

2009.04

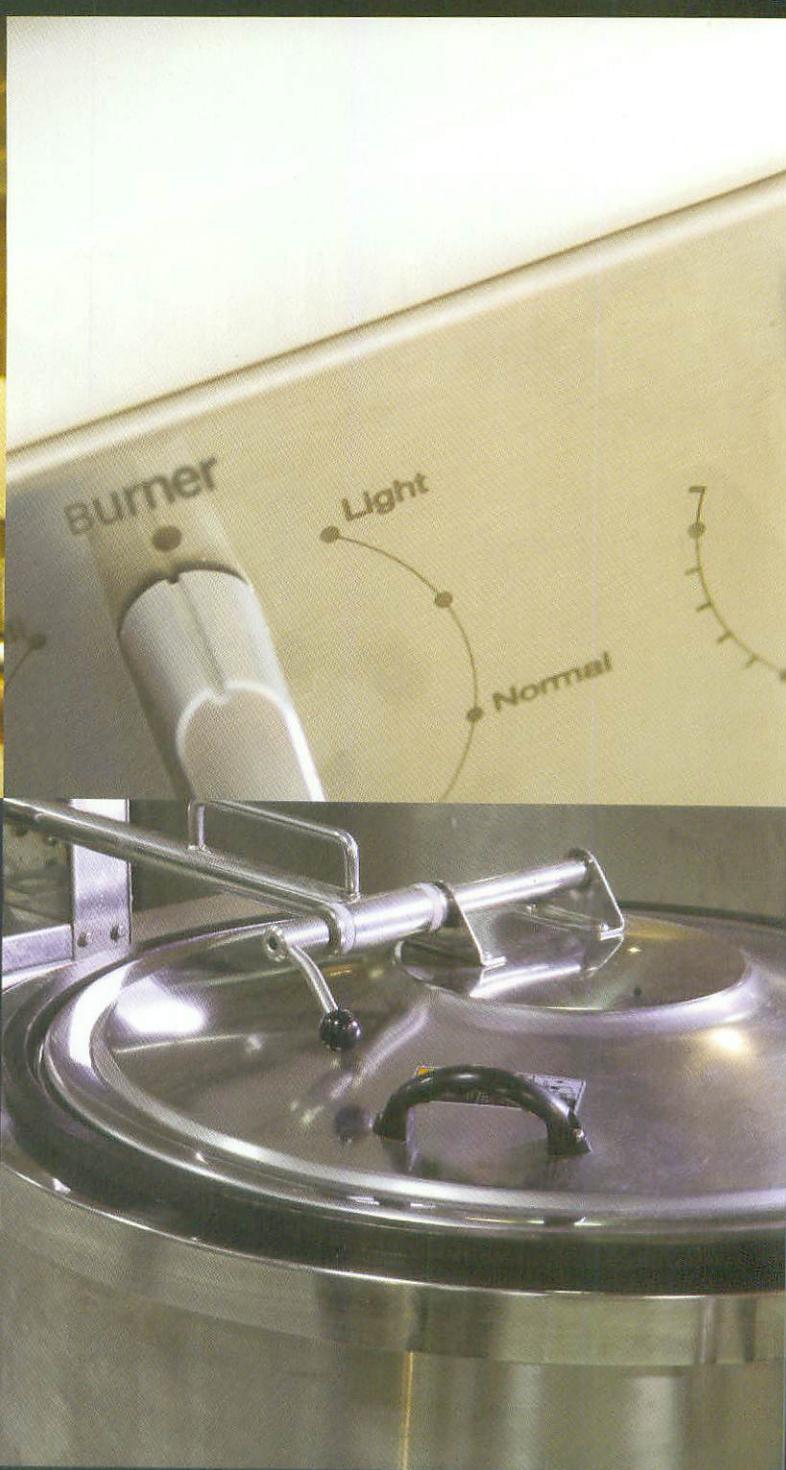
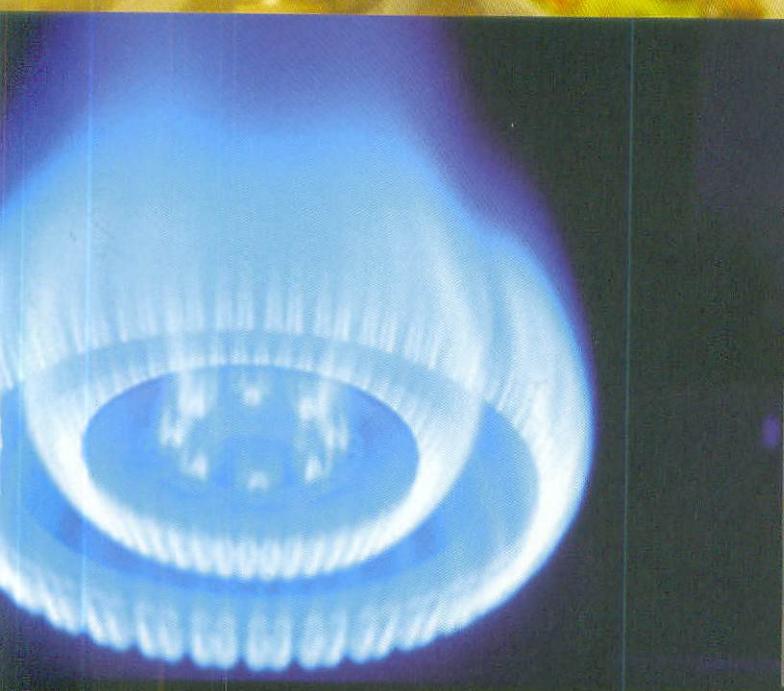


