JOYTEC ver.24

SMOKELESS BBQ ROASTER CATALOGUE

無煙ロースターカタログ

www.chubu-net.co.jp/food/products/05joytec/

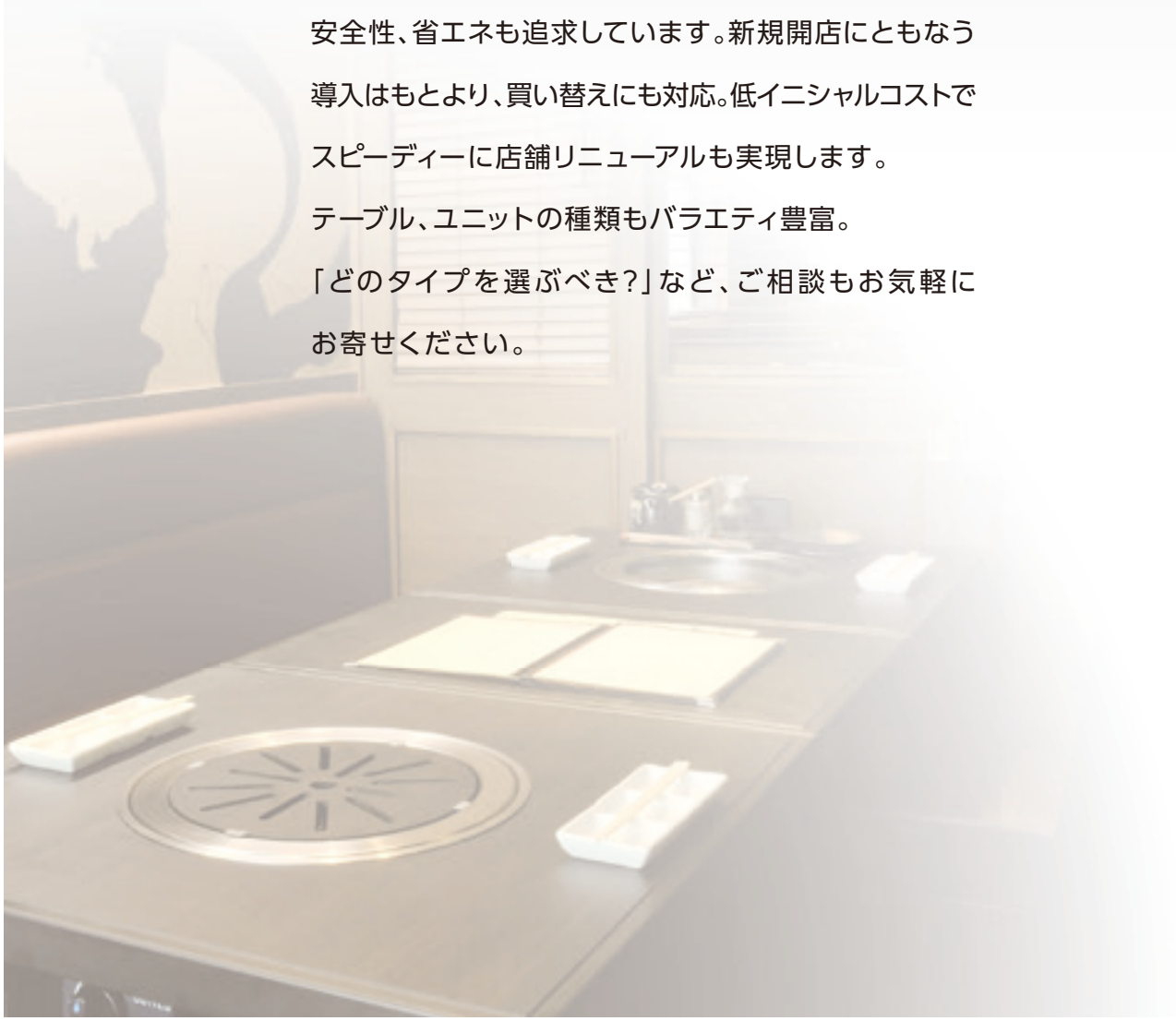
※製品の仕様・価格等につきましては、予告なく変更することがあります。ご購入前に必ず確認ください。
※掲載の価格は製品本体の価格です。消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

信頼と実績のロースターブランド

JOYTEC

多彩な品揃えで繁盛店づくりをお手伝いします。

さまざまな専門分野のノウハウが求められる焼肉店様向けに開発した無煙焼肉ロースターシリーズです。
お肉をおいしく焼くことはもちろん、使いやすさや安全性、省エネも追求しています。新規開店にともなう導入はもとより、買い替えにも対応。低イニシャルコストでスピーディーに店舗リニューアルも実現します。
テーブル、ユニットの種類もバラエティ豊富。
「どのタイプを選ぶべき?」など、ご相談もお気軽にお寄せください。



Q.ロースターの種類と選び方を教えて

A. **どんな肉を、どのように焼きたいのかを明確に**

当社では、ガス式を主体に様々なタイプのロースターを揃えています。ご相談の際は、メニュー構成を教えていただき、肉をどのように焼くのか（炭焼き?ガス式?電気式？等）というイメージと、具体的な予算を決めてください。ロースターを選ぶ際には、設置する店舗の制約を配慮しなければなりません。また大切なのは「どんなお肉を提供し、どのような焼き上がりにしたいのか」です。アミ焼きかロストルかといった点でも焼き上がりは異なります。他にも、炭を使いたい、形状は丸型がいい等、好みを付け加えていけば、お店にあったロースターが見えてくると思います。ちなみに、いま当社では、焼肉だけでなく鍋料理にも対応できる多機能のロースターをおすすめしています。

排煙環境もチェック

一方、ロースターを導入するということは、ダクトをどのように配管するかも関わってきます。最近のご相談で一番多いのが「臭いの問題」です。

オープン後に、周囲から苦情が出るケースがあります。排煙できる場所なのか周囲の環境を把握するとともに、排気口の向きや、臭いを軽減するフィルターをつけるかどうかなど、考えておくことも必要です。

A reliable, proven roaster brand

A vast range of products to help grow your restaurant business.

A smokeless yakiniku roaster series developed for yakiniku restaurants requiring expert knowledge in many different fields. Easy-to-use, safe, and energy-saving roasters that grill meat to perfection. Perfect for launching a new restaurant, or for replacing your old roasters. Can also be used to quickly reform your restaurant without heavily affecting your budget. Choose from a wide variety of tables and units. Feel free to ask us any questions you may have and talk about which roaster will meet your needs.

What kinds of roasters are available, and how do I select the right one?

A. A. Know what kind of meat you are offering and how you will grill it.
We offer a wide range of mainly gas-based roasters. If you have a question, let us know your menu, how you want to grill the meat (such as charcoal grilled or grilled on a griddle), and a rough budget.
Each restaurant has its own limitations, which will affect your selection of roaster. If ducts cannot easily be installed in your restaurant, If your building does not allow the use of gas, we can provide electric roasters. Another important factor is what kind of meat you will offer and how you want it grilled. Meat grilled on a net cooks differently to meat grilled on a grate. Also, you need to ask yourself, do you want to use charcoal? Do you prefer a round type grill? Once you understand your preferences, you'll soon find the roaster that suits your needs the most. Incidentally, we definitely recommend getting a roaster that has many other functions in addition to grilling meat, such as hot pot cooking.

Also check your smoke extraction environment

Installing a roaster might also require the installation of ducts. Customers want to talk to us about the most is the problem of smell.
After opening their restaurant, a surprising number of customers have had problems with complaints from the neighbors about the smell. It is therefore important to understand the environmental surroundings of your restaurant and whether smoke can be easily extracted. You also need to think about issues such as the direction of exhaust vents, and whether to attach filters to reduce the smell.

ロースターの主なタイプ Main Types of Roasters

熱　源 Heat source

炭火焼 Charcoal grilling

炭火焼きの炎の演出や遠赤外線効果が魅力。コンロは七輪のほかに、排気口付きのテーブルに炭をセットするタイプがある。

Charcoal grilling is attractive because of its flame-producing and far-infrared effect. There are various types of cooking stoves available, including a charcoal brazier and a roaster in which charcoal is set in a table with an attached exhaust vent.

ガス+炭 Gas + charcoal

炭をガスで着火するタイプ。ロースター内で炭火を起こすので、炭起こし場が必要ないが、炭が燻さないようオガ炭を使用する。

Roaster that uses gas to light the charcoal. The charcoal fire is made inside the roaster, meaning that you don't have to make a charcoal pit. Briquette charcoal must be used to prevent charcoal from smoking.

ガス式 Gas

最も一般的な熱源。炭よりランニングコストは抑えられ、扱いの手間も少ないので、最近は上引きフードの店でもガスを採用するケースもある。

This is the most commonly used heat source. Gas has lower running costs than charcoal, so it is easy to handle, and is recently being used even in restaurants that have updraft range hoods.

電気式 Electric type

火を使わないから空気が汚れにくい。ガスが使えない場所にも設置可能。

Electric type does not pollute the air. It can be used even in places where gas cannot be used.

煙の処理 Smoke handling

ノンダクト式 Non-duct type

煙や臭いをロースター本体で除去するタイプ。ダクト工事が難しい店舗で活用される。テーブルを移動できるのも魅力。

With this type, the smoke and smell are eliminated inside the roaster. Often used in restaurants where it is difficult to install ducts, this has the added attraction of being able to move the table.

ダクト式 Duct type

煙を焼き台近くの排気口から吸って、ダクトで屋外に逃がす。

Smoke is drawn up from the exhaust vent close to the roasting base and evacuated outside via the duct.

下引き Downdraft

ロースター本体に排気口が組み込まれている。排気ダクトを床下に配管するので、店内はすっきりした印象に。

The exhaust vent is incorporated in the roaster body. The air exhaust duct is installed under the floor, giving the restaurant a clean look.

上引き（フード） Updraft (hood)

天井から排気管を下ろしている。燻煙効果が魅力で、フード内に取り付けられたライトで煙を照らす演出も特徴。

The ventilation pipe is pulled down from the ceiling. This allows you to enjoy the smoky effect and even light up the smoke with a light attached inside the hood.

焼き面 Grilling surface

ロストル Iron plate

鋳物などで作られたロストルを使うタイプ。熱されたロストル面で直接肉を焼くので、鉄板焼きのような仕上がりになる。

This type uses a grate made of cast metal, etc. Meat is grilled directly on the surface of the heated grate, resulting in meat that is cooked like on a griddle (teppanyaki). There is a type of grate that is heated with radiant heat like a griddle and another type of grate that is heated directly with gas.

アミ焼き Wire mesh

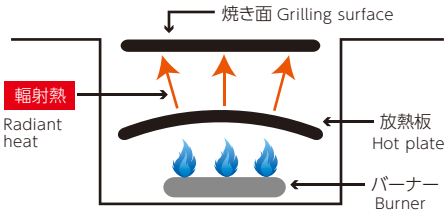
ガスの場合、網の下にある熱板をガスバーナーで加熱し、熱板が発する輻射熱で肉を焼く仕組み。アミだと肉と接する面積が少ないので、焼いた肉から出る余分な脂が落ちるのが特徴。

For a gas-based roaster, a hot plate under the net is heated by a gas burner and the meat is grilled by the radiant heat from the hot plate. The surface area where the meat contacts the net is small, making it difficult for the excess fat from the grilled meat to drop down.

