

CHUBU

www.chubu-net.co.jp/food/

2018
Food
Service
Equipment

厨房・調理機器カタログ

Kitchen

PRO CHEF

Vegetable Cutter / Slicer / Hand-Juicer

Hatsuyuki

Ice-Shaver / Ice-Crusher

Smoothie-Machine / Frozen-Machine

トキコ

Steak-Plate / Sukiyaki-Pan

CHUBU

IH-cooker / Oven / Warmer

Table

JOYTEC

BBQ-Roaster / Hood

Other Table Grilled-table / IH-table / Fryer-Table







PRO CHEF

プロシェフ調理機

	[みじん切り] パーティカルフードカッター 3ページ	
	[スライス/千切り/オロシ] ミニスライサー 4ページ	
	キャベツスライサー 5ページ	
	ネギスライサー 6ページ	
	大根オロシ機 7ページ	
	野菜脱水機 7ページ	
	[皮剥き]ピーラー 9ページ	
	[柑橘絞り]フレッシュジュース 9ページ	
	[食材調理機]ハムスライサー 8ページ	

Hatsuyuki

初雪氷削機

	かき氷機 カートリッジアイスシェーバー 15~16ページ	
	ブロックアイススライサー 17~20ページ	
	キューブアイススライサー 21~22ページ	
	アイススライサー&クラッシャー 23ページ	
	アイスクラッシャー 24ページ	

フローズン&スムージー

	スムージーマシン 11~12ページ	
	フローズンドリンクマシン 13~14ページ	








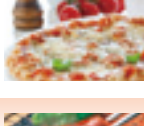


トキワ

トキワ鉄器

	ステーキ皿 25~28ページ	
	すきやき鍋、焼肉鉄板、やまが鍋、他 ... 29~30ページ	

CHUBU

加熱機器

	IH調理機器 31~32ページ	
	釜めし炊飯器/かまど型炊飯器 33ページ	
	バームクーヘンオーブン 34ページ	
	ピザオーブン 34ページ	
	ビュッフェウォーマー 35ページ	
	タオルウォーマー 36ページ	
	IHビルトインコンロ 37~38ページ	

JOYTEC

	焼肉ロースター 41ページ	
	鉄板焼き器 39~40ページ	

other Table

[みじん切り]

パーティカルフードカッター

[スライス／千切り／オロシ]

ミニスライサー

キャベツスライサー

ネギスライサー

大根オロシ機

野菜脱水機

[食材調理機]ハムスライサー

[皮剥き]ピーラー

[柑橘絞り]フレッシュジュース

PRO CHEF

プロシェフ調理機



食材の状態や品種等により切れない場合があります。

※食材の種類や切り方が製品の使用用途に合わない場合、機器を上手にお使いいただけません。ご購入の前に必ず販売店にご相談ください。



みじん切り

バッチカルフードカッター

野菜のみじん切り専用機です。

スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入ると、下の排出口からみじん切りになった野菜が排出されます。キャベツ・玉ねぎ・にんじん(※1)等のみじん切りにお使いいただけます。

(※1)にんじん等のカットしたい食材が固いもの場合は、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。

キャベツ・玉ねぎ等用のみじん切り機

MINI



型式 **CV-150B**

本体価格 (税別)

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/160/150W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- 質量/5kg
- 処理能力/キャベツ約2.0~3.6kg/分

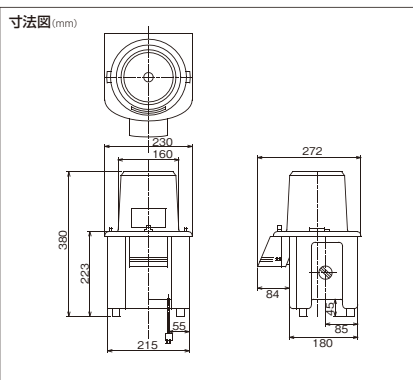
投入口寸法(mm)



■粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!

粗さ調節ワンタッチ



刃物セット ¥7,000



時間のかかるみじん切り作業を省力化

BIG



型式 **CV-220A**

本体価格 (税別)

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/320/350W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- 質量/19kg
- 処理能力/キャベツ約3~13kg/分

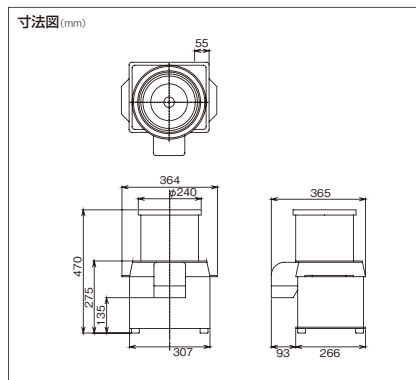
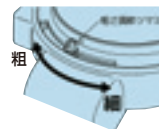
投入口寸法(mm)



■粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!

粗さ調節ワンタッチ



刃物セット ¥10,000



■使用方法(CV-150B・CV-220A同様)



①スイッチを入れてから適当な大きさにカットした食材を投入します。



②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。



③自動的にみじん切りされ、排出口から排出されます。



食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

スライス／千切り／オロシ

ミニスライサー



◀SS-250Cの紹介動画 (YouTubeへ)

小型の野菜用スライサーです。オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。サラダ用のキャベツにんじんきゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。標準タイプの「SS-250C」と、ひとまわり大きいタイプの「SS-350A」がございます。「SS-350A」は5mmまでスライスの厚み調節ができるスライス円盤を標準装備しています。

刃物の交換で用途も広がる!小型万能スライサー



etc.

0.8mm厚
スライス刃
標準装備

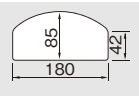


型式 SS-250C

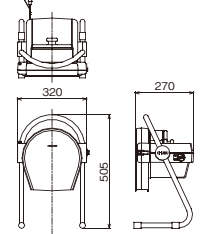
本体価格 (税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/70/80W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅320×奥行270×高さ505mm
- 質量/7.5kg
- 処理能力/キャベツ約1.5kg/分(0.8mm厚)
- スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)標準装備

投入口寸法 (mm)



寸法図 (mm)



■刃物円盤の交換

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。



■使用方法



①食材を用意する。



②容器を準備する。



③電源スイッチをON (入)にする。



④切断する。

別売品

●薄切り用スライス円盤 (2枚刃)

- キャベツ・タマネギ等
- 各 ¥7,500
 - SS-0.6B (0.6mm厚)
 - SS-0.8B (0.8mm厚)
 - SS-1.2B (1.2mm厚)
 - SS-1.5B (1.5mm厚)



●千切り円盤

- ニンジン・大根・キュウリ等
- 各 ¥13,000
 - SS-C1B (W1.2XH3.0mm)
 - SS-C2B (W1.5XH3.0mm)
 - SS-C3B (W2.0XH4.0mm)



●おろし円盤

- 大根・ニンジンのおろし
- ¥15,500
 - SS-D1B



●中厚切り用スライス円盤

- レモン・キュウリ等
- 各 ¥7,500
 - SS-2.0B (2.0mm厚)
 - SS-2.5B (2.5mm厚)
 - SS-3.0B (3.0mm厚)
 - SS-3.6B (3.6mm厚)



●薄切り用スライス円盤 (3枚刃)

- 大根・キュウリ・ニンジン等
- 各 ¥9,000
 - SS-3B (1.0mm厚)



●おろし用アタッチメント

- おろし円盤を使用する場合はおろし用アタッチメントをご使用ください。
- ¥5,000 (押し棒付)



厚み調節
0~5mm
スライス円盤
標準装備

BIG



型式 SS-350A

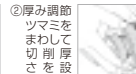
本体価格 (税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- 質量/14.5kg
- 処理能力/キャベツ約3.6kg/分(1.2mm厚)
- 厚み調節付スライス円盤標準装備

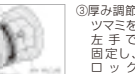
■スライス円盤の厚み調節の仕方



①スライス円盤のロックナットを反時計方向にまわしてゆるめてください。

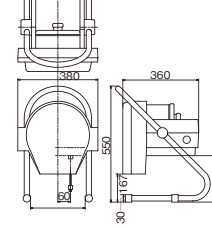


②厚み調節ツマミをまわして、切厚を調節してください。ガイドピンBの溝を目安にしてください。ガイドピンの溝と溝の間隔は1mmです。



③厚み調節ツマミを左手で固定し、ロックナットを時計方向にしっかりと締め付けてください。締め付けが緩いと厚みが変わる場合があります。

寸法図 (mm)



■使用方法



①フタを閉める。



②食材を用意する。



③容器を準備する。



④ガイドカバーを確認する。

別売品

●千切り円盤

- 大根・キュウリ・ニンジン等
- SS-3012 (W1.2XH3.0mm)
 - SS-3020 (W2.0XH3.0mm)
 - SS-4030 (W4.0XH3.0mm)
 - 各 ¥25,000

●おろし円盤

- 大根・ニンジンのおろし
- SS-D100
 - ¥29,000

●スライス円盤 (標準装備)

- 別売価格 ¥29,800



キャベツスライサー

キャベツ専用のスライサーです。キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすれば、スライスを実行して調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら、刃物を研磨することができます。

お手入れがグーンと楽になった!



お手入れが簡単になった!