For All Professionals

ガス業務用厨房機器 総合カタログ

General catalog of kitchen appliances and equipments of the Gas.

For higher satisfaction of professionals.



For All Professionals

食材本来の美味しさを引き出す、ガスの炎。

作る者と食する者の五感を刺激する食の文化は、炎の文化でもあると私たちは考えています。

操作性の向上、安全性能の追求。

大量調理に革命をもたらした「新調理システム」など、

大阪ガスは、プロの厳しいニーズに応え、厨房設備の新たな価値を創造します。

プロが選ぶガス厨房と大阪ガスのソリューションを紹介

VOICE OF PROFESSIONAL P.3

【炎の性能】ガスが実現する素早い強火。強火からとろ火まで自由自在。

美味しいの秘密は、ムラなく加熱するガスの炎。

【ガスの環境性能】プロのごだわりに応える高効率化とコストパフォーマンス。

エネルギー効率の良いガスは、環境にも優しい。

【進化するガス厨房】進化するガス厨房機器のデジタル制御。

調理のマニュアル化・自動化、新調理システムにも高度に対応。

大阪ガスの「涼厨®」システム

「涼厨®」で厨房は涼しく より快適になります。 P.9

マークのご説明

本カタログ掲載のガス機器の特長をわかりやすくご説明するために、それぞれの特長をマーク化しています。
各種ガス機器とマークを併せてご覧下さい。



涼厨 (すずちゅう)

低輻射、集中排気と簡単清掃構造の厨房機器です。



連続スパーク点火

連続スパーク点火方式採用。電気・電池を利用して点火させます。



圧電点火

圧電点火方式採用。電気を使わず点火させます。



マッチ点火

マッチを使って点火させます。



サーモスタート付

温度調節を自動的に行ないます。



タイマー付

燃焼時間を設定すると、その時間だけガスが流れ作動します。



予約タイマー付

設定時刻に合わせて自動的に点火し、作動を開始します。



立消 安全装置付

使用中にバーナーの火が消えた場合、ガスを自動的にしゃ断します。



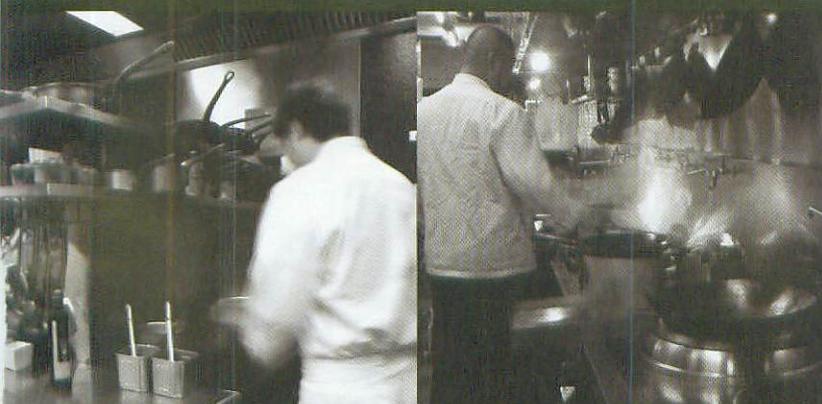
過熱 防止装置付

器内の温度が一定以上になると、自動的にガスをしゃ断します。



過圧 安全弁付

器内の圧力が一定以上になると、弁が作動し圧力を自動的に下げます。



CONTENTS

新スーパーバーナー搭載機器	11
スーパーバーナー搭載機器	13
ガスコンロ	17
ガスコンロ	17
ガステーブルコンロ	18
ガステーブルレンジ	21
ガスレンジ	24
ガス中華強熱レンジ／ガス中華レンジ	27
ガス寸胴レンジ	29
ガス丸形炊飯器	32
ガス炊飯器	36
ガス洗米炊飯器	36
ガス立体炊飯器	38
ガスコンベクションオーブン／ガスコンベクションオーブン／ガスオーブン	43
ガスオーブン	44
ガススチームコンベクションオーブン	46
ガスパンオーブン	46
ガス間接加熱固定パンオーブン／ガス固定パンオーブン／ガスコンベクションパンオーブン	65
ガス赤外線焼物器	71
ガス焼物器	72
ガス赤外線串焼器	72
ガス鉄板焼テーブル	73
ガスギョウザ焼器	74
ガスグリドル	74
ガスグリラー	75
ガスグリラー	75
ガスコンパクト・グリラー／少煙タイプガス強熱焼物器	75
少煙タイプガスグリラー	77
ガスフライヤー	78
ガスめん釜	89
ガス固定かまど	94
ガスかまど	94
ガス回転かまど	94
蒸気かまど／ガススープケトル	99
ガスティルティングパン	100
ガス蒸し器	101
ガス食器洗浄機	103
ガス食器消毒保管機	108
ガス貯蔵式湯沸器	111
ガス高圧温水洗浄機	112
その他機器	113
業務用ワンタッチガスホース／点火棒／業務用ガス警報機	113
ご使用上の注意	114

