJ-200	542	975	770	3 φ 200V	0.6	86	1,595,000

※ECD-703の価格は別途お問い合わせください。

※MJ-100、MJ-200は電子部品供給難により、長期納期未定となります。別途お問い合わせ下さい。

※MJ-100、MJ-200の脚はオプションです。

ベーカースライン

サービスマシン

サニタリーライン

ピーラー

根菜類を投入するだけの簡単皮剥き

大量の材料でも、3～4分程度で剥き終わるほどの高性能を備えます。料理の提供規模に応じて、4タイプから選べます。



型式	外形寸法 (mm)			投入量 (kg/回)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KP-28	380	500	750	8～10	1 φ 100V	0.2	50	408,100
KP-48	442	600	850	13～15	1 φ 100V	0.4	103	528,000
KP-48-3	442	600	850	13～15	3 φ 200V	0.4	103	528,000
P-84	555	728	970	25～30	3 φ 200V	0.75	140	694,100

KP-48

マスフーズライン

プレパレーションライン

ミキサー

ミキシングで最高品質の仕上がりを

小型・大型を問わず、全てのタイプでプラネタリーアクション（惑星回転）のきめ細かいミキシングを実現。N50 以外は 15 分タイマーが装備され、調理の手間をさらに軽減します。



N50



HL200

型式	外形寸法 (mm)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
N50	264	364	432	4.7	1 φ 100V	0.125	20	577,500
HL200	419	581	737	18.9	1 φ 100V	0.4	93	943,800
KSM7WH	300	370	420	6.9	1 φ 100V	0.4	12.7	240,240
HL600	728	1033	1557	56.7	3 φ 200V	2.0	392	2,528,900

アームミキサー

人の手よりもさらに素早く、もっと優しく…

2本のアームの交差運動と、タンクの回転運動により、素材を傷めず、より効率的にミキシング。タンク内に駆動軸がなく、清掃も簡単で衛生的です。



AWD-100

型式	外形寸法 (mm)			タンク容量 (L)	タンク有効容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ					
AWD-100	1160	1795	1700	100	70	3 φ 200V	4.0	1,200
AWD-200	1380	2008	1825	200	140	3 φ 200V	6.0	1,600

※価格は諸条件により異なります。別途お問い合わせください。

スライサー

自由自在な厚さにスライス

ハム・肉類や野菜類に威力を発揮する高性能・高トルクなコンパクトスライサー。機械各部は工具なしで分解が可能なので、清掃が容易にできます。また、キャリッジ・インター・ロック・システムで清掃時の安全性にも配慮。



EDGE12



HS7

型式	外形寸法 (mm)			スライス厚 (mm)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
SL250	430	590	410	0 ~ 12	1 φ 100V	0.18	16	298,100
EDGE12	545	625	570	0 ~ 14	1 φ 100V	0.375	28	451,000
HS6N	562	770	646	0 ~ 24.5	1 φ 100V	0.375	57.15	761,200
HS7	567	770	693	0 ~ 24.5	1 φ 100V	0.375	63.5	1,223,200

マルチシェフ

切る・刻むの基本性能はもちろん、攪拌を補助するスクレーパーで時短可能に

野菜のみじん切り、肉・魚の刻み・すり身、ナッツの粉碎など1台で幅広い食材加工が可能な万能調理機器です。FPMはスライス、おろし等も可能な多機能タイプとなり、FPSRはスクレーパー標準装備により、食材を掻き落としながら加工が可能です。また、特許技術「マグネット・ギヤ」により、モーターの故障を軽減しております。



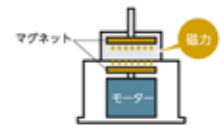
MC-1500FPM



MC-5000FPS

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
MC-1500FPM	280	315	480	3.0	1 φ 100V	0.36	11.1	143,000
MC-1500FPS	280	315	405	3.0	1 φ 100V	0.36	10.7	121,000
MC-1500FPSR	280	315	490	3.0	1 φ 100V	0.36	11.1	132,000
MC-5000FPS	325	365	540	5.0	1 φ 100V	0.60	15.3	242,000
MC-200DFPM	241	197	402	2.0	1 φ 100V	0.36	6.5	55,000