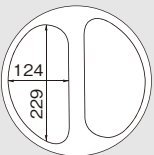


型式 SS6300

本体価格 (税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/75/90W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅360×奥行380×高さ507mm
- 質量/1.7kg
- 処理能力/0.9/1.2kg/分(0.8mm厚)
- スライス厚み調節/0.8~5mm

投入口寸法 (mm)



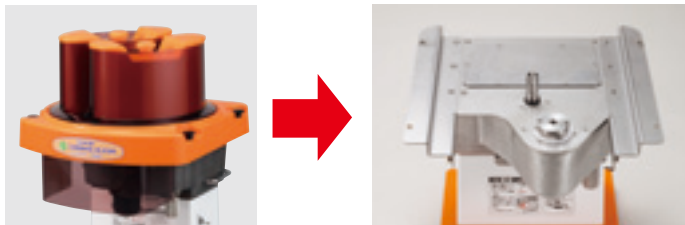
刃物 ¥9,000

別売品

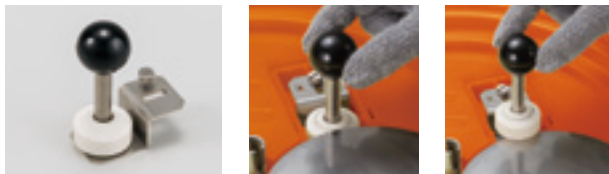


排出補助板 ¥3,150

■分解清掃 各パーツが外せて、清掃・お手入れがしやすい。



■研磨器セット標準装備 刃物の切れ味がよみがえります。



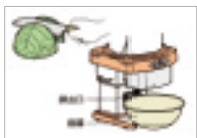
刃研ぎ

刃取り

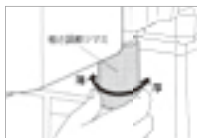
■運転の手順



①電源プラグを差し込み、飛散防止カバーを取り付ける。



②材料と容器を準備する。



③スライスする厚さを調節する。



④キャベツを投入する。

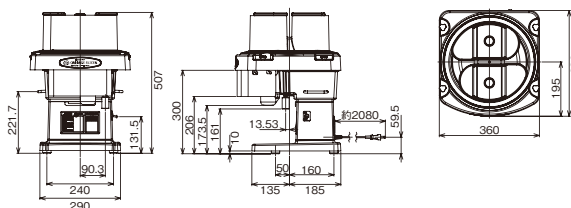


⑤電源スイッチをON(入)にする。



⑥排出口からキャベツが排出される。

寸法図 (mm)





食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ネギスライサー

ネギの輪切り専用のスライサーです。
SW-820Bは、ネギをカットし、機械にセットすれば、ベルトでネギを送り込む自動タイプのスライサーです。
スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨機が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃物を研磨することができます。

ネギの輪切り～斜め切り用の 手動送り式スライサー

手動送り式
小型簡易ネギスライサー
斜め切りに対応!

白ネギ
専用



型式 **SW130A**

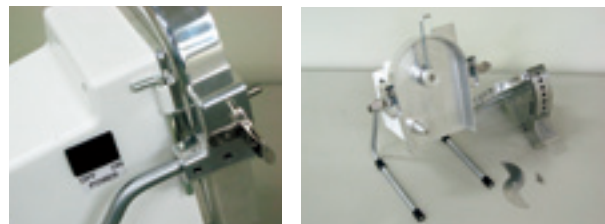
本体価格
(税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/32/36W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅197×奥行311×高さ330mm
- 質量/4.1kg

※スライスの厚みはネギを投入する加減によります。
およそ2~4mm位が目安となります。

分解&組立用の専用工具付き

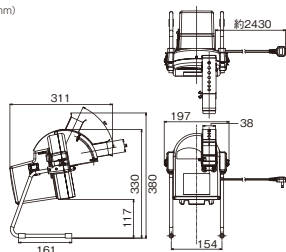
簡単に分解でき、お手入れもし易い!



■使用方法



寸法図(mm)



ネギの輪切り専用の自動スライサー

自動送り装置標準装備!
刃物研磨装置標準装備!
厚み調節1~5mm

砥石ユニット ¥7,700



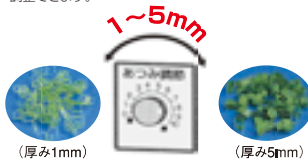
型式 **SW-820B**

本体価格
(税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/80W
- 定格時間/25分
- 外形寸法/幅258×奥行437(+125)×高さ426mm
- 質量/12kg

■厚みワンタッチ調節

1~5mmまで、ダイヤルで簡単に好みの厚さに調整できます。



■研磨機セット標準装備

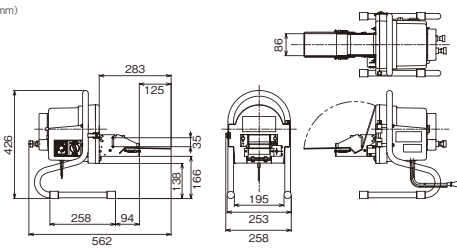
刃物の切れ味がよみがえります。



■使用方法



寸法図(mm)





大根オロシ機

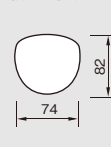
大根などのオロシ専用機です。大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。オロシ円盤が、表面(標準)と裏面(細かい目)の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

大根おろし専用のオロシ機



型式 **RG-20B**

投入口寸法(mm)

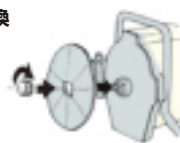


本体価格(税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/300/360W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅265×奥行367×高さ405mm
- 質量/12kg
- おろし能力/大根約1.2/1.5(kg/分)

■ワンタッチで円盤交換

止めネジを外し、刃物円盤をスパナを使ってセット。



■両面おろし円盤標準装備

裏表で粗さが選べます。



普通のオロシに

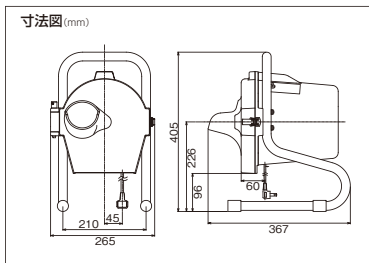


細かいオロシに

■運転の手順



- ①食材を用意する。
- ②オロシを受ける容器を準備する。
- ③電源スイッチをON(入)にする。
- ④食材を投入する。



野菜脱水機

野菜の水切り専用機です。付属の脱水袋に食材を入れて機械にセットすれば自動で脱水を行います。タイマースイッチなので、運転後は自動で停止します。(※2)排水が可能な場所に設置してください。(※2)運転後に内部の脱水槽が惰性でしばらくの間回転しています。回転が止まってから蓋を開けて食材を取り出して下さい。

野菜用脱水機

4kgタイプ



脱水槽がハズせて、お手入れ簡単!

10kgタイプ

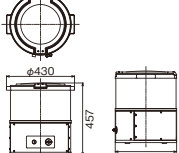


型式 **VS-250N**

本体価格(税別) **¥220,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/175/135W
- 定格時間/運統
- 外形寸法/幅430×奥行388×高さ457mm
- 質量/26kg
- タイマースイッチ付(最長15分)

寸法図(mm)



庫内寸法(mm)



■運転前の確認

排水口に付属の排水ホースを接続してください。(その先は排水溝などに入れてください。)

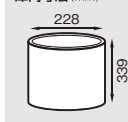


型式 **VS-500A**

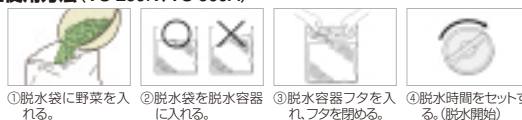
本体価格(税別) **¥360,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/140/160W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅500×奥行422×高さ698mm
- 質量/33kg

庫内寸法(mm)

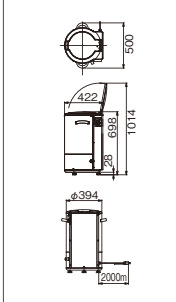


■使用方法 (VS-250N、VS-500A)



⚠ タイマーが切れた後もしばらくの間、庫内は惰性で回転しています。庫内の回転が完全に止まるまでフタを開けないでください。ご注意

寸法図(mm)





食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ハムスライサー (手動送りタイプ)

ハム等をスライスする専用のスライサーです。
食材の送りは手動式です。回転している刃物に食材を前後に手動でスライドさせてスライスを行います。
スライスする食材が柔らかすぎても固すぎても、うまくスライスはできませんのでご注意ください。

-2℃程度の半解凍物用スライサー

手動



手動



厚み調節1~13mm

型式 **MS25MB**

- 電源/单相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/60/74W
- 定格時間/15分 (最高440mm)
- 外形寸法/幅424×奥行500×高さ343mm
- スライス断面寸法/最大幅230×高さ150mm
- 質量/16.2kg

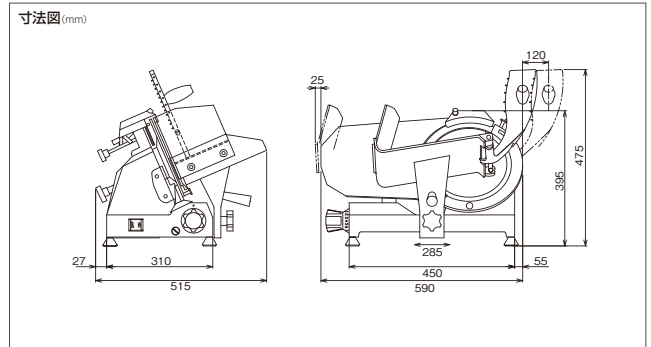
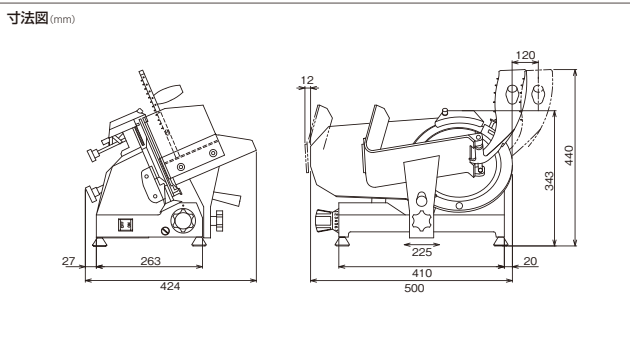
本体価格 (税別) **¥163,000**

厚み調節1~13mm

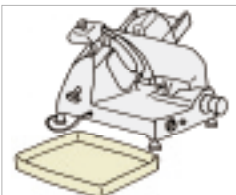
型式 **MS30MB**

- 電源/单相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/93/107W
- 定格時間/15分 (最高475mm)
- 外形寸法/幅515×奥行590×高さ395mm
- スライス断面寸法/最大幅240×高さ190mm
- 質量/23kg

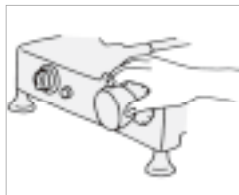
本体価格 (税別) **¥248,000**



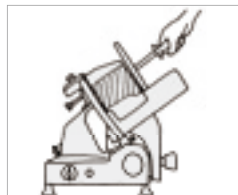
■使用方法



①スライスされた食材を入れる受ける容器を準備します。



②スライスする厚みを設定します。



③食材を切削台にのせます。



④電源スイッチを「ON」に入れます。



	MS25MB	MS30MB
刃物直径	250mm	300mm
スライス断面寸法(最大)	150mm	190mm
	230mm	240mm



ピーラー(皮むき機)

じゃがいも等の皮むき専用機です。
ヤスリ状の円盤が回転して食材の表面を削り取っていく機械です。円盤の裏面を使うと、食材の洗浄機としてもお使いいただけます。水を流しながら運転しますので、給排水のできる場所に設置してください。