空焚



空焚防止装置付

タンクに給水されず水がなくなつた場合、自動的にガスをしゃ断します。

漏電



漏電安全装置付

電気の漏れを察知し、自動的に器具の作動を停止します。

基板



基板ボッティング加工

電子基板に水・ホコリ・虫などの侵入を防ぐボッティング加工を施してあります。



特別注文

特別注文品の納期・価格については大阪ガス担当者にご確認下さい。

●ショールームのご案内

ラ・コンテ ATC ラ・コンテ HYOGO

ラ・コンテで実演・試用できます。都合により使用できない場合がありますので、事前に大阪ガス担当者にご確認下さい。

「メーカーブランド品」は、大阪ガスが厨房機器メーカーの製品を取り寄せて販売するものです。

- 保証書・取扱説明書等は、各メーカーのものとなります。
- 故障修理等のメンテナンスは、各メーカーが対応いたします。
- 機器の価格・仕様は、予告なしに変更されることがあります。事前にご確認下さい。
- 納期については、都度販売店にご確認下さい。
- このカタログ記載のガス機器は、業務用・営業用です。

一般家庭用には使用しないで下さい。また、13A（都市ガス）専用の機器のみです。

- 現金標準価格は現金一括払いの場合の大坂ガス、大阪ガス住宅設備の希望小売価格です。

● P114のご使用上の注意を必ずお読み下さい。



Voice of Users

炎は感性を呼び起こす。 ガスを選ぶことに、迷いはなかった。

料理人の繊細な技巧に100%応えられるのは
火力を正確にコントロールできるガス火だけ。

そう言い切った料理人がいる。

プロの心の中に燃やす情熱の「炎」を掻き立てるには、また、
ガスの「炎」以外にはないのかもしれない。

大阪ガスの提案 炎の性能

力強く纖細なプロのこだわりに応える
ガス厨房機器。美味しさを引き出し、
五感を刺激する「炎の性能」を
お届けします。

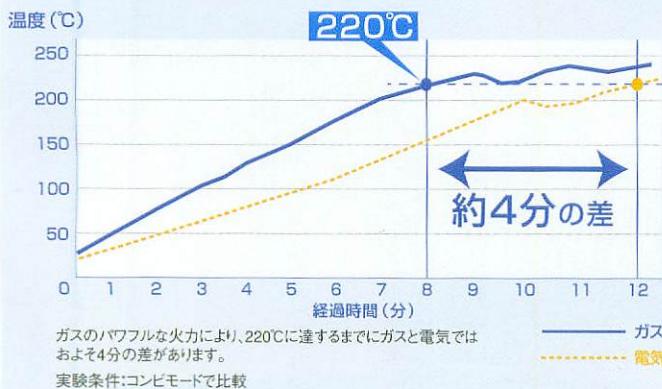


ガスが実現する素早い強火。

素早い立ち上がりで、美味しくスピーディーな調理を実現。調理時間を短縮します。

常にスピードが求められるプロの厨房にハイカロリー・ハイスピードのガス火は欠かせません。ガスなら低温から高温の立ち上がりの早さが電気に比べて優れており、高カロリーのガスの炎で素早い調理が可能です。この強みは電気式との比較実験によってデータとしても証明済み。厨房能力を最大に活用でき、高回転かつ効率的な厨房運営が実現できます。

■ スチームコンベクションの立ち上がり時間 (立ち上がり時の庫内温度)

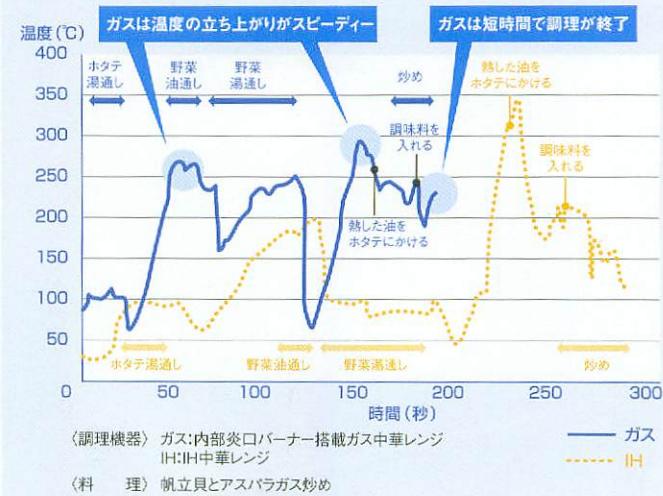


強火からとろ火まで自由自在。

火加減自在なガス火ならパワフルな炎と立ち上がりの早さで、美味しさを引き出すタイミングを逃しません。

ガスが食材のうまみを最大限に引き出すことができる理由は、炎が持つ多彩な「火」にあります。強火のよさ、とろ火のよさ、煮汁を滞留させる加熱方法などの相乗効果でガスならではのおいしさが生まれます。