フードプロセッサー



ロボクープ

切る・混ぜる・うらごす。多彩な下準備が1台で可能に

ハイパワーの攪拌力で甲殻類の粉碎から、肉のすり身、製菓・製パンの生地づくりまで、ムラなく均一にきめ細かく仕上げます。RMシリーズはオプションのアタッチメントでスライス・千切り・おろし等多彩に対応可能 (RM-Fシリーズは標準装備)。少量加工用のミニボウル、刃物・ディスクなどを保管できるツールボックスも標準付属です。

型式	外形寸法 (mm)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
R-2A	210	285	370	2.9	1 φ 100V	0.53	9.2	239,800
R-3D	220	305	430	3.7	1 φ 100V	0.7	10	322,300
R-4V.V.B	225	305	470	4.5	1 φ 100V	0.94	13.6	526,900
R-8E	310	560	585	8	3 φ 200V	3.1	39	818,400
R-23	700	600	1235	23	3 φ 200V	4.5	112.7	3,048,100
RM-3200VD	190	232	384	2.6	1 φ 100V	0.55	6.5	67,100
RM-4200VD	215	260	415	3	1 φ 100V	0.65	7.8	119,900
RM-5200VD	215	260	435	3.6	1 φ 100V	0.7	7.8	157,300
RM-3200FA	190	232	400	2.6	1 φ 100V	0.55	6.6	85,800
RM-4200F	215	260	432	3	1 φ 100V	0.65	7.9	144,100
RM-5200F	215	260	453	3.6	1 φ 100V	0.7	8	196,900



R-3D

ブリクサー

下ごしらえの定番のミキサー

病院や福祉施設などで提供される介護食を安全で衛生的に短時間で処理するために開発されたミキサー。粉碎・攪拌・乳化などの手間がかかる作業を短時間で加工できます。

型式	外形寸法 (mm)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
BLIXER-3D	225	305	460	3.7	1 φ 100V	0.75/0.75	12	385,000
BLIXER-4V.V.B	225	305	490	4.5	1 φ 100V	0.94/0.94	13.8	495,000
BLIXER-5G	280	347	536	5.9	3 φ 200V	1.8/2.2	21.5	686,400



BLIXER-3D

ブレンダー

高速回転刃で瞬時にブレンディング

攪拌効果を最大限に高めるクローバー型容器に加え、粉碎力抜群な超硬特殊鋼の回転刃を採用。

型式	外形寸法 (mm)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
BB-900	180	180	385	1.6	1 φ 100V	0.3	3	103,400
TBB175	191	204	450	2	1 φ 100V	0.95	4.7	152,900
CB-15V	275	290	660	6	1 φ 100V	1.4	15.5	600,600
CB-15T	275	290	660	6	1 φ 100V	1.4	15.5	600,600



CB-15V

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

おろし機

おろし作業をスピーディーに

スピーディーかつきめ細やかなおろしを実現。おろし金は粗目、細目の両面が使用可能で、根元までしっかりおろすことができます。おろし汁もムダなく集められ、食材のロスも軽減。



RHG-15G

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
RHG-15G	200	310	340	1 φ 100V	0.145/0.168	9.7	106,800
RHG-16H	220	305	445	1 φ 100V	0.145/0.168	12	201,850

ネギ切機

薬味に欠かせないネギを大量スライス

ネギ束を挿入するだけで自動にスライスできる簡単操作で、大量かつきめ細かいスライスを実現します。OHC-220は野菜、根菜、果物のスライスも可能です。



OHC-13G

型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg/h)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
OHC-13G	172	302	317	80	1 φ 100V	0.056/0.066	4	86,350
OHC-50	245	402	420	60	1 φ 100V	0.07/0.089	11	204,600
OHC-220	320	440	440	60	1 φ 100V	0.215/0.215	30	485,100

ミジン切機

食材をアツという間にミジン切り

ミジン切機の決定版。3枚のS字刃の高速回転により、1分間に3kgもの材料を処理します。投入口は100mmの大口設計で、タマネギ、ニンジン、キャベツなど種類を選ばず、ミジン切りが可能です。



型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg/h)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HMC-65	188	284	422	180	1 φ 100V	0.14/0.13	5.1	84,370