じゃがいも用皮むき機



10kgタイプ



円盤は表面が皮むき用、裏面は洗浄用にお使いいただけます。

■使用方法



- ①タイマー付きスイッチをON(入)にする。
- ②給水する。
- ③イモを投入する。
- ④イモを取り出す。

型式 **HP-10N**

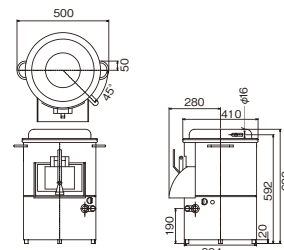
本体価格(税別) **¥240,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/225/270W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅500×奥行485×高さ622mm
- 質量/28kg
- 処理能力/10kg/1~2分
- タイマー時間/最長15分
- 付属品/排水ホース1本(取付バンド付)

投入口寸法(mm)



寸法図(mm)



フレッシュジュース

ハンドルを回してしぼる手動式のジュースです。
オレンジ・グレープフルーツ等の柑橘系フルーツ専用です。

柑橘系フルーツ用の手動式ジュース



手動

型式 **HJ-3A**

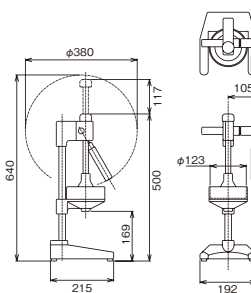
本体価格(税別) **¥34,000**

- 外形寸法/幅210×奥行215×高さ500mm
- 質量/7.5kg

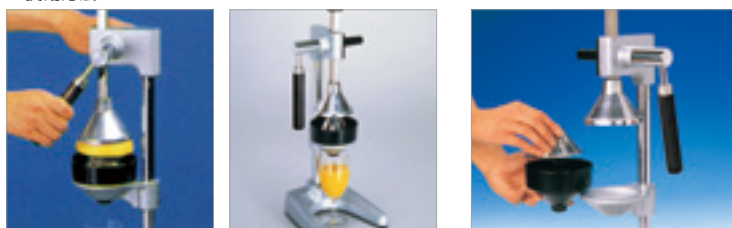
受皿寸法(mm)



寸法図(mm)



■使用方法



- ①グリップをにぎり、ハンドルを廻して果物をプレスすると果汁がしぼりだされます。
- ②皿は、受皿の凸部と皿の凹部を合わせて受皿を逆にするとはずれます。

フローズン&スムージー

スムージーマシン

フローズンドリンクマシン

かき氷機

カートリッジアイスシェーバー

ブロックアイススライサー

キューブアイススライサー

アイススライサー&クラッシャー

アイスクラッシャー

Hatsuyuki

初雪氷削機



スムージーマシン

新鮮な野菜&果物をその場でミキシング!



カップブレンダー&ショーケース 店舗 設置例

R E C I P E

完熟マンゴーでさらにビタミン度がアップ

マンゴーオレンジスムージー

■材料	エネルギー…117kcal
マンゴー…1個	ビタミンA…0.31mg
オレンジ…1個	ビタミンB1…0.17mg
レモン汁…小さじ1	ビタミンB2…0.10mg
水…100cc	ビタミンC…74mg
(お好みではちみつ大さじ1)	(はちみつ含まず)

リンゴ酸やクエン酸が胃もたれを解消

トマトリンゴスムージー

■材料	エネルギー…141kcal
トマト…150g	タンパク質…1.4g
りんご…150g	ビタミンB1…0.10mg
レモン汁…小さじ1	ビタミンC…37mg
はちみつ…小さじ2	

にんじん嫌いも解消できるビタミンA ドリンク

キャロットスムージー

■材料	エネルギー…64kcal
冷凍したにんじん…40g	ビタミンA…0.55mg
冷凍したりんご…40g	ビタミンB1…0.12mg
冷凍したオレンジ…80g	カリウム…361mg
レモン汁…小さじ1	
水…140cc	

アボカドとヨーグルトに抹茶アイス ビタミン&ミネラルバランスも抜群

アボカドヨーグルトスムージー

■材料	エネルギー…320kcal
やわらかいアボカド…1/2個	タンパク質…8.2g
ヨーグルトドリンク…150cc	ビタミンA…0.06mg
抹茶アイスクリーム…50g	ビタミンB2…0.48mg
	カルシウム…241mg
	鉄…0.8mg

目と肌にもいいブルーベリーを使ったヘルシードリンク

ベリーヨーグルトスムージー

■材料	エネルギー…122kcal
冷凍したブルーベリー…100g	ビタミンA…0.01mg
ヨーグルト…100g	ビタミンB2…0.22mg
レモン汁…小さじ2	カルシウム…117mg
はちみつ…小さじ1	カリウム…207mg
水…50cc	

栄養いっぱいの大根の葉

グリーンスムージー

■材料	エネルギー…75kcal
大根の葉…100g	ビタミンA…0.46mg
りんご…100g	ビタミンC…78mg
レモン…1/2個	ビタミンE…3.3mg
	カルシウム…214mg
	鉄…2.6mg



新鮮な野菜やフルーツを使って、ヘルシードリンクやフローズンメニューが作れます。
プラスチックカップのままミキシングできるので、容器を移し変える手間がいりません。



カップブレンダー

専用カップで直接ミキシング!!簡単ワンタッチ操作! 洗浄機能付き!

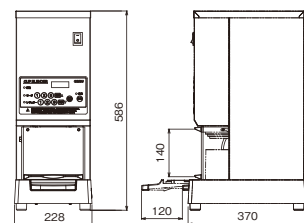


型式 **SM281B**

本体価格 **¥350,000**
(税別)

- 外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm
- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/190/200W
- 質量(本体重量)/18kg

寸法(mm)



◀カップブレンダー
紹介動画
(YouTubeへ)

専用カップ(別売)

市販品となりますので包装資材店等よりご購入ください。



Mサイズ

(11オンス)
出来上がり目安 220ml

メーカー/旭化成パックス(株)
品番/CIP-332D
容器寸法/83×49×107mm
容量/330ml(11オンス)
材質/PP



Lサイズ

(14オンス)
出来上がり目安 300ml

メーカー/旭化成パックス(株)
品番/BIP-432D
容器寸法/96×56×106mm
容量/430ml(14オンス)
材質/PP

■使用手順



①カップに材料を入れ、カップカバーを取り付けます。



②カップをマシンにセットします。



③スタートボタンを押して、ミキシングを開始します。



④ミキシングが終了すると、自動停止します。

フローズンドリンクマシン



ミックスベース



ストロベリー (946cc) パナナ (946cc) ピーチ (946cc) ピñaコラーダ (946cc) マルガリータ (946cc) ミルクベース (946cc)

ミックスベース

本体価格 (税別) 各¥1,400

- 冷蔵庫か冷凍庫で保存して下さい。冷蔵庫で2週間、冷凍庫で2年間保存できます。
- 長期間保存する場合は、-24℃以下で保存してください。
- 解凍を急ぐ場合は、ぬるま湯に20分ほどつけてください。
- 解凍後、容器をよく振ってからご使用ください。
- ミックスベースはすべて低温殺菌処理済み。鮮度保証されています。

ドリンクレシピ

フローズン・ピña・コラーダ

(280cc)

ピñaコラーダミックスベース、ラム酒をミキシングする。グラスに静かに注ぎ、カラーピックに刺したさくらんぼやパイナップルスライスを飾る。



■材料

ピñaコラーダミックスベース…90cc
ラム…30cc
さくらんぼ…1個
またはパイナップル…1切



フローズン・マルガリータ

(280cc)

マルガリータミックスベース、テキーラをミキシングする。グラスに静かに注ぎ、ライムをグラスの縁に飾る。



■材料

マルガリータミックスベース…90cc
テキーラ…30cc
ライム…1個



ピーチ・ダイキリ

(280cc)

ピーチミックスベース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぐ。ピーチをグラスの縁に飾る。

■材料

ピーチミックスベース…90cc
ラム…30cc
缶ピーチ…1切



ストロベリー・ダイキリ

(280cc)

ストロベリーミックスベース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぐ。いちごをグラスの縁に飾る。

■材料

ストロベリーミックスベース…90cc
ラム…30cc
いちご…1個





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。

フローズンドリンクマシン

クラッシャー機能が付いたマルチタイプ!



アイスクラッシャー付き

スライス

クラッシュ

ミキシング

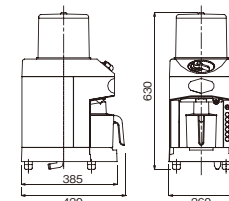


型式 **SB-20N**

本体価格 (税別) **¥250,000**

- ストッカー内/氷収容数(3cm角氷) 120個
- 外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm
- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/350W
- 定格時間/スライス(クラッシュ)20分、ミキシング20分
- 標準能力/スライス(50/60Hz) 1.2/1.6kg/分、クラッシュ(50/60Hz) 9.6/11.4kg/分
- ミキシング(容量)/700cc
- スライス粗さ調節/無段階
- クラッシュ粗さ調節/一定
- ミキシング回転数(無負荷) 50/60Hz/4400/5300rpm
- 質量(本体重さ)/約19.5kg

寸法(mm)



ボタン1つで1杯分or2杯分の切り替えができます。

スライス時間がダイヤル設定できる!!



スライス時間の切り替えで、
カップサイズの変更に対応。

スライス

ミキシング

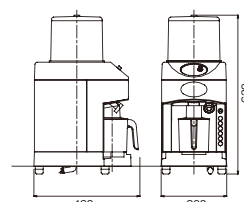


型式 **SB-20J**

本体価格 (税別) **¥250,000**

- ストッカー内/氷収容数(3cm角氷) 120個
- 外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm
- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/350W
- 定格時間/スライス20分、ミキシング20分
- 標準能力/スライス(50/60Hz) 1.2/1.6kg/分
- ミキシング(容量)/700cc
- スライス粗さ調節/ダイヤル式10段階
- ミキシング回転数(無負荷) 50/60Hz/4400/5300rpm
- 質量(本体重さ)/約19.5kg

寸法(mm)



ボタン1つで1杯分or2杯分の切り替えができます。

■使用手順



①投入口に角氷を入れます。



②メジャーカップでJOYミックス
ベースを計量します。



③リキュールを加えます。(ノンア
ルコールの場合は水)



④ボトルをセットし、人数に対応す
るスイッチを押します。



⑤氷が自動的にスライスされ、材
料とミキシングされます。



⑥出来上がりをグラスに移し、フ
ルーツ等をトッピングします。

別売品



ボトル

本体価格 (税別) **¥10,800**



ボトルキャップA

本体価格 (税別) **¥2,000**



ボトルキャップB

本体価格 (税別) **¥2,000**



カップリングカバー

本体価格 (税別) **¥1,200**



かき氷機

カートリッジアイスシェーバー

※ミルク氷にも対応したかき氷機です。

カートリッジにアイスを設定してスイッチ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!!洗淨&お手入れも簡単!