■ 調理時の鍋底部の温度変化



美味しさの秘密は、ムラなく加熱するガスの炎。

熱源の違いは「美味しさ」の差。

均一なガス火の熱分布から得られる「美味しさ」はデータでも証明できます。

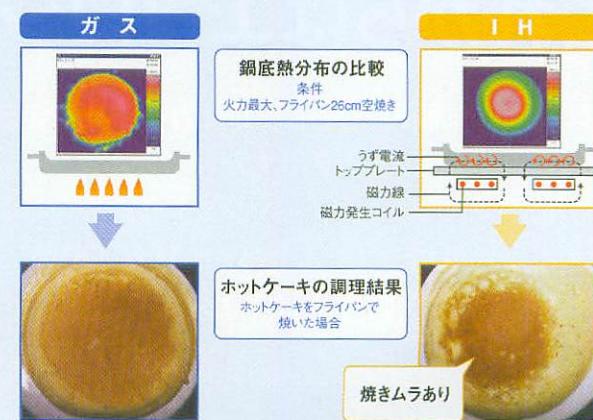
おいしい料理をつくるという機能は厨房にとって最もベーシックで重要なものです。ガスの方がおいしいのはなぜなのか、感覚的なものを具体的に理解していただくために「煮る」「炒める」「焼く」など調理法ごとに実験を行いおいしさの理由を検証しています。

「煮る」調理では、ガスはなべ全体を加熱するため、大きくて早い対流が生じ、煮汁が均等に染み渡り、煮えムラが生じません。

「炒める」調理では、ガスは調理時間が短いため「うまみ」や「水分」の損失が少なくてすみ、結果として食材の味が活かされます。

「焼く」調理では、ガスは熱分布が均一なため仕上がりにムラがありません(右図参照)。しかも調理後の重量現象が少ないためおいしさを閉じ込めていることがわかります。

■ 热分布と仕上がり(ホットケーキの例)



ガスの方が熱分布が均一です。IHはコイル直上の温度が高く、フライパンの周囲や中心付近の温度は低くなります。

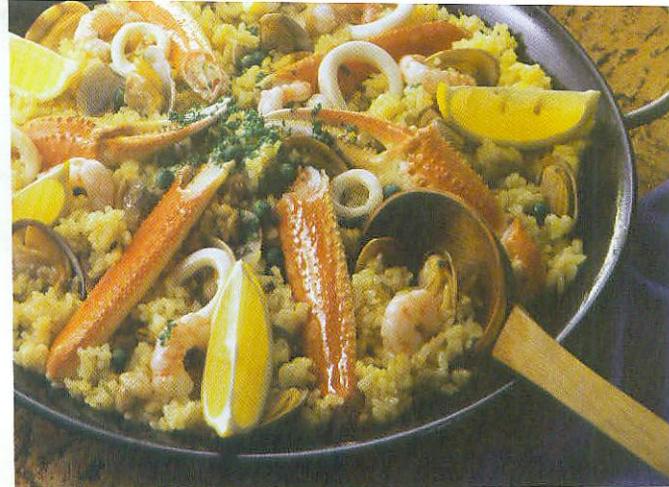
Voice of Users

厨房経営の「効率」でガスを選んだ。 これからはエコロジーでもガスだと思う。

プロの意志に瞬時に反応して火力を調節できるガス火は、
素材の味を最もよく引き出すだけでなく、
厨房経営のコストパフォーマンスを高める。
エネルギー供給システム全体から見れば環境にもやさしい。
だから、“できる”料理人はガスを選ぶ。

大阪ガスの提案
ガスの環境性能

コストパフォーマンスの面からも、
エコロジーの面からも、エネルギー効率の良いガス厨房は、プロの厨房経営を支えます。



プロのこだわりに応える高効率化とコストパフォーマンス。

コストを比較すれば、やっぱりプロの厨房はガス。

設備投資のかかる業務用厨房では、機器本体にかかるコストや日々の運営費用の違いは大きく経営に影響するポイントです。加熱機器のよ

うに、時間帯によりエネルギーの需要が変化するものはやっぱりガスが有利。ガス厨房は大きなコストメリットで、安定した経営をサポートします。

■ イニシャルコストの比較例



メーカー希望小売価格(税込)にて比較しております。※2009年2月時点。
なお、お客様の実際の購入形態や機器の種類により実売価格は異なります。

■ 100席クラスのレストランにおける経済性比較(年)

