

CHUBU

ELECTROMAGNETIC

IH Induction Heating
COOKER

IH調理機器カタログ

ver.25

IH cooker



厨房



客席



IH unit/Table



Webサイトにて製品仕様の他、外形図や取扱説明書がご覧いただけます。

www.chubu-net.co.jp/food/products/04ih/

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事に関する費用などは含まれていません。
※製品の価格・仕様などにつきましては、ご購入前によくご確認ください。
(改良の為、予告なく変更する場合があります。)

Q & A よくあるご質問

Q1 IH調理器はお手入れが簡単?

- (A) 平らなトッププレートだから毎日のお手入れが簡単です。油の飛散が少なく、燃焼ガスが発生しないので、室内がクリーンに保てます。

Q2 IH調理器で使える鍋は?

- (A) ステンレス、鉄、鉄ホーロー製の鍋でIH調理器対応のモノをお使いください。
※鍋の形状や材質等によりお使いいただけない場合があります。

Q3 煮込みや温め直しで注意することは?

- (A) 鍋底の温度が高いため、加熱前にお玉などでよくかき混ぜ、加熱中もかき混ぜながら焦げ付かないように調理してください。他の調理器具と同様に、かき混ぜずに加熱していると突然沸騰して飛び散ることがあります。沸騰したら飛び散らないように火力を下げてください。

Q4 炒め物は?

- (A) 鍋をあおらなくても、火加減を調節し、ヘラで混ぜながら調理すると焦げ付きが防げます。予熱する場合も、加熱し過ぎないように注意してください。

Q5 茹でるときは?

- (A) 沸騰したらすぐに加熱を止めるか、火力を下げてください。火力を下げる事で吹きこぼれや飛び散りを予防できます。

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

ツマミを回すだけで弱火から強火の火力(%)調節が簡単にできます。
標準タイプのコンロ(DD30TAB、DD50TAB、DD30TBB、DD50TBB)なら、オプションで温調運転も可能です。

楽チン操作

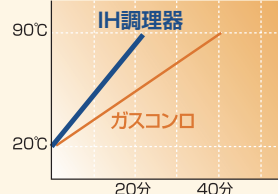


Speedy 素早い立ち上がり、応答

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調理器とガスコンロの比較



IH調理器は5kW、ガスコンロは17,580kJ(4,200kcal/h)を使用

調理や保温に便利な卓上タイプのコンパクトタイプ!!

空いた作業スペースに置ける! 軽量コンパクトボディ!



小型タイプ

設置面積が最小!!

2
kW



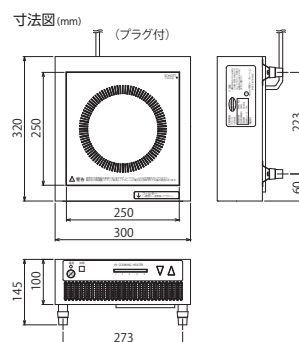
210W~2000W
(9段階)

単相200Vタイプ

型式 **DB20SBA**

本体価格
(税別) **¥98,000**

- 外形寸法/幅300×奥行320×高さ145mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/2kW
- 質量/5.2kg
- トッププレート/250×250mm



小型コンロ

2kWタイプ

2
kW



380W~2000W
(8段階)

保温モード付

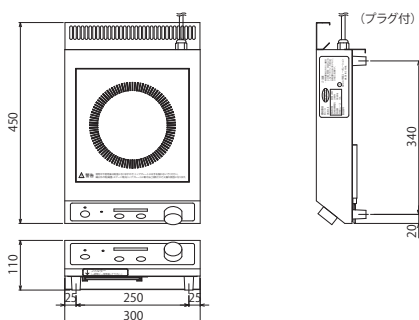
単相200Vタイプ

型式 **DB20SAB**

本体価格
(税別) **¥98,000**

- 外形寸法/幅300×奥行450×高さ110mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 定格消費電力/2kW
- 質量/5.2kg
- トッププレート/250×250mm

寸法図(mm)



小型コンロ

2.5kWタイプ

2.5
kW



400W~2500W
(8段階)

保温モード付

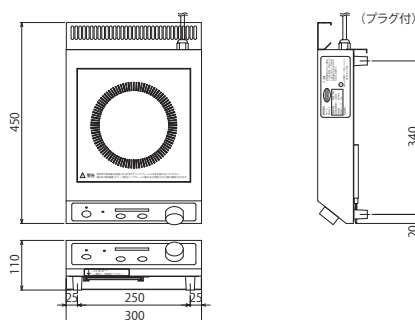
単相200Vタイプ

型式 **DB25SAB**

本体価格
(税別) **¥128,000**

- 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/2.5kW
- 質量/5.2kg
- トッププレート/250×250mm

寸法図(mm)





「厨房の省スペース化」を実現!

