

# 業務用客席電化・ホール・厨房 機器総合カタログ



 **HiDEC Co.,Ltd.**  
ハイデック株式会社

# 安心・安全 だから IH



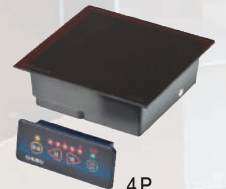
3P



4P



4P



4P



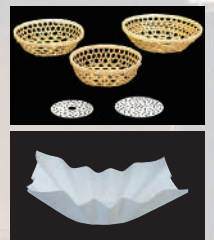
5P



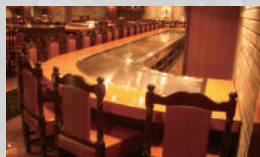
5P



6P



6P



7P



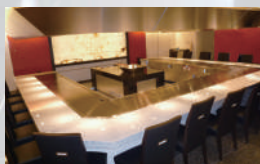
8P



9P



10P



11P



12P



12P



13P



15P



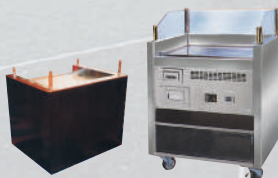
16P



17P



18P



19P



19P



20P



20P



## INDEX



6P



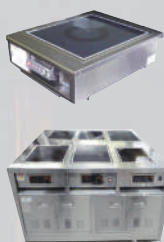
6P



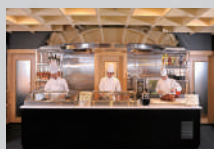
14P



21P



21P



22P

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| <b>IH ドロップインタイプ</b> (標準品) HD-D250                   | 3  |
| <b>IH ドロップインタイプ</b> (標準 or オーダーメイドタイプ) Hi-25RB      | 4  |
| <b>卓上コンロ</b> (客席用)                                  | 4  |
| <b>(1人鍋用)・ドロップインタイプ</b>                             | 4  |
| <b>IH み味ら楽しく来る溜 テーブル</b>                            | 5  |
| <b>み味ら楽しく来る溜 テーブル</b> <b>標準品タイプ</b>                 | 5  |
| <b>み味ら楽しく来る溜 テーブル</b> <b>フルオーダータイプ</b>              | 5  |
| <b>IH 「囲炉裏」</b>                                     | 6  |
| <b>特注 竹かご</b> <b>かみ紙なべ鍋</b> <b>電調木枠付 鍋</b>          | 6  |
| <b>電調湯葉鍋 お座敷セいろ</b> <b>別注 鉄板(オーダー品)</b>             | 6  |
| 低周波電磁誘導加熱方式 (LFIH)<br><b>IH グリドルカウンター/フルオーダータイプ</b> | 7  |
| 低周波電磁誘導加熱方式 (LFIH)<br><b>IH グリドルカウンター/標準品タイプ</b>    | 8  |
| <b>電磁(LFIH)鉄板テーブル</b>                               | 9  |
| <b>施工例</b> (電磁(LFIH)グリドルカウンター)                      | 10 |
| <b>電気ヒーター式 グリドルカウンター/フルオーダータイプ</b>                  | 11 |
| <b>電気ヒーター式 グリドルカウンター/標準品タイプ</b>                     | 12 |
| <b>電気ヒーター式 客席カウンター/フルオーダータイプ</b>                    | 12 |
| <b>電気ヒーター式 鉄板テーブル・ユニット</b>                          | 13 |
| <b>施工例</b> (ヒーター式グリドル・テーブルユニット)                     | 14 |
| <b>低周波 IH フライヤー</b>                                 | 15 |
| <b>低周波 IH フライヤー</b> (特長など)                          | 16 |
| <b>電磁フライヤー・テーブル「楽天家」Sタイプ</b>                        | 17 |
| <b>電磁フライヤー・テーブル「楽天家」Hタイプ</b>                        | 18 |
| <b>低周波IH ステーキワゴン</b> (有煙タイプ・無煙タイプ)                  | 19 |
| <b>電気ヒーター式 ステーキワゴン</b> (オーダータイプ)                    | 20 |
| <b>電気ヒーター式 ステーキワゴン 標準品タイプ</b>                       | 20 |
| <b>IH 調理ワゴン(オーダータイプ)</b>                            | 20 |
| <b>電磁調理器・卓上コンロ・特注オーダー</b>                           | 21 |
| <b>ビュッフェ関連商品</b>                                    | 22 |

## IH ドロップインタイプ (標準品)

## HD-D250 HP 標準セット(単相仕様)



◀標準コントローラー  
※設定内容は工場  
出荷時のみ変更可能

●写真イメージはHD-D250 HPタイプです。

## 標準コントローラー

## [機能]

最大出力2.5kWと火力が強力。**7段階**の火力調整が可能です。  
店舗の電気容量に合わせた最大出力の設定変更も可能です。  
下記、※1.[参考]設定変更事例をご覧ください。

★オートメニュー機能2ch設置。

★オートメニュー機能「A」「B」設定2チャンネルで、  
調理時間・火力をオートメモリ運転する事が可能です。

※工場出荷時設定の為、レシピによる設定変更は事前にお申し出下さい。

■仕様 **[単相200V 2.5kWタイプ (出力調整段階100W~2500W)]**

| 形式                       | サイズ                    |
|--------------------------|------------------------|
| HD-D250 HP (HPプレート・標準)   | W 360 × D 315 × H 80.1 |
| HD-D250 OP (OPプレートオプション) | W 360 × D 315 × H 80.1 |

※この機種は単相200V(国内電圧)限定です。

## ※1.[参考]設定変更事例

## ★電気容量変更例

店舗の電気容量に合わせ入力調節が100W~2500Wまで可能

|     | 1    | 2    | 3    | 4     | 5     | 6     | 7     |
|-----|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
| 初期値 | 100W | 300W | 800W | 1100W | 1600W | 2000W | 2500W |
| 変更例 | 100W | 300W | 600W | 900W  | 1200W | 1500W | 1800W |

## ★オートメニュー(A・B2設定)機能とは

調理レシピにより 出力可変、時間(タイマー)を記憶し、自動運転ができます。

設定例: しゃぶしゃぶ店で:

A オーダーの時、2ℓ常温水

スタート 7 (2500W)/240秒(4分)→火力2(300W)/ノーマル加熱へ移行

B 800cc追い水

スタート 7 (2500W)/90秒(1分半)→火力4(1100W)/ノーマル加熱へ移行

※設定内容は、当社専門係員とお打合せの上、ソフト内容を決定→決定内容を工場にて入力致します。  
(設定変更費用は、別途見積となります。)

## 良く使用される業種及びメニューの設定例

飲食店/セイロ蒸し、 ホテル・旅館/1回炊き鍋料理、

井専門店(厨房)/カツ丼調理等、自動調理、ブッフェカウンター/沸騰→100W(保温)

## [施工例]



テーブルに

お店のカウンター、テーブルなどに据付けていただく  
ビルトインタイプ、厨房でのIHコンロ調理器としても  
ご使用いただけます。



京都つゆしゃぶ CHIRIRI

## 標準コントローラー



※設定内容は工場出荷時  
のみ変更可能

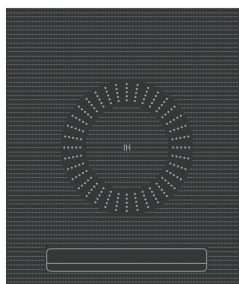
## 天板設置例



●トッププレートは2種類の中から選びいただけます。(標準品はHPプレートです)

## 標準商品

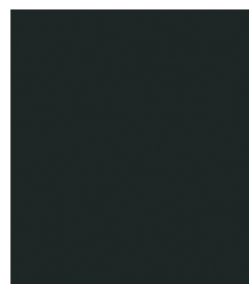
HPプレート  
(標準タイプ)



※標準(HPプレート)は汚れが目立ちにくい  
ドット柄タイプ(ガラストップ)です。

## オプション商品

OPプレート  
(黒ガラス無地タイプ)



※HPプレートはガラストップ、  
無地で光沢が美しいタイプです。



カウンターに



パントリー厨房に



宴会場用ワゴンに



# IH ドロップインタイプ (標準 or オーダーメイドタイプ)

お店のテーブル、カウンター席は元より、ダブルファンで耐久性にすぐれ 厨房用として最もマッチする機種です。

## Hi-25RB OP 標準セット(单相仕様)

### 標準コントローラー 5段階調整



▲(標準コントローラー HiTP-1K)  
**5段階**調整タイプ。



(標準OPプレート:黒ガラス無地)

■仕様 **【单相200V 2.5kWタイプ (出力、5段階)】**

| 形式                  | サイズ                   | パネル        |
|---------------------|-----------------------|------------|
| Hi-25RB OP (OPプレート) | W 275 × D 315 × H 100 | HiTP-1Kタイプ |

※この機種は別注オーダーにて(三相) 200V電源でもご使用いただけます。

(三相仕様の場合は別注仕様になりますので、弊社にご相談下さい。)

●コントローラーは2種類の中から  
お選びいただけます。(標準品はHiTP-1Kです)

### オプションコントローラー 無段階調整可能



▲(HiTP-1G 高性能タイプ)

■仕様

| 形式                              |
|---------------------------------|
| HiTP-1G (高性能コントローラー)・ボリューム調整無段階 |

ボリューム

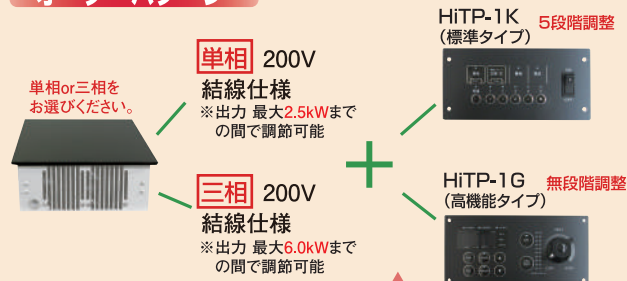
**無段階**調整タイプ。

高性能タイプで、その場で設定の変更が行えるタイプです。

※電気容量の変更はできません。

厨房内IHコンロとしてご使用に最適です。

### オーダーパターン



### オーダーメイドが可能

電圧 **单相** 200V (0~2500Wまで)  
**三相** 200V (0~6000Wまで)