想定設置機器: テーブルレンジ、フライヤー、給湯器、茹で麺器、炊飯器、スチームコンベクションオーブン



※従量料金単価は2009年3月の基準単価を使用しています。単価は原料費などの動向により四半期ごとに変動いたします。

お客様の実際の契約形態や使用状況によりランニングコストは異なります。

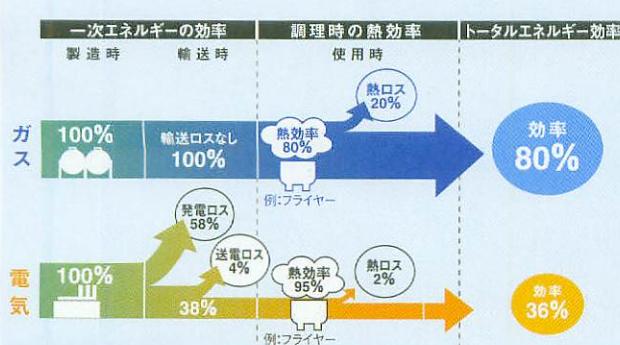
エネルギー効率の良いガスは、環境にも優しい。

ガスはCO₂排出が少ない「地球に優しい厨房エネルギー」です。

ガス厨房では、エネルギーの製造や輸送に関するロスがないためトータルのエネルギー使用量を抑えることができます。

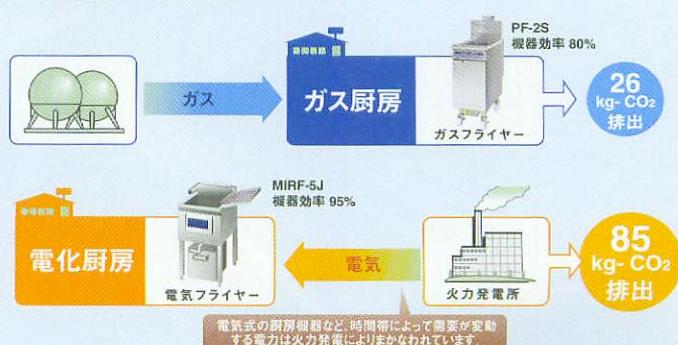
エネルギー供給システム全体で考えた場合、ガス厨房のCO₂排出量は少なく、地球環境全体のCO₂削減に貢献します。

■ 一次エネルギーの比較例



一次エネルギー(製造時)まさかのばって比べると、ガスの方が効率のいいエネルギーであることが分かります。

■ フライヤーを使用して10万kcal(トンカツ五千枚相当)分の揚げ物調理をした場合



電気式の厨房機器など、時間帯によって需要が変動する電力は火力発電によりまかなわれています。

各機器の効率はメーカーカタログ掲載値を採用しています。ご使用になる機器、型式により効率は変動いたします。算定にあたっては火力電源係数を用いて算定しています。

※中央環境審議会 地球環境部会 目標達成シナリオ小委員会中間取りまとめ(2001年7月)より(需要端換算値)