間口30cmの コンパクトコンロシリーズ

従来品
(間口45cm)



省スペース
(間口30cm)



-15cm

間口30cm!!
機能はそのまま
省スペースに
なった!!



メンテナンスの為、プラグ接続を推奨しています。三相200V 3~5kWタイプには、20A用をご準備ください。

製品ラインナップ

※フライヤーとしての使用はできません。

■標準タイプ (5ページ)



■幅45cmタイプ (6ページ)



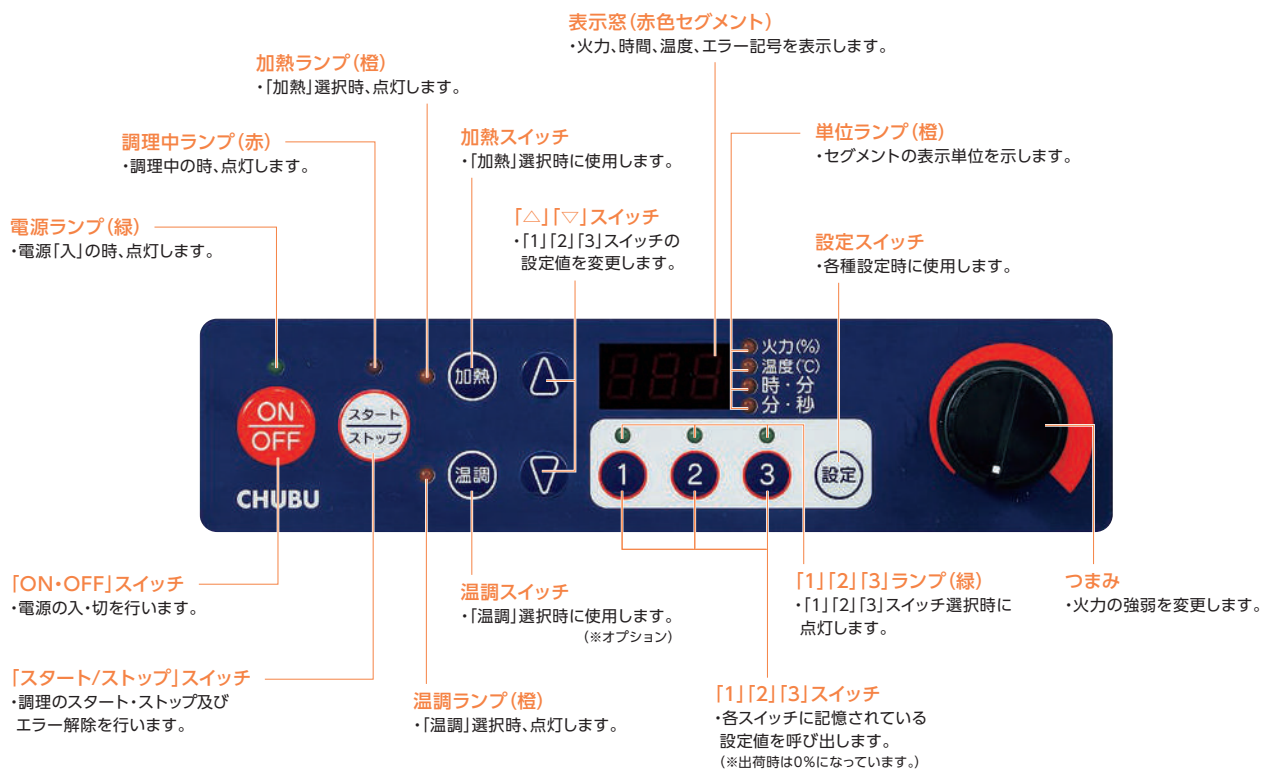
従来からの
厨房機器の標準サイズ
幅45cm×奥行60cmに対応!