+ パネル

HiTP-1K (標準タイプ) **5段階調整**  
HiTP-1G (高性能タイプ) **無段階調整**

をオーダー可能

IH 加熱調理機器

## 卓上コンロ (客席用)

### Hi-5DT 卓上 (单相200V仕様)



宴会席や急な客数増に対応

■仕様 **【单相200V】** ※HD-D250搭載タイプ

| 形式     | サイズ                  |
|--------|----------------------|
| Hi-5DT | W 350 × D 470 × H 95 |

※素材:木製 / 塗装:黒ラッカー塗装(半ツヤ)

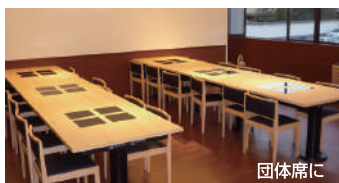
※電源プラグの形状にご注意下さい。  
プラグの形状 单相200V 15A



オス側(テーブルコード付) WF5114  
メス側(お客様側) WN1112K

### 関連商品

ご希望に応じ、一人鍋専用タイプもご用意出来ます。

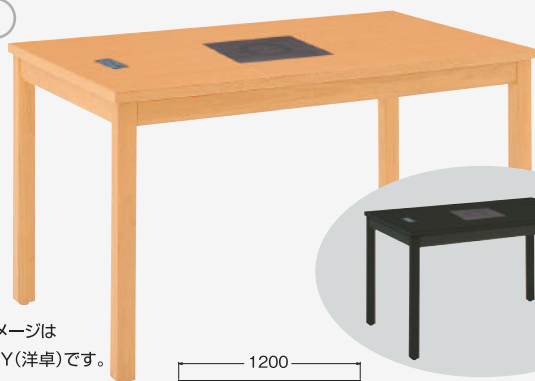
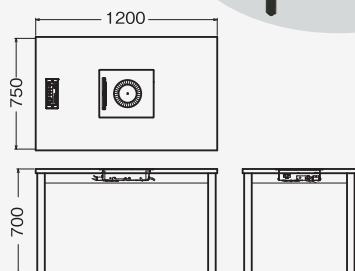


## IH み味 ら楽く来る 溜 テーブル

## み味 ら楽く来る 溜 テーブル 標準品タイプ

テーブルのタイプ、ドロップインする調理器をご自由に組み合わせ頂けるタイプです。

## 洋卓

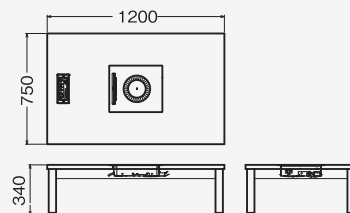
● 写真イメージは  
Hi-12DY (洋卓) です。

木口形状

Dタイプは  
HD-D250-HP組付け

| 形式           | テーブルサイズ                | 仕様                                                                                       |
|--------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hi-12DY (洋卓) | W 1200 × D 850 × H 700 | 出力: 単相200V・2.5kW<br>プラグの形状 単相200V 15A<br>オス側(テーブルコード付)<br>WF5114<br>メス側(お客様側)<br>WN1112K |
| Hi-12DZ (座卓) | W 1200 × D 850 × H 350 |                                                                                          |
| Hi-15DY (洋卓) | W 1500 × D 850 × H 700 |                                                                                          |
| Hi-15DZ (座卓) | W 1500 × D 850 × H 350 |                                                                                          |

## 座卓

● 写真イメージは  
Hi-12DZ (座卓) です。Rタイプは  
Hi-25RB-OP組付け

| 形式           | テーブルサイズ                | 仕様                                                                                       |
|--------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hi-12RY (洋卓) | W 1200 × D 850 × H 700 | 出力: 単相200V・2.5kW<br>プラグの形状 単相200V 15A<br>オス側(テーブルコード付)<br>WF5114<br>メス側(お客様側)<br>WN1112K |
| Hi-12RZ (座卓) | W 1200 × D 850 × H 350 |                                                                                          |
| Hi-15RY (洋卓) | W 1500 × D 850 × H 700 |                                                                                          |
| Hi-15RZ (座卓) | W 1500 × D 850 × H 350 |                                                                                          |

※W1800 Hi-18D (R) も御座います。

## み味 ら楽く来る 溜 テーブル フルオーダータイプ

お客様のご希望にあわせて家具をフルオーダーで製作いたします。(お打合せの上、図面作成)

テーブル 意匠(デザイン)

+

使用機器

HD-D250-HP/単相200V  
2.5kW・7段階火力調整Hi-25B-OP/単相200V  
2.5kW・5段階火力調整

フルオーダー設置例



## 関連商品



(株)オリバー製

● 各種座椅子、椅子もご用意できますのでお問い合わせください。

詳しくはwebカタログをご覧ください。

(webカタログ <http://www.oliverinc.co.jp/webcatalog/login.php>)





## お薦めのお店

- ・旅館、ホテルなどのロビー、レストランに
- ・居酒屋、和食店のウェイトリングスペース
- ・和食店(しゃぶしゃぶ、すき焼き)
- ・和食焼肉店(京風囲炉裏焼店)
- ・和食海鮮焼き店(焼き魚、エビ、貝類)
- ・網焼き、炭火焼き店 などに

## ■仕様 [三相200V 5.0kWタイプ]

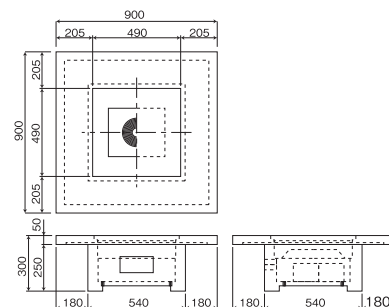
| 形式          | サイズ                   |
|-------------|-----------------------|
| Hi-25IR (Z) | W 900 × D 900 × H 300 |



- 炭起こしの手間を解消し、タイムロスをなくすことで、お客さまの回転率をアップ。さらに、炭などを運ぶ際の危険ありません。
- 800℃以上でないと発生しない放射光で焼くので、備長炭に近い遠赤外線魚などの表面をこんがり焼き、身もふっくら骨離れよく仕上げます。
- IHですから、炎も出ず、安全で、大掛かりな換気設備も必要ありません。だからビルや地下街でのデモンストレーションや実演販売にも最適です。
- 温度調節もレバーひとつで操作簡単。焼物、鍋物の火加減もおもいのまま。しかも、排熱が少なく、熱効率が高く、“火力”も強く、立ち上がりも早い(常温から800℃まで約80秒以内)ので、お客様をお待たせしません。
- しゃぶしゃぶ、天ぷらなどの鍋を加熱する場合は、電磁調理器として。網焼や串焼などは、遠赤外線放射光で焼きますので調理の可能性を広げます。



◆炭火に変わって電気で調理、焼き物までこなす新時代のIHいろいろ、安全・クリーンも自慢です。



竹かごと紙と加熱板でお鍋が、上品な料理の提供の仕方も可能に...

## 特注 竹かご

## かみ紙なべ鍋



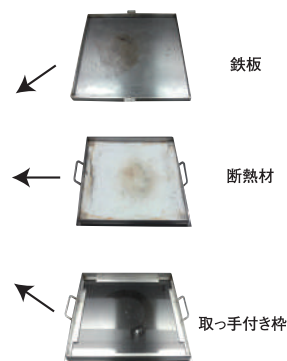
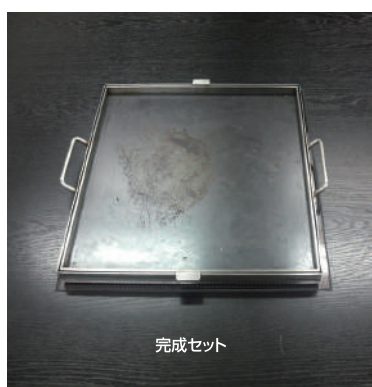
|       | サイズ     |         |          |
|-------|---------|---------|----------|
| 特注竹かご | 小(24cm) | 大(27cm) | 特大(33cm) |
| 加熱板   | 小(140φ) | 大(160φ) |          |

|      | サイズ   |   |
|------|-------|---|
| 紙(小) | 35×35 | ※ |
| 紙(大) | 39×39 |   |

※竹かご 24・27cm 共通

ご要望に応じ、オーダー製作いたします。

## 別注 鉄板(オーダー品)



鉄板

断熱材

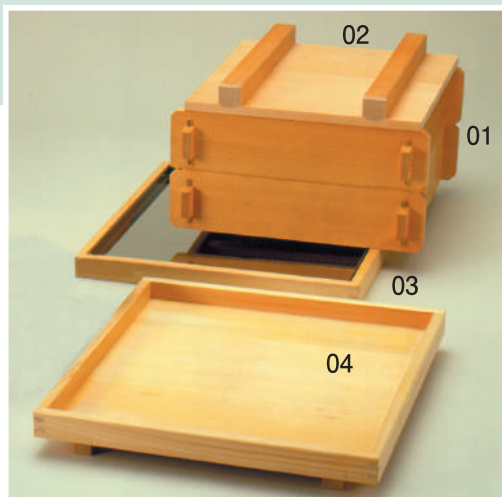
取っ手付き枠

完成セット

四季折々、素材の味をそのまま蒸しあげて...

