

電気式 ゆで麺器

57 屋台・  
イベント調理機器



① そばかまど ENB-600R ㊦ ㊧

ページコード 商品コード 価格  
5-0877-0101 5608200 ¥1,745,000  
外寸:700×750×H750  
電源:3相200V, 8.4kW  
接地 3P-30A ㊦  
重量:92kg  
●防水構造と安全設計  
(漏電しゃ断器・過昇防止装置付)  
●強制対流方式により麺が素早くほぐされ、加熱調理が早い  
ため麺のこしが損なわれず、おいしい麺に仕上がります。  
※釜容量:30ℓ~40ℓ

58 ピザ・  
パスタ

② 汁用 湯煎器 EWTP-350 ㊦ ㊧

ページコード 商品コード 価格  
5-0877-0201 5608300 ¥386,000  
外寸:350×750×H750  
電源:3相200V, 2.3kW  
接地 3P-20A ㊦  
重量:31kg  
●うどん・そばのほすのほすに食べ頃の適温に保つことができます。  
●ポット容量:6.5ℓ×2個付

59 うどん・  
そば



④ ゆで麺器 ENB-450 ㊦ ㊧

ページコード 商品コード 価格  
5-0877-0401 4294600 ¥310,000  
外寸:450×550×H340  
電源:3相200V, 3kW  
接地 3P-20A ㊦  
コック:オーバーフロー15A 排水 25A  
重量:26kg  
●うどん揚げ4本用卓上タイプ  
付 商品:うどん揚げ(4本)  
ガス取用バスケット(1個)

52 電気・  
ガスコンロ



⑥ EB18-8 ゆで麺鍋

ページコード	内径	ℓ	深さ	板厚	kg	適合リング	商品コード	価格
大 5-0877-0601	480	19	185	0.9	3.3	Cタイプ	0867000	¥94,000
小 5-0877-0602	450	16	185	0.9	3.0	A・Bタイプ	0867100	¥85,000

※リングは別売です。大は⑦、小は⑧または⑨が適合します。

53 焼アミ



EB18-8 ゆで麺鍋用リング

ページコード	内径	外径	商品コード	価格
⑦ Aタイプ	5-0877-0701	φ145	φ385	0867200 ¥20,000
⑧ Bタイプ	5-0877-0801	φ135	φ385	0867300 ¥21,000
⑨ Cタイプ	5-0877-0901	φ145	φ415	0867400 ¥23,000

54 オーブン・  
レンジ



⑩ アルミモノ そば羽反

ページコード	深さ	容量	ツバ外径	外径	kg	商品コード	価格
52cm 5-0877-1001	218	32ℓ	525	592	3.2	0205800	¥26,000
55cm 5-0877-1002	227	39ℓ	553	630	3.9	0205900	¥31,000
60cm 5-0877-1003	252	53ℓ	616	684	5.0	0206000	¥38,000

⑪ アルミモノ ツバ付 そば釜

ページコード 商品コード 価格  
5-0877-1101 8573300 ¥42,000  
外寸:φ520×H255(ツバ下:H200)  
容量:41ℓ ツバ下外径:522  
重量:4.7kg ツバ幅:26

55 低温調理器・  
フードウォーマー



⑫ さわら そば釜蓋

ページコード	商品コード	価格
58cm 5-0877-1201	3045900	¥47,000
60cm 5-0877-1202	3046000	¥49,000
62cm 5-0877-1203	3046100	¥51,000

板厚:24mm

56 お好み焼・  
たこ焼・  
鉄板焼関連



EB18-8 そばタンポ

ページコード	容量	内寸	商品コード	価格
⑬ 浅型	5-0877-1301	20.0ℓ φ270×H350	0868100	¥19,000
⑭ 深型	5-0877-1401	24.0ℓ φ270×H420	0868200	¥20,000
⑮ ツバ付	5-0877-1501	9.5ℓ φ200×H300	0868300	¥30,000

湯浸式だから安定したスピード調理



③ 冷凍麺解凍調理器 FB202 ㊦ ㊧

ページコード 商品コード 価格  
5-0877-0301 5608100 ¥590,000  
外寸:400×570×H435  
電源:3相200V 50/60Hz  
消費電力:5.6kW 21A  
トレー寸法:130×180×H45 2ヶ  
容量:約8.5ℓ 重量:20kg  
タイマー:左右メニュー設定(0~9分59秒)  
●8ℓの湯槽の水温は97℃にデジタル制御しておおしレーに食材を  
のせて押し下げると電磁ロックされ設定時間後リフトアップシ  
ーターが切れます。  
●設置時に給水元と本体の間に浄水器または軟水器を取り付け  
てください。

③ 解凍調理表

冷凍スパゲティ	約50~60秒
冷凍うどん・そば	約50~60秒
調理済冷凍食品	約60秒
ほうれん草	約50~60秒
しゅうまい	約120~180秒
枝豆	約180秒



⑤ 卓上型  
解凍ゆで槽  
ENB-200

ページコード 商品コード 価格  
5-0877-0501 5608000 ¥198,000  
外寸:200×400×H250  
電源:単相100V 1.3kW  
●専用デボカゴ 2個付  
(50×180×H150)