放熱板 Hot plate

一般的な金属製の熱板の他、セラミックや溶岩タイプなど、様々な材質・形状がある。それぞれに、ガスバーナーから受けた熱の伝導性や遠赤外線効果などの特徴を持つ。

Various materials and shapes are available, from regular metal hot plates to ceramic and lava types. Each has its own characteristic, such as conductivity of the heat from the gas burner and far-infrared effect.



卓上コンロ

テーブル一体型ではない、卓上ガスコンロのロースター。昔ながらの四角いロストル焼きのほか、アミ焼きタイプのコンロもあり、最近は屋外用に用いたり、コンロをテーブルに置いて、上引きのフードで煙を排気する使い方も見られる。

兼用タイプ

丸型のロースターでは、アミ焼き、ロストル両方に対応でき、しゃぶしゃぶなどの鍋物と焼肉を兼用できるタイプもある。

Table-top cooking stove

This is a table-top gas cooking-stove roaster rather than a table-integrated roaster. There are various types of cooking stove available, including traditional square-grate cooking stoves, net-type cooking stoves and, in a recent innovation, we've even seen them being used outside and also placed on the table top with an updraft range hood to extract the smoke.

Dual-use type

These are round-type roasters on which both net and grates can be used, making them ideal for both grilling and hot pot cooking such as shabu-shabu.

ロースターの種類と選び方　Types of available roasters and selection method

CONTENTS

ロースター Roaster

■ テーブル一体型 Table-integrated type ····· 9~18

■ 卓上コンロ Table-top cooking stove ····· 25

熱　源 Heat source

■ ガス式(13A・LP) Gas based (13A/LP) ····· 放熱板(○○-M) Metal plate (XX-M) ····· 12・14・15・18

最も一般的なタイプ。
コストも抑えられ、手間も少ない。
This is the most common type.
They are economical and easy to use and maintain.

溶岩(○○-B) Lava (XX-B) ····· 12・14・15

セラミック(○○-S) Ceramic (XX-S) ····· 12・14・15・18

■ 炭火式(ガス着火式)(○○-C) Charcoal-fire type (gas-ignition) (XX-C) ····· 12・14

炭をガスで着火する。炭の火起こし場が不要。
Uses gas to light the coals. Charcoal pit not required.

■ 炭火式(CHU) Charcoal-fire type (CHU) ····· 16

炭火の炎の演出や遠赤効果で人気。
Popular for its flame-producing and far-infrared effect.

＋ 炭箱 Charcoal ignitor ····· 22

＋ 火消しツボ Fire extinguishing pot ····· 22

煙の処理 Smoke Treatment

■ ダクト式 Duct type ····· 下引き(ダクト式ロースター) Downdraft (duct-type roaster) ····· 9~18

上引きフード Updraft range hood ····· 26・27

＋ 消煙・消臭装置 Smoke extinguisher and deodorizer ····· 28~30

焼き面 Grilling surface

■ 焼き網 Grilling net ····· 20

■ ロストル Iron plate ····· 20

上引フード

UP DRAFT RANGE HOOD

上部のダクトに接続して煙を吸いだす専用のレンジフードです。

上引フードは、焼肉店で使用される換気装置の一種です。
床下にダクトが設置できない場合に多く用いられます。
上方へ煙を吸い込み、ダクトを通じて外部へ排気を行います。上引フードを設置する事で調理中に発生する煙やニオイを効果的に抑えることができ、換気や無煙化の面で多くのメリットを提供します。その場に合わせた換気装置を適切に設置する事で、店内の煙が効果的に排気されるため、快適な店内環境を維持することができます。

A Updraft range hood is a type of ventilation system used in barbecue restaurants. It is often used when it is not possible to install ducts under the floor. It draws smoke upward and exhausts it to the outside through ducts. By installing a top drawer hood, smoke and odors generated during cooking can be effectively suppressed, providing many advantages in terms of ventilation and smokelessness. By installing the appropriate ventilation system for the location, smoke in the restaurant can be effectively exhausted, thus maintaining a comfortable restaurant environment.

ダクト式無煙ロースター（ガス式）

SMOKELESS BBQ ROASTER（GAS TYPE）

床下に排気ダクトを接続して煙を吸いだす、一般的なタイプの無煙ロースターです。

ダクト式ロースターは、ロースターと屋外に設置した排気ファンとダクト管を接続して、焼肉の燃焼時に出る煙を排気ファンの吸引力で屋内から屋外へ排出します。
排気ルートの定期的なメンテナンスをする事で、安定した排煙効果が得られます。
デザインや演出、使い勝手、コスト等に合わせて豊富な商品バリエーションから、お店に合わせた一品をお選びいただけます。

A regular smokeless roaster with an air exhaust duct connected under the floor to extract the smoke.

A duct-type roaster is connected to an air exhaust fan installed on the outside wall by using a duct pipe. Through its suction power, this fan eliminates the smoke emitted from the meat grilling process to the outside. Stable smoke extraction can be achieved by ensuring that the extraction route is regularly maintained.
We have an extensive selection of products, so choose the roaster that's best for your restaurant based on factors such as design, grilling effects, ease-of-use, and cost.

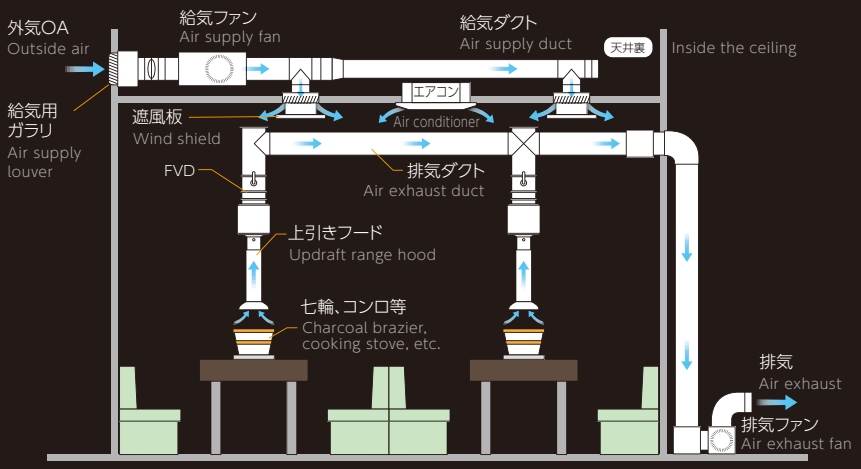
換気方式 Ventilation system

上引き式

天井裏に排気用ダクトを設置し、強制的に吸気をします。

Updraft type

An air supply duct is installed inside the ceiling and forcibly supplies air.

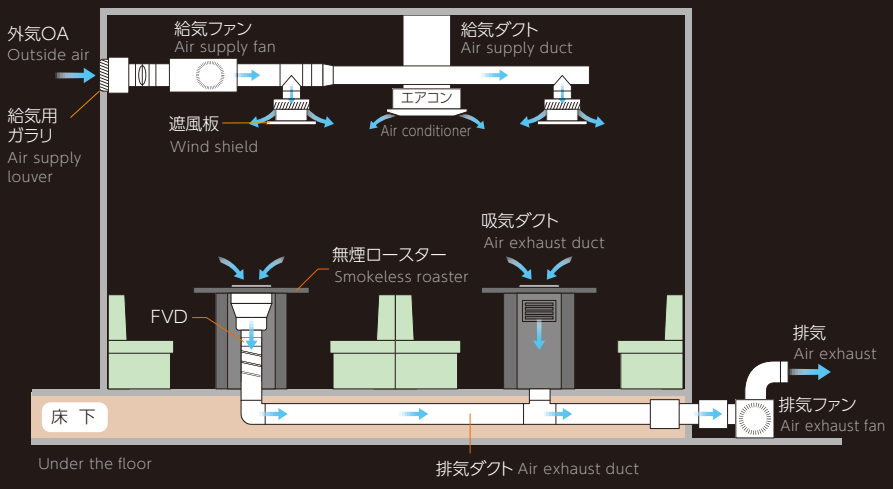


下引き式

床下に排気用ダクトを設置し、強制的に吸気をします。

Downdraft type

An air supply duct is installed under the ceiling and forcibly supplies air.



定期的なお手入れを行ってください。 Be sure to clean the unit regularly.

「機器の能力低下の防止」及び「火災防止」の為、以下を定期的に行ってください。

①取扱説明書に従って、機器のお手入れを行ってください。

②機器の使用中は、適宜水槽の水を補充してください。

③安全装置の点検を行ってください。

④ダクトの点検・お手入れを行ってください。

Regularly carry out the following to prevent reduction of product performance and for fireproofing:

① Be sure to clean the unit regularly, referring to the instruction manual.

② Add water to the water tank as required when in use.

③ Inspect the safety equipment.

④ Inspect and clean the duct.

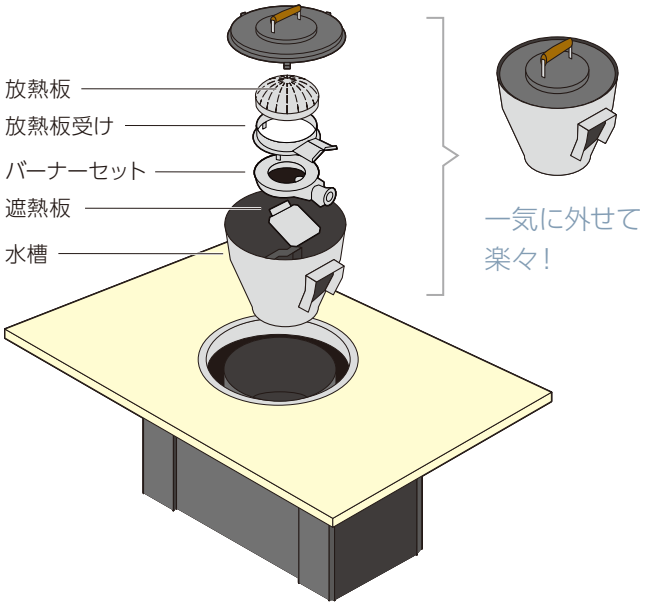
ダクト式ロースター　DUCT TYPE ROASTER

	タッチパネル式モデル Touch panel model	コック式モデル Gas cock model	
水槽&バーナー一括脱着式	**JWP-□** P9 ● フラットトップリング ● 点火モード選択 ● 火力ワンタッチ切替 ● 水槽ステンレス製 (オプション:水槽セラミックコート) ● 水槽一括脱着方式 ● 油煙除去フィルター ステンレス製 ● 立ち消え安全装置 ● ダクト遮断装置(FVD) ● 過熱防止装置 ● 漏電遮断器	**JX-□** P13 ● フラットトップリング ● 水槽ステンレス製 (オプション:水槽セラミックコート) ● 水槽一括脱着方式 ● 油煙除去フィルター ステンレス製 ● 立ち消え安全装置 ● ダクト遮断装置(FVD) ● 過熱防止装置 ● 漏電遮断器	「JX」の低価格タイプ **JL-□** P15 ● フラットトップリング ● 水槽ステンレス製 (オプション:水槽セラミックコート) ● 水槽一括脱着方式 ● 油煙除去フィルター ステンレス製 ※立ち消え安全装置ナシ ● ダクト遮断装置(FVD) ● 過熱検知ブザー
水槽単体脱着式	**JGW-□** P17 ● フラットトップリング ● 点火モード選択 ● 火力ワンタッチ切替 ● 水槽ホーロー仕上げ ● 水槽単体脱着方式 (スタッキング可能) ● 油煙除去フィルター ステンレス製 ● 立ち消え安全装置 ● ダクト遮断装置(FVD) ● 過熱防止装置 ● 漏電遮断器	**JGA-□** P17 ● フラットトップリング ● 水槽ホーロー仕上げ ● 水槽単体脱着方式 (スタッキング可能) ● 油煙除去フィルター ステンレス製 ● 立ち消え安全装置 ● ダクト遮断装置(FVD) ● 過熱防止装置 ● 漏電遮断器	その他 **CHU** P16 炭壺タイプ Charcoal pot model