## お座敷セイロ

## 電調木枠付 鍋



| 形式         | 名称               |
|------------|------------------|
| 01 (05450) | 白木お座敷セイロ         |
| 02 (05451) | 蓋                |
| 03 (05453) | 箱形すり蓋(ステンレス・中子付) |
| 04 (05454) | 受台               |
| 05 (05456) | 竹スダレ             |

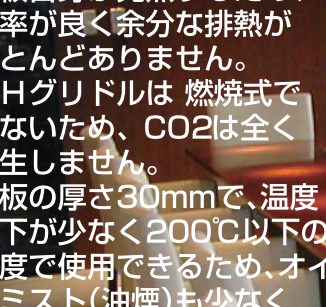


## ●電調木枠付鍋

|          |          |
|----------|----------|
| (21306)  | (21307)  |
| 4~5人用(大) | 2~3人用(小) |



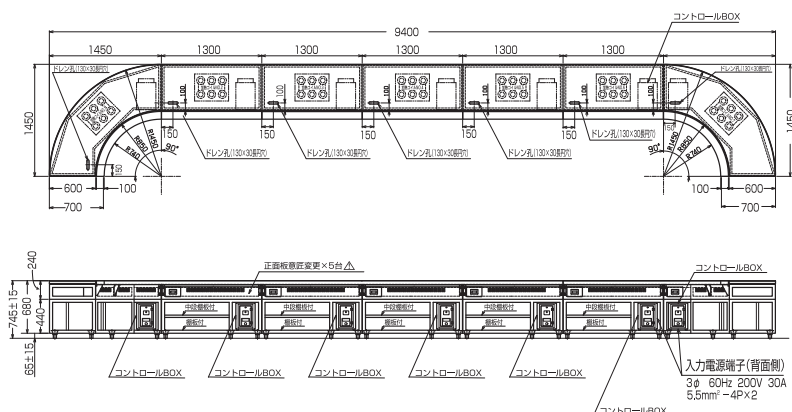
## IH グリドルカウンター/フルオーダータイプ



鉄板自身が発熱するため、  
効率が良く余分な排熱が  
ほとんどありません。  
IHグリドルは 燃焼式で  
はないため、CO2は全く  
発生しません。  
鉄板の厚さ30mmで、温度  
降下が少なく200℃以下の  
温度で使えるため、オイ  
ルミスト(油煙)も少なく  
クリーンで快適な環境を演出。

- ・米国特許第4999467号
- ・米国特許第5053593号
- ・EPC特許第0380030号
- ・オーストラリア国特許第615132号
- ・カナダ国特許第2008232号
- ・特開平2-291694号
- ・特開平4-235917号
- ・外国特許も多数出願中

フルオーダー例

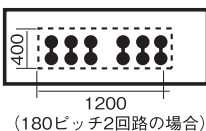


+

3相200v

+

### 〈形状の連結数〉



※50Hz or 60Hzは仕様が異なる為、お知らせ下さい。



## MGC32-60120T 標準規格タイプ

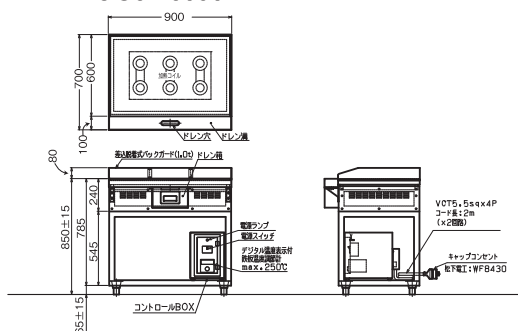


◀バックガード(標準付属品)が取り外し式で、カウンターと合わせの設置も可能です。

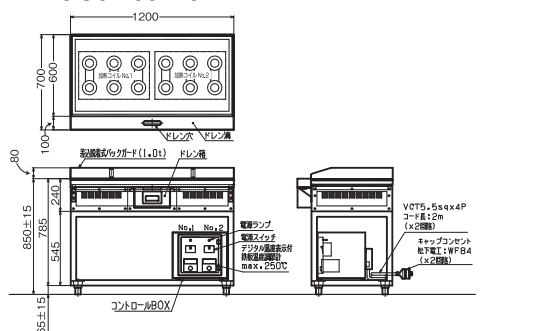
### 仕様

| 形式           | 外形寸法 |     |        | 消費電力3相200V | プラグ形状/ブレーカー   |
|--------------|------|-----|--------|------------|---------------|
|              | 間口   | 奥行  | 高さ     |            |               |
| MGC31-6090T  | 900  | 700 | 850±15 | 4.8kW×1回路  | 接地 3P-30A  ×1 |
| MGC32-60120T | 1200 | 700 | 850±15 | 4.8kW×2回路  | 接地 3P-30A  ×2 |
| MGC32-60150T | 1500 | 700 | 850±15 | 4.8kW×2回路  | 接地 3P-30A  ×2 |
| MGC33-60180T | 1800 | 700 | 850±15 | 4.8kW×3回路  | 接地 3P-30A  ×3 |

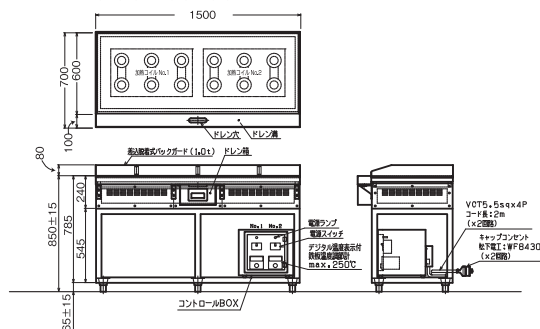
### MGC31-6090T



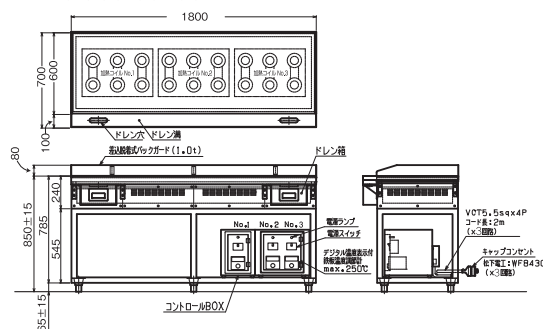
### MGC32-60120T



### MGC32-60150T



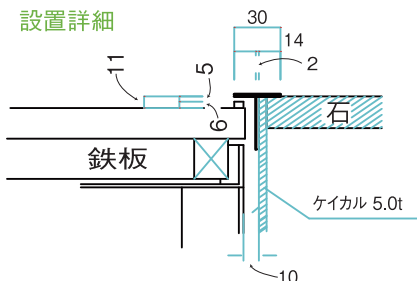
### MGC33-60180T



## カウンター取り付け形状例

### SUS T字型化粧バー

#### 設置詳細



#### (図面・施工例写真)

※客席天板と鉄板の境界をSUS T 字型化粧バーにて非接触で設置する例です。一般的にはこの方法が多く用いられます。



## その他特殊事例



チャコール形状



天火両面焼き(カーボンランプグリラー)



餃子焼きグリドル



一般家庭システムキッチン

# 電磁(LFIH)鉄板テーブル

LFIHなので、鉄板は30mmと厚く  
温度が安定し正確な為、  
どなたでも美味しく焼け  
セルフ調理お好み焼店様に最適！  
油煙も殆ど無く、店内の油のベタ付きが  
殆ど有りません。

風の街 古川橋店



**MST31-4045**  
2人用洋卓



**MST31-4060**  
4人用洋卓



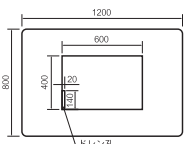
**MST32-40120**  
8人用洋卓



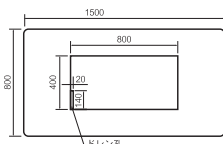
**MST31-4060**  
4人用座卓

|               | 形式                      | コイル | 外形寸法 |     |     | 鉄板   |     | 消費電力<br>3相200V | プラグ形状/ブレーカー  |
|---------------|-------------------------|-----|------|-----|-----|------|-----|----------------|--------------|
|               |                         |     | 間口   | 奥行  | 高さ  | 間口   | 奥行  |                |              |
| 2人用<br>(洋卓のみ) | <b>MST31-4045 (洋卓)</b>  |     | 700  | 800 | 700 | 450  | 400 | 3.4kW          | 接地3P-20A     |
| 4人用           | <b>MST31-4060 (座卓)</b>  |     | 1200 | 800 | 330 | 600  | 400 | 3.4kW          | 接地3P-20A     |
|               | <b>MST31-4060 (洋卓)</b>  |     | 1200 | 800 | 700 | 600  | 400 | 3.4kW          | 接地3P-20A     |
| 6人用           | <b>MST31-4080 (座卓)</b>  |     | 1500 | 800 | 330 | 800  | 400 | 4.0kW          | 接地3P-30A     |
|               | <b>MST31-4080 (洋卓)</b>  |     | 1500 | 800 | 700 | 800  | 400 | 4.0kW          | 接地3P-30A     |
| 8人用           | <b>MST32-40120 (座卓)</b> |     | 1800 | 800 | 330 | 1200 | 400 | 3.4kW×2        | 接地3P-20A  ×2 |
|               | <b>MST32-40120 (洋卓)</b> |     | 1800 | 800 | 700 | 1200 | 400 | 3.4kW×2        | 接地3P-20A  ×2 |

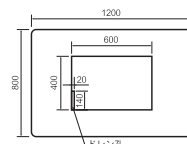
※天板サイズはオーダー可能です。



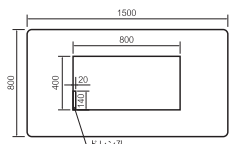
■4人用洋卓テーブル  
**MST31-4060**



■6人用洋卓テーブル  
**MST31-4080**



■4人用座卓テーブル  
**MST31-4060**



■6人用座卓テーブル  
**MST31-4080**



## ホテル・ステーキ店 納入事例



ホテルグランヴィア京都 鉄板焼(五山望)



リーガロイヤルホテル 鉄板焼(なにわ)