■2口タイプ (8ページ)



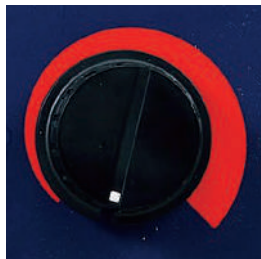
標準タイプと同じ
スペースに収まる!!

操作パネルの説明



パワー運転

(つまみ)

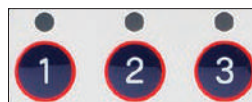


(表示窓)



「加熱ランプ」の点灯を確認して
「スタート」スイッチを押すだけの簡単操作!
パワー(火力)は0～100%までつまみを回して設定できます。

①～③スイッチ



①～③スイッチに
好みの火力(%)を設定できます。
(出荷時は0%)

プログラム運転



①～③の各スイッチにパワー(%)または、温度(℃)
[※オプション]と時間を最大5段階まで設定
することができます。運転例は右記の通りです。

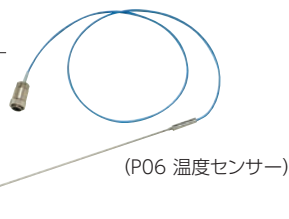
※温度(℃)の設定にはオプションの温度センサーが必要
になります。

- 〈例〉 ●鉄皿加熱の場合
1段階目100%、60秒→2段階目30%、3分
●スープ加熱の場合
1段階目100%、30分→2段階目50%、10分→3段階目90℃、3時間

オプション

温調運転

別売品の温度センサーを使って、
50～185℃までの温度調節が設定
できます。



自動運転

鉄皿加熱の場合は、プログラム運転を自動で運転することも可能です。

- 〈例〉 ●プログラム運転待機状態→鉄皿をのせる→プログラム運転自動スタート→
1段階目→2段階目……→運転中に鉄皿を外す→プログラム運転待機状態



Clean & Safety

IHで快適な厨房

標準タイプ

5kWタイプ／3kWタイプ

※揚げ物調理には使用しないでください。

間口30cmタイプ

5
kW

OR

3
kW

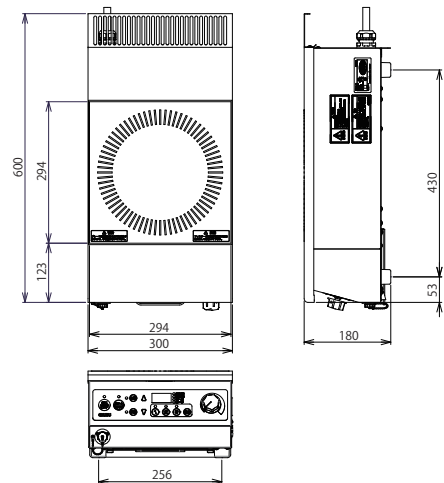


オプション

温調
運転

※別売の温度センサーが必要です。

寸法図 (mm)



三相5kWタイプ

型式 **DD50TAB**

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
- トッププレート/294×294mm

三相3kWタイプ

型式 **DD30TAB**

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/3kW
- 質量/14kg
- トッププレート/294×294mm



メンテナンスの為、プラグ接続を推奨しています。三相200V 3～5kWタイプには、20A用をご準備ください。

標準タイプ

5kWタイプ／3kWタイプ

※揚げ物調理には使用しないでください。

間口45cmタイプ

5
kW
or
3
kW



45cm

オプション

温調
運転

※別売の温度センサーが必要です。

三相5kWタイプ

型式 DD50TBB

本体価格
(税別) ￥320,000

- 外形寸法/
幅450×奥行600×高さ180mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/5kW
- 質量/17kg
- トッププレート/294×294mm

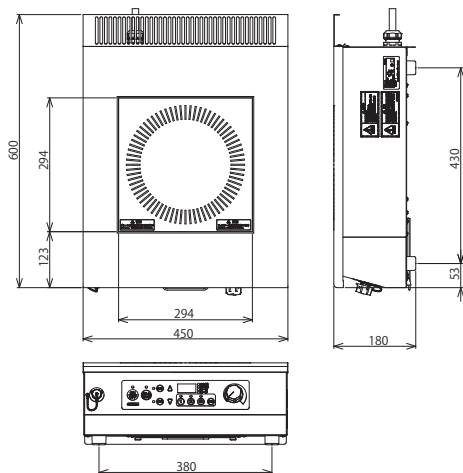
三相3kWタイプ

型式 DD30TBB

本体価格
(税別) ￥320,000

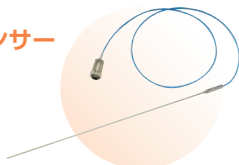
- 外形寸法/
幅450×奥行600×高さ180mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW
- 質量/17kg
- トッププレート/294×294mm