水槽&バーナー

一括脱着

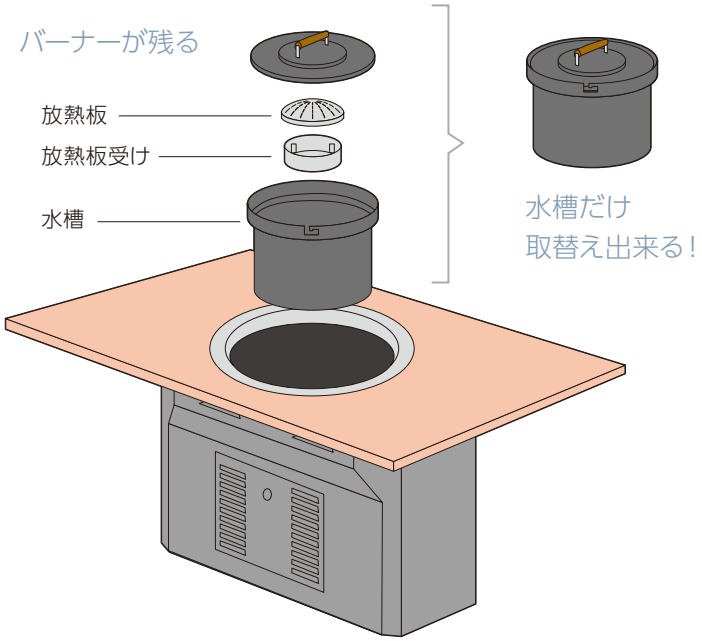
JWP / JX / JL はバーナーごと外れます



水槽

単体脱着

JGW/JGA はバーナーが残ります



トップリング(標準)

フラット

JWP. JX. JL. JGW.
JGA用
(ステンレス製)

トップリング(特注)

山型(トップリングK)

JWP. JX. JL. JGW.
JGA用
(真鍮製)

JWPシリーズの特長

品質と安全へのこだわりが生んだ、最新の無煙ロースター

The latest smokeless roaster designed with the best quality and safety

強火力！
水槽大容量！

無煙ロースター最新機能

New functions of smokeless roasters

天板吊り下げタイプ
The Top Plate Hanging Type

(天板厚45㎜用)

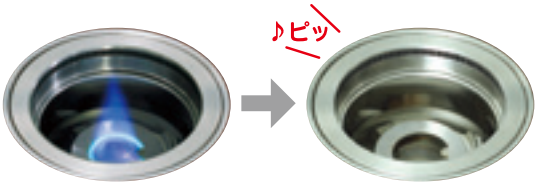
(天板厚30㎜用)

天板上面タイプ
Top Plate Top Type

操作／タッチパネル式
洋卓／W1,200×D800×H700㎜
※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。

Operation / Touch panel
Western-style table W1,200 × D800 × H700mm
※Consult with us regarding size and color. ※We also have low-table types.

JWP-C用



設定時間になると自動消火

- タイマー時間　8分、10分、12分、14分、16分
- Timer time　8min - 10min - 12min - 14min - 16min

※タイマー機能を無効にする事もできます。
※The timer function can also be turned off.

点火モード選択

通常モードは、点火を1秒間の長押し。
天板上面操作の場合、うっかり点火の上にお皿を置いても火が付かないように、
「1秒間に2回押し」で点火されます。

Ignition Mode Selection

In normal mode, press Ignite for one second.
For a roaster where the operation panel is integrated into the table top, press Ignite twice within the space of a second. This is to prevent from accidentally turning on the heat by setting a plate on top of the button.

ガス自動消火タイマー（JWP-Cタイプのみ）

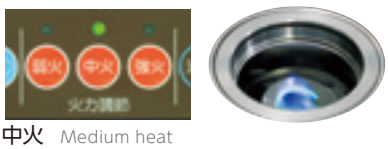
炭起こしの際、送風は止めずに、ガス火のみをタイマーで自動消火することが出来ます。
省エネ、過熱防止につながり、とても便利です。

Gas Automatic Fire Extinguishing Timer

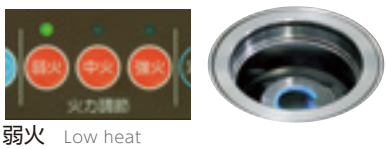
When lighting the charcoal, the gas fire can be turned off automatically by a timer without stopping the ventilation.
This is very useful for saving energy and preventing overheating.

火力ワンタッチ切替　Thermal Power One-touch Switching

強火　Over high heat



中火　Medium heat



弱火　Low heat

安全装置「安全」&「安心」自動で消火!

消し忘れ防止タイマー

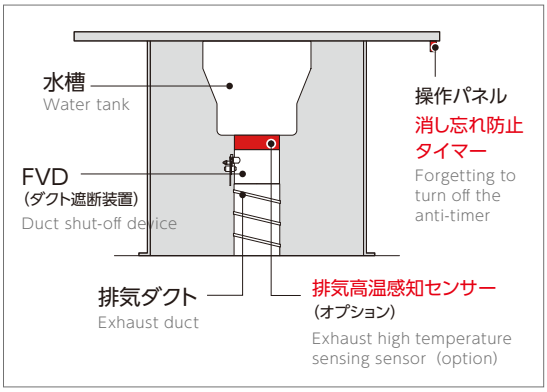
ついうっかりの火の消し忘れを防止する安心タイマー。着火してから無操作の状態で設定時間が過ぎるとお知らせ音が鳴り、ガスの供給をストップします。

排気高温感知センサー (※オプション)

排気部の異常な高温を感知すると警告音が鳴り、ガスの供給をストップします。

その他の安全装置

- 立ち消え安全装置
- ダクト遮断装置 (FVD)
- 過熱防止装置
- 漏電遮断器
- 油煙除去フィルター
  内部:ステンレスメッシュ製
  外枠:ステンレス製



油煙除去フィルター
Oily Smoke-removing Filter

Safe and Secure

Forgetting to turn off the anti-timer

Automatic heat-cut-off safety timer. When the set time elapses after the fire is lit with no intervening operation, an alarm sound and the gas supply is stopped.

High temperature detection sensor (option)

If an abnormally high temperature is detected in the air exhaust part, a warning sound and the gas supply is stopped.

Other Safety device

- It goes out the safety device
- Duct shut-off device
- Desuperheater
- Earth leakage circuit breaker
- Oily Smoke-removing Filter
  Made of Stainless Steel mesh
  Stainless Steel

お手入れ

各部に ステンレスを採用しているので腐蝕しにくく簡単に分解できます。

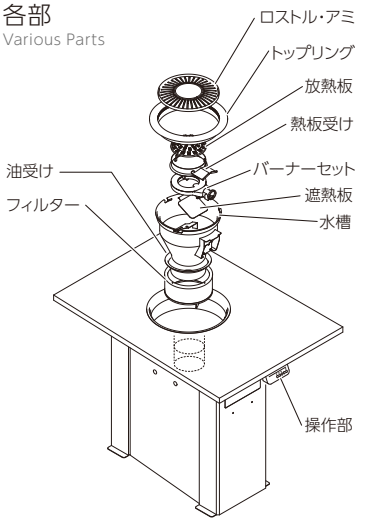
トップリング
The Top Ring

水槽
Water Tank

バーナー+バーナーヘッド
Burner+Burner Head

油受け
Oil Received

フィルター
Filter



Care Stainless steel is used for all parts, making them corrosion-resistant and easy to disassemble.

オプション Option

セラミックコート仕上

従来品に比べ、お手入れが簡単で汚れも目立ちにくい。
非常に硬質で、耐熱温度はテフロンコートの2倍!!

Ceramic-Coated Finish

Compared to conventional products, this roaster is easy to clean and hides stains well.
The surface is extremely hard and can withstand twice the temperature of Teflon coating.

水槽内面
Inside the water Tank

水槽
Water Tank

放熱板受
Radiator plate receiver

JWPシリーズ　JWP Series

強火力！

水槽大容量！最大1900cc

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！

Well designed and stylish. Flagship multifunction model that is easy to use.

TJ-10130K

M/S/B

CV

操作／タッチパネル式

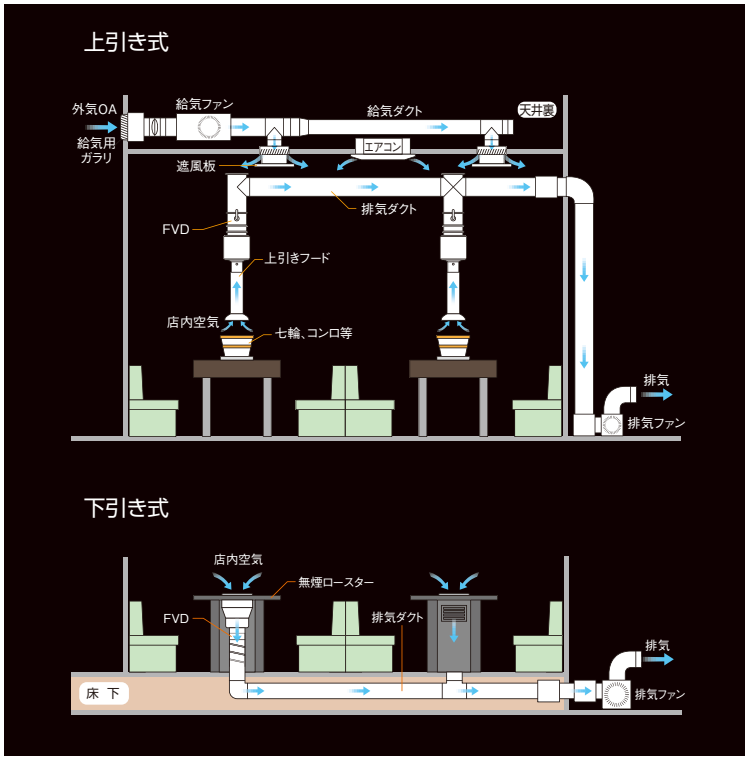
・点火モード選択
・火力ワンタッチ切替
・洋卓／W1,200×D800×H700㎜（操作パネル天板吊り下げ）

※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。

Operation / Touch panel

・Ignition mode selection
・One-touch switching of heat strength
Western-style table
W1,200 × D800 × H700mm
(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.