Voice of Users

あんばい

火の塩梅と安心にこだわれば やっぱりガスだと思う。

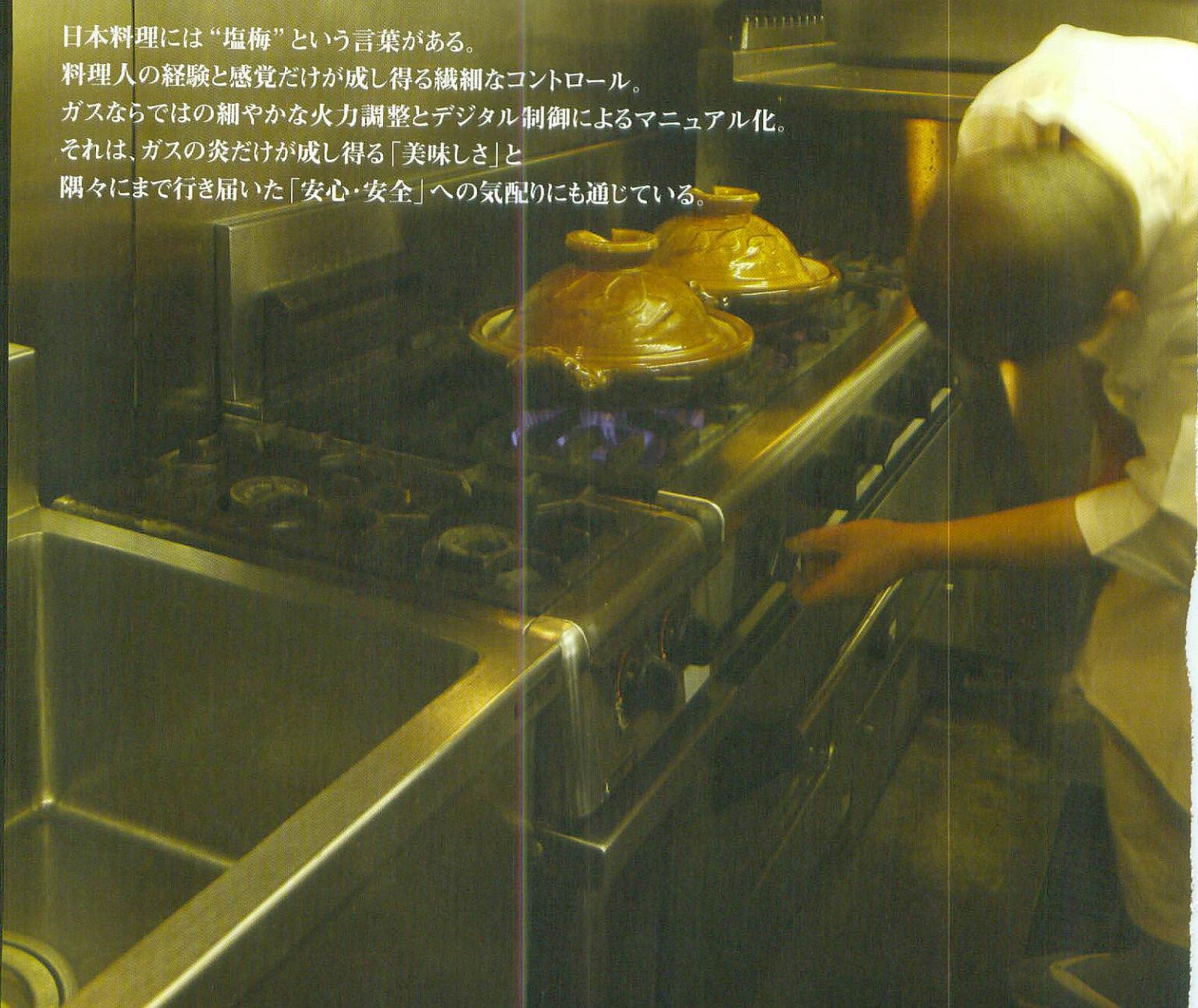
日本料理には“塩梅”という言葉がある。

料理人の経験と感覚だけが成し得る繊細なコントロール。

ガスならではの細やかな火力調整とデジタル制御によるマニュアル化。

それは、ガスの炎だけが成し得る「美味しさ」と

隅々にまで行き届いた「安心・安全」への気配りにも通じている。



大阪ガスの提案

進化するガス厨房

デジタル制御によるマニュアル化と
ガス火ならではのおいしさ。

進化するガス厨房はプロの仕事に
一層の安全と安心を実現します。



進化するガス厨房機器のデジタル制御。

デジタル化が多彩なレシピをサポート。

フード業界の多様化に伴い「誰でもプロと同じ仕上がりが均一に得られる機能」へのニーズが拡大。

これに応えるべくガス厨房機器のデジタル制御は進化し、多くの業種・業態の厨房で採用され実績を上げています。

従来の問題点

経験と勘にたよった調理

- 熟練調理スタッフの雇用 **→ 人件費アップ**
- 料理の仕上がりにバラつきが生じる
- 調理手順のマニュアル化が困難

調理中、厨房機器の前から離れられない

- メニューのバリエーションが増やせない
- 労働時間の長時間化 **→ 人件費アップ**



ガスデジタルフライヤー
CF2-GD23

デジタル制御ガス厨房機器導入

調理のマニュアル化・自動化が実現

- アルバイトやパートの有効活用が可能に
→ 人件費ダウン
- 均一で高品質な料理の提供

- 調理作業の平準化 **→ 人件費ダウン**
- メニューのバリエーション化が可能
- 労働時間の短縮 **→ 人件費ダウン**



1°C刻みで調整できる温度センサーを搭載
10秒単位のタイマー設定
5種類のメニューがインプット可能
マニュアル調理に最適

調理のマニュアル化・自動化、新調理システムにも高度に対応。

ガスの炎だからこそ実現できる「おいしい新調理システム」。

HACCPや大量調理マニュアルに対応する新調理システムには、温度と時間を正確にコントロールできるデジタル制御ガス厨房機器が最適。ガスの強火で“おいしさ”という付加価値を提供します。

おいしい新調理システム

- 調理作業の平準化
- メニューバリエーションの充実
- アルバイト、パートの有効活用
- 安心・安全な料理の提供
- 人的ロス・食材ロスの低減
- ガス火だからできるおいしさ