■使用手順



①アイスを実験機に入れる。



②カートリッジを本体に取付ける。



③ハンドルを下げる。



④カップを用意して、電源を入れる。

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。



●初雪アイスライサー&クラッシャー、アイスライサー、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。

コンパクトなお手軽かき氷機!!



※特許出願中

型式 **HD45MA** (本体のみ) **1**

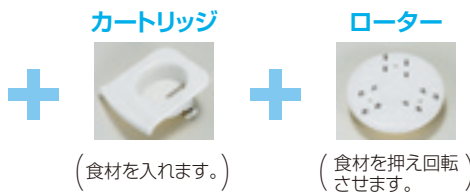
本体価格 (税別) **¥66,000**

- 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

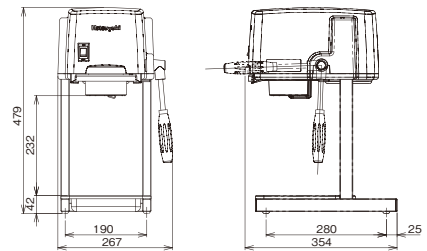
カートリッジ寸法

- ミルクアイス用/内径90×深さ40mm
- 水氷用/内径115×深さ40mm

※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。



寸法(mm)



カートリッジ&ローター(別売)

ミルクアイス用	刃物固定式	2	カートリッジ HD09CA ¥2,200 ローター HD09RA ¥1,800	本体 1 + 2ミルク氷が削れます。
	刃物調節式	3	カートリッジ HD09AA ¥4,500 ローター HD09SA ¥2,100	本体 1 + 3ミルク氷が削れます。 ツマミを回して、削る粗さが調節できます。 刃物調節部
水氷用	刃物調節式	4	カートリッジ HD12AA ¥4,600 ローター HD12SA ¥3,800	本体 1 + 4氷や冷凍フルーツが削れます。 ツマミを回して、削る粗さが調節できます。 水氷 冷凍フルーツ



ブロックアイススライサー BASYSシリーズ ※市販のブロックタイプの氷水(半貫目氷)専用のかき氷機です。

BASYS(ベイシス)シリーズ「ロングレー」

安全カバーがはずせる! 盛付しやすい!! (高さ&三方取り)



【ベイシス:ロングレー】
BASYS
HB600A
(ロングレー)



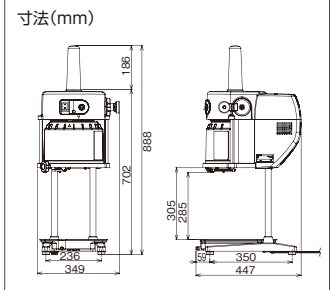
半貫目サイズの
ブロック氷を
お使い下さい。
(13cm角程度の大きさです。)

【BASYS/ロングレー】

型式 **HB600A**

本体価格 (税別) **¥185,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/200/185W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅349×奥行447×高さ702(+186)mm
- 質量/19kg
- 円盤有効径/φ213mm(×高さMAX150mm)
- 標準能力/1.8/2.2kg/分



脱着式カバー

スライドカバーが外せて、更にお手入れがしやすくなりました。



ポール脚

高さがあって盛付しやすいシンプルで強靱なポール脚。



大型円盤

円盤有効径φ213mmの大型円盤。

別売品(HB600A専用)

製品の下に敷く大型バットです。



バット

本体価格 (税別) **¥1,300**

■使用例





●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。

■使用手順 ※刃物、クギにご注意ください。



①スライドカバーを開けて氷をセットします。



②スライドカバーを閉めます。



③器を準備し、スイッチを入れます。(ツマミを回して粗さ調節ができます。)



初雪ブロックアイススライサーには、安全性を考慮したカバーがついています。カバーオープン時はスイッチが入りません。

技を極めた「かき氷機」の次世代スタンダード

[ベイス] **BASYS**
HB310B
(ベイス)

究極の氷削能力!!



ふわふわのかき氷
[BASYS/ベイス]

型式 **HB310B**

本体価格 (税別) **¥163,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/200/185W
- 外形寸法/幅348×奥行396×高さ600(+179.5)mm
- 質量/16kg
- 円盤有効径/φ200mm
- 標準能力/1.8/2.2kg/分



氷サイズ
半貫目氷
(約13cm角)

別売品 (HB310B専用)



カバー 本体価格 (税別) **¥12,000**



盛り付け部の風&ホコリ避けに!

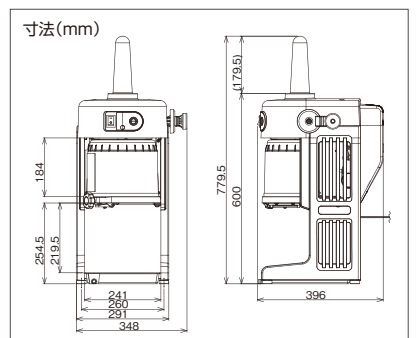


専用脚台 本体価格 (税別) **¥20,000**

- 幅334×奥行366×高さ140mm



やま盛りかき氷の盛り付けに!





ブロックアイススライサー

※市販のブロックタイプの氷(半貫目氷)専用のかき氷機です。

氷が長持ち!!円盤脱着清掃!! 機能満載のお買得モデル



氷サイズ
半貫目氷
(約13cm角)

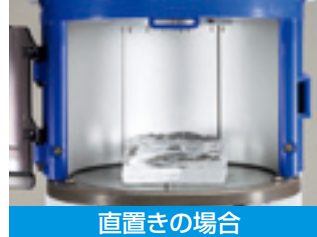
電動



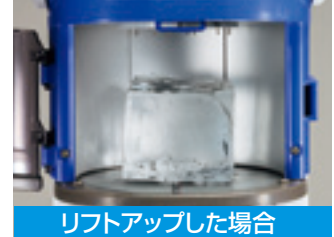
■リフトアップ機構とは?

- ①氷が円盤にくっついた時に、持ち上げて剥がします。
- ②氷を削らずに放置した場合に、氷が溶けにくく、長持ちさせる為の機構です。

(写真は室温24.5℃で4時間放置)



直置きの場合



リフトアップした場合

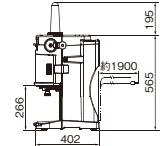
注目

型式 **HB320A**

本体価格(税別) **¥139,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/200/185W
- 標準能力/1.8/2.2(kg/分)
- 円盤有効径/φ約200mm
- 寸法/幅355×奥行402×高さ565(+195)mm
- 質量/20kg

寸法(mm)



低価格!!基本機能搭載!! スタンダードタイプ



氷サイズ
半貫目氷
(約13cm角)

電動

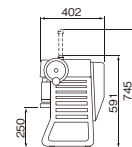


型式 **HF-300P**

本体価格(税別) **¥128,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/100/90W
- 標準能力/1.8/2.2(kg/分)
- 円盤有効径/φ約200mm
- 寸法/幅350×奥行402×高さ591mm
- 質量/29kg

寸法(mm)



■操作手順

※刃物、クギにご注意ください。



①スライドカバーを開けて氷をセットします。



②スライドカバーを閉めます。



③器を準備し、スイッチを入れます。(ツマミを回して粗さ調節ができます。)



初雪ブロックアイススライサーには、安全性を考慮したカバーがついています。カバーオープン時はスイッチが入りません。



●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。

手動式ブロックアイススライサー

※市販のブロックタイプの氷(半貫目氷)専用のかき氷機です。(HA-10LAは専用カップの氷を使用します。)

今も変わらない懐かしいデザイン! 永遠のベストセラー



手動

氷サイズ
半貫目氷
(約13cm角)

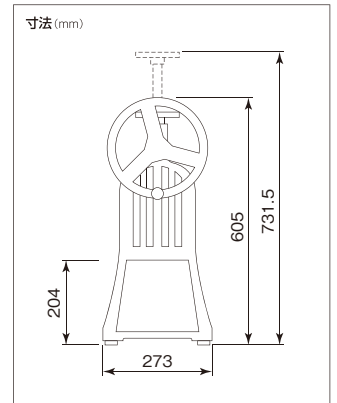


ロングセラー

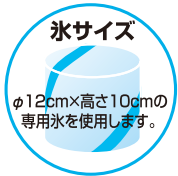
型式 HA-110S

本体価格(税別) **¥83,000**

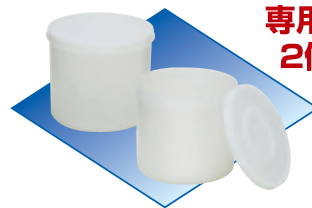
- 標準能力/0.7(kg/分)
- 円盤有効径/φ約200mm
- 寸法/幅399×奥行273×高さ605mm
- 質量/14.5kg



専用カップで氷をつくる!! 小型の手動かき氷機



手動



製氷カップ
本体価格(税別) **¥290**

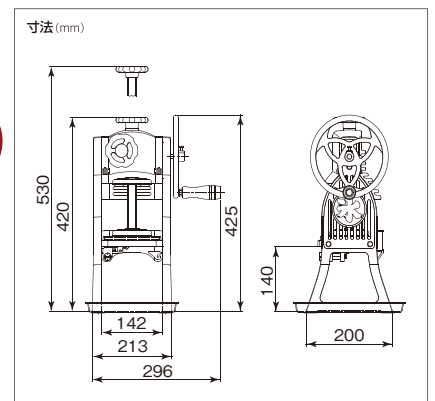
製氷カップフタ
本体価格(税別) **¥190**

夏のサントラ mini

型式 HA-10LA

本体価格(税別) **¥54,000**

- 標準能力/0.2~0.9(kg/分)(スライス粗さ5段階調節)
- 円盤有効径/φ約120mm
- 寸法/幅296×奥行200×高さ425mm
- 質量/9.5kg(リット含まず)



ご家庭の
インテリア
にも!!



キューブアイススライサー

※水氷専用のかき氷機です。ミルクアイスを使う場合は、15ページのカートリッジアイスシェーバーをお使いください。

氷点直下!キーンと冷えた「フラッペ」デザートが簡単にできる! 夏の定番メニューに!