トロロオロシ機

特殊設計でおろし能力を向上

特殊設計によるおろし金で、1分間に3kgのダイコン（または山芋）を処理できます。ダイコンやニンジンをおろせるので、和食料理店だけでなく、様々な調理シーンで活躍。



型式	外形寸法 (mm)			能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
RHG-12	188	284	352	180	1 φ 100V	0.27	4.8	74,800

つまカツラ機

芸術のワザを手軽に再現

100人分のつまならわずか5分、カツラむきならダイコン1本が1分で完成します。
高級料理店、旅館、結婚式場、ホテル、寿司屋などに最適。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
HNC-25	320	339	237	1 φ 100V	0.09	5.8	101,970

キャベツスライサー

キャベツスライス専用マシン

厚さ調整は5mmまで可能で、プロのニーズに応える本格仕様です。
大量にキャベツの千切りを必要とする、様々なジャンルの厨房シーンで活躍。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
RCS-71	364	364	439	1 φ 100V	0.15/0.13	13	195,800

高速度ミキサー

万能さとスピードを誇る高速度ミキサー

ボディには、サビなどに強く耐久性に優れたステンレスを採用。
攪拌容器とカッターは工具を使わずワンタッチで着脱でき、清掃も容易です。



MX-26

型式	外形寸法 (mm)			有効容量 (ℓ)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
MX-26	370	506	983	16	1 φ 100V	0.2	26	374,000
KMX-46	370	506	983	16	1 φ 100V	0.4	28	394,900

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスマシン

サニタリーライン

マスマシンライン

プレパレーションライン

ドラフト洗米機

節水に貢献するドラフト洗米機

常に新鮮なジェット水流を循環させ精米を行うので、米がぐだけることなく、綺麗に研ぎあがります。直径約 500mm のコンパクトな設計なので、厨房スペースの有効活用にも貢献。



RWO-38

型式	外形寸法 (mm)			洗米能力 (kg/回)	作動水圧 (MPa)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
RWO-38	φ 380		715	14	0.11 以上	-	-	14	138,600
RWO-48A	φ 480		815	28	0.11 以上	-	-	19	173,800

洗米機

水圧を利用した、コンパクト&シンプルな洗米機

水道にホースを接続するだけで簡単にセットできます。MP シリーズは、流し台に入れて使える軽量タイプで、超音波洗米により、米粒を壊さない丁寧な研ぎ洗いを実現します。



KPR-7A



MP-45

型式	外形寸法 (mm)			洗米能力 (kg/回)	作動水圧 (MPa)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
KPR-7A	390	480	570	7	0.05 ~ 0.1	-	-	5	59,400
MP-45	360	330	660	4.5	-	-	-	6.5	227,700
MP-75	360	330	820	7.5	-	-	-	7.8	316,250

※KPR-7Aは在庫限りとなります。

自動洗米機

簡単操作で自動洗米

パックされた計量済みの精米を入れるだけで洗米が可能。米質に合わせた洗米パターンの設定があるため、ムラのない研ぎあがりを実現します。また、少ない水量で洗米するので節水にも貢献します。AW シリーズは、リモコン操作で洗米から排出まで自動で運転します。



RM-601D



AW1500-S

型式	外形寸法 (mm)			作動水圧 (MPa)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
RM-601D	415	530	1345	0.1 ~ 0.5	1 φ 100V	0.08	28	902,000
AW0750-S	359	591	1530	-	1 φ 100V	0.1	34.1	402,600
AW1500-S	409	642	1600	-	1 φ 100V	0.25	43.4	459,800
AW3000-S	506	742	1690	-	1 φ 100V	0.25	48.5	511,500

自動計量洗米機

計量と洗米を一度に処理

計量・洗米をワンタッチ操作で簡単に実行できるほか、米の量に応じて適切な水加減の選択ができます。また、米質や水質の違いに応じて、洗米パターンを登録することも可能です。



RM-401A



RM-401ACG21

型式	外形寸法 (mm)			貯米量 (kg)	作動水圧 (MPa)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
RM-401A	600	630	1785	90	0.1 ~ 0.5	1 φ 100V	0.6	77	1,413,500
RM-401CG21	(洗米機)	600	600	210	0.1 ~ 0.5	1 φ 100V	0.76	57	2,325,400
	(貯米庫)	600	600	1305				65	