寸法図(mm)



別売品

温度センサー



20cmタイプ OTP-11

￥19,800

40cmタイプ OTP-12

￥20,800

バックガード

組付け出荷をご希望される場合は、更に組付け・梱包費等が別途必要となります。



ローレンジ用架台

床置き用の専用架台です。



保護プレート

トッププレートの汚れを防ぐ為の専用ボードです。

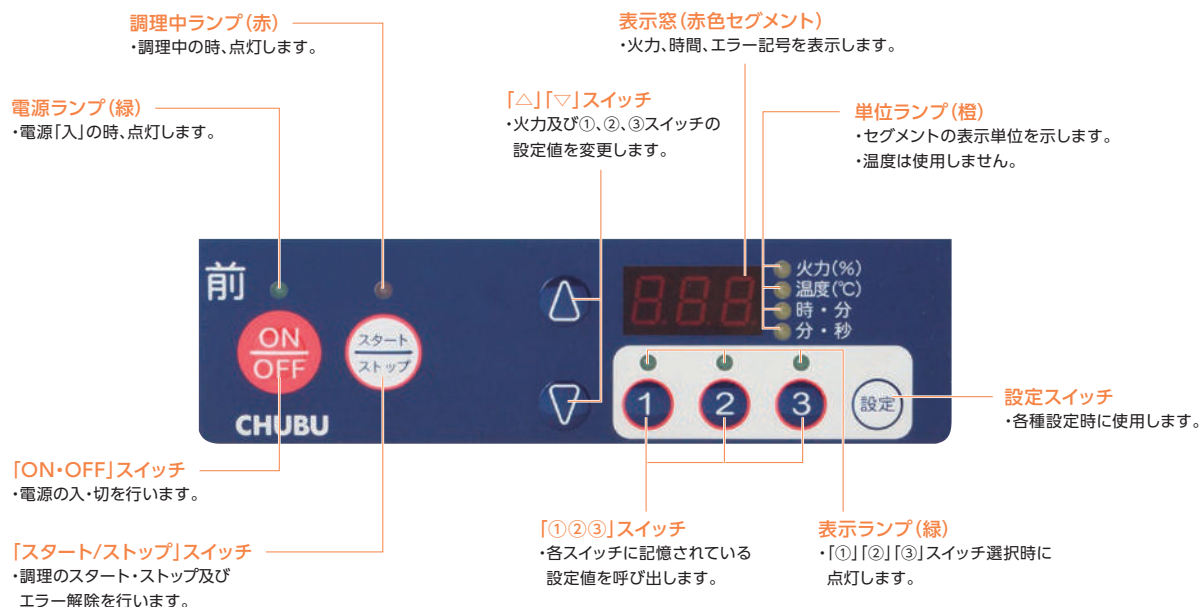




ステーキ皿をスピード加熱!!

IHに対応したステーキ皿や鍋を加熱&保温して
オーダーから品出しまでの時間を大幅カット!

操作パネルの説明



厨房に設置しやすい、奥行60cm設計!

縦型2口タイプ

1.5kWタイプ

プログラム運転で
正確に調理をコントロール!
小型で省スペース設計!

間口23cmタイプ

1.5
kW
+
1.5
kW



23cm

3kWタイプ



メンテナンスの為、プラグ接続を推奨しています。
三相200V 30A用をご準備ください。

60秒で鉄皿が250℃に!
プログラム運転で
鉄皿の予熱が可能!