■操作手順



①氷を入れ蓋を閉めます。



ツマミで粗さ調節ができます。



②粗さを調節後、器を準備し、スイッチを入れます。



3cm角程度の
キューブアイスを使う
かき氷機です。

(※HC-18Cは製氷機のチップ
アイスでも使用いただけます。)

お手入れ簡単!!
スタンダードタイプ

Standard

分解洗浄

水氷専用

角氷入数
約 **35** 個

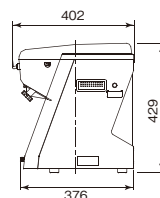


型式 **HC-S32A**

本体価格 (税別) **¥118,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/250/250W
- 標準能力/1.4/1.7 (kg/分)
- 角氷入数/約35個(3cm角)
- 外形寸法/幅306×奥行402×高さ429mm
- 質量/15kg

寸法 (mm)



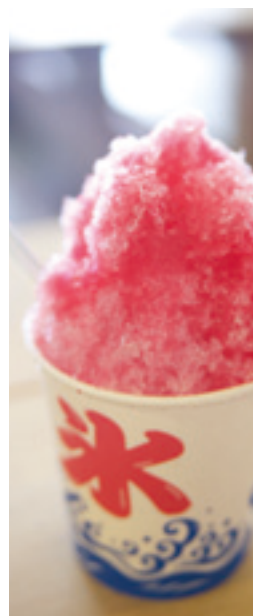
分解できてお手入れ簡単!!



上部を外してお手入れがし易い。



工具を使わず分解できます。





●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。

低価格!!コンパクトタイプ



3cm角程度の
キューブアイスを使う
かき氷機です。
(※HC-18Cは製氷機のチップ
アイスでも使用いただけます。)

mini

(ブルー)



(ホワイト)

水氷専用

角氷入数
約**18**個

チップアイス対応

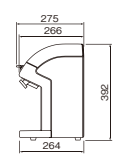
型式 **HC-18C**

本体価格
(税別) **¥98,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/138/130W(定格時間20分)
- 標準能力/1.0/1.3(kg/分)
- 角氷入数/約18個(3cm角)
- 外形寸法/幅230×奥行275×高さ392mm
- 質量/9kg

ご注文の際は、色をご指定ください。

寸法(mm)



大容量!! 77個氷が入る大型タイプ



3cm角程度の
キューブアイスを使う
かき氷機です。
(※HC-18Cは製氷機のチップ
アイスでも使用いただけます。)

BIG



水氷専用

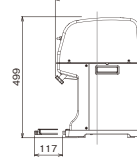
角氷入数
約**77**個

型式 **HC-77B**

本体価格
(税別) **¥150,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/250/250W
- 標準能力/2.5/3.0(kg/分)
- 角氷入数/約77個(3cm角)
- 外形寸法/幅290×奥行360×高さ499mm
- 質量/16.2kg

寸法(mm)



刃物

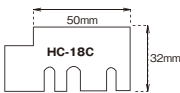


キューブアイススライサー用



刃物 **HC-18C**

本体価格
(税別) **¥1,870**

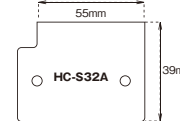


製品型式
**HC-18C
CS-18C**



刃物 **HC-S32A**

本体価格
(税別) **¥2,310**

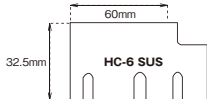


製品型式
**HC-S32A
CS-S32A**



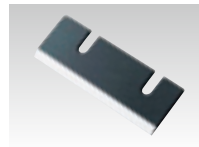
刃物 **HC-6 SUS**

本体価格
(税別) **¥2,310**



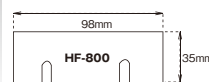
製品型式
HC-77B

ブロックアイススライサー用



刃物 **HF-800**

本体価格
(税別) **¥3,740**

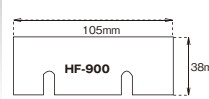


製品型式
**HF-300P HA-110S
HF-700P HB310B
HB320A**



刃物 **HF-900**

本体価格
(税別) **¥3,960**



製品型式
HB600A

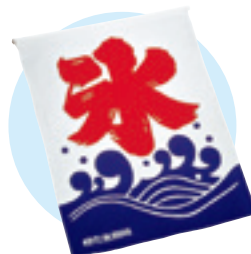


ステンレス刃 **受注生産**

刃物 **HF-800(SUS)**

本体価格
(税別) **¥4,200**

オプション



氷旗

本体価格
(税別) **¥610**



アイススライサー&クラッシャー

※水氷専用のスライス&クラッシャーです。

レバー一つで、かき氷とクラッシュアイスのお替が出来ます



低価格!! コンパクトタイプ



mini



水氷専用

角氷入数
約18個

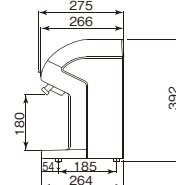
チップアイス対応

型式 CS-18C

本体価格 (税別) **¥119,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/150/180W
- 標準能力/スライス:1.0/1.3(kg/分)
クラッシュ:8.0/9.5(kg/分)
- 角氷入数/約18個(3cm角)
- 外形寸法/幅230×奥行275×高さ392mm
- 質量/10kg

寸法(mm)



お手入れ簡単!! スタンダードタイプ



分解洗浄



水氷専用

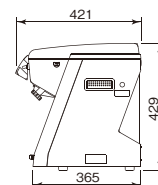
角氷入数
約35個

型式 CS-S32A

本体価格 (税別) **¥138,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/295/320W
- 標準能力/スライス:1.4/1.7(kg/分)
クラッシュ:8.5/10.0(kg/分)
(クラッシュ幅さ18mm機)
- 角氷入数/約35個(3cm角)
- 外形寸法/幅306×奥行421×高さ429mm
- 質量/16kg

寸法(mm)



分解できてお手入れ簡単!!

工具を使わず各部分が外せてお手入れがし易い。





●初雪アイスライサー&クラッシャー、アイスライサー、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。

アイスクラッシャー ※水氷専用のクラッシャーです。

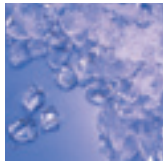
本製品はキューブアイスからクラッシュアイス(砕氷氷)を作るための機械です。
キューブアイス以外のものには使用しないでください。 ※キューブアイス…製氷機で作る約3cm角の氷です。



料理や飲み物に使うクラッシュアイスをお手軽に。汎用性に優れ、省力化を叶えます。

ジュースやカクテルに、魚の保冷に、麺類やフルーツを涼しげに見せる演出にと、氷は飲食店の必需品。その氷を適当なサイズにスピーディーに砕くことができるのがアイスクラッシャーです。操作はとても簡単、製氷機で作った約3センチ角の角氷を本体にセットしていただくだけ。ハンドル仕様のリーズナブルなタイプと、クラッシュアイスの粗さを選べる電動式から、用途に合わせてお選びください。

電動式アイスクラッシャー スタンダードタイプ



水氷専用

電動

粗さ3段階切替

粗 約25mm
中 約20mm
細 約12mm塊

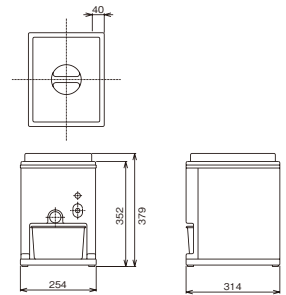


型式 **HS-17**

本体価格 (税別) **¥148,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 標準能力/1.3~4.0(kg/分)
- 角氷入数/約50個(3cm角)
- 寸法/幅254×奥行314×高さ379mm
- 質量/16kg

寸法(mm)



コンパクトタイプ



水氷専用

電動

mini



粗さ2段階切替

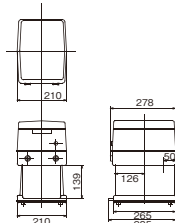
粗 約20mm
細 約12mm塊

型式 **HS-28**

本体価格 (税別) **¥88,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/82/120W(定格時間10分)
- 標準能力/0.8~1.5(kg/分)
- 角氷入数/約30個(3cm角)
- 寸法/幅210×奥行285×高さ355mm
- 質量/5.8kg

寸法(mm)



手動式アイスクラッシャー

お手軽で人気No.1



水氷専用

手動



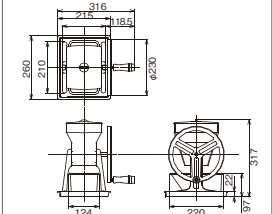
氷砕粗さ
約12mm塊

型式 **HA-1700**

本体価格 (税別) **¥28,000**

- 標準能力/0.6(kg/分)
- 寸法/幅316×奥行260×高さ317mm
- 質量/5kg

寸法(mm)



ステーキ皿
すき焼き鍋
焼肉用鉄板
ジンギスカン鍋
やまが鍋
釜めし鍋

TOKIWA

トキワ鉄器

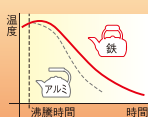
～匠の技を受け継ぐ 伝統の「くわな鑄物」～



Eマークについて
電磁調理器にご使用いただけます。
弊社において検証した製品を電磁調理器対応品としてEマーク表示しております。
但し、電磁調理器の仕様によってはご使用いただけない場合がございますので電磁調理器の取扱説明書等でご確認ください。
不明な場合は、購入前に販売店等に御相談ください。

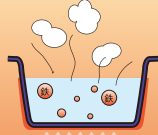
鉄器の特長

冷めにくい



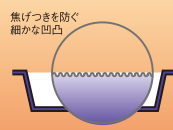
鉄はいったん溜め込んだ熱を簡単には逃がしません。アルミ鍋と比較しても熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。ですから、すき焼きやステーキなど熱さを活かした料理に鉄器は最適と言えます。

健康にいい



現代人に不足がちな鉄分。食品から摂ることも大事ですが鉄器で調理を行うと微量ながら溶け出します。継続的にお使いになっていただければ、鉄分の補給にも役立ちます。

焦げ付きにくい



鑄鉄器の表面は細かい凹凸でおおわれています。これは鑄型の砂目が写し取られたもので、ここに油がしみこみ、さらに加熱された空気が入り込むことで焦げ付きを防ぐはたきをしします。

温度が均一



鑄鉄器は保温性が高く、温度差がでにくい特製をもっています。温度ムラが少ないことで、料理が一層おいしく仕上がります。



※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。
※掲載の価格に消費税等は含まれていません。

樹脂台

木製に比べ軽くて

あつかいやすい!!

お手入れも簡単!!

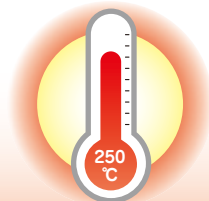


※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。



木製より軽い!
変形しにくい!

耐熱温度
250℃!



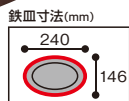
丸洗いでできて
お手入れも簡単!