鉄板焼 銀明翠



ポートピアH 鉄板焼但馬



ホテル日航福岡 鉄板焼「銀杏」



ホテル竹園 「レストランあしや竹園」



城山観光ホテル 鉄板焼「楠」



ホテルモントレグラスミア大阪 鉄板焼「神戸」



ステーキランド神戸館



琵琶湖ホテル「鉄板焼おのみ」



佐賀牛「季楽」銀座店



ホテルグランヴィア大阪 鉄板焼(季流)



いろは満月河内長野店

### その他 IHグリドル納入先

#### ホテル関係

|             |                           |                      |                   |                   |                     |
|-------------|---------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| ザリッツカールトン東京 | 東京ステーションホテル               | 東急ハーベストクラブ熱海伊豆       | ウエスティンホテル淡路       | リーガロイヤルホテル広島      | 神戸ポートピアホテル          |
| ザリッツカールトン大阪 | ヒルトン東京お台場                 | 東急ハーベストクラブ京都西京区VILA  | 神戸メリアンホテル         | ホテル大阪ベイタワー        | ホテル近畿USJリゾートインパーク   |
| ホテル日航東京     | ヒルトン東京ベイ                  | リミテッド オルティガ・ベネチア・コート | 西神オリエンタルホテル       | 神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ | 京都新阪急ホテル            |
| ホテル日航大阪     | 明治記念館(東京元赤坂)              | 東急ハーベストクラブ浜名湖        | 神戸オリエンタルホテル       | ANAクラウンプラザホテル大阪   | 京都ウエスティン新都市ホテル      |
| ホテル日航金沢     | マースガーデンホテル御殿場             | 東急ハーベストクラブ豊田         | スターキウィニウム         | ANAクラウンプラザホテル京都   | 琵琶湖ホテル              |
| ホテル日航福岡     | 横浜ベルモントホテル                | 熱海「大観荘」              | リーガロイヤルホテル(大阪中ノ島) | ホテルモントレグランドミナト    | フェニックスシーガイアリゾート(宮崎) |
| 東京チームホテル    | HATSUNEYA GARDEN (リッパゲータ) | 名古屋東急ホテル             | リーガロイヤルホテル(堺)     | ホテル竹園芦屋           | 鹿児島県城山観光ホテル         |
| パレスホテル東京    | 東急ハーベストクラブ箱根              | 琵琶湖ホテル               | リーガロイヤルホテル京都      | レストランあしや竹園        | サブセナテラス             |

#### 一般店舗

|                           |                                   |                     |                      |                     |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| 佐賀牛 銀座「季楽」(さくら)           | 松島屋 滋賀県 大津(石山)                    | エスタシオンテ神戸           | ブランチャ「建」(京都市東山区(祇園)) | ステーキハウス ミディウムレア     |
| 鉄板焼「天」 銀座8丁目店             | 鉄板焼 長谷川 大阪心斎橋                     | 鉄板焼「セイバ」大阪天王寺区      | 鉄板焼「かや」(同)同山市北区      | さか風土館 博多 季楽(さくら)福岡市 |
| 鉄板焼「寿」(スカイツリータウンソラマチ3F)   | 鉄板焼「義」大阪北新地                       | 鉄板焼「10」(同)同山市北区     | 鉄板焼「徳石」(同)同山市        | たゆらbyホテルドゥン四季 久留米市  |
| HATSUNEYA GARDEN (リッパゲータ) | ステーキワイン ショ(リッパゲータ)                | ステーキハウス 坂の上 和歌山     | 鉄板焼「セイバ」(同)同山市       | 鉄板焼「フレッシュ」(同)同山市    |
| 寿司「ステーキ西郷」(2店舗)           | ステーキ「大観荘」                         | ねぎ塩ハンバーグ2000℃ 大阪平野区 | 鉄板焼「セイバ」(同)同山市       | ベストウエスタンホテル(同)同山市   |
| ステーキ&シーフードHONJIN          | アサヒ&BEER&GRILL SUPER DRYあべの(同)同山市 | ねぎ塩ハンバーグ(同)同山市      | 肉のほそだ(鉄板焼コーナー) 同山市   | 鹿児島県 天文館            |
| ステーキランド神戸館(3フロア)          | エオパル・パル・パル・パル・パル・パル               | ハンバーグ(同)同山市         | 城の崎マリンワールド レストランコーナー | 産直鉄板 ビーファース(同)同山市   |
| 鉄板焼きひかり(中納言千日前ビル地下)       | リョウリヤ ステファン・パル・パル・パル              | 鉄板焼「東(そう)」(同)同山市    | 鉄板「(天生田)」(同)同山市      | 鉄板焼 薩摩ホール(同)同山市     |
| 鉄板焼&WINE但馬屋               | Dramatic Scene Wedding NIHO (大津市) | 鉄板「一」(同)同山市         | ウィズザスタイル(同)同山市       |                     |

#### チェーン店関係

|          |           |            |            |         |          |
|----------|-----------|------------|------------|---------|----------|
| お好み焼き偶チー | お好み焼き本舗チー | お好み焼き風の街チー | お好み焼きゆかりチー | 長田本庄軒チー | 千房「七」大阪店 |
|----------|-----------|------------|------------|---------|----------|

その他の事例はHPでもご覧頂けます。 <http://www.hidec-kyoto.jp/case/index.html>



お好み焼き「ゆかり」千日前店



# 電気ヒーター式 グリドルカウンター/フルオーダータイプ

電気ヒーター式のスタンドタイプ操作も簡単で、ヒーター・コントローラーが選べステーキからお好み焼きまで様々なニーズに合わせ設計が出来ます。



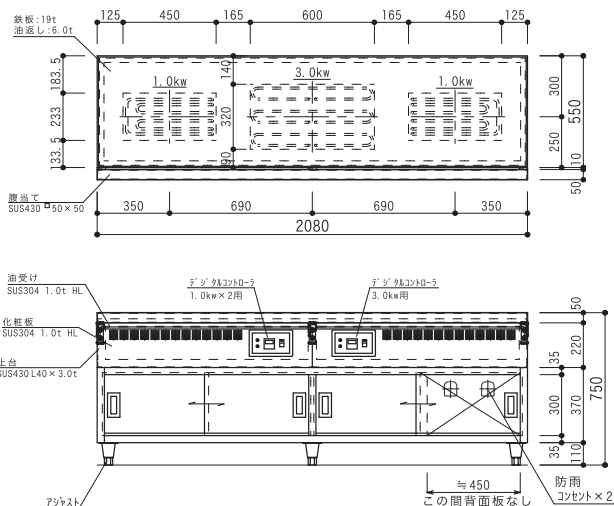
オーダーの特長: フルオーダー製品なので、鉄板形状・寸法・ヒーター種・ピッチ・パワーなどご自由にお選びいただけます。

フルオーダー例



20 ミリ鉄板の裏面に希望のヒーターを設置、線状断熱材でヒーターを被う為、効率良く、加熱スピードも早く、余分な排熱がほとんどありません。

鉄板へヒーター熱を伝導の為、設定に対し、温度過昇のデメリットがある為、コントローラー種別(グレード)により設定温度との差異を少しでも縮めることができます。



鉄板寸法 + ヒーター種類・回路数 + コントローラー種別

アナログ式  
デジタル ON/OFF式  
マイコンPID 制御

設置バリエーション  
〈形状の連結数〉

コントローラー種別



アナログコントローラー

アナログ ON/OFFの為、過昇が大きいデメリットはあるが、ダイヤル式なのでガスに近い感覚でご使用いただけます。



デジタルコントローラー

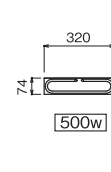
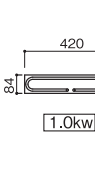
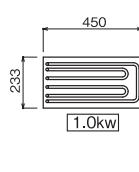
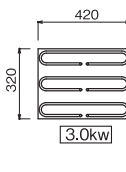
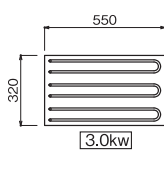
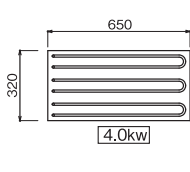
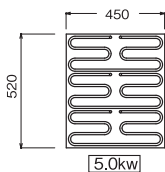
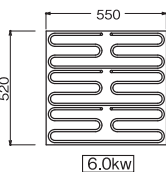
デジタル数値で設定。現在温度が確認できます。デジタルON/OFFの為、アナログより過昇は少なくなります。



マイコン PID制御

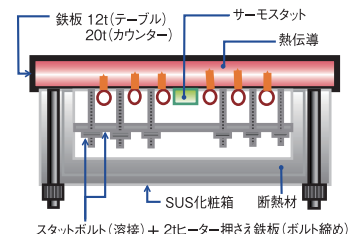
設定温度の手前で小刻みなON/OFF動作になり、コントローラ3種の中で過昇は最も少なくなります。ON/OFF音も無接点リレー使用で全くないのが特長です。

ヒーター種類



〔ヒーター鉄板の断面構造としくみ〕

鉄板裏面にヒーターを置き、薄鉄板をかぶせ、スタットボルト、ナットで締め付けて固定します。ガラスウール断熱材+SUSケースでカバーし、鉄板面へ殆どの熱カロリを伝導できるようにしております。



〔施工例〕

カウンターに



厨房内に



卓上タイプ





# 電気ヒーター式 グリドルカウンター/標準品タイプ

HiDEC Co.,Ltd.