間口30cmタイプ

3
kW
+
3
kW



30cm

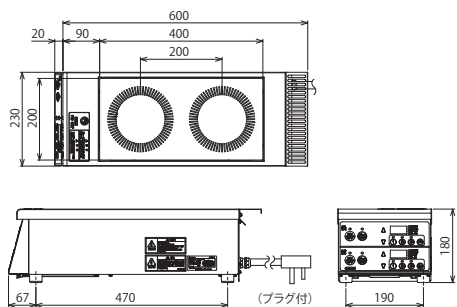
単相200Vタイプ

型式 **DL30SAB**

本体価格
(税別) **¥ 398,000**

- 外形寸法/
幅230×奥行600(+20)×高さ180mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW(1.5kW×2口)
- 質量/14kg
- トッププレート/200×400mm

寸法図(mm)



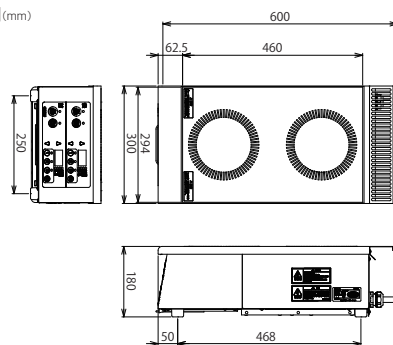
三相200Vタイプ

型式 **DL60TBB**

本体価格
(税別) **¥ 540,000**

- 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
- トッププレート/294×460mm

寸法図(mm)



IH餃子焼き器

餃子の焼き時間を短縮!!
タイマー管理で焼き上がりをお知らせ!!
鉄皿、フタ等が外せて、清掃も簡単!!



餃子焼き器

正確な温度コントロールで
焼き上げる餃子専用器

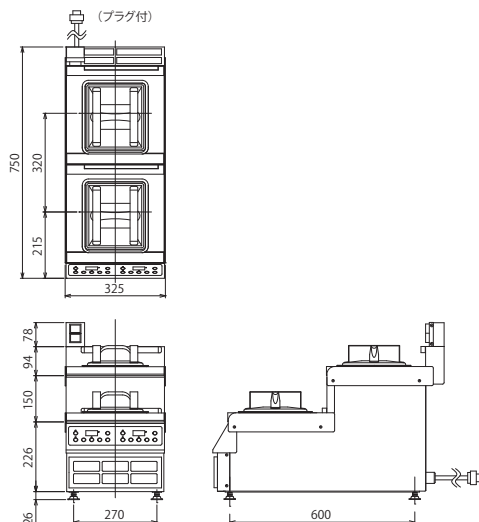


型式 DD-15CA

本体価格
(税別) ￥770,000

- 外形寸法/
幅325×奥行750×高さ574mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/5kW
- 質量/28kg

寸法図(mm)



餃子焼き器(自動給水タイプ)

水道直結で自動給水!!

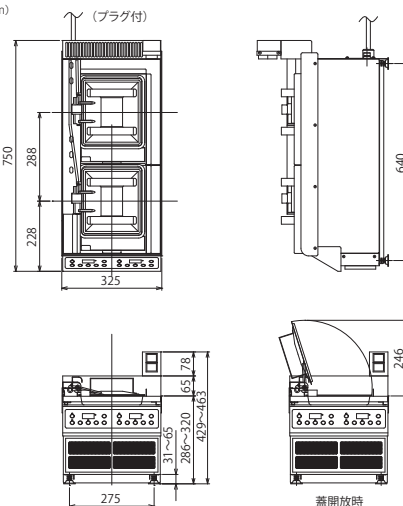


型式 DG-22WA

本体価格
(税別) ￥930,000

- 外形寸法/
幅325×奥行750×高さ430mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/5kW (2.5kW×2口)
- 質量/37kg

寸法図(mm)



CHUBUのIHビルトインシリーズなら・・・
お店に合わせて、テーブルやカウンターに
組み込むことができます。



IH対応が**拡大中!**

保温モード(80℃)付き!

天板がフラットでお手入れがし易い!

特長

輻射熱が少なく、空調コストを削減!

火を使わないので、燃焼ガスが
発生せず安全&清潔!

鉄鋳物製やステンレス製等、
IH対応の鍋も続々進化中!



IH対応の鍋を使って鍋物料理



カウンター/テーブル席用

1人鍋用のテーブル・カウンターに最適な円型タイプ!

