





## ▶炊飯器

製品	タイプ	型式	段数	精米炊飯能力(kg)	外装:ステンレス	内装:ステンレス	製品寸法(mm) 間口×奥行×高さ	13Aガス消費量		LPガス消費量		ガス接続口	電源	消費電力(W)	炊飯モード				連続炊飯	予約	追い炊き	高耐久設計	Wサーミスタ制御	安全設計	付属品	価格(税抜)			
								(kW)	(kcal/h)	(kW)	(kg/h)				白米	無洗米	おかゆ	炊き込み											
プレミアム立型炊飯器 ひやふゆすい 涼風炊 	温度制御	LG-000-100	2	14	○	○	774×760×1490	20.9	18,000	20.9	1.5	20A	100V	35	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥680,000		
		LG-000-150	3	21	○	○	774×760×1688	31.4	27,000	31.4	2.25			50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥800,000	
ハイスベック立型炊飯器 	温度制御	LGH-100S	2	14	○	○	725×731×1127	20.9	18,000	20.9	1.5	20A	100V	35	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥660,000		
		LGH-100			○	—									○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○
		LGH-150S	3	21	○	○	725×731×1325	31.4	27,000	31.4	2.25			50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥820,000
		LGH-150			○	—									○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
ベーシック立型炊飯器 	温度制御	LGS-100S	2	14	○	○	725×731×1127	20.9	18,000	20.9	1.5	20A	100V	23	○	—	—	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥462,000		
		LGS-100			○	—									○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○
		LGS-150S	3	21	○	○	725×731×1325	31.4	27,000	31.4	2.25			32	○	—	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥651,000
		LGS-150			○	—									○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
エコノミー立型炊飯器 たまごろ 炊太郎 	時間制御	LGV-100S	2	14	○	○	725×731×1127	18.8	16,200	18.8	1.35	20A	100V	23	○	○	—	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥441,000		
		LGV-100			○	—									○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○
		LGV-150S	3	21	○	○	725×731×1325	28.2	24,300	28.2	2.03			32	○	○	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	内釜	¥641,000
		LGV-150			○	—									○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○

## ▶炊飯器

標高1,000m以上の高地でも炊ける! **ガス圧力式無浸漬炊飯器 無浸炊 GPC-40** 

- 肉厚のアルミニウム製圧力式食仔の採用により、パワフルに炊飯。
- 普通米・無洗米なら無浸漬ですぐに炊け、時間短縮。
- 玄米も、浸漬すれば芯までアルファ化した状態で炊け、自然食レストランで好評。
- 沸点の低い1,000m以上の高地でもふっくら炊飯。山小屋や高原リゾートホテルでも活躍。
- 圧力安全装置、立消安全装置を装備。

## ■仕様・価格表

タイプ	型式	標準精米炊飯能力(kg)	内釜の材質	製品寸法(mm) 間口×奥行×高さ	13Aガス消費量		LPガス消費量		ガス接続口(mm)	適した炊飯					価格(税抜)	
					(kW)	(kcal/h)	(kW)	(kg/h)		白米	無洗米	玄米	おかゆ	炊き込み		
温度制御	GPC-40	6*	アルミニウム	630×470×485	8.8	7,600	8.8	0.63	φ9.5	○	○	○	—	—	—	¥159,000

※炊飯範囲は2.8kg~7.0kgです。最小、最大ではやや炊き上がりの状態が変化します。

## ▶食仔

※商標「涼風」は、大阪互取(株)の登録商標です。 ※オプション: ドアスイッチ…ドアを開けないと点火出来ない安全設計仕様です。

## NEW

クラッド食仔  
(オプション)



軽い

●当社比約2割削減。

強い

●表面はステンレス加工のため、衝撃やサビに強い!

全機種対応

●弊社のすべての炊飯器に使用できます。

クラッド鋼とは・・・?



異種金属であるステンレスと鉄などを圧着させて1枚の鋼板にした金属材料です。表面ステンレスのため、腐食や衝撃に強く、中心は熱伝導にすぐれた金属を使い美味しいご飯を炊きあげます。


加熱時間・燃料費とも通常の鍋の約1/2!

業務用圧力鍋 SHP 

- 肉類・魚介類・野菜スープベースの煮込み、製菓および味噌製造工程における豆類の下煮、シチュー、グラッセ、コンポートなどの煮物全般、蒸し物、茹で物に対応。

SHP-22

## ■仕様・価格表

製品	型式	容量(ℓ)	鍋材質	製品寸法(mm) 間口×奥行×高さ	常用圧力(MPa)	価格(税抜)
 業務用圧力鍋	SHP-16	16	アルミニウム合金	500×343×298	0.07*	¥137,000
	SHP-22	22		562×360×342		¥153,000

※常用圧力0.07MPaの時、鍋内調理温度は約110℃です。