## EGC33-60180TK 標準品タイプ



● 写真例 EGC33-60180TK(デジタルON/OFF)

| 形式            | ヒーター回路数/電気容量      | プラグ形状<br>ブレーカー容量            | 外形寸法  |       |       | 鉄板寸法  |       |       |
|---------------|-------------------|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|               |                   |                             | 開口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | 開口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) |
| EGC31-6090T   | 3相200V<br>5kW×1回路 | 接地3P(4P)-<br>30Aツイスト<br>⊕×1 | 900   | 700   | 850   | 900   | 600   | 19    |
| EGC31-6090TK  |                   |                             |       |       |       |       |       |       |
| EGC32-60120T  | 5kW×2回路           | 〃<br>⊕×2                    | 1200  | 700   | 850   | 1200  | 600   | 19    |
| EGC32-60120TK |                   |                             |       |       |       |       |       |       |
| EGC32-60150T  | 5kW×2回路           | 〃<br>⊕×2                    | 1500  | 700   | 850   | 1500  | 600   | 19    |
| EGC32-60150TK |                   |                             |       |       |       |       |       |       |
| EGC33-60180T  | 5kW×3回路           | 〃<br>⊕×3                    | 1800  | 700   | 850   | 1800  | 600   | 19    |
| EGC33-60180TK |                   |                             |       |       |       |       |       |       |

※バックガードを取り外し式に製作することも可能です。

※品番末尾

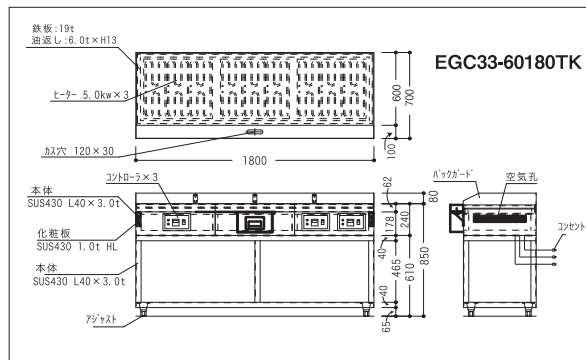
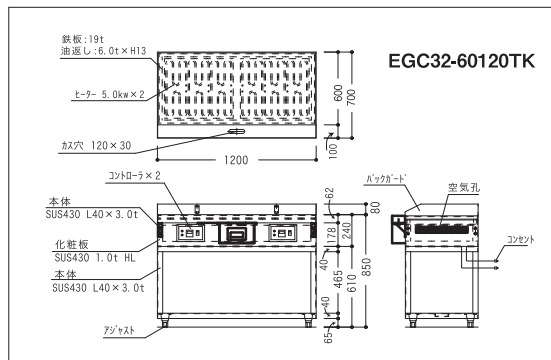
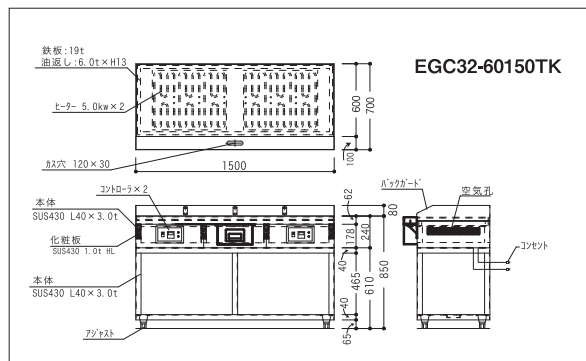
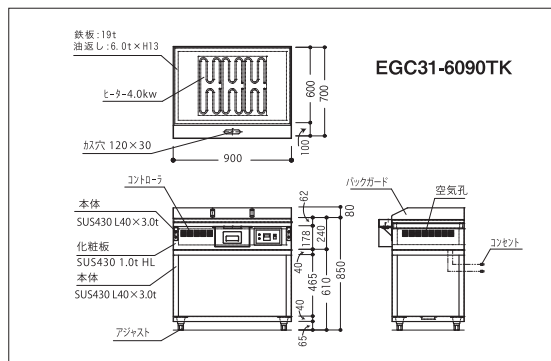
TKはデジタル ON/OFFタイプ



Tはアナログ ON/OFFタイプ



です。



## 電気ヒーター式 客席カウンター/フルオーダータイプ

客席テーブルやペアシート、ロングカウンター、また保温専用のユニットも製作できます。

鉄板寸法

+

形状  
↳ ドロップイン  
卓上型  
↳ スタンド型

+

ヒーター種

+

コントローラー種別  
↳ アナログ  
↳ デジタル



# 電気ヒーター式 鉄板テーブル・ユニット

## テーブルタイプ

保温温度から焼温度まで  
コントロールが簡単。  
鉄板焼き・お好み焼店様  
に最適です。

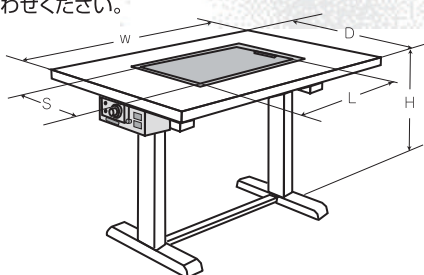
★ コントローラー



### EST31-4060

#### 4人用洋卓テーブル

※標準タイプはメラミン化粧のみです。  
※脚部、天板などオーダー可能です。  
※生産受注につき納期はお問い合わせください。



[デジタルコントローラー]



[アナログコントローラー]



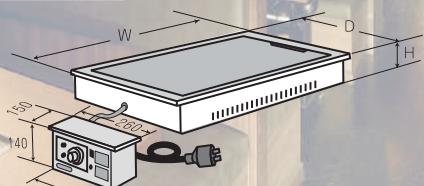
★コントローラーは上記2種類のタイプからお選びいただけます。

## ユニットタイプ

### ET31-3660B

#### 4人用鉄板ユニット

※ユニット・鉄板サイズオーダー可能です。  
※ヒーター種及び容量はオーダー可能です。  
※生産受注につき納期はお問い合わせください。



#### ■2人用

| 形式              | 外形寸法  |       |       | 鉄板    |       | 消費電力            | プラグ形状<br>フリースター     |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|---------------------|
|                 | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | 間口(L) | 奥行(S) |                 |                     |
| EST11-3645 (洋卓) | 700   | 800   | 700   | 450   | 360   | 単相200V<br>2.0kW | 接地2P-20A<br>WF 8320 |
| EZT11-3645 (座卓) | 700   | 800   | 330   |       |       |                 |                     |

※標準コード2m付

#### ■4人用

| 形式              | 外形寸法  |       |       | 鉄板    |       | 消費電力            | プラグ形状<br>フリースター     |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|---------------------|
|                 | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | 間口(L) | 奥行(S) |                 |                     |
| EST31-3660 (洋卓) | 1200  | 800   | 700   | 600   | 360   | 三相200V<br>3.0kW | 接地3P-30A<br>WF 8420 |
| EZT31-3660 (座卓) | 1200  | 800   | 330   |       |       |                 |                     |

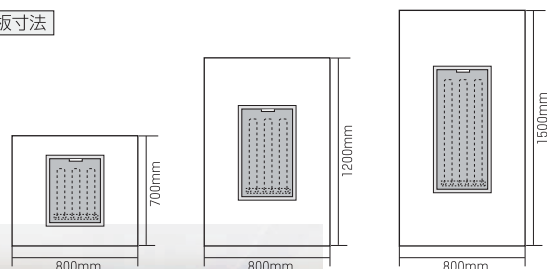
※標準コード2m付

#### ■6人用

| 形式              | 外形寸法  |       |       | 鉄板    |       | 消費電力            | プラグ形状<br>フリースター     |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|---------------------|
|                 | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | 間口(L) | 奥行(S) |                 |                     |
| EST31-3680 (洋卓) | 1500  | 800   | 700   | 800   | 360   | 三相200V<br>4.0kW | 接地3P-30A<br>WF 8430 |
| EZT31-3680 (座卓) | 1500  | 800   | 330   |       |       |                 |                     |

※標準コード2m付

#### 標準天板寸法



#### ■2人用

| 形式          | 外形寸法  |       |       | 鉄板    |       | 消費電力            | プラグ形状<br>フリースター     |
|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|---------------------|
|             | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | 間口(L) | 奥行(S) |                 |                     |
| ET 11-3645B | 490   | 400   | 150   | 450   | 360   | 単相200V<br>2.0kW | 接地2P-20A<br>WF 8320 |

※標準コード2m付

#### ■4人用

| 形式         | 外形寸法  |       |       | 鉄板    |       | 消費電力            | プラグ形状<br>フリースター     |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|---------------------|
|            | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | 間口(L) | 奥行(S) |                 |                     |
| ET31-3660B | 640   | 400   | 150   | 600   | 360   | 三相200V<br>3.0kW | 接地3P-20A<br>WF 8420 |

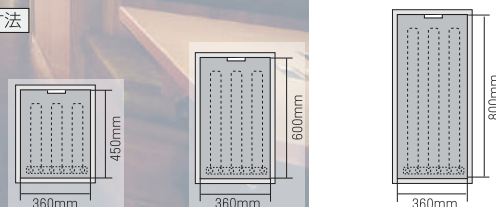
※標準コード2m付

#### ■6人用

| 形式         | 外形寸法  |       |       | 鉄板    |       | 消費電力            | プラグ形状<br>フリースター     |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|---------------------|
|            | 間口(W) | 奥行(D) | 高さ(H) | 間口(L) | 奥行(S) |                 |                     |
| ET31-3680B | 840   | 400   | 150   | 800   | 360   | 三相200V<br>4.0kW | 接地3P-30A<br>WF 8430 |

※標準コード2m付

#### 標準鉄板寸法





## ホテル・ステーキ店 納入事例



ホテル日航 フリンセス京都 鉄板焼「豊園」



神戸オリエンタルホテル  
ステーキハウスミディウムレア



神戸オリエンタルホテル  
ミディウムレア



南海グリル



南海グリル



宮崎牛鉄板焼ステーキ  
みやざき館



みやざき館



鉄板焼 神楽坂 てっぱんや



【岡山県】肉ほそだ



お好み焼き 福太郎  
グランフロント大阪店・高島屋大阪店



ベルクラシック神戸  
パーティー会場



お好み焼き 「ゆかり」  
天王寺ミオプラザ店・阪急三番街店



ねぎ塩ハンバーグ200℃



お好み焼き「よしもと」加島店



鹿児島県 「天文館」  
産直鉄板ビーファーズ

その他の事例はHPでもご覧頂けます。 <http://www.hidec-kyoto.jp/case/index.html>

## その他特注事例 (電気ヒーターユニット + IHドロップイン調理器)

昨今、一般家庭への納入ニーズが増えています。(リビング・キッチン)