立ち消え安全装置搭載!!　※JWP-CVは除く

安全のセーフティ機構

おいしく焼く事を基本に設計しております。ロースター火災事故等の予防として、安心してご使用していただく為の、安全装置を装備しています。特に油除去フィルターは、85%以上の油を除去。またロースター内の水槽は、安全性を高める為、水量が多く入ります。

日常のメンテナンスが簡単

ロースター上部開口部から水槽、バーナー、油除去フィルター等が簡単に脱着でき、内部の点検清掃ができます。

Equipped with a new flame failure device.

Safety mechanisms

This product is designed to grill meat to perfection. It is fitted with safety devices to prevent the roaster from catching fire or other similar accident, so that you can use it with total confidence. The oil filter in particular removes at least 85% of the oil. The water tank inside the roaster contains a large amount of water to improve the level of safety.

Easy daily maintenance

The water tank, burner, oil filter, and other parts can be easily removed from the opening in the top of the roaster so that the inside can be inspected and cleaned easily.

JWP-M 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

放熱板タイプ

ガス式

・Radiator plate type
・Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥288,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25 kg/h)
- Power consumption / 18W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160 Pa

JWP-S 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、
セラミック炭を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。

Φ280

セラミックタイプ

ガス式

・Ceramic type
・Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥305,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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

Gas / Ceramic type

This type uses a special ceramic charcoal as the heating element and grills the meat using the heat from the ceramic charcoal.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 18W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JWP-B 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

溶岩炭タイプ

ガス式

・Lava-charcoal type
・Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥298,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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

Gas / Lava type

This type uses natural lava and grills the meat using the radiant heat from the lava.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 18W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JWP-CV 炭火式ガス着火タイプ

(立ち消え安全装置なし)

ガス自動消火タイマー付

炭にガス火で着火し、炭火で焼き上げます。
立ち消え安全装置付き「JWP-C」もできます。

Φ280

炭タイプ

ガス着火

・Charcoal type
・Gas-lit

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥298,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／300㎥/h
- 必要給気量／300㎥/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

Gas-ignition / charcoal-fire type

Gas Automatic Fire Extinguishing Timer

Uses charcoal as the heating element. The abundant far-infrared rays generated by the heated charcoal ensure the meat is grilled to perfection.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 300 ㎥ /h
- Required air supply rate / 300 ㎥ /h
- Gas consumption / City gas: 3.84kW (3,300kcal/h) LP gas: 3.84kW (0.27kg/h)
- Power consumption / 28W (100V AC)
- Cooling load / 4.12kW
- Instrument static pressure / 180Pa

JXシリーズ　JX Series

JWPタイプの機能はそのままに、シンプルなコック操作タイプ

強火力！
水槽大容量！最大1900cc

A simple gas cock-operated type with all the functions of the JWP model.

TJ-2225KQ

M/S/B

CV

コック操作

洋卓／W1,200×D800×H700㎜
（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。

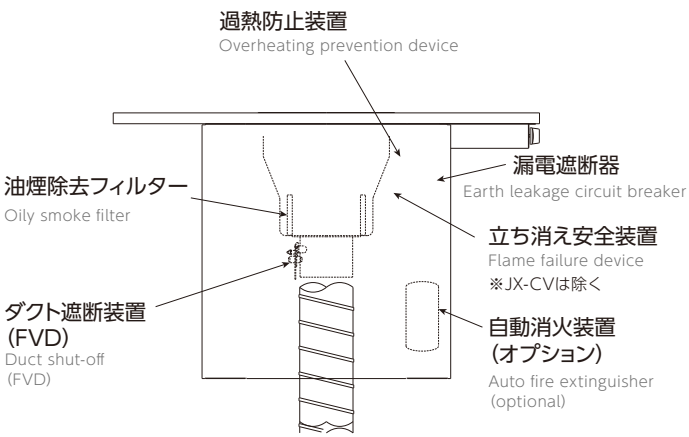
Gas cock operation

Western-style table
W1,200 × D800 × H700mm
(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.

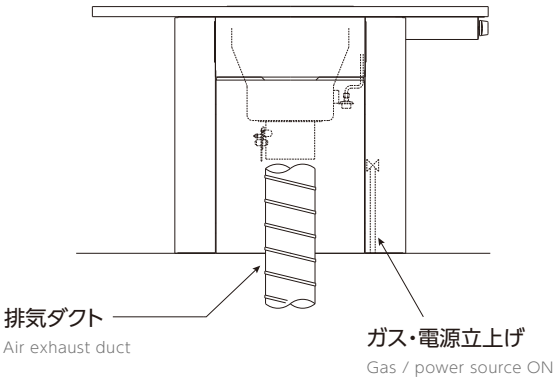
立ち消え安全装置搭載!!　Includes a new flame failure device.

安全装置一覧（JXシリーズ）
List of safety devices（JX Series）



ダクト接続参考図（JXシリーズ）
Duct connection reference diagram（JX Series）

埋設ダクト
Underfloor duct



JX-M 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。

放熱板タイプ

ガス式

・Radiator plate type
・Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥273,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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／4W(AC100V)
- 冷房負荷／3.81kW
- 器具静圧／160Pa

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥/h
- Required air supply rate / 280 ㎥/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 4W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JX-S 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、
セラミック炭を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。

セラミックタイプ

ガス式

・Ceramic type
・Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥290,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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／4W(AC100V)
- 冷房負荷／3.81kW
- 器具静圧／160Pa

Gas / Ceramic type

This type uses a special ceramic charcoal as the heating element and grills the meat using the heat from the ceramic charcoal.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥/h
- Required air supply rate / 280 ㎥/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 4W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JX-B 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。

溶岩炭タイプ

ガス式

・Lava-charcoal type
・Gas

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥283,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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／4W(AC100V)
- 冷房負荷／3.81kW
- 器具静圧／160Pa

Gas / Lava type

This type uses natural lava and grills the meat using the radiant heat from the lava.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥/h
- Required air supply rate / 280 ㎥/h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 4W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JX-CV (立ち消え安全装置なし) 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。
立ち消え安全装置付き「JX-C」もできます。

炭タイプ

ガス着火

・Charcoal type
・Gas-lit

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥283,000

- 水槽水量／1,500cc(最大1,900cc)
- 必要排気量／300㎥/h
- 必要給気量／300㎥/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／16W(AC100V)
- 冷房負荷／4.12kW
- 器具静圧／180Pa

Gas-ignition / charcoal-fire type

Uses charcoal as the heating element. The abundant far-infrared rays generated by the heated charcoal ensure the meat is grilled to perfection.

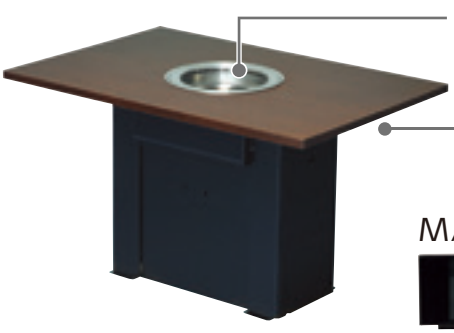
Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 300 ㎥/h
- Required air supply rate / 300 ㎥/h
- Gas consumption / City gas: 3.84kW (3,300kcal/h) LP gas: 3.84kW (0.27kg/h)
- Power consumption / 16W (100V AC)
- Cooling load / 4.12kW
- Instrument static pressure / 180Pa

JLシリーズ　JL Series　A low-cost version of the JX Series

JX シリーズの低価格タイプ

最低限の機能に絞ったコスト重視のシンプルモデルです。

This is a simple model that prioritizes affordability by offering only the basic necessary.



コック操作

洋卓／W1,200×D800×H700㎜
（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。

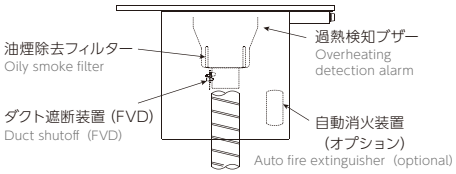
Gas cock operation

Western-style table
W1,200 × D800 × H700mm
(operation panel is suspended from the table)

※Consult with us regarding size and color.
※We also have low-table types.

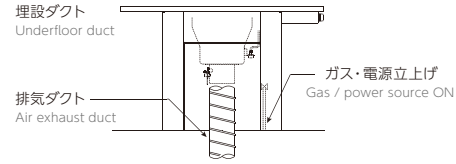
安全装置一覧（JLシリーズ）

List of safety devices (JL Series)



ダクト接続参考図（JLシリーズ）

Duct connection reference diagram (JL Series)



JL-M　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

テーブルセット
(洋卓4人用 W1,200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥243,000

- 水槽水量／1,500cc（最大1,900cc）
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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／6W（AC100V）
- 冷房負荷／3.81kW
- 器具静圧／160Pa

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption /
  City gas: 3.49kW (3,000kcal/h)
  LPgas: 3.49 kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 6W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JL-S　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、セラミック炭を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。

Φ280

テーブルセット
(洋卓4人用 W1,200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥260,000

- 水槽水量／1,500cc（最大1,900cc）
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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／6W（AC100V）
- 冷房負荷／3.81kW
- 器具静圧／160Pa

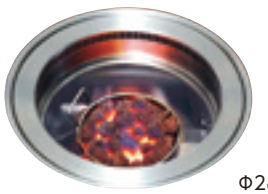
Gas / Ceramic type

This type uses a special ceramic charcoal as the heating element and grills the meat using the heat from the ceramic charcoal.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption /
  City gas: 3.49kW (3,000kcal/h)
  LPgas: 3.49 kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 6W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

JL-B　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

テーブルセット
(洋卓4人用 W1,200×D800の場合)
セット価格(税別) ¥253,000

- 水槽水量／1,500cc（最大1,900cc）
- 必要排気量／280㎥/h
- 必要給気量／280㎥/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／6W（AC100V）
- 冷房負荷／3.81kW
- 器具静圧／160Pa

Gas / Lava type

This type uses natural lava and grills the meat using the radiant heat from the lava.

Specifications
- Water tank volume / 1,500cc (Max.1,900cc)
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption /
  City gas: 3.49kW (3,000kcal/h)
  LPgas: 3.49 kW (0.25kg/h)
- Power consumption / 6W (100V AC)
- Cooling load / 3.81kW
- Instrument static pressure / 160Pa

CHUシリーズ CHU Series

炭火式ホーロー炭壺タイプ

タッチパネル式も
あります。

CHU 炭火式ホーロー炭壺タイプ

Φ280

ホーロー炭ツボ
Hollow charcoal pot

(別売)＋炭箱
Charcoal ignitor

炭タイプ

・Charcoal type

テーブルセット (洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

セット価格(税別) ¥230,000

- 無段階送風ファンコントロール
- 必要排気量／360㎥/h
- 器具静圧／160Pa
- 消費電力／8W(AC100V)
- 必要給気量／360㎥/h
- 冷房負荷／4.19kW

Charcoal fire-based hollow charcoal pot-type

Specifications

- Non-step ventilation fan control
- Required air exhaust rate / 360 ㎥ /h
- Instrument static pressure / 160 Pa
- Power consumption / 8 W (100V AC)
- Required air supply rate / 360 ㎥ /h
- Cooling load / 4.19kW

JGW／JGAシリーズ　JGW／JGA Series

JGシリーズの後継モデル
新型ステンレス製水槽！！

A new version of the JG Series. Features a new stainless-steel water tank.