樹脂台
積み重ね
できます!!

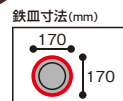
ステーキ皿 (樹脂台タイプ)

保温性に優れ、油なじみのいいトキワのステーキ皿。
様々なメニューにご利用いただけます。



WP301S 小判 24cm ㊦

鉄板+樹脂台 ¥2,700
樹脂台のみ ¥1,600



WP304S 丸型 17cm ㊦

鉄板+樹脂台 ¥2,600
樹脂台のみ ¥1,500

鉄器のメンテナンス

■使い初めは

鉄鍋特有の匂いを消し、油や汁のなじみをよくするため野菜くずを使って空焚きをしてください。

■煮物などに使う鍋の場合

最初は何度か湯を沸かしては捨てて、なじみをよくします。また野菜くずを煮ると、塗料の匂いを抑えることができます。

■すき焼き鍋などの場合

使い初めは、少量の油で空焚きを行ってください。(油から煙が立つまで熱してそれらを捨てる作業を何度か行ってください。)野菜くずを炒めると、塗料の匂いを抑えることができます。鉄器は使い込むほどに、油のなじみが良くなります。

■使用中は

具の中のタンニンが鉄分と化合して、黒いタンニン鉄となるのを防ぐため、具は鍋の中に入れてそのまま冷やさず、必ず別の容器に移しかえておいてください。

■使用後は

洗剤はなるべく使わず、温水を使ってささらやたわしで汚れを落とすのがコツです。こうすることで油なじみがよくなり、焦げ付きにくくなります。使用後は空焚きで水分を完全に取って置いてください。しまっておく場合は、吸湿性の良い紙(新聞紙など)に包んで乾燥した場所で保管してください。



※鉄皿寸法は目安として盛り付け時の参考にしてください。

ステーキ皿(木台タイプ)

※樹脂台タイプ
「WP301S」も
あります。



301 小判

小 24cm **¥2,600** 梱包数12
大 30cm **¥3,400** 梱包数12

(専用ハンドル **707** 別売)



316 小判(浅型)

小 25cm **¥2,300** 梱包数12
大 30cm **¥3,500** 梱包数12

(専用ハンドル **711** 別売)



306 深型丸

小 15cm **¥2,300** 梱包数12
大 20cm **¥3,000** 梱包数12

※樹脂台タイプ
「WP304S」も
あります。



304 丸型

小 17cm **¥2,700** 梱包数12
大 22cm **¥3,500** 梱包数12

(専用ハンドル **707** 別売)



315 柄付

小 17cm **¥2,500** 梱包数12
大 20cm **¥3,400** 梱包数12



324 柄付浅型

小 18cm **¥2,600** 梱包数12
大 22cm **¥3,600** 梱包数12

別売品



710 ペレット

小 5.5×2.5cm **¥450**
大 7.0×2.5cm **¥500**



706 ハンドル **¥300**



707 ハンドル **¥300**



711 ハンドル **¥300**



712 ハンドル **¥300**

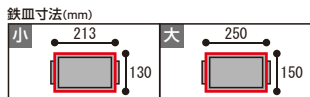


705 ハンドル **¥400**



※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。
 ※掲載の価格に消費税等は含まれていません。

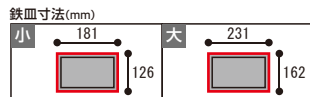
ステーキ皿(木台タイプ)



(専用ハンドル 706 別売)

308 角型

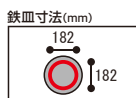
小 24cm ¥2,500 梱包数12
 大 28cm ¥3,300 梱包数12



(専用ハンドル 707 別売)

309 長方形

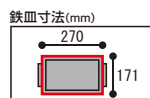
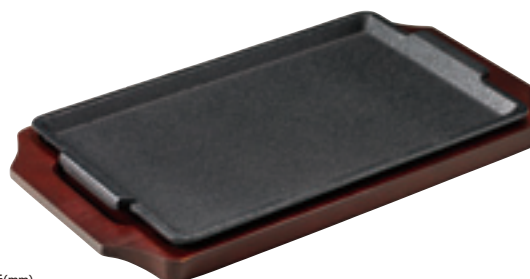
小 18cm ¥2,500 梱包数12
 大 23cm ¥3,300 梱包数12



(専用ハンドル 711 別売)

317 丸型〈浅型〉㊦

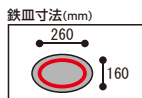
20cm ¥3,100 梱包数12



(専用ハンドル 705 別売)

322 デラックス角S型

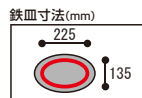
29cm ¥3,600 梱包数12



(専用ハンドル 711 別売)

323 ライン

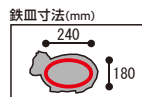
27cm ¥3,600 梱包数12



(専用ハンドル 711 別売)

314 花型 ㊦

30cm ¥3,600 梱包数12



(専用ハンドル 712 別売)

312 アニマル

30cm ¥4,500 梱包数12

すき焼き鍋

油なじみが良く、熱まわりも均一でコゲつきにくい。



201 ハンドル付

16cm	¥2,900	梱包数10
18cm	¥3,000	梱包数10
20cm	¥3,200	梱包数10
22cm	¥3,500	梱包数10



SY-11 ツル付(クロ)㊦

24cm	¥3,600	梱包数10
26cm	¥4,000	梱包数10
28cm	¥4,700	梱包数6
30cm	¥5,300	梱包数6



218 あられ

24cm	¥3,900	梱包数10
------	--------	-------

焼肉用鉄板



(専用ハンドル 705 付)

511 オイル焼(角)㊦

25×25cm	¥5,300	梱包数5
25×30cm	¥5,600	梱包数5

内面/特殊ホーロー仕上



CR-18 ステーキグリル㊦

25×25cm	¥3,500	梱包数6
---------	--------	------

※鉄板表面の凸凹により、余分な脂が肉に戻りません。

ジンギスカン鍋



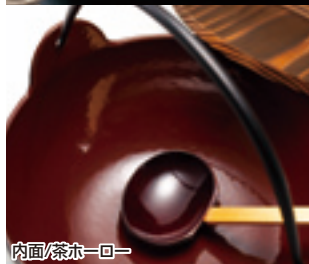
CR-17 ジンギスカン鍋

26cm	¥2,900	梱包数10
29cm	¥3,100	梱包数10



※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。
 ※掲載の価格に消費税等は含まれていません。

やまが鍋



内面/茶ホーロー



内面/黒塗装



(杓子付)

(敷台付)

401 やまがなべ

16cm(敷台付)	¥3,300	梱包数12
18cm(杓子付)	¥4,000	梱包数12
21cm(杓子付)	¥4,800	梱包数6
24cm(杓子付)	¥6,100	梱包数6

内面/茶ホーロー仕上



402 やまがセット

やまがなべ+コンロセット (16・18cm用)

※鍋とコンロ他は別梱包です。



(敷台付)

(敷台無)

413 やまがなべ(黒塗り)

16cm(敷台付)	¥2,400	梱包数12
18cm(敷台付)	¥2,900	梱包数12
21cm(敷台付)	¥3,500	梱包数6
24cm(敷台無)	¥4,600	梱包数6

内面/黒塗装仕上

別売品



コンロセット(铸铁製)

小 コンロBセット(敷台無)	¥1,500	梱包数12
小 コンロBセット(敷台付)	¥1,800	梱包数12



704 敷台(焼杉)

小(16・18cm用)	¥300
大(21・24cm用)	¥400



杓子

小(18・21cm用)	6.7×16cm	¥750
大(24cm用)	8.6×20.5cm	¥1,100

釜めし用鍋



圧力蓋 (アルミ釜めしセット用)

¥4,500

422 アルミ釜めしセット

外径 16.4×高さ9.0cm	¥6,300	梱包数6
内径 12.0×深さ8.7cm	(木台・木蓋・シャモジ付)	

IHコンロ



IH調理器の特長

Safety 安全

火を使わないので吹きこぼれても立ち消え、不完全燃焼の心配がありません。
また、過熱防止機能等により極めて高い安全性を有しています。
高層ビルや地下街などの厳しい安全規制にも対応できます。



Clean 空気がきれい・清潔

IH調理器は、CO₂や不完全燃焼ガスが出ないので、周りの空気を汚さずお客様にも働く人にも快適な環境を提供します。
また、トッププレートは凹凸がなく、お手入れが簡単です。



Control 自由な火力調節

つまみを回すだけで弱火から強火の^{パワー}火力(%)調節が簡単にできます。標準タイプのコンロ(DD30TAA、DD50TAA、DD30TBA、DD50TBA)なら、オプションで温調運転やプログラム運転も可能です。

楽チン操作



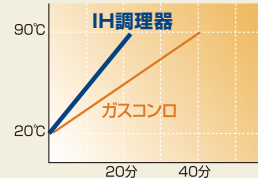
Speedy 素早い立ち上がり、応答

鍋自体が発熱するので、希望の温度まで素早く到達します。スピーディで快適な調理ができます。

グラフは、15リットルの水を常温から90℃まで加熱した時の温度変化です。IH調理器は、約22分で90℃に達しているのに比べ、ガスコンロは約40分かかっています。

IH調理器は3kW、ガスコンロは17,580kJ(4,200kcal/h)を使用

IH調理器とガスコンロの比較



●**タイマー機能搭載!** タイマー設定で希望の温度でストップ!

●**保温機能を追加!** 鍋や調理に合わせて火力(パワー)と加熱時間を設定できる保温モード機能を追加できます。
鉄板・石焼ビビンバ鍋の加熱&保温に最適。

盛り付け前のステーキ皿やビビンバ鍋等のIH用の食器を設定の温度まで加熱し、自動保温することができます。

●**厨房に収まりやすい奥行き600mm!!**



小型コンロ

空いた作業スペースに置ける! 軽量コンパクトボディ!

