

	商品名	金額(税抜)	サイズ(W×D×H)	備考
ガス・鉄板機器	ガスオーブン MCO-7TD	15,000	730×455×520	※ LPガス/電気 68W使用
	ガスコンロ	2,000	300×400×100	※ LPガス使用
	ガスコンロ 2連	2,500	350×500×100	※ LPガス使用
	ガスコンロ 3連	3,000	500×700×150	※ LPガス使用
	ガスコンロ 4連	3,500	530×700×170	※ LPガス使用
	業務用鉄板セット/バーナー内蔵鉄板	9,000	1050×610×720	鉄板サイズ 600×450
	鉄板セット	7,500	1050×610×720	鉄板・台・ガード・ガスコンロ3連・ヘラ2本
	鉄板(大)	3,000	930×640	
	鉄板(小)	1,000	700×440	
	バーベキューコンロ	5,000	940×640×730	円柱半切型 足付
	クレープ用鉄板(丸)セット	5,000	400×400	鉄板丸型・台・ガード・ガスコンロ2連
調理機器	臼/うす(木)3升	10,000	500×500×450	
	杵/きね(大人用)	3,000	長さ860	
	杵/きね(子供用)	2,000	長さ650	
	釜/釜戸/セイロセット(ガスコンロ3連使用)	4,300	直径400	LPガス使用 セイロ2段重ね
	角蒸し器(角セイロ3段)	5,000	390×390×120	LPガス使用 セイロ3段+角鍋1(最下部)
	丸蒸し器(丸鍋付/4.2升)	2,800	直径360	
	電動もちつき機3升(MK精工/RM-30SN)	7,000	415×315×405	電気 ヒーター795W モーター350W
	電動もちつき機3升(MK精工/RM-541Z)	7,000	415×425×340	電気 330W使用
	電動もちつき機3升(タイガー/SMG-1800PI)	7,000	395×281×291	電気 ヒーター630W モーター200W
	ガス炊飯器(5升10L)	4,500	600×470×450	※ LPガス使用
	保温ジャー(2升用)	4,000		電気 65W使用
	保温ジャー(4升用)	6,000		電気 77W使用
	保温ジャー(5升用)	7,000		電気 84W使用
	スープジャー ZOJIRUSHI(最大8L)	7,000	365×315×375	電気 125W使用(平均保温電力)
	フライヤー 18L	12,000	400×600×1000	※(使用後清掃代¥2,000込)LPガス使用
	フライヤー 24L	14,000	540×600×1000	※(使用後清掃代¥2,000込)LPガス使用
	焼き鳥器	3,000	730×190×180	※ LPガス使用
	タコ焼き器(72コ用)	10,000	770×480×190	※ LPガス使用
	大判焼き器(18コ用)	11,000	700×650×330	※ LPガス使用
	たい焼き器(15コ用)	11,000	970×640×200	※ Pガス使用
	ポン菓子機	30,000		※ LPガス/電気使用
	おでん鍋(6ツ切)	4,000	450×380×280	※ LPガス使用
	電気ウォーマー12L(4L×3)	4,500	550×320×300	電気 1,000W使用
	スチーマー(中華まん蒸し器)	10,000	400×350×710	電気 950W使用
	パン発酵器(タイマー・温度調整機能付)	4,000	498×424×455	電気 150W使用
	石焼き芋器(2段焼成ガスコンロ付)	15,000	直径570×H900	※ LPガス使用
	ワッフルメーカー(SUNTEC ST-2)	10,000	510×445×165	電気 1,500W使用
	ソーラークッカー(簡易太陽焦熱炉)	4,000	直径830	夏季に1Lの水を約20分で沸騰が可能
	ドーナツメーカー(スタンド/鍋付)セット	3,000		
	ドーナツメーカー(スタンド/フライヤー)セット	13,500		※ LPガス使用
	流し台 1層式	4,000	600×550×690	
	流し台 2層式	6,000	1500×750×800	
	調理台	4,000	1500×770×770	
	湯切りざる	100	直径140×深さ160	
湯であげ網	500	直径240×取手380		
めん板	800	600×600		
そば打ちセット	4,000		めん棒/のし板/そば切り包丁/コマ板/こね鉢	

※ LPガス対応商品を使用する際のLPガスは、弊社では用意できません。予めご用意頂く必要があります。