ライスロボ

液晶表示で炊飯手順が簡単に

液晶画面に作業手順を表示するおまかせ炊飯ナビを搭載。無洗米にも対応します。抗菌ステンレスタングを採用しており、洗米タンクは取り外しができるため、丸洗いも可能。



KR721NA-A

型式	外形寸法 (mm)			炊飯量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KR451NA-A	480	555	1415	1.8/2.7/3.6/4.5/5.4	1 φ 100V	0.1	62	1,824,900
KR721NA-A	540	643	1630	3.6/4.5/5.4/6.3/7.2	1 φ 100V	0.114	69	2,030,600

※別途炊飯器が必要です。

炊き繁盛

計量から炊きあがりまで全ておまかせ

お米の貯米・計量・洗米・水加減・炊飯までを一台で実現。液晶タッチパネル・脱着式洗米タンク・独自の気泡洗米技術を採用しており、プロのハイレベルなニーズにも応えます。



AR455 AB15



AR555 AB25



AR235 AM13

型式	外形寸法 (mm)			炊飯量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
AR455 AB15	540	640	1590	3.6/4.2/4.8/5.4/6.0/6.6/7.2/7.8/8.4/9.0	1 φ 100V	0.15	97	2,197,800
AR555 AB25	1100	640	1590	3.6/4.2/4.8/5.4/6.0/6.6/7.2/7.8/8.4/9.0	1 φ 100V	0.15	165	3,220,800
AR235 AM13	540	640	1460	1.2/1.8/2.4/3.0/3.6/4.2/4.8/5.4	1 φ 100V	0.15	88	1,845,800

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

ドライシステム

厨房をドライに保ち、清潔な環境をキープ

ドライシステムは、厨房をドライに保つことで、それまでのウェット式の厨房問題（雑菌・害虫の繁殖など）を解消します。例えば、シンクには内側に水返し構造を施したり、調理台には縁を高くして、水滴の飛散や食材の切りくずが床に落ちないようにしました。ドライシステムは水をムダにしない設計でもあるため、水の節約などにも効果を発揮し、合理的に機能します。

二槽シンク



一槽シンク水切付



型式	外形寸法 (mm)			排水 (A)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
D2S-189	1800	900	800	50 × 3	619,300
D2S-219	2100	900	800	50 × 3	687,500
D2S-1812	1800	1200	800	50 × 3	962,500
D2S-2112	2100	1200	800	50 × 3	1,031,800
D2S-2412	2400	1200	800	50 × 3	1,100,000

※参考掲載品となります。

型式	外形寸法 (mm)			排水 (A)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
D1S-189M	1800	900	800	50 × 2	550,000
D1S-219M	2100	900	800	50 × 2	619,300
D1S-1812M	1800	1200	800	50 × 2	687,500
D1S-2112M	2100	1200	800	50 × 2	756,800
D1S-2412M	2400	1200	800	50 × 2	861,300

※参考掲載品となります。

ピラーシンク



モービルシンク



型式	外形寸法 (mm)			排水 (A)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
P1S-76	750	600	800	50	247,500
P1S-77	750	750	800	50	275,000

※参考掲載品となります。

型式	外形寸法 (mm)			排水 (A)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ		
DM1S-76	750	600	800	25	242,000
DM1S-77	750	750	800	25	258,500
DM1S-96	900	600	800	25	258,500
DM1S-97	900	750	800	25	269,500

※参考掲載品となります。

ダストテーブル



モービルテーブル



型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
DDT-189	1800	900	800	311,300
DDT-219	2100	900	800	344,300
DDT-1812	1800	1200	800	379,500
DDT-2112	2100	1200	800	481,800

※参考掲載品となります。

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
DMT-96	900	600	800	157,300
DMT-126	1200	600	800	206,800
DMT-97	900	750	800	173,800
DMT-127	1200	750	800	242,000

※参考掲載品となります。

パンラック



型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
DR-126	1200	600	1800	294,800
DR-156	1500	600	1800	311,300
DR-157	1500	750	1800	344,300
DR-187	1800	750	1800	412,500

※参考掲載品となります。