# 低周波 IHフライヤー

## 卓上タイプ

### W330・フライバスケット専用タイプ



〈付属品〉  
専用フライ  
バスケット

BIFT-33EH

### W350タイプ



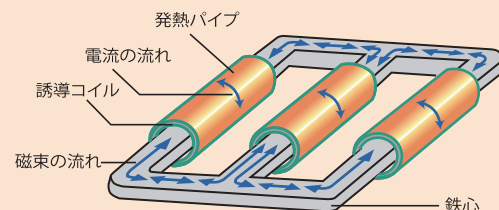
〈付属品〉  
バックガード用油切り  
すくい網  
天ぶら用すべり板

BIFT-35EH

## 電磁フライヤーのしくみ

加熱のしくみ

電磁誘導コイルに低周波(50/60Hz)電流を流すと磁束を生じ、パイプに誘導電流が流れます。この誘導電流により、パイプの素材が持つ抵抗によってジュール熱が生じ、パイプを直接発熱させます。



| 形式        | 外形寸法                        | 油量(ℓ) | 電源     | 消費電力  | 電源コード                   | ブレーカ・プラグ形状 |
|-----------|-----------------------------|-------|--------|-------|-------------------------|------------|
| BIFT-33EH | W 330 × D 450 (473) × H 400 | 8.8   | 単相200V | 2.5kW | 3.5mm <sup>2</sup> 3芯2m | 250V 30A   |
| BIFT-35EH | W 350 × D 600 (608) × H 400 | 16.5  | 単相200V | 3.5kW | 3.5mm <sup>2</sup> 3芯2m | 適正ブレーカ 30A |

## スタンドタイプ

### 油量16.5ℓ・W350タイプ



〈付属品〉  
袖付用油切り  
すくい網  
天ぶら用すべり板  
排油用油缶

BIF-35EH

### 油量21.8ℓ・W450タイプ



〈付属品〉  
袖付用油切り  
すくい網  
天ぶら用すべり板  
排油用油缶

BIF-45EH

### 油量26.6ℓ・W550タイプ



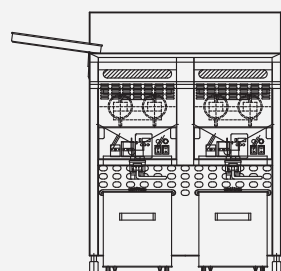
〈付属品〉  
袖付用油切り  
すくい網  
天ぶら用すべり板  
排油用油缶

BIF-55EH

| 形式       | 外形寸法                        | 油量(ℓ) | 電源     | N 消費電力 | 電源コード                   | ブレーカ・プラグ形状 |
|----------|-----------------------------|-------|--------|--------|-------------------------|------------|
| BIF-35EH | W 350 × D 600 (608) × H 800 | 16.5  | 単相200V | 3.5kW  | 3.5mm <sup>2</sup> 3芯2m | 250V 30A   |
| BIF-45EH | W 450 × D 600 (608) × H 800 | 21.8  | 三相200V | 5.3kW  | 3.5mm <sup>2</sup> 4芯2m | 250V 30A   |
| BIF-55EH | W 550 × D 600 (608) × H 800 | 26.6  | 三相200V | 7.0kW  | 5.5mm <sup>2</sup> 4芯2m | 250V 30A   |

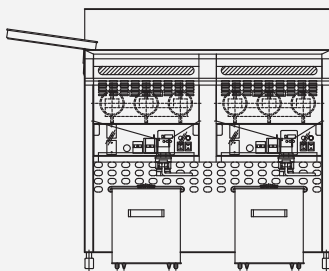
## 受注生産(2槽式フライヤー・連続フライヤー)

### W700タイプ



BIF-70WEH (BIF-35EH×2連タイプ)

### W900タイプ



BIF-90WEH (BIF-45EH×2連タイプ)

### W1500タイプ

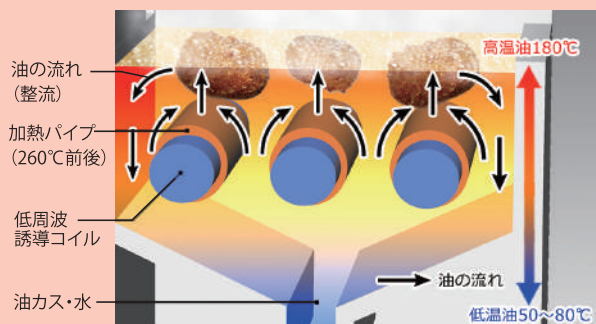


※W900・1200・1500・2000の計4タイプが有ります。

| 形式          | 外形寸法                        | 油量(ℓ)  | 電源     | 消費電力    | 電源コード                   | ブレーカ・プラグ形状 |
|-------------|-----------------------------|--------|--------|---------|-------------------------|------------|
| BIF-70WEH   | W 700 × D 600 (608) × H 800 | 16.5×2 | 単相200V | 3.5kW×2 | 3.5mm <sup>2</sup> 3芯2m | 250V 30A   |
| BIF-90WEH   | W 900 × D 600 (608) × H 800 | 21.8×2 | 三相200V | 5.3kW×2 | 3.5mm <sup>2</sup> 4芯2m | 250V 30A   |
| CFL-15EI-14 | W1500 × D 650 × H 850       | 84     | 三相200V | 14kW    | 1次側は電気業者様にて直結           | 直結ブレーカ 60A |



## おいしさ、省エネの秘密は 中間加熱方式にあり！



- ・発熱パイプ全面均一な低温加熱(260℃前後)
- ・油槽の中間に発熱部が有る為、底部に対流を作らないので、油カスや水を沈殿させ、油の劣化が少ない。
- 油の長持ちの秘訣がこの中に有ります。

## IH フライヤー 3つの特長

日本特許 第2066725号  
米 国 特 許 第5270511号  
カナダ特許 第2056851号  
ヨーロッパ特許 第0516881B1

## パワフルで復帰もスピーディー 温度も正確

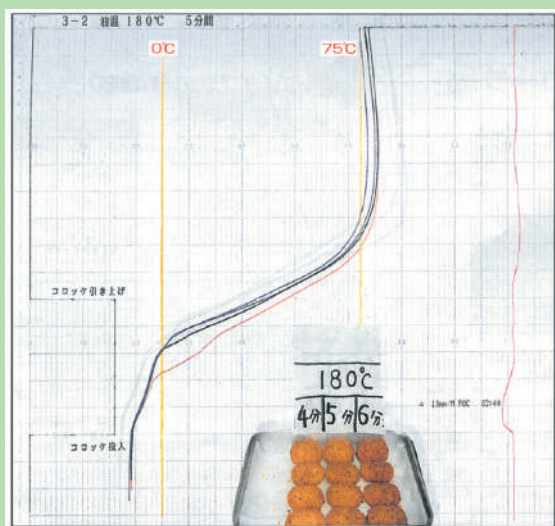
- ・IH加熱(低周波)で大きな対流が起こり、温度復帰力もバツグン  
揚げ物を美味しくカラッと揚げます。
- ・設定温度に対し、リレーOFF後の余熱過昇が殆ど無く正確。  
その為、調理のマニュアル化が簡単。(左記コロッケ写真参照)

## 油煙が殆ど無く、クリーン

- ・温度過昇が殆ど無い為、油煙が発生しません。  
その為、背面壁やフードの汚れも少なくお掃除もカンタン。
- ・油煙の発生が殆ど無い為、オープンキッチンにも最適です。

## 油の劣化も少なく経済的 安全性もバツグン！

- ・パイプ表面温度が260℃前後と低い為、油の劣化を抑え、経済的  
的です。
- ・電磁誘導方式だから高温赤熱部分が無く、油の発火点(360℃)  
より低い低温加熱(260℃前後)だから火災の心配もありません。



コロッケ芯温上昇グラフ(油温180℃設定5分間)

食材：-20℃ 60gの冷凍コロッケ4ヶ

- ・油で加熱処理する食材の温度は、油中より引き上げ、2～3分後に芯温75℃を越えます。
- ・食材の表面色もコゲ過ぎず、きれいな色で芯温を上げる調理を可能としました。

## 低周波 IHフライヤー用

## コントローラー

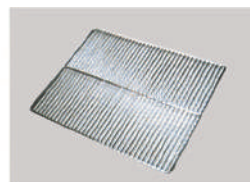
シンプルで簡単！ ワンタッチ！ らくらく操作。



## ▼スペアパーツ



すくい網



敷き網



フライバスケット



バックガード油切り



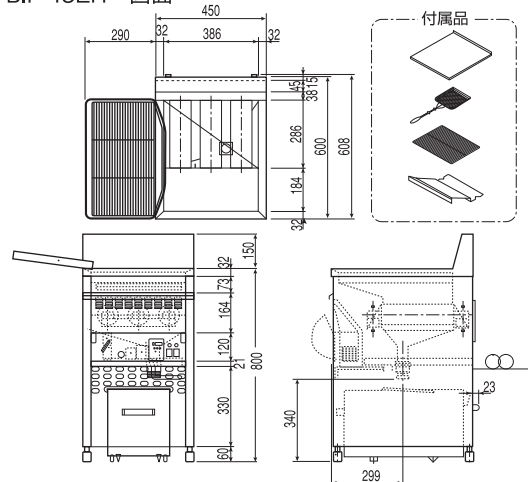
天ぷらすべり板



油缶

※スペアパーツの形状・寸法は製品向上の為、予告なく変更することがあります。ご了承ください。

## BIF-45EH 図面





電磁誘導加熱による理想的な熱交換により、温度コントロールも簡単・適温でカラッと揚げられます。

## 低周波IHフライヤー・テーブル「楽天家」Sタイプ

串揚げビュッフェスタイルに最適。  
油切りも四方に有り、串入れ置き場に  
余裕があります。ビュッフェ用なので、  
大量投入を考え、油槽も広げて余裕を  
持たせました。