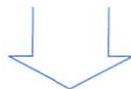


涼しい厨房

大阪ガスの「涼厨[®]」が、プロの厨房 環境をより快適にします。

涼厨[®]が
実現
します

換気&空調設備は変更なしで、
厨房機器のみ「涼厨[®]」に入換えると…



POINT 1

作業者周囲の室温が
大幅削減

POINT 2

作業者への輻射熱は
感じません

POINT 3

夏場でも25°C以下の
環境が実現

すず ちゅう

「涼厨[®]」で厨房は涼しく

厨房の
概念

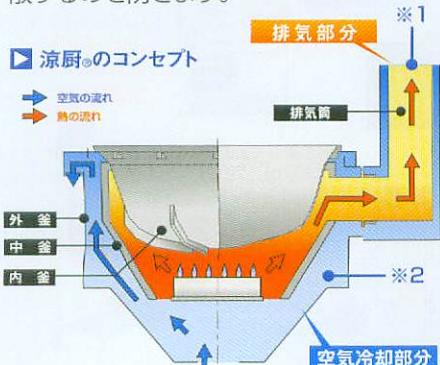
「涼厨[®]」が厨房を涼しく快適にする仕組み。

従来「ガス厨房=熱い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。既築のガス機器を「涼厨[®]」に入換えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

1

集中排気^{※1}

厨房機器から直接換気フードの近くへ集中排気するので、燃焼排気が厨房内に拡散するのを防ぎます。



2

低輻射^{※2}

機器内部の熱こもりは自然な上昇気流で機器外部へ、代わりに涼しい空気が入り込み機器表面を冷やします。

サーモグラフィによる表面温度



3

簡単清掃

表面が熱くならないので、焦げ付かず、サッとふくだけで簡単に機器の掃除ができます。



熱くなる機器表面を空気断熱層(空気冷却部分)が包み込み、輻射熱を大幅に削減とともに、燃焼排気が厨房内に拡散しない集中排気方式を採用。これらにより空調設備を増設することや、エアコンの設定温度を極端に下げずに、厨房機器を「涼厨[®]」に入換えるだけで厨房を涼しくすることができます。従来の「厨房は暑い」というイメージを一新する、新しい概念の厨房機器です。



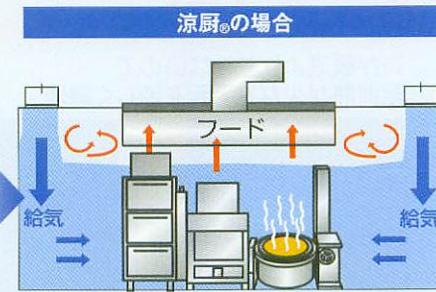
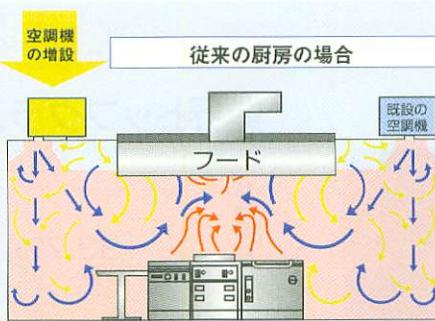
厨房の 熱さの 原因