清掃し易い！
強火力！
水槽大容量！最大3000cc

タッチパネル操作
JGW

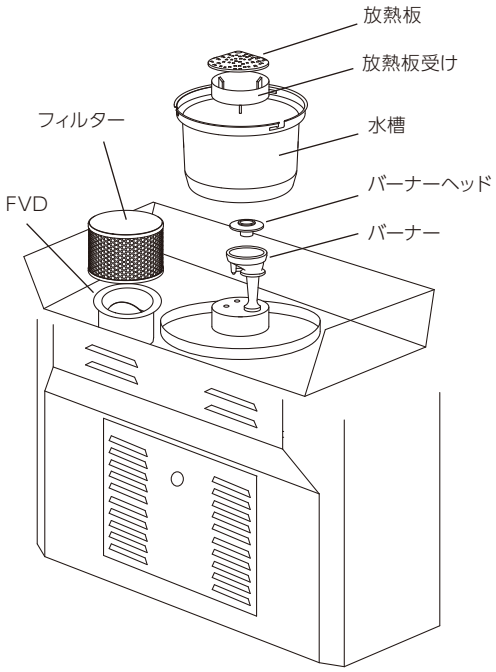
コック操作
JGA

洋卓／W1,200×D800×H700㎜
（操作部天板吊り下げ）

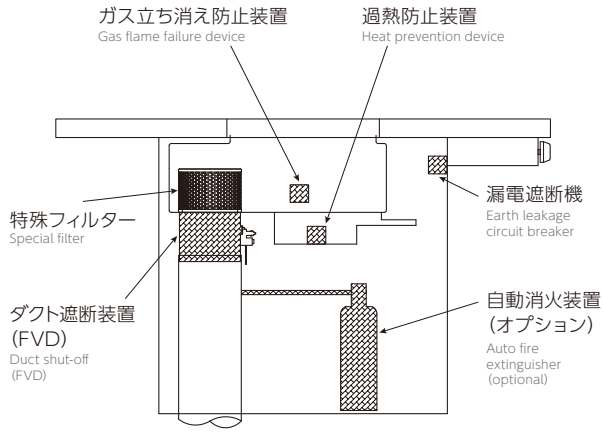
※サイズやカラーにつきましてもご相談ください。
※座卓タイプもございます。

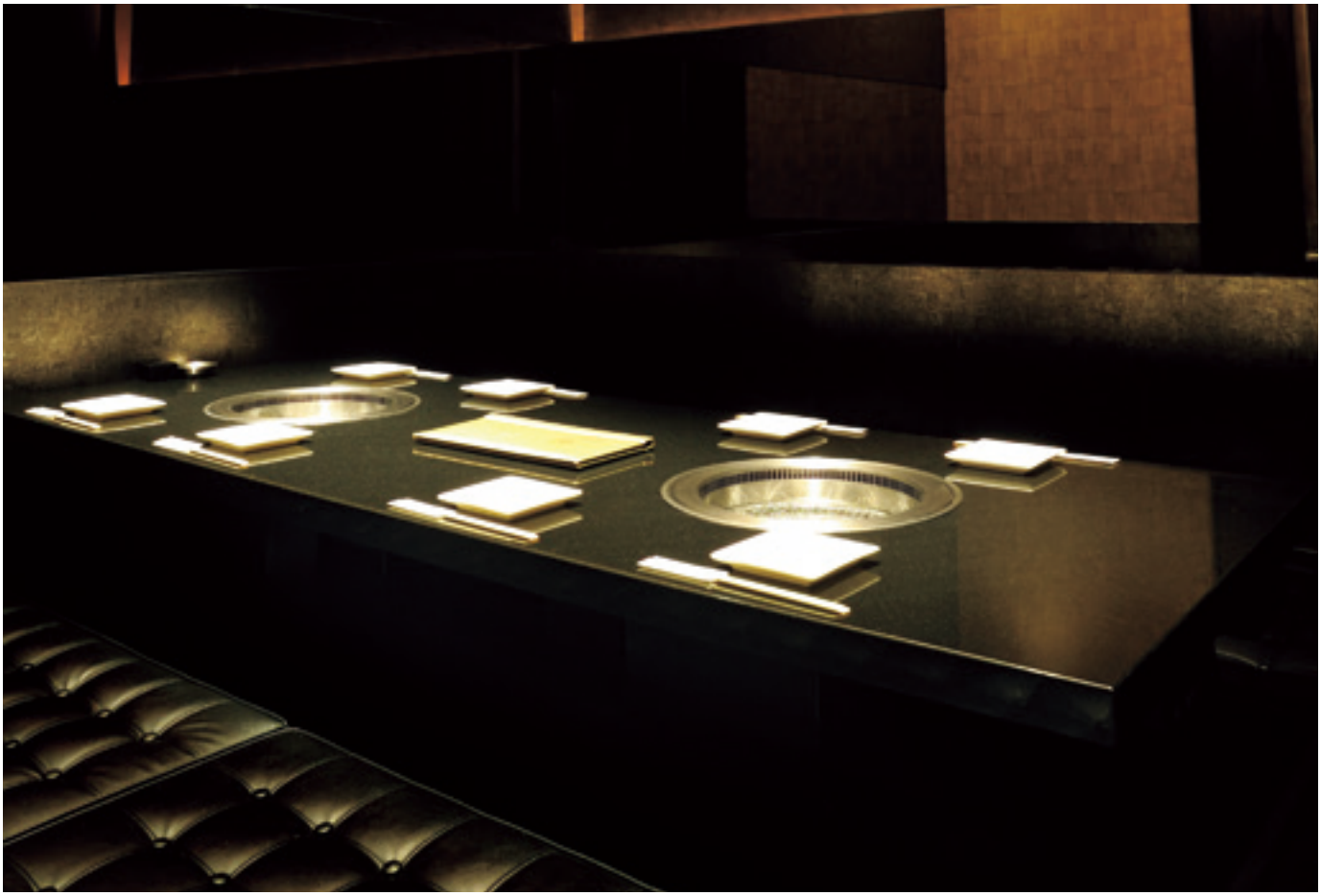
お手入れ簡単！　水槽単体脱着式

JGW／JGAシリーズは、お手入れの際にバーナー等、他の部品とは別に水槽を単体で外す事ができます。
バーナー等の部品が付属しない分軽くなり、持ち運びが楽々です。
水槽は、黒ホーロー仕上げ。
形状は、積み重ねができるスタッキング設計になっています。



安全装置一覧（JGW／JGAシリーズ）
List of safety devices（JGA Series）





JG(W)(A)-M　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

テーブルセット

(洋卓4人用 W1,200×D800の場合)

JGW-M　セット価格(税別) ¥315,000
JGA-M　セット価格(税別) ¥295,000

- 火力三段切替(強・中・弱)
- ドレンパン水槽／2,500cc
- 必要排気量／280㎥/h
- 器具静圧／140Pa
- 冷房負荷／3.61kW
- 必要給気量／280㎥/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／AC100V (JGW) 17W／(JGA) 8W

放熱板タイプ

ガス式

・Radiator plate type
・Gas

Gas / Metal plate type

This type uses a radiator plate and grills the meat using the radiant heat from the radiator plate.

Specifications

- 3-level heat strength switching (high, medium, low)
- Drain pan water tank / 2,500cc
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Instrument static pressure / 140Pa
- Cooling load / 3.61kW
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000 kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / AC100V (JGW) 17W／ (JGA) 8W

JG(W)(A)-S　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、セラミック炭を熱する事により発生する輻射熱で焼き上げます。

Φ280

JGW-S　セット価格(税別) ¥332,000
JGA-S　セット価格(税別) ¥312,000

- 火力三段切替(強・中・弱)
- ドレンパン水槽／2,500cc
- 必要排気量／280㎥/h
- 器具静圧／140Pa
- 冷房負荷／3.61kW
- 必要給気量／280㎥/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／AC100V (JGW) 17W／(JGA) 8W

セラミックタイプ

ガス式

・Ceramic type
・Gas

Gas / Ceramic type

This type uses a special ceramic charcoal as the heating element and grills the meat using the heat from the ceramic charcoal.

Specifications

- 3-level heat strength switching (high, medium, low)
- Drain pan water tank / 2,500cc
- Required air exhaust rate / 280 ㎥ /h
- Instrument static pressure / 140Pa
- Cooling load / 3.61kW
- Required air supply rate / 280 ㎥ /h
- Gas consumption / City gas: 3.49kW (3,000kcal/h) LP gas: 3.49kW (0.25kg/h)
- Power consumption / AC100V (JGW) 17W／ (JGA) 8W

店舗設置例

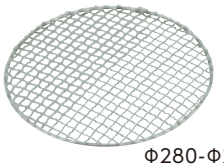
テーブル席

2人以上の複数人で飲食するために設けられた一般的な席です。
BOX席や個室にも最適です。

カウンター席

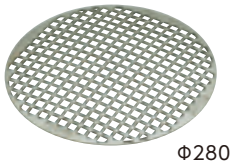
“おひとりさま”に抵抗がない人が増え、1人で来店される方やカップルで利用される方に人気です。

オプション品 Optional products



Φ280-Φ240

網
Wire mesh



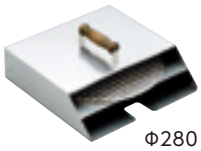
Φ280

ロス網
Mesh Plate

Φ280

ロストル(丸)
Iron plate

ロストル(角)
Grate (square)



Φ280

網キャリア
Net carrier

網グリッパー
Net gripper

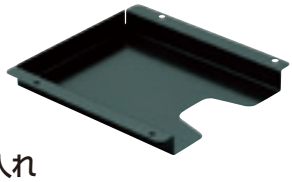
丸タイプ
Round type

ロストルグリッパー
Grate gripper

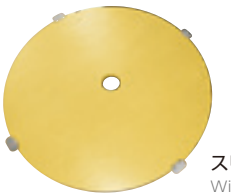
丸タイプ
Round type

角タイプ
Square type

ロストルラック Grate rack
※各種サイズあります ※Available in various sizes



伝票入れ
Check holder
※各種サイズあります
※Available in various sizes



スリット無し
Without slits

天フタ Top cover

スリット有り
With slits

天フタ(スリット入) Top cover (with slits)

炭
Charcoal
10kg入り Quantity:10kg

十能 Fire pan
炭の火起し用
For lighting charcoal

炭はさみ
Charcoal tongs

自動消火装置
Auto fire extinguisher

五徳(大)
Trivet (large)
※認証品のみ使用可

五徳(小) Trivet (small) ※認証品のみ使用可

すきやき鍋 Sukiyaki pot

NEW

火消しツボ
CEF30A
Fire extinguishing pot

詳細は、22ページを参照

ロストルクリーナー GRATE CLEANER

ロストル洗浄の救世主！！

No more arduous grate cleaning.

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)

A simple, all-stainless-steel design that fits perfectly in the kitchen. Completely removes even stubborn stains. (Net tank, net stone, and net cleaner are sold separately.)