「油煙が出ない」  
「油がハネない」は  
もうあたりまえ。



串かつ食べ放題 「串まる」 イオンモール 京都桂川店

| 形式               | 外形寸法                   | 油量(ℓ) | 電源     | 消費電力  | 電源コード                 | ブレーカ・プラグ形状           |
|------------------|------------------------|-------|--------|-------|-----------------------|----------------------|
| RSFT2-7580(2人用)  | W 750 × D 800 × H 700  | 3.8   | 単相200V | 1.1kW | 2mm <sup>2</sup> 3芯2m | Ⓢ 接地2P-20A<br>WF3524 |
| RSFT4-12080(4人用) | W 1200 × D 800 × H 700 | 8.0   | 単相200V | 1.5kW | 2mm <sup>2</sup> 3芯2m |                      |

※別売り必要パーツ：9ℓ油缶、T字型排油バルブハンドル、扉用コインキー ※油槽1台に バスケット・油切りは1セット付属しています。

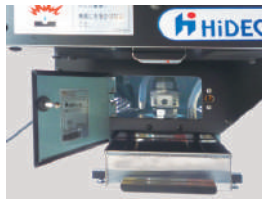
### ● テーブル 筐体内容 (二種共通部分)



コントロールBOX(正面)



油槽幕板 BOX



排油バルブ



オーバーフロートレイ



オーバーフロー ドレン受け

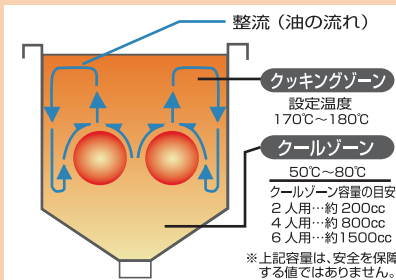
### 電磁フライヤーテーブル「楽天家」S・Hタイプ 二種共通特長

#### 共通特長

温度コントロールも簡単。  
環境にやさしい省エネタイプ。  
油の劣化も少なく経済的。  
フタをしてフラットな状態に出来る  
ので、フライヤーを使用しない場合  
はテーブルとしてご使用頂けます。  
低周波電磁IHフライヤーテーブル  
ではさらに安全性を重視しました。

#### 油槽内部のようす

中間加熱方式  
発熱パイプ全面からの均一な  
低温加熱。油槽の中間に発熱  
部があるため、底部に対流を  
作らないので油カスや水分を  
沈殿させ油の劣化・酸化を抑  
えます。



誤ってビールをこぼしても  
オーバーフローに流れ込み、  
500cc程度ならふきこぼれ  
がなく、やけど等の事故の心  
配がありません。

※油かすのそうじ等メンテナンス  
を行い、マニュアル通りの正しい  
ご使用の際に限りです。

注)こぼれた場合の処置は、念の為  
すぐに電源を切って下部バルブ  
より、こぼれた液を抜き取って頂  
く必要があります。

低周波IHフライヤーのパイオニアである、ハイデックの技術を客席用フライヤーとして生み出しました。

# 低周波 IH フライヤー・テーブル「楽天家」Hタイプ

半セルフ串揚げ専門店はもとより  
テーブルがフラットになる為に、ランチ時や  
他業種店舗様にもご利用頂けます。  
又、宴会シーズンには串コース以外に  
卓上コンロを置き、鍋物のメニューも  
御利用頂けます。



▲ 用途に応じて・蓋を使用、普通のテーブルとして…

串揚げ 三昧 「幸華」

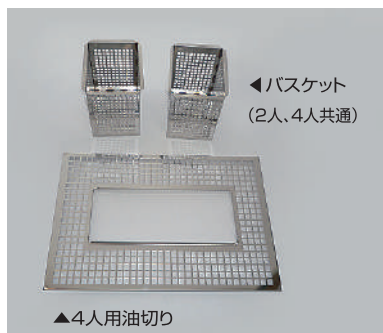
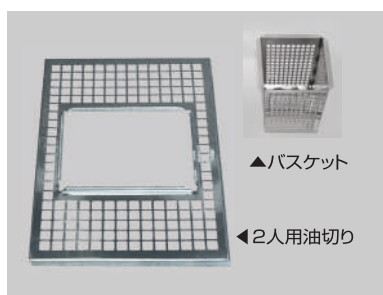
Hタイプは、2人用・4人用とも油槽は同じサイズ仕様です。

| 形式               | 外形寸法                   | 油量(ℓ) | 電源     | 消費電力  | 電源コード                 | ブレーカ・プラグ形状                                                                                               |
|------------------|------------------------|-------|--------|-------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RHFT2-7580(2人用)  | W 750 × D 800 × H 700  | 6.0   | 単相200V | 1.5kW | 2mm <sup>2</sup> 3芯2m |  接地2P-20A<br>WF3524 |
| RHFT4-12080(4人用) | W 1200 × D 800 × H 700 | 6.0   | 単相200V | 1.5kW | 2mm <sup>2</sup> 3芯2m |                                                                                                          |

※別売必要パーツ：敷アミ取手、9ℓ油缶、T字型排油バルブハンドル、扉用コインキー

※油槽1台に 仕切り付き敷きアミ・油切りは1セット付属しています。

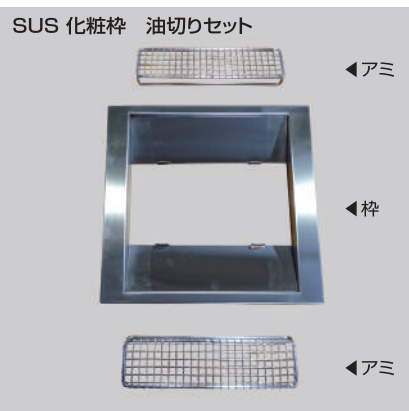
## ●Sタイプ専用スペア



## ●別売り共通パーツ



## ●Hタイプ専用スペア

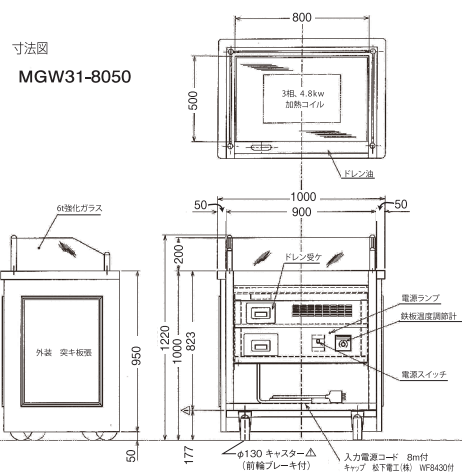




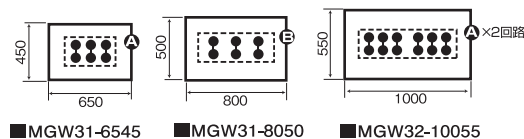
# 低周波 IH ステーキワゴン (有煙タイプ・無煙タイプ)

## 有煙タイプ

カウンターグリドル同様  
鉄板が30mmと厚く  
温度過昇が殆ど無い為  
200℃まででのご使用の場合  
オイルミストは非常に少なく  
ご使用いただけます。



●鉄板寸法図



※木部、化粧はフルオーダーです。  
※高温設定でのご使用の場合、下記の集塵機付き無煙タイプがお薦めです。

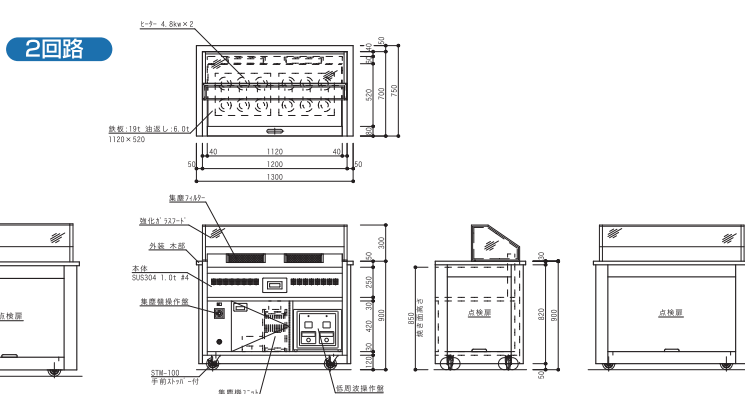
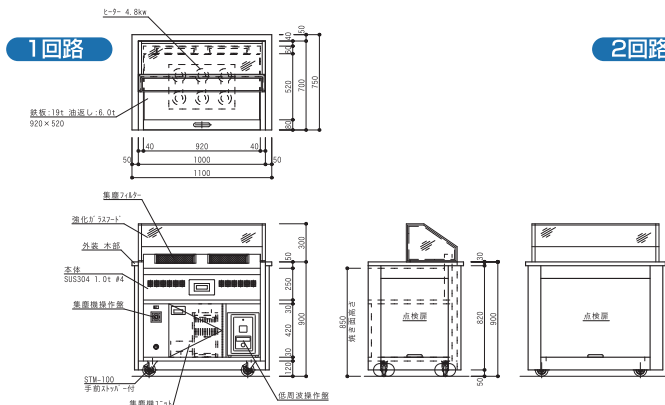
| 形式          | 外形寸法 |     |            | 鉄板   |     |     | 消費電力<br>3相200V | ブレーカー/プラグ形状  |
|-------------|------|-----|------------|------|-----|-----|----------------|--------------|
|             | 間口   | 奥行  | 高さ         | 間口   | 奥行  | 厚さ  |                |              |
| MGW31-6545  | 850  | 650 | 1000(1220) | 650  | 450 | 30t | 4.8kW          | 接地3P-30A     |
| MGW31-8050  | 1000 | 700 | 1000(1220) | 800  | 500 | 30t | 4.8kW          | 接地3P-30A     |
| MGW32-10055 | 1200 | 750 | 1000(1220) | 1000 | 550 | 30t | 4.0kW×2        | 接地3P-30A  ×2 |

## 無煙タイプ



- 無煙タイプ(フィルター・電気集塵機搭載)なので  
オイルミストによる室内の汚れを軽減できます。
- 鉄板が30mmと厚く、大量調理でも温度降下が  
少なく温度過昇が殆ど無い為、一定温度に近い  
調理で仕上がりも一定しています。
- ビュッフェレストラン実演調理にも最適です。

※木部、化粧共フルオーダー可能です。



| 形式            | 外形寸法 |     |           | 鉄板   |     |     | 消費電力<br>3相200V | ブレーカー/プラグ形状  |
|---------------|------|-----|-----------|------|-----|-----|----------------|--------------|
|               | 間口   | 奥行  | 高さ        | 間口   | 奥行  | 厚み  |                |              |
| MGW31-9252SW  | 1100 | 750 | 900(1200) | 920  | 520 | 30t | 4.8kW          | 接地3P-30A     |
| MGW32-11252SW | 1300 | 750 | 900(1200) | 1120 | 520 | 30t | 4.8kW×2        | 接地3P-30A  ×2 |

# 電気ヒーター式 ステーキワゴン (無煙タイプ)

HiDEC Co.,Ltd.

