

卓上 ガス式 ゆで麺器



① 卓上ゆで麺器 TCU-4445X

LP	13A	
13-0379-0101	13-0379-0102	¥160,000
外形寸法: 440×550×H400		
ガス消費量: 10.9kW		
接続口径: LP/φ9.5ゴム管		
13A/φ13ゴム管		
排水接続口径: 20A 調理槽容積: 16ℓ		



② 卓上型ラーメン釜

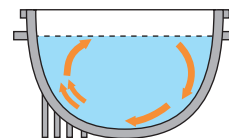
LP	13A	
13-0379-0201	13-0379-0202	¥142,000
外形寸法: 400×545(525)×H400 バック100		
ガス消費量: LP/13A 12.2kW 容量: 15ℓ		
ガス接続口: LP/φ9.5ゴム管		
13A/φ13ゴム管		
槽の数: 1 カゴの数: 4 排水口: 20A		

独自の噴流釜で燃費を節減。しかも強火力で効果的!!



③ 日本そば釜 MGS

	LP	13A	
MGS-STLB(煙突左型)	13-0379-0301	13-0379-0302	¥651,000
MGS-STRB(煙突右型)	13-0379-0303	13-0379-0304	¥651,000
サイズ: 900×1,130×H750 バック200			
ガス消費量: LP/13A 34.9kW			
容量: 噴流釜/34ℓ 湯煎用開放槽/106ℓ			
ガス接続口: LP/13A 25A			
給水口: 15A 排水口: 15A×2・25A			
重量: 147kg			
付属品: 噴流釜×1、木ブタ×1、段付ポット×1			
小判型ポット×1、盛付台×1、ゴミ受×2			



独自の噴流釜

- フィンの間を炎が蛇行するので熱の吸収力に優れた省エネタイプです。
- フィン採用により湯が手前に集中して沸騰するので麺がうまく回転します。
- 噴流釜の回転状態は手前から後ろへ効果的に循環し、そばを適度にほぐしながらおいしく茹で上げができます。
- 一度に最大 15 食分の茹で上げが可能です。

ガス式 ゆで麺器



④ 中華ゆで麺器 TU-1N(余熱タンクなし)

LP	13A	
13-0379-0401	13-0379-0402	¥234,000
パイロット点火(点火棒使用)		
サイズ: 650×750×H750		
ガス消費量: LP/22.3kW 13A/23.3kW		
ガス接続口: LP/13A 25Aユニオン		
排水接続口: 40A		
中華ステンレスはかま: 内径φ420×1		
バーナー: φ200ミツババーナー(2重)×1		
調理槽容量: 16ℓ 重量: 48.5kg		
付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、		
フリザル×6ザル受け×1、ゴミカゴ×1		



⑤ 中華ゆで麺器 TU-1ND(余熱タンク付)

LP	13A	
13-0379-0501	13-0379-0502	¥352,000
パイロット点火(点火棒使用)		
サイズ: 650×750×H750		
ガス消費量: LP/23.2kW 13A/23.3kW		
ガス接続口: LP/13A 25Aユニオン		
排水接続口: 20Aボールバルブ 40A		
中華ステンレスはかま: 内径φ420×1		
バーナー: φ200ミツババーナー(2重)×1		
調理槽容量: 16ℓ 重量: 75.0kg		
付属品: ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、		
フリザル×6ザル受け×1、ゴミカゴ×1		

⑥ 角槽型ラーメン釜

LP	13A	
13-0379-0601	13-0379-0602	¥413,000
外形寸法: 450×600(580)×H800 バック150		
ガス消費量: LP/13A 11.6kW		
ガス接続口: LP/13A 15A 容量: 20ℓ		
槽の数: 1 カゴの数: 4 排水口: 25A		

⑦ 冷凍麺釜

LP	13A	
13-0379-0701	13-0379-0702	¥446,000
外形寸法: 450×600×H800 バック150		
ガス消費量: LP/13A 14.5kW		
最大消費電力: 5.6kW		
給水口: 15A 排水口: 25A・20A		
槽の数: 1 カゴの数: 4		

卓上 電気式 ゆで麺器



⑧ 卓上型電気ゆで麺器

	消費電力	
OPB-30BM	4.5kW	13-0379-0801 ¥298,000
OPB-30BMH(冷蔵対応)	6.0kW	13-0379-0802 ¥370,000
サイズ: 450×550×H340 重量: 26kg		
電源: 3相200V		
電線: 長さ2m(接地 3P-20A ◎)		
付属品: テボ×4、テボ枠×1		
●優れた熱効率により、お湯の沸き上がりが早く、麺の投入後も素早く沸騰状態に戻ります。		



⑨ 電気ゆで麺器 ENB-450

13-0379-0901	¥310,000	
サイズ: 450×550×H340 重量: 26kg		
電源: 3相200V 消費電力: 3kW		
電線: 長さ2m		
引掛プラグ付(接地 3P-20A ◎)		
排水: 25A		
付属品: テボ×4、テボ枠×1、パッフル板×1、		
カス取り用バスケット×1、		
熱湯飛散ガード×1		
●麺ゆでの湯温をサーモスタットでセットするだけで最適な温度が維持できます。直接加熱でロスが無く経済的に使用できます。		

冷凍麺の解凍に最適!



⑩ 電気ゆで麺器 ENB-200

13-0379-1001	¥198,000	
サイズ: 200×420×H250 重量: 6.5kg		
電源: 単相100V 消費電力: 1.3kW		
電線: 長さ2m プラグ付(接地 2P-15A ㊟)		
付属品: テボカゴ×2、湯槽フタ×1、パッフル板×1		



⑪ サニックフ 冷凍麺解凍調理器 FB202

13-0379-1101	¥590,000	
サイズ: 400×570×H435		
電源: 3相200V 50/60Hz		
最大消費電力: 5.6kW		
トレー寸法: 130×180×H45×2個		
槽の容量: 約8.5ℓ		
調理タイマー: デジタル(0~9分59秒)		
重量: 20kg		
付属品: 食材トレー×2		
●スイッチを入れると水が満たされ、98.5℃をキープ。トレーに食材を載せて押し下げるとヒーターが自動的に入って沸騰しはじめ、沸騰噴流で麺をほぐします。		

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器・設備

028 ~ 036

炊飯器、保冷ポット

レIH調理器、レシンオーブン

030 シンラー 真空圧搾機類

031 フロントロー 冷蔵庫、冷凍庫、冷凍庫

032 フライヤー 関連商品

033 ゆで麺機、餃子焼機

034 焼物器、焼物器、串ガスバーナー

035 釜、レIH調理器

036 作業台、シンナー