**厨房の熱さは、「輻射熱」と「排気拡散」。
「涼厨[®]」は、この問題を低輻射と集中排気で解決します。**

■ 厨房内の気流と温度分布イメージ

今まででは空調の増設で涼しくしていました。

工事が大がかりで、コストもかかります。



機器
ラインナップ

ガス寸胴レンジ
P29~



ガス丸形炊飯器
P32~



ガス洗米炊飯器
P36~



ガス立体炊飯器
P38~



ガスコンベクションオーブン
P43~



ガス鉄板焼
テーブル
P73



ガスフライヤー
P79~



ガスめん釜
P89~



ガス回転かまど
P95~



蒸気かまど/
ガススープケトル
P99



ガスティール
ティングパン
P100



ガス食器洗浄機
P103~



ガス食器
消毒保管機
P108~



より快適になります。

効果を 検証

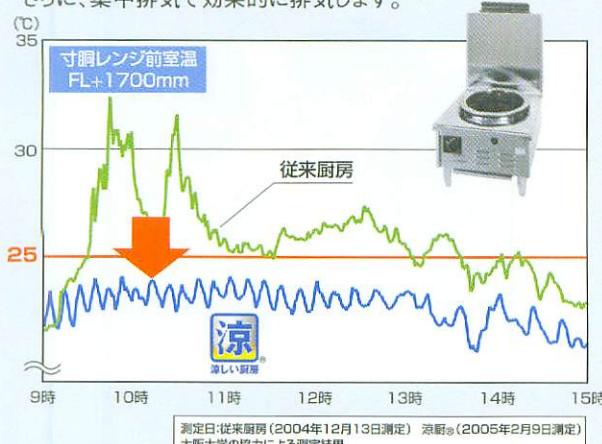
「涼厨[®]」の涼しさは、学術機関の検証でも証明されています。

ドームシティガスピル厨房(1000食/日)
入替え機器

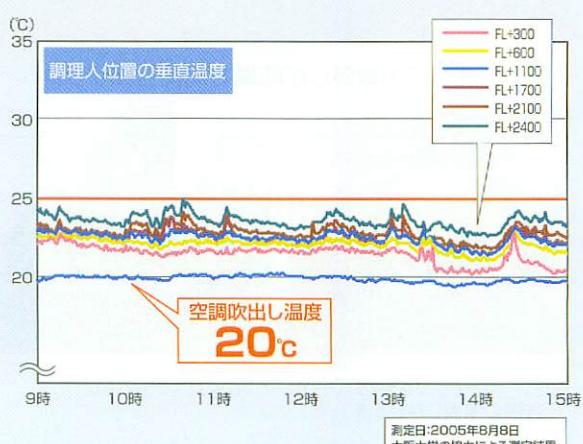
- ガス立体炊飯器(3台)
- ガス寸胴レンジ(2台)
- ガスティールティングパン(2台)
- ガス回転かまど(2台)
- ガススチームコンベクションオーブン(2台)
- ガステーブルコンロ(1台)
- ガスフライヤー(2台)

寸胴レンジ前の室温の変化

裸火を円形コトクで覆いほとんど熱くなりません。
さらに、集中排気で効果的に排気します。



真夏の厨房でも25°C以下の環境
が実現できます。



続々と「涼厨[®]」機器が誕生しています。

詳しくは各機器掲載頁をご覧ください。

新スーパーべーナー
搭載機器スーパーべーナー
搭載機器

ガス一口コンロ

ガス脚付コンロ

ガステーブルコンロ

ガステーブルレンジ

ガスレンジ

ガス中華強熱レンジ

ガス中華レンジ

ガス寸胴レンジ

ガス丸形炊飯器

ガス洗米炊飯器

ガス立体炊飯器

ガスコンベクションオーブン

ガスオーブン

ガスジェットオーブン

ガス高圧オーブン

ガスチーム

コンベクションオーブン

ガス電気調理器(ソーラー)

ガス電気オーブン

ガスコンベクションオーブン

ガス赤外線調理器

ガス赤外線卓上炉器

ガス鉄板焼テーブル

ガスギョウザ焼器

ガスグリドル

ガスグリラー

ガスコンパクト・グリラー

少煙タイプガス強熱調理器

少煙タイプガスグリラー

ガスフライヤー

ガスめん詰

ガス固定かまど

ガス回転かまど

蒸かまど

ガススープケトル

ガスティルティングパン

ガス蒸し器

ガス食器洗浄機

ガス食器消毒保管機

ガス野菜式湯沸器

ガス高圧湯水洗浄機

業務用ワンタッチガスホース

ガスホース

業務用ガス警報器

新スーパーべーナー搭載機器

「低輻射」「高効率」「均一加熱」 を実現した「新スーパーべーナー」



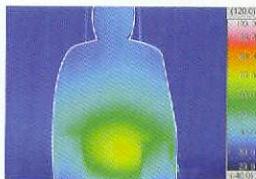
新スーパーべーナー炎

特長

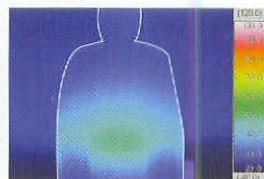
■新スーパーべーナーの5つのメリット

① 低輻射

炎が鍋底より溢れないで
輻射熱が少なく手元を涼しく調理



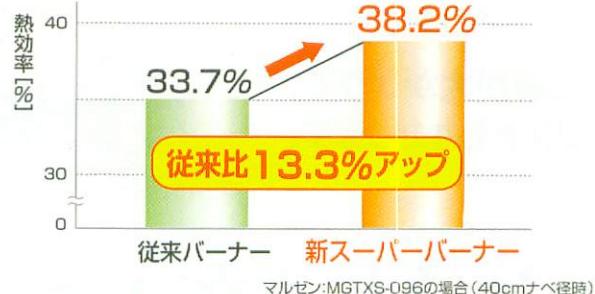
従来バーナー
調理人腹部最高温度
71.5°C



新スーパーべーナー
調理人腹部最高温度
49.5°C

② 高効率

業界トップクラスの高効率を実現



③ 均一加熱

炎にムラがなく鍋底を包み込むように均一に加熱



新スーパーべーナー炎

マルゼン:MGTXS-096の場合

④ とろ火対応可能

小火性能が良く、とろ火調理にも最適



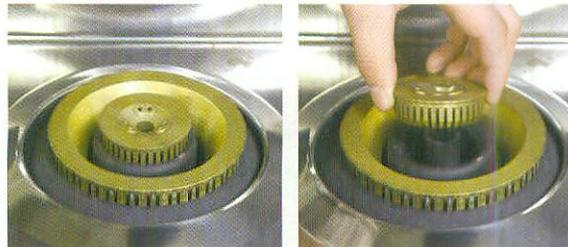
最大時



小火時(約1/10)

⑤ 簡単清掃

バーナートップの取外しが簡単で清掃もラクラク



※バーナートップを他のバーナーで焼かないで下さい。
故障の原因になります。



〔新スーパーべーナー搭載機器のご使用上の注意〕

バーナーに煮こぼれがかかった時等