KA-60C

60リットルタイプ

- 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:60分(枚数:太網25枚~ステン鋳物20枚)
- 網サイズ／直径:300φmm以下(角網・ロストル要相談)
- タイマー／運転:60分用・連続運転可
- 標準消費水量／2L/分
- 外形・重量／幅820×奥行625×高さ820mm 145kg(キャスター付)

Specifications

- Power supply, power / 100V AC, 400 W (Specify whether the frequency is 50 Hz or 60 Hz.)
- Standard wash / Recommended: 60 minutes (Number of nets: 25)
- Net size / Diameter: ø300mm or less (For square nets and grates, please inquire.)
- Timer / Operation: For 60 minutes, continuous operation possible
- Standard water consumption / 2L/min
- External dimensions, weight / W820 × D625 × H820mm, 145kg (with casters)

KA-45C

45リットルタイプ

- 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:60分(枚数:太網15枚~ステン鋳物10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／2L/分
- 外形・重量／幅645×奥行625×高さ820mm 130kg(キャスター付)

Specifications

- Power supply, power / 100V AC, 400 W (Specify whether the frequency is 50 Hz or 60 Hz.)
- Standard wash / Recommended: 60 minutes (Number of nets: 15)
- Net size / Diameter: ø300mm or less (Only supports round nets)
- Timer / Operation: For 60 minutes, continuous operation possible
- Standard water consumption / 2L/min
- External dimensions, weight / W645 × D625 × H820 mm, 130kg (with casters)

丸形・角形など、どんな形状の鉄板も洗浄！！

Cleans round and square grates and even griddles.

TK-8F

55リットルタイプ

- 外形／幅802×奥行640×高さ1,020mm
- 電源／100V　400W
- 標準洗浄／長方形のロストル(横幅330mm、430mm) 10~15枚
  ／丸鉄板(φ300mm) 8~12枚　／丸ロストル(φ300mm) 15~20枚
- タンク容量／55L　・タンク間口／430×175mm　・タンク横幅／530mm
- 重量／160kg(梱包重量:230kg)　・タイマー時間／最大60分

Specifications

- External dimensions / W802 × D640 × H1,020mm
- Power supply / 100V, 400W
- Standard wash / Rectangular grates (width 330mm, 430mm) 10 to 15 grates
  / Round griddles (ø300mm) 8 to 12 plates / Round grates (ø300mm) 15 to 20 grates
- Tank capacity / 55L
- Tank opening / 430 × 175mm
- Tank width / 530mm
- Weight / 160kg (packaged weight: 230kg)
- Timer time / Max. 60minutes

炭箱 CHARCOAL IGNITOR

炭火式ロースターの必需品！
炭の火起こしバツグン！

An absolute must for charcoal-fire-type roasters. A superb charcoal starter.

10kg タイプ
10kg type

15kg タイプ
15kg type

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。

The compact design saves installation space.
Special fire-proof, heat-insulating materials improve heat insulation and durability.

10kgタイプ 本体価格(税別) ¥530,000

15kgタイプ 本体価格(税別) ¥710,000

- 排気口径／φ100
- サイズ(10kgタイプ)／幅500×奥行580×高さ1,263mm (台座アングル含む)
- 火起こしファン別売

Specifications
- Exhaust vent bore / ø100
- Size (10 kg type) / W500 × D580 × H1,263mm (including stand angle brackets)
- Charcoal starter fan sold separately

火消しツボ FIRE EXTINGUISHING POT

炭を安全に消火処理！

使用した炭を庫内に入れて消火するまで保管します。

NEW

CEF30A

本体価格(税別) ¥55,000

- 外形／直径308×高さ380mm
- ツボ容量／(推奨)6.2リットル (最大8.8リットル)
- 質量／6.2kg

Specifications
- External dimensions / φ308 × H380mm
- Pressure point capacity / 6.2 liter (Irecommendation) 8.8 liter (maximum)
- Weight / 6.2kg

庫内

ガス式コンロユニット
（テーブル埋め込み用）

Gas-based cooking stove unit
(for integration into the table)

KR-HA

ガス式埋込タイプ丸型

GAS

※ガス種［LP］又は［13A］を指定下さい。
※Specify LP or 13A for the gas type.

- 本体／幅390×奥行526×高さ180mm
- 重量／7.5kg
- アミ面／φ300mm
- ガス消費量／3.10kW（2,660kcal/h）
- 接続口／LPG φ9.5mm 13A φ9.5mm
- 開口寸法／φ370mm（変形）

Gas-based integrated type, round

Specifications
- Main unit / W390 × D526 × H180mm
- Weight / 7.5kg
- Net surface / ø300mm
- Gas consumption / 3.10kW (2,660kcal/h)
- Connector port / LPG ø9.5mm, 13A ø9.5mm
- Opening dimensions / ø370mm (not true circle)

IHコンロユニット
（テーブル埋め込み用）単相 200V

IH-based cooking stove unit
(for integration into the table) Single-phase 200 V

客席革命

パワー5段階切替、保温モード（約80℃設定）付き
火を使わないので、燃焼ガスが出ず安全&清潔
輻射熱も少なく、空調コスト削減
天板がフラットでお手入れしやすい

A revolutionary customer experience

Switch between 5 power levels
With keep-warm mode (set to approx. 80℃)
No fire and no combustion gases = Safe & clean
Little radiated heat keeps air conditioning costs down
Table top is flat and easy to clean

(写真は画像はめ込みによるイメージ写真です。)
(Photographs have been edited for illustrative purposes.)

ロースターテーブルに組み込めば…

ロースターで焼肉

IHで鍋物

IH対応の鍋を使って鍋物料理
Hot-pot dishes using pots that support IH cooking

IHで店舗メニューがひろがる

プレート 210mm

ビルトインユニット（トッププレート寸法 210×210mm）

コンパクトで客席カウンター等にも最適！ お店に合わせて用途もいろいろ。1人前鍋用の小型ユニット！

Plate 210mm

Built-in unit (Top plate dimensions 210 × 210mm)

Compact and ideal for use at counter-type seating. Many different applications to suit your restaurant. Compact unit for one-person hot pot.

オプション（別売品）
Optional products (products sold separately)

吸気部フィルター
Intake filter

吸気部ダクト
Intake duct

IH

DR09SAA　0.9 kW

本体価格（税別） ¥53,000

- 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

Specifications
- External dimensions / W210 × D210 × H82.5mm
- Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 0.9kW

DR1BMA　1.4 kW

本体価格（税別） ¥53,000

- 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

Specifications
- External dimensions / W210 × D210 × H82.5mm
- Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 1.4kW

プレート 320mm

ビルトインユニット
（トッププレート寸法 320×320mm）

標準サイズのコンロユニット！
テーブル設置に適した薄型設計！ 1.8kWタイプ

Plate 320mm

Built-in unit
(Top plate dimensions 320 × 320mm)

Standard-size cooking stove unit.
Slim design ideal for placing on table.
1.8 kW type

IH

DR18SAA　1.8 kW

本体価格（税別） ¥105,000

- 形寸法／幅320×奥行320×高さ90mm
- 電源／単相200V　50/60Hz
- 消費電力／1.8kW　• 吸気フィルター付

Specifications
- External dimensions / W320 × D320 × H90mm
- Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 1.8kW　• With intake filter

卓上式コンロ Table-top cooking stove

ガス式卓上タイプ
Gas-based table-top type

タレ・油等を瞬時に
飛ばし、遠赤外線で
サッと焼き上げる。

Instantly burns off sauce and fat, quickly grilling the meat using far-infrared rays.

KSR-NK

GAS

鍋も使えます。(鍋は別売です。)
Can also use pots. (Pots are sold separately.)

- 本体／幅350×奥行260×高さ147mm
- アミ面／φ240mm
- 重量／3.1kg
- ガス消費量／2.90kW(2,500kcal/h)

Specifications
- Main unit / W350 × D260 × H147mm
- Net surface / ø240mm
- Weight / 3.1kg
- Gas consumption / 2.90kW (2,500 kcal/h)

水コンロ Water cooking stove

割烹水コンロ炭火亭(アルミ製)

- サイズ／φ260×高さ160mm
- 木台・網付
- 水コンロ式で煙が少ないコンロです。

Water cooking stove with charcoal fire (made of aluminum)

Specifications
- Size / ø260 × H160mm
- Wooden base, with net
- A cooking stove that uses water and therefore emits minimal smoke.

ガス式焼肉器 Gas-based yakiniku griller

ガス焼肉器「王者Y-18T」

GAS

- ガス消費量／LPG/2.24kW(0.16kg/h)、13A/2.33kW(2,000kcal/h)
- 外形寸法／幅380×奥行288×高さ110mm、鋳物プレート/幅376×奥行216mm
- 点火方式／マッチ点火方式

Gas yakiniku griller "Oja (The King) Y-18T"

Specifications
- Gas consumption / LP gas : 2.24kW (0.16kg/h) City gas : 2.33kW (2,000kcal/h)
- Outer Size / W380 × D288 × H110mm
- Plate Size / W346 × D216mm

七　輪 Charcoal brazier

卓上しちりん

- サイズ／φ255×高さ180mm
- 付属品／ステン火皿、クロームメッキ台、焼網

Table-top charcoal brazier

Specifications
- Size / ø255 × H180mm
- Accessories / Stainless-steel fire pan, chrome-plated stand, grilling net

焼肉しちりん台付

- サイズ／φ290×高さ195mm
- 付属品／焼網、クロームメッキ台、ステンレス火ばさみ、ステンレス火皿、コンロトップカバー

Yakiniku charcoal brazier with stand

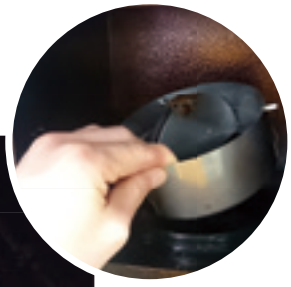
Specifications
- Size / ø290 × H195mm
- Accessories / Grilling net, chrome-plated stand, stainless-steel tongs, stainless-steel fire pan, cooking stove top cover

FD付 上引きフード

Updraft range hood with FD

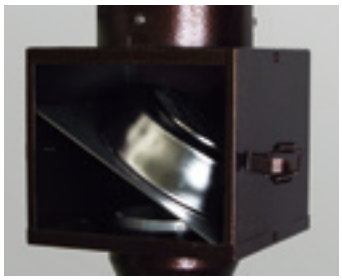
FD（防火ダンパー）が簡単に取り外せて、水洗いが出来る!

The FD (fire damper) can be easily removed
and can be washed with water.



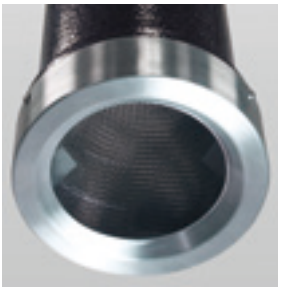
ボックスの蓋が外せてフィルターの出し入れがし易くお手入れも簡単!

The filter can be removed simply by taking off the box lid, making cleaning easy.



ダクトからの油の落下を防ぐ「油受け」も付属!

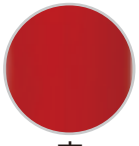
Comes with an oil catcher to prevent oil dripping down from the duct.



塗装色は4色をご用意!

Available in four colors.