0.8
kW



天面操作タイプ

0.8
kW



本体ユニット



操作パネル

保温モード付

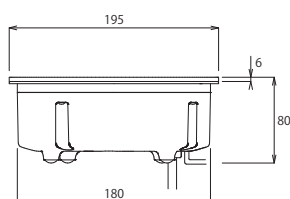
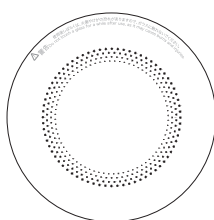
パワー3段階設定

型式 **DR08SAR**

本体価格
(税別) **¥ 53,000**

- 外形寸法/直径195×高さ80mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/0.8kW

寸法図 (mm)



パワー5段階設定

型式 **DR08SBR**

本体価格
(税別) **¥ 53,000**

- 外形寸法/直径195×高さ80mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 消費電力/0.8kW

※操作パネルと本体ユニットの接続コードは1mです。



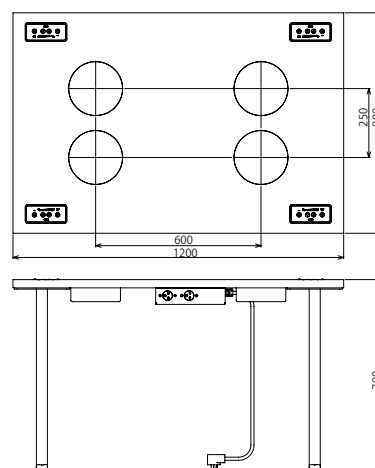
テーブルセット例

本体参考価格
(税別) **¥ 298,000**

- サイズ/幅1,200×奥行800×高さ700mm

※パーティション等を設置する場合、消防法や条例を順守ください。

寸法図 (mm)





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!

1.4
kW



保温モード付

パワー5段階設定

型式 **DR1BMA**

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

本体価格
(税別) **¥ 53,000**

0.9
kW



保温モード付

パワー5段階設定

型式 **DR09SAA**

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

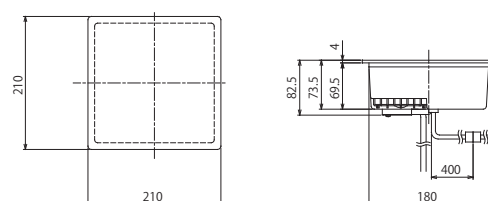
本体価格
(税別) **¥ 53,000**

※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。

お店に合わせて
用途いろいろ
1人前鍋用の
小型ユニット!



寸法図 (mm)



オプション(別売品)

吸気部フィルター



吸気部ダクト





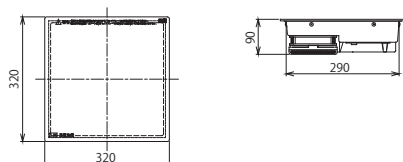
テーブル席用

標準サイズのコンロユニット!!

1.8
kW



寸法図(mm)



保温モード付

パワー5段階設定

型式 **DR18SAA**

本体価格
(税別) **¥ 105,000**

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



吸気部フィルター
標準装備



※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。

IH鉄板焼きテーブル/IHフライヤーテーブル

鉄板焼きテーブル

テーブルタイプ



(天板1200×750)

テーブルセット

受注生産

型式 DT30TAB

- 鉄板寸法/600×360mm
- 外形寸法/幅1,200×奥行750×高さ700mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/3.0kW
- 質量/54kg

※5kWタイプDT50TABもあります。



フライヤーテーブル



4席用タイプ

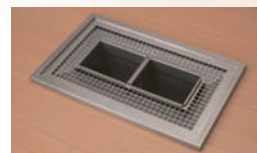
受注生産

型式 DVB14SAA

- 外形寸法/幅1,200×奥行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/5.4ℓ

※2席用タイプ DVA10SAAもあります。

油槽



Safety

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

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。

Control

正確な温度管理と設定ができ、操作も簡単です。



(写真はDT30TAB用)

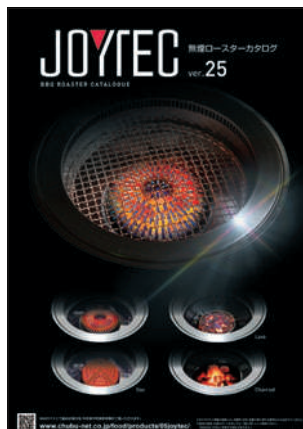
Speedy

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。



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/request/



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



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いただく場合があります。
- ・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いただくために

- ・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、お買い上げいただ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。
- ・ペ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。

弊社製造部門(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ください。このカタログの掲載内容は、2025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

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

東京(営) / TEL 03(5833)9968

中部(営) / TEL 0594(32)1130

大阪(営) / TEL 06(6788)2251

福岡(営) / TEL 092(474)1312

ご用命、お問い合わせは…