## 電気ヒーター式 ステーキワゴン(無煙タイプ) オーダータイプ



吸引部は取り外し可能です。

※木部、化粧はフルオーダーです。

※写真は規格品とは異なる意匠です。

- 宴会調理、ビュッフェレストラン等に最適  
イニシャルコストもIHに比べ、ローコストタイプ。
- コントローラーも デジタルON/OFF・アナログ式と2種から選べ、ヒーターも焼面積に応じ選択できます。

● コントローラーは2種類の中からお選びいただけます。

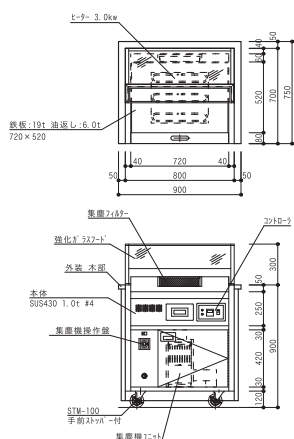


[デジタルコントローラー]

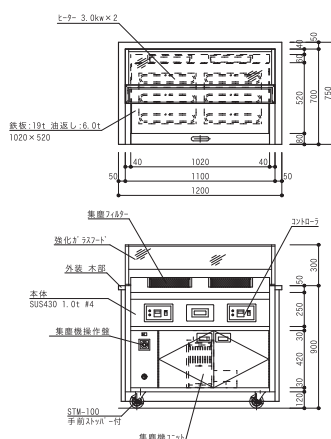


[アナログコントローラー]

# 電気ヒーター式 ステーキワゴン 標準品タイプ (無煙・デジタルON/OFF式)



EGW31-7252SWK



EGW32-10252SWK

| 形式             | 外形寸法 |     |           | 鉄板   |     |     | 消費電力<br>3相200V | ブレーカー/プラグ形状  |
|----------------|------|-----|-----------|------|-----|-----|----------------|--------------|
|                | 間口   | 奥行  | 高さ        | 間口   | 奥行  | 厚み  |                |              |
| EGW31-7252SWK  | 900  | 750 | 900(1200) | 720  | 520 | 19t | 3kW            | 接地3P-30A     |
| EGW32-10252SWK | 1200 | 750 | 900(1200) | 1020 | 520 | 19t | 3kW×2          | 接地3P-30A  ×2 |

## IH 調理ワゴン ステーキワゴンとセットで宴会調理。ビュッフェレストラン等に最適です。

### オーダータイプ



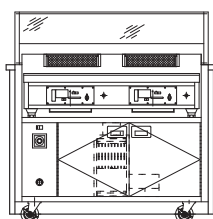
多目的調理  
タイプ



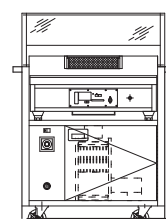
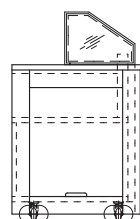
天ぷら調理  
タイプ

- ・ 洋食調理・和食調理を選ばず、炒める、焼く、ゆでる、蒸す、揚げる等すべてお客様の目の前で調理頂けます。
- ・ オーダーで天ぷら調理専用タイプもございます。

### IH 調理ワゴン



HiF32-55SW



HiF31-55SW

| 形式         | 外形寸法                         | 消費電力  | プラグ形状 / ブレーカ |
|------------|------------------------------|-------|--------------|
| HiF31-55SW | W 900 × D 750 × H 900 (1200) | 5kW   | 接地3P-30A     |
| HiF32-55SW | W1200 × D 750 × H 900 (1200) | 5kW×2 | 接地3P-30A  ×2 |



# 電磁調理器

スピーディな加熱調理とクリーンな快適厨房を実現します。

炎を出さず加熱調理ができるので、  
厨房内はいつも清潔・快適  
立ち消え、引火など事故の心配もなく安全です。  
熱効率90パーセントでハイパワースピード加熱  
が実現できます。

**HiF-5T**  
卓上型



**HiF-5L**  
ローレンジ型



**HiF-55S**  
スタンド型



※卓上型・スタンド型は、小型2.5kWとの  
組み合わせも可能です。

## コントローラ



- ▲見やすい  
コントローラ
- ▲パワー調節  
10段階 可能

各種モード機能



- タイマ** 煮物他、仕込み炊きに便利です。
- 温調** オプションの温度センサーを御使用  
頂き、天ぷらの油温管理はもちろん、  
煮炊き温度の調整も可能です。
- ステーキ  
皿** ハンバーグ・ステーキ用、鉄皿加熱時間  
を設定出来、加熱後は保温モード(パワ  
ー調整可能)へ移行します。

## オプション商品

### 温度センサー(別売り)

※オプションで温度センサーが取り付けられます。  
SUS感知棒は200L、400Lの2種より選択。  
リード線はシリコンゴムタイプ2M。



| 形式      | タイプ    | 外形寸法 |     |     | 消費電力 3相200V | ブレーカー/プラグ形状 |
|---------|--------|------|-----|-----|-------------|-------------|
|         |        | 間口   | 奥行  | 高さ  |             |             |
| HiF-3T  | 卓上型    | 450  | 600 | 250 | 3.0kW       | 3P-20A      |
| HiF-5T  |        |      |     |     | 5.0kW       | 3P-30A      |
| HiF-33T |        |      |     |     | 3.0kW×2     | 3P-20A×2    |
| HiF-55T |        |      |     |     | 5.0kW×2     | 3P-30A×2    |
| HiF-3L  | ローレンジ型 | 450  | 600 | 450 | 3.0kW       | 3P-20A      |
| HiF-5L  |        |      |     |     | 5.0kW       | 3P-30A      |
| HiF-33L |        |      |     |     | 3.0kW×2     | 3P-20A×2    |
| HiF-55L |        |      |     |     | 5.0kW×2     | 3P-30A×2    |
| HiF-3S  | スタンド型  | 450  | 600 | 800 | 3.0kW       | 3P-20A      |
| HiF-5S  |        |      |     |     | 5.0kW       | 3P-30A      |
| HiF-33S |        |      |     |     | 3.0kW×2     | 3P-20A×2    |
| HiF-55S |        |      |     |     | 5.0kW×2     | 3P-30A×2    |

## 卓上コンロ

### HiF-2.5T

省スペース厨房や  
パントリーでお薦めです。

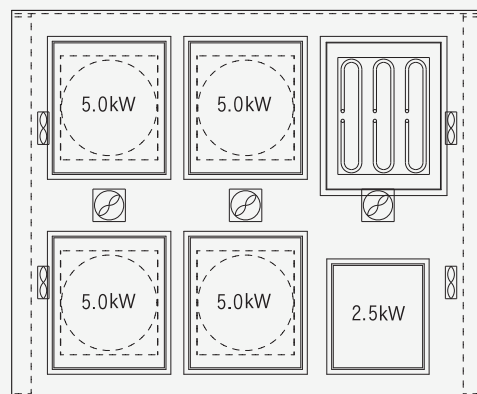


HiF-2.5T W400×D500×H150

## 特注オーダー例

IH コンロとして 寸法、IH本体の組み合わせ(単相2.5kW、三相3kW 5kW)等  
ご要望に応じオーダー頂けます。

### センターTOPレンジ例





ホットからコールドまで、様々なニーズにお応えできる様  
当社協力メーカーと提携し、様々の商品を揃えております。

## 当社商品



ステーキワゴン



IHワゴン



IHドロップイン調理器



## 関連商品

### 協力会社商品 ドライチーフリングディッシュ ※枠内の商品は(株)エターナル製です。

BSヒーター▶  
100V・100W



フレーム:ステンレス▶  
脚部:金色仕様

・他 ステン色・ブラック  
有ります。



ビュッフェ  
コールドワゴン▶  
サイズ:1500×800  
消費電力:100V,400W



ビュッフェ  
コールドワゴン▶  
サイズ:1500×800  
消費電力:単相200V 2.5KW ×4







本 社：京 都 市 山 科 区 大 宅 神 納 町 6 番 地  
〒607-8185 TEL:075(573)3332 FAX:075(573)3990  
本社R&Dセンター：京 都 市 山 科 区 大 宅 神 納 町 7 番 地  
東 京 支 店：東 京 都 江 東 区 越 中 島 1 丁 目 3 番 地 1 2 - 1 3 1 0  
〒135-0044 TEL:03(3642)0895 FAX:03(3630)0825  
京 北 工 場：京 都 市 右 京 区 京 北 大 野 町 小 野 内 1 5  
〒601-0314 TEL:075(853)0316 FAX:075(853)0859  
U R L： <http://www.hidec-kyoto.jp>