黒
Black


赤
Red

ブロンズ
Bronze

シルバー
Silver

上引きフード　Updraft range hood

JUR FD付き上引きフード

黒 Black
赤 Red
ブロンズ Bronze
シルバー Silver

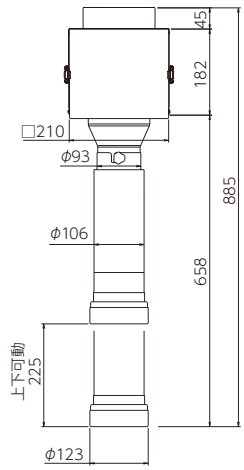
本体価格(税別) ¥95,000

- 必要静圧／230Pa
- 換気負荷／2.73kW
- 排気風量／280㎥/h
- 給気風量／280㎥/h
- 重さ／5.4kg

Updraft range hood with FD

Specifications
- Required static pressure / 230Pa
- Ventilation load / 2.73kW
- Exhaust air flow rate / 280 ㎥ /h
- Supply air flow rate / 280 ㎥ /h
- Weight / 5.4kg

JUR参考図



JUM

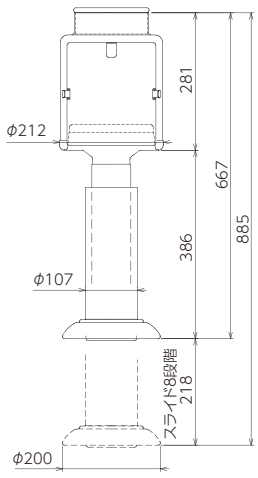
黒 Black
赤 Red
ブロンズ Bronze
シルバー Silver

本体価格(税別) ¥85,000

- 必要静圧／270Pa
- 換気負荷／2.73kW
- 排気風量／280㎥/h
- 給気風量／280㎥/h
- 重さ／5.2kg

Specifications
- Required static pressure / 270Pa
- Ventilation load / 2.73kW
- Exhaust air flow rate / 280 ㎥ /h
- Supply air flow rate / 280 ㎥ /h
- Weight / 5.2kg

JUM参考図



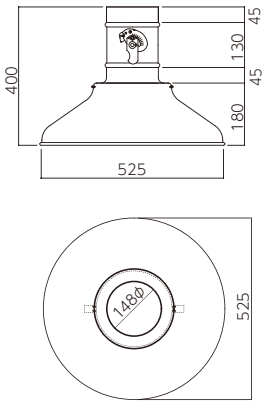
SF

本体価格(税別) ¥68,000

- 必要静圧／230Pa
- 換気負荷／4.5kW
- 排気風量／540㎥/h
- 給気風量／540㎥/h
- 重さ／4.4kg

Specifications
- Required static pressure / 230Pa
- Ventilation load / 4.5kW
- Exhaust air flow rate / 540 ㎥ /h
- Supply air flow rate / 540 ㎥ /h
- Weight / 4.4kg

SF参考図

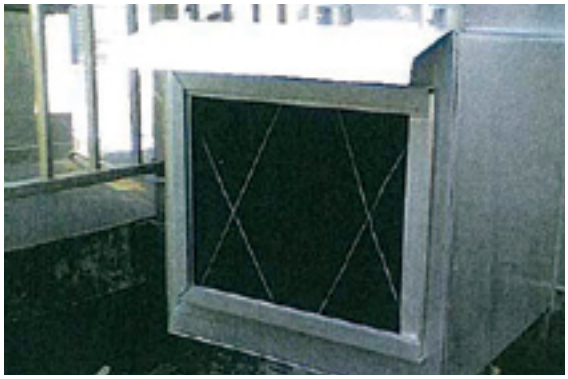


消煙・消臭装置 Smoke extinguishers and deodorizers

工場・プラントにも‼

消臭装置 Deodorizers

中和消臭剤方式



- 脱臭性能　厨房臭気を50%～70%低減
- ローコスト　イニシャルコスト……1/3～1/10程度
  ランニングコスト……1/2～1/5程度
- 取り付けが簡単
  本体はコンパクトで場所をとりません。設置工事も簡単で、原則電源不要です。
  後付け設置も容易です。
- メンテナンスが簡単
  数ヶ月毎に消臭剤の交換、フィルターの清掃を行うだけです。

Neutralizing deodorant type

- Deodorizing performance 50% to 70%
- Low cost Initial costs...approx. 1/3 to 1/10
  Running costs...approx. 1/2 to 1/5
- Easy to install
  The main unit is compact and does not take up much space. Installation is easy and power supply installation is not required, in principle. Also easy to retrofit.
- Easy maintenance
  You simply need to replace the deodorant every few months and clean the filter.

脱臭フィルター方式

- 脱臭性能　厨房臭気を80%～90%低減
- 高性能　常温活性触媒と高性能吸着剤を配合し
  80%以上の高い脱臭性能。
- 取り付けが簡単
  排気ダクトの末端に設置。給排水や電源工事は不要です。
  ※排気ダクトにより、排気ファンの取替えが必要な場合があります。

Deodorizing filter type

- Deodorizing performance 80% to 90%
- High performance. Includes a room-temperature active catalyst and high-performance adsorbent, providing a high deodorizing performance of 80% or higher.
- Easy to install
  Installed in the end of the air exhaust duct. Plumbing and power supply installation are not required.
  ※The air exhaust fan may have to be replaced, depending on the air exhaust duct.

消煙装置 Smoke extinguishers

セル交換方式 Cell replacement type

Aタイプ

- 除去効率　95%
- コンパクト
- 扉の電流計で作業状況の確認が出来る

A type

- Removal efficiency 95%
- A compact design.
- You can check the working status with an ammeter.

Bタイプ

- 除去効率　95%
- 省スペースに設置可能
  コンパクト設計の屋外仕様です。狭いスペースにも設置可能です。

B type

- Removal efficiency 95%
- Saves installation space
  A compact design for outdoor use. Can be installed in narrow spaces.

消煙・消臭装置　Smoke extinguishers and deodorizers

Clean Air【消煙・消臭装置】

飲食店向けに開発された、ダクト設置静電式消煙セルです。ダクトを通じて外部に排気する、油分を含んだ重い煙を、集塵セルを通過させる事により、煙を消します。消臭装置は、セラミックフィルターを用い、消煙装置に付け加える事により、臭いを除去します。

「煙」「臭」の問題を解決!!

Solves the problems of "smoke" and "odor"

【Smoke extinguishers and deodorizers】

An electrostatic-type duct-installed smoke extinguishing cell developed for restaurants. Heavy smoke containing oil that is to be evacuated outside via the duct is passed through a dust collecting cell to extinguish the smoke. The deodorizer uses a ceramic filter and can eliminate odors more thoroughly by being attached to the smoke extinguisher.

※消臭装置のみの取付も可能です。
店舗以外、工場等の臭気にも幅広く対応。

取付① 消煙装置のみ
取付② 消煙装置+消臭装置

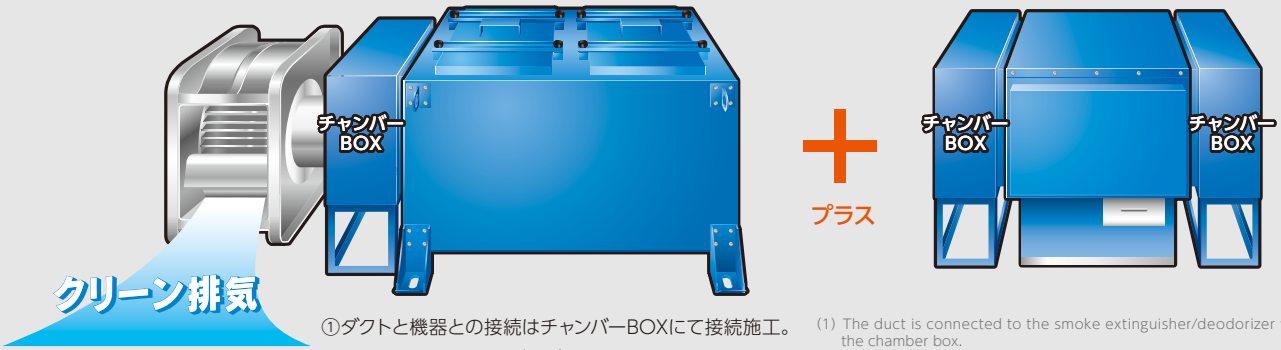
※It is also possible to attach only the deodorizer. In addition to restaurants, these devices can also be used to eliminate offensive odors in factories and many other places.

Attachment (1)
Smoke extinguisher only
Attachment (2)
Smoke extinguisher + deodorizer

取付② さらに臭いの除去
Attachment (2)
More thoroughly eliminating odor

取付① 煙・臭いの除去
Attachment (1)
Eliminating smoke and odor

排気 FAN　Exhaust fan
消臭装置　Deodorizer
消煙装置　Smoke extinguisher



①ダクトと機器との接続はチャンバーBOXにて接続施工。
②機器本体には防雨カバーが必要です。
③扉前面は集塵機清掃時のスペースが必要です。

(1) The duct is connected to the smoke extinguisher/deodorizer via the chamber box.
(2) The main unit must be protected by a waterproof cover.
(3) A space is required in front of the door to clean the precipitator.

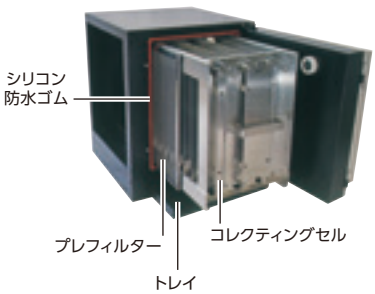
消臭装置 KCUタイプ

優れた特長　強力脱臭／長寿命／低圧力損失／不燃性
吸着剤による吸脱着作用／触媒分解作用
※交換寿命は油脂量、臭気成分によって異なります。

2000㎥タイプ
本体価格(税別) ¥750,000

Outstanding features
Powerful deodorizing effect / Long life / Low pressure loss / Incombustible Adsorbent-based adsorption and desorption effects / Catalyst decomposition effect
※The replacement life differs depending on the quantity of oil and fat, and the odorous components.

油煙除去装置 EANタイプ



EAN-150
- 処理風量／1,600CMH
- 外形寸法／幅465×奥行615×高さ425mm
- 本体質量／39kg

EAN-200
- 処理風量／2,400CMH
- 外形寸法／幅520×奥行687×高さ647mm
- 本体質量／54kg

EAN-300
- 処理風量／3,600CMH
- 外形寸法／幅520×奥行923×高さ647mm
- 本体質量／65kg

消臭ユニット Deodorizing unit

KOBELCO 臭気対策品 厨房排気用脱臭ユニット

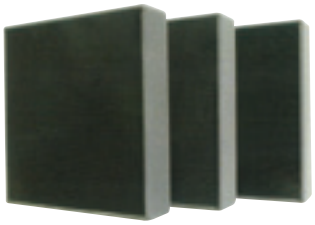
調理臭を80%カット！

Cuts 80% of cooking odors.