2kw
タイプ



※2.5kwタイプ
「DB25SAA」(¥128,000)も
あります。

型式 **DB20SAA**

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/6.2kg
- 保温機能付



標準コンロ

厨房のスペースに合わせて品揃え豊富なCHUBUのIHコンロシリーズ

3kw
タイプ



薄型タイプ
(H=110mm)

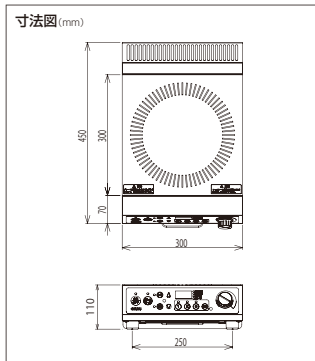


単相200Vタイプ

型式 **DD30SAA**

本体価格
(税別) **¥180,000**

- 外形寸法/幅300×奥行450×高さ110mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW
- 質量/11kg



間口
300mm
タイプ

間口450mm



間口300mm

※3kwタイプ
「DD30TAA」も
あります。

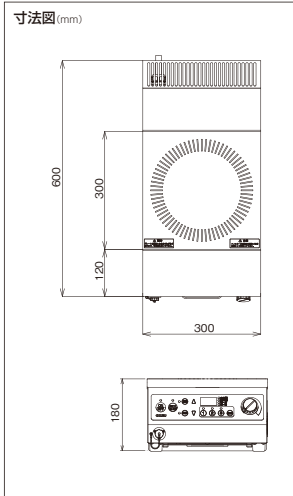


標準5kWタイプ

型式 **DD50TAA**

本体価格
(税別) **¥310,000**

- 外形寸法/幅300×奥行600×高さ180mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/5kW
- 質量/14kg



縦型連結タイプ

1.5
kW

+

1.5
kW



間口240mm

型式 **DL30SAA**

本体価格
(税別) **¥398,000**

- 外形寸法/幅240×奥行630×高さ200mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW(1.5kW×2口)
- 質量/18kg

3
kW

+

3
kW



間口300mm

型式 **DL60TBA**

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

炊飯器

釜めし炊飯器

マイコン・全自動タイプ



- マイコンで炊飯を制御!!
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
- 圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
- 具の工夫で様々なメニューが可能。お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

受注生産

型式 **JKM-10**

- 形式/JKM-10(10ヶ炊)
- 寸法/幅987×奥行577×高さ360mm
- 定格電圧/AC100V(50/60Hz)
- 消費電力/150W
- ガス消費量/17.4kW(15,000kcal/h)
※1釜当り 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h
- ガス接続径/LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2
13A:φ13ホースエンド or R1/2
- 質量/50kg(本体のみ)
- タイマー-時間/強火:1~60分 弱火:1~60分 追い炊き:0~6分
- 安全装置/立消え安全装置(フレームロッド式)

釜は別売です。
(釜めし炊飯器に釜は付属していません。)

別売品



圧力フタ ¥5,800



釜めしセット ¥6,300

かまど型炊飯器

3升炊きタイプ



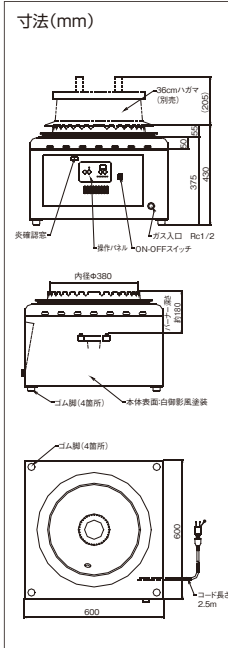
※釜は別売です。



受注生産

型式 **(LP) GCKLPA**
(13A) GCKTGA

- ガス種/LPG又は都市ガス13A
- 火力/強火・弱火(2段切替え)
- ガス消費量/(強火)6.6kW(弱火)4.4kW
- 電源/単相 100V(50/60Hz)
- 消費電力/17W
- 点火方式/連続スパーク方式
- ガス接続方法/
Rc1/2(ネジ)又はφ9.5mmホースエンド
- 安全装置/立消え安全装置、異常加熱防止装置付
- 質量/46kg(羽釜含まず)
- 別売品/羽釜(36cm)、木蓋



小型バームクーヘンオーブン

自家製バームクーヘンを始めるなら…。

Spec: One Roll Baking



バームクーヘンオーブン 小型卓上タイプ(電気式)

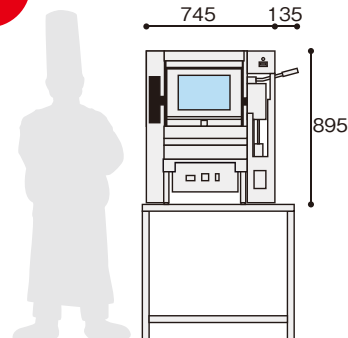
(焼成時の回転数を調節できるスピードコントローラー付)

スピコン付

型式 **BUE01B**

本体価格 (税別) **¥980,000**

- 外形寸法/幅745(+135)×奥行800×高さ895mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/5.4kW
- 定格電流/15A
- 回転速度/(50Hz)30rpm (60Hz)36rpm
- 焼成サイズ/直径(MAX)180mm×長さ380mm
- 製品質量/120kg
- 生地タンク容量/10L



カウンター部



操作部



1本焼成
するのに **約30分**
(長さ38cm×直径12cm)
の場合の目安

周辺機器

ミキサー



めん棒・ 専用ラック



トンボ 包丁(36cm)

ラック(BURO2A)2本掛け用 **¥150,000**(税別)

めん棒(BUA60A)φ60mm **¥20,000**(税別)

めん棒(BUA35A)φ35mm **¥17,000**(税別)

成形板(BUASEA) **¥5,200**(税別)

操作手順



①生地を本体にセットします。



②めん棒を本体にセットします。



③ハンドルを操作し、めん棒に生地を付けます。



④ヘラを使って形を整えます。



⑤(3~4)を繰り返します。



⑥焼成後ラックに掛けます。

ピザオーブン



2
=

オーブンは
2段積み
可能です



電気式ピザオーブン

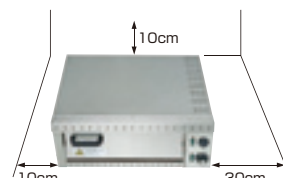
型式 **MPZ10A**

本体価格 (税別) **¥150,000**

- 外形寸法/幅580×奥行475×高さ245mm
- 庫内寸法/幅410×奥行360×高さ80mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 定格消費電力/1.15kW
- 温度調節/100~350℃
- タイマー/0~30分
- 焼成サイズ/最大φ300mm
- 質量(本体重さ)/23.5kg



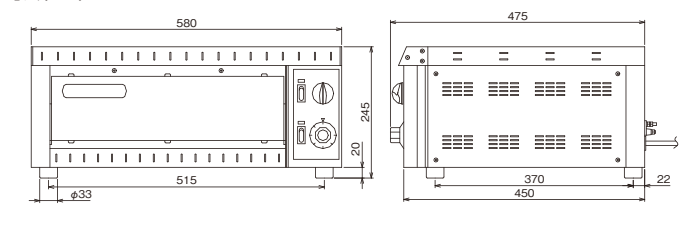
操作部



排熱及びメンテの為、スペースを確保してください。



寸法(mm)



ビュッフェウォーマー

温かい食材を下側から保温する、オープンタイプのウォーマーです。



100V



目安温度 30~90℃

ビュッフェウォーマー

型式 **FWB60A**

本体価格 (税別) **¥98,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/200W
- 外形寸法/幅600×奥行420×高さ67mm
- 質量/5kg

別売品

ビュッフェウォーマーカバー
(木製化粧枠)



高さ66mm

型式 **FWC60S**

本体価格 (税別) **¥20,000**



高さ132mm

型式 **FWC60G**

本体価格 (税別) **¥25,000**

タオルウォーマー

25本タイプ / 50本タイプ

おしぼりの本数はおしぼりを巻いた直径が3cm程度の場合

スタンダードタイプ

バリエーション豊富なスタンダードタイプ

白色(手前開きタイプ)



※写真は25本タイプです。

25本

型式 **MT25FA**

本体価格(税別) **¥34,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

50本

型式 **MT50FA**

本体価格(税別) **¥37,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

白色(横開きタイプ)



※写真は25本タイプです。

25本

型式 **MT25SA**

本体価格(税別) **¥32,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

50本

型式 **MT50SA**

本体価格(税別) **¥35,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg



木目調タイプ

内装にあわせて木目調タイプ

シックで落ちついた色あい
Mタイプ



※写真は25本タイプです。

25本

型式 **MT25FA (M)**

本体価格(税別) **¥36,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

明るい木目調の
LMタイプ



※写真は25本タイプです。

25本

型式 **MT25FA (LM)**

本体価格(税別) **¥36,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

大型タイプ

大容量の大型タイプ



75本
タイプ

横開きタイプ

型式 **MT75SA**

本体価格(税別) **¥41,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/180W(390W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅450×奥行275×高さ355mm
- 庫内寸法/幅375×奥行195×高さ250mm
- 庫内容量/18リットル
- 質量/6.5kg



150本
タイプ

2室

横開きタイプ

型式 **MT150A**

本体価格(税別) **¥65,000**

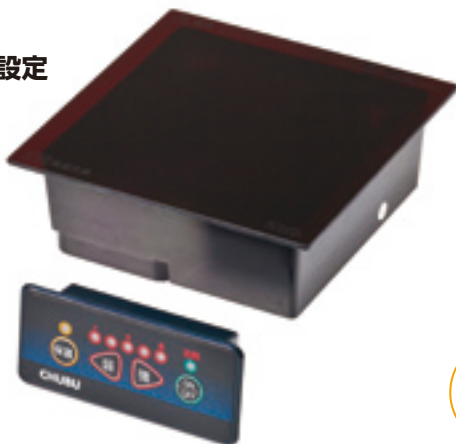
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/320W(690W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅415×奥行430×高さ450mm
- 庫内寸法/幅335×奥行330×高さ145mm(×2室)
- 庫内容量/16リットル(×2室)
- 質量/10kg

IHビルトインコンロ



カウンター/テーブル席用
コンパクトで客席カウンターに最適!

保温モード付
パワー5段階設定



1.4 kW

0.9 kW

型式 **DR1BMA**

型式 **DR09SAA**

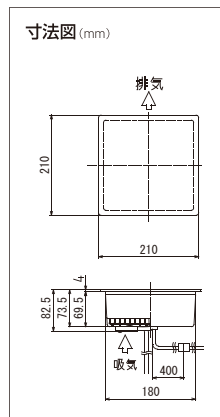
本体価格 (税別) **¥53,000**

受注生産

- 外形寸法/幅210×奥行き210×高さ82.5mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/1.4kW

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

※操作パネルと本体ユニットの接続コードは1mです。配線延長の場合はオプションになります。



オプション(別売品)

吸気部フィルター



吸気部ダクト





テーブル席用

標準サイズのコロユニットに1.8kWタイプが新登場!!

1.8
kW



吸気部フィルター
標準装備

保温モード付

パワー5段階設定

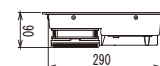
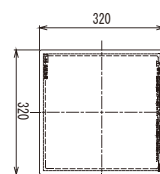
型式 **DR18SAA**

本体価格 (税別) **¥85,000**

- 外形寸法/幅320×奥行き320×高さ90mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/1.8kW

※操作パネルと本体ユニットの接続コードは1mです。配線延長の場合はオプションになります。

寸法図 (mm)



ハイパワータイプ

2.4kWのハイパワータイプ!
10段階の設定ができる!

2.4
kW



保温モード付

パワー10段階設定

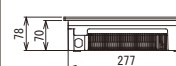
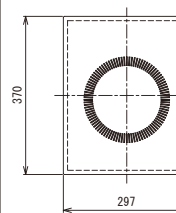
型式 **DR24SAA**

本体価格 (税別) **¥115,000**

- 外形寸法/幅297×奥行き370×高さ78mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/2.4kW

※操作パネルと本体ユニットの接続コードは1mです。配線延長の場合はオプションになります。

寸法図 (mm)



IH鉄板焼きテーブル/IHフライヤーテーブル



Safety

加熱防止機能等により極めて高い安全性を有しています。
高層ビルや地下街などの厳しい安全規制にも対応できます。

Control

正確な温度管理と設定ができ、操作も簡単です。



Clean

IH 調理器は、CO² や不完全燃焼ガスが出ないので、周りの空気を汚さずお客様にも働く人にも快適な環境を提供します。

Speedy

立ち上がり、温度復帰が速く、スピーディーで快適な調理ができます。

IH (Induction Heating)



IH鉄板焼きテーブル

立ち上がりが速く、温度管理が正確なIH式テーブル



受注生産
テーブルセット

型式 **DT30TAA**

- 鉄板寸法/600×360mm
- 外形寸法/幅1200×奥行き750×高さ700mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/3.0kW
- 質量/54kg



IHフライヤーテーブル



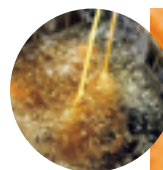
油槽



受注生産
テーブルセット(4席用)

型式 **DVB14SAA**

- 外形寸法/幅1200×奥行き800×高さ700mm
- 温度制御範囲/100℃~170℃
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/1.4kW
- 油量/5.8ℓ





Electric Heater

電気ヒーター式

カンタン操作で空調負荷も低い電気ヒーター式鉄板焼きテーブル



受注生産

テーブルセット

型式 JTT-30A

- 鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- テーブル寸法/幅1200×奥行800×高さ700mm
- 脚/2本脚(スチール製)
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW

黒皮鉄板

鉄板は油馴染みが良く焦げ付き難い黒皮仕様です。

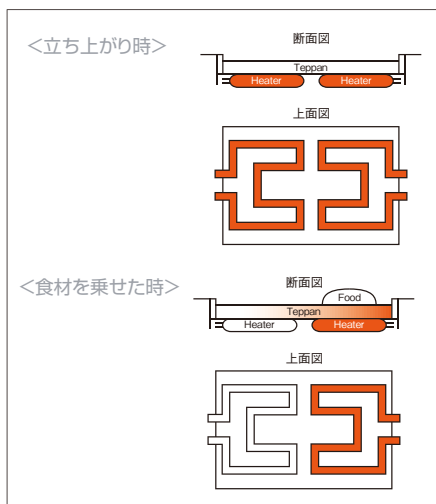
簡単操作

「強」、「中」、「弱」の簡単ボタン操作です。



省エネ制御

ヒーター温度を個別制御することで無駄な電力をカットします。



GAS

ガスバーナー式

取り扱いやすく、操作も簡単なガスバーナー式鉄板焼きテーブル



受注生産

テーブルセット

型式 JTF-14

- 鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- テーブル寸法/幅1200×奥行800×高さ700mm
- 脚/2本脚(スチール製)
- ガス消費量/4kW/h(3440kcal)
- 電源/単相100V 50/60Hz
- 消費電力/16W

温調機能

温度調節機能付きですから、食材に合わせた温度管理がどなたでも簡単に行えます。



9mm厚鉄板

鉄板の厚みは9mmをご用意。

お好み焼きからステーキ、シーフードまで多彩な料理に対応できます。

安全装置

立ち消え安全装置により、点火ミスなどから発生する火災を防止します。



ダクト式無煙ロースター (タッチパネルタイプ)

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!



別冊専用カタログ
あります。



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。

フラットトップリング テーブル面がフラットで広く使いやすくなりました。



タッチパネル操作



天板吊り下げタイプ

天板上面タイプ

ガス式 放熱板タイプ

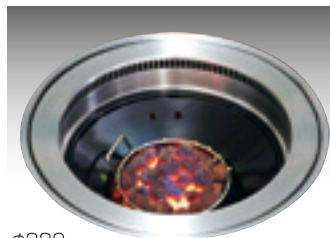
放熱板を使用し、放熱板を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。



φ280

ガス式 溶岩炭タイプ

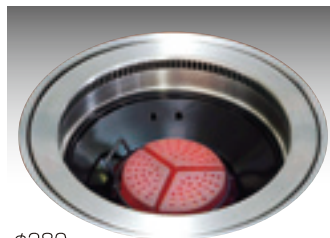
天然の溶岩を使用し、溶岩を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。



φ280

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。



φ280

炭火式 ガス着火タイプ

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。



φ280

型式 JW-M

テーブルセット価格
(洋卓4人用 W1200×D800の場合)

本体価格 (税別) **¥263,000**

- 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 / 18W (AC100V)
- 冷房負荷 / 3.81kW
- 器具静圧 / 160Pa

型式 JW-B

テーブルセット価格
(洋卓4人用 W1200×D800の場合)

本体価格 (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 / 18W (AC100V)
- 冷房負荷 / 3.81kW
- 器具静圧 / 160Pa

型式 JW-S

テーブルセット価格
(洋卓4人用 W1200×D800の場合)

本体価格 (税別) **¥282,000**

- 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 / 18W (AC100V)
- 冷房負荷 / 3.81kW
- 器具静圧 / 160Pa

型式 JW-C

テーブルセット価格
(洋卓4人用 W1200×D800の場合)

本体価格 (税別) **¥275,000**

- 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

炭箱

炭の火起こしバツゲン!!

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。



10kgタイプ
15kgタイプ

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500×1263mm (台座アングルを含む)
- 火起こしファン別売り

上引フード

New



写真はJUMタイプ

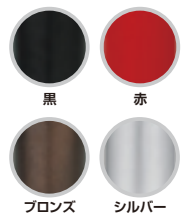


↑ 上下可動
225mm
↓

FD付き上引きフード
型式 **JUR**

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



黒

赤

ブロンズ

シルバー

焼アミ洗浄機

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。
がんこな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)

洗浄の手間とコストを削減!!

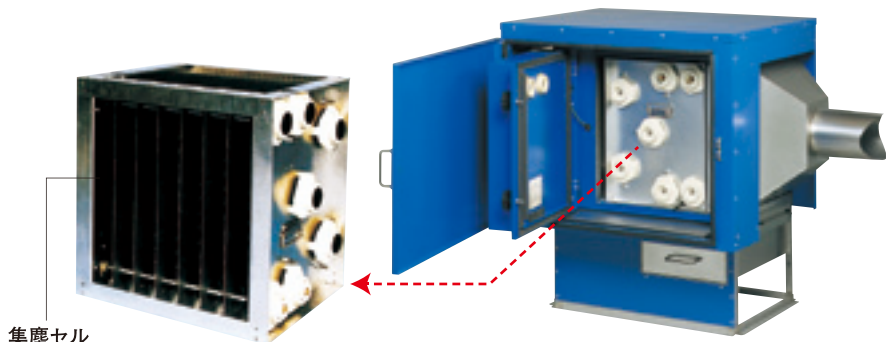


45リットルタイプ

型式 **KA-45A**

- 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(キヤスター付)

消煙装置



集塵セル

W460×D360×H465 (mm)

写真は防雨カバー付

※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。

J1001 - J2002

別冊カタログのご紹介

最寄りの販売店、又は弊社Webサイトよりお申込みください。
Webサイトアドレス
www.chubu-net.co.jp/food/cgi-bin/mail/form.cgi



ホームページでも閲覧できます。
www.chubu-net.co.jp/food/catalog/



Webサイトのご案内

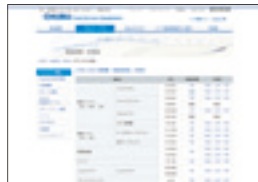
「取扱説明書」「外形図」が閲覧及びダウンロードできます。
Webサイトアドレス
www.chubu-net.co.jp/food/manual/



取扱説明書・外形図のページから



ご希望のデータを選びます。



取扱説明書



外形寸法図



〈データ形式〉

- 取扱説明書 [PDF]
- 外形図面 [DWG] [DXF] [PDF]

ご購入にあたって

- ・製品の仕様につきましては、改良のため断りなく変更をさせて頂く場合があります。
- ・製品の色は印刷の関係でカタログと異なることがあります。
- ・掲載の製品価格には、消費税・搬入据付費・その他工事費などは含まれていません。
- ・ご購入の前に製品の「用途」及び「使用条件」を販売店に必ずご確認ください。
- ・ご購入の際は、必要事項が記入された「保証書」を必ずお受け取りください。

製品を安定した状態で長くお使い頂くために

- ・取扱説明書の記載に従って、定期的にお手入れを行ってください。
- ・部品購入や製品修理につきましては、お買い上げ頂きました販売店にご連絡ください。

安全に関するご注意

- ・製品の据付や電気・水道工事などは、専門業者または販売店にご相談ください。
- ・ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ・製品を本来の用途以外には使用しないでください。
- ・製品は日本国内仕様です。又、屋内専用の製品です。
- ・製品を不適切な環境で使用しないでください。
- ・ベースメーカー等をご使用の方は、専門医と相談の上お使いください。

当社製造部門（本社・桑名工場）は、**ISO9001** 及び **ISO14001** の認証を取得しています。

 **ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。**

・このカタログの掲載内容は、平成30年2月現在のものです。価格・仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。

日本能率協会・日本厨房工業会会員

ご用命、お問い合わせは…

株式会社 中部コーポレーション

ホームページアドレス www.chubu-net.co.jp/food/
Eメール food@chubu-net.co.jp

札幌(営) / TEL 011(753)8511

東京(営) / TEL 03(5833)9968

中部(営) / TEL 0594(32)1130

大阪(営) / TEL 06(6788)2251

広島(営) / TEL 082(263)2022

福岡(営) / TEL 092(474)1312

沖縄(営) / TEL 098(875)8001

環境保護のため、このカタログは再生紙を使用しています。