近隣様へご配慮

Considerate to the neighbors

フィルター単体仕様



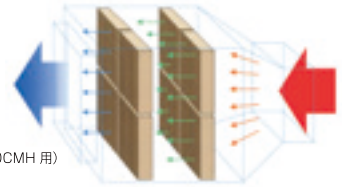
- 形式／KCU(脱臭ユニット)
- 寸法／30mm×300mm×60mm厚
- 重量／1kg
- 材質／セラミック基材、常温活性触媒
  高性能吸着剤

Filter unit specifications

- Model / KCU (deodorizing unit)
- Dimensions / 300 mm × 300 mm × 60 mm thick
- Weight / 1 kg
- Materials / Ceramic substrate
  Room-temperature active catalyst High-performance adsorbent

ユニットイメージ図

Unit image view



形式:2K-42(2000CMH 用)

特徴 Features

高性能

常温活性触媒＋高性能吸着剤配合で80%以上の脱臭性能を達成しました。

長寿命

吸脱着・触媒分解作用で脱臭性能を長期間維持。交換目安は6ヶ月〜2年です。(負荷により変わります。)

低圧損・コンパクト設計

ハニカム形状で大表面積を有し、低圧損設計です。コンパクト設計で設置が簡単でフィルター交換も容易です。

ユーティリティー不要

吸着方式なので、給排水、電力供給は必要ありません。

不燃性

不燃性のためダクト火災時の延焼の原因になりません。

リユース

使用済みフィルターをお預かりし、再生処理が可能です。

※可能再生回数:3〜4回(負荷により再生困難な場合があります。)

High performance
Includes a room-temperature active catalyst and high-performance adsorbent, which enables a deodorizing performance of 80% or higher.
No utilities required
The use of an adsorption method means that plumbing and power supply installation are not required.
Long life
The adsorption and desorption effects and the catalyst decomposition effect provide a long-lasting deodorizing performance. The filter only needs to be replaced every six months to two years. (The replacement time differs depending on odor intensity.)
Incombustible
The filter is incombustible, so there is no danger of fire spreading if a fire occurs in the duct.
Low pressure loss and compact design
The unit has a low-pressure-loss design thanks to the honeycomb-shaped filter with a large surface area. The unit is compact and does not take up much space, and its filter is easy to replace.
Reuse
Used filters can be collected and recycled.
※Number of times the filter can be reused: 3 or 4 times (Reuse may not be possible, depending on odor intensity.)

ユニット基本仕様 Basic specifications of unit

形式	処理風量(CMH)	フィルター数量	外法寸法(mm) 幅	高さ	長さ	重量(kg)	フィルター圧力(Pa)
1K-22	1,000	4	625	340	474	14	40
2K-42	2,000	8	625	660	474	31	40
3K-43	3,000	12	625	660	614	36	100
2KW-82	4,000	16	1,250	660	474	69	40
3KW-83	6,000	24	1,250	660	614	77	100
2KM-162	8,000	32	1,316	1,250	474	134	40
3KM-163	12,000	48	1,316	1,250	614	150	100

※仕様・寸法は予告なく変更する場合があります。

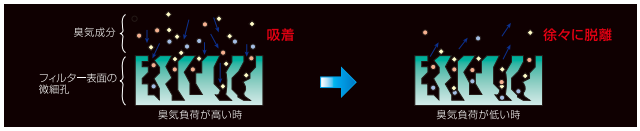
脱臭メカニズム Deodorizing mechanism

吸着剤による吸脱着作用

微細孔を有する高性能吸着剤が、さまざまな大きさの臭気分子を効率よく吸着します。臭気高負荷時に捕捉した成分を低負荷時に徐々に離脱させる効果により、フィルター通過後の排気のにおいを低いレベルで平準化します。

Adsorbent-based adsorption and desorption effect

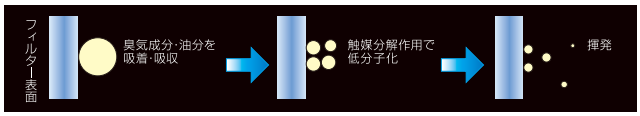
The high-performance adsorbent containing micropores efficiently adsorbs various types of large odorous components. Components are trapped when the odor intensity is high and then gradually desorbed when the intensity is low. This effect allows the odor that passes through the filter to be evacuated at an even, low level.



触媒分解作用 Catalyst decomposition effect

吸着・吸収した臭気成分・油分を触媒分解作用により低分子化し、無臭・低臭の成分として徐々に揮発させ、フィルター表面を自己再生します。

The adsorbed and trapped odor components and oil are converted into low-molecular elements by the catalyst decomposition effect, thereby gradually volatilizing the elements as non-odorous or low-odor components, resulting in self-renewal of the filter surface.



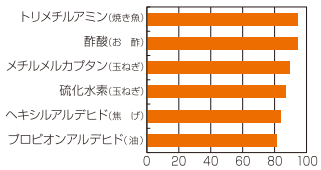
性能データ Deodorizing mechanism

各臭気成分の除去性能

単一成分を濃度5ppm通気脱臭装置出口の濃度を測定し下式にて性能を算出。
性能(%)=100×(入口濃度−出口濃度)/入口濃度

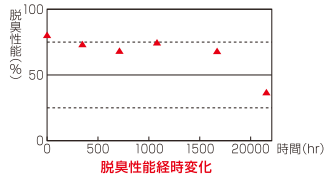
Elimination performance for various types of odorous components

The performance is calculated using the following formula by measuring density of a single component at the exit of a deodorizer through which the component passed at a density of 5 ppm.Performance (%) = 100 × (Density at entrance - Density at exit) / Density at entrance



性能経時変化実例

Actual example of performance changing over time

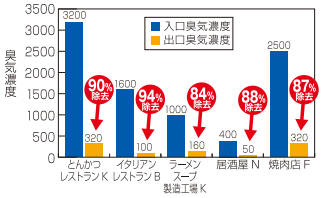


臭気性能実例

実地にて脱臭装置の入口と出口の臭気を採取。三点比較式臭い袋法で臭気濃度を測定。

Example of actual deodorizing performance

The odor was sampled at the entrance and exit of an actual deodorizer.
The odor density was measured using the triangle odor bag method.



とんかつレストランにて稼働2000hr脱臭性能を維持。
2000hr→10ヶ月
(8hr/日、25日/月 稼働時)

Deodorizing performance was maintained for 2,000 operating hours in a pork cutlet restaurant.
2,000 hours → 10 months
(when operating for 8 hours/day, 25 days/month)

設置写真 Photographs of installed unit

〈天吊〉

〈床置〉

〈壁掛〉

厨房用テーブルコンロ

Table-top cooking stove for kitchen

ガス式コンロ　Gas cooking stove

強火道楽（ステンレス内炎式バーナー）　Tsuyobidoraku（stainless-steel inner-flame type burner）

KNB-4　テーブルコンロ

GAS

火力三段切替え

本体価格(税別) ¥102,000

Table-type cooking stove

3-level heat strength switching

KNB-6　テーブルコンロ

GAS

火力三段切替え

本体価格(税別) ¥149,000

Table-type cooking stove

3-level heat strength switching

Induction cooking stove

IH式コンロ

DB20SAB

IH小型コンロ

単相200V

ちょっとした調理や保温に便利！省スペース設計！

IH

保温モード付

コンパクトタイプ

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

IH compact cooking stove

Specifications

- External dimensions / W 300 × D 450 × H 110 mm
- Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 2 kW
- Weight / 5.2 kg

DL30SAB

単相200V

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！

IH

1.5kW×2口タイプ

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 50Hz/60Hz
- 消費電力／3kW(1.5kW×2口)
- 質量／14kg

Single-phase 200V type

Specifications

- External dimensions / W 230 × D 600(+20) × H 180 mm
- Power supply / Single-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 3 kW (1.5 kW × 2 elements)
- Weight / 14 kg

DL60TBB

三相200V

60秒で鉄皿が250℃に！
プログラム運転で鉄皿の予熱が可能！

IH

3kW×2口タイプ

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

3-phase 200V type

Specifications

- External dimensions / W 300 × D 600 × H 180 mm
- Power supply / 3-phase 200 V, 50/60 Hz
- Power consumption / 6 kW (3 kW × 2 elements)
- Weight / 18 kg

かき氷機　Ice Shavers

Hatsuyuki 初雪氷削機　Hatsuyuki Ice Shavers

マルチスライサー　MULTI-ICE SHAVER

「冷凍フルーツ」と「フレーバー氷」どっちも削れる！

"Frozen fruit " and "flavor ice" both are shaved!

HD70AA

本体価格(税別)　¥208,000

- 外形寸法/幅340×奥行451×高さ841mm
- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/200/180W
- 質量(本体重さ)/19kg

カートリッジ寸法
- 内径140×深さ150mm

Specifications
- External dimensions / W 340 × D 451 × H 841 mm
- Power supply / Single-phase 100 V, 50/60 Hz
- Rated power consumption / 200 or 180 W
- Weight (main unit) / 19 kg

Cartridge dimensions
- Inner diameter 140 × Depth 150 mm

冷凍フルーツの場合　In the case of frozen fruit

フレーバー氷の場合　In the case of flavor ice

●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)までお問合せください。

● Do not power the Hatsuyuki Ice Slicer & Crusher, Ice Slicer, and Crusher by generator.
● Ice shavers may not be permitted to be used outdoors and in other locations, depending on the region. Contact the relevant authority (public health center near you, etc.) for details.

BASYS HB310B

ふわふわのかき氷「BASYS（ベイシス）」
技を極めた「かき氷機」の新世代スタンダード

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

究極の氷削能力!!

本体価格（税別） ¥178,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/200/185W
- 外形寸法/幅347×奥行396×高さ600（+179.5）mm
- 質量/17kg
- 円盤有効径/φ200mm
- 標準能力/1.8/2.2kg/分

HC-18C チップアイス対応

低価格!! コンパクトタイプ
製氷機のチップアイスも削れる！

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。

※キューブアイススライサーは、3cm角程度のキューブアイス専用のかき氷機です。
ミルクアイス等を使う場合は、
カートリッジアイスシェーバーをお使いください。

本体価格（税別） ¥108,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/150/130W（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266×高さ392mm
- 質量/9kg

SB-20N なめらかフローズンドリンク!（氷砕機能付き）

クラッシャー機能が付いたマルチタイプ!
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　クラッシュ　ミキシング

アイスクラッシャー付き

本体価格（税別） ¥288,000

- 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/400/500W
- 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

SM500A 簡単!衛生的!カップでスムージー（自動洗浄機能付き）

新鮮な野菜＆果物をその場でミキシング！
使い捨てのプラカップでスムージードリンクが作れる！

フレッシュな野菜や果物を

⇒

スムージードリンクに!

本体価格（税別） ¥590,000

- 外形寸法/幅235×奥行421×高さ725mm
- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/190W
- 定格時間/15分
- 質量（本体重さ）/20kg

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。

A business license may be required to use this machine. Contact the relevant authority (public health center near you, etc.) for details in advance.

株式会社 中部コーポレーション

札幌営業所	TEL 011(753)8511	Sapporo Office
東京営業所	TEL 03(5833)9968	Tokyo Office
中部営業所	TEL 0594(32)1135	Chubu Office
大阪営業所	TEL 06(6788)2251	Osaka Office
広島営業所	TEL 082(263)2022	Hiroshima Office
福岡営業所	TEL 092(474)1312	Fukuoka Office
沖縄営業所	TEL 098(875)8001	Okinawa Office
国際部	TEL 0594(32)1138	International Division

CHUBU CORPORATION Co.,Ltd.

CHUBU / JOYTEC

https://www.chubu-net.co.jp
E-mail food@chubu-net.co.jp

〈Overseas Division〉
http://www.hatsuyuki.jp/product/joytec/
E-mail food-intl@chubu-net.co.jp

UD FONT

VEGETABLE OIL INK

FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C014969

※このカタログの掲載内容は、2024年2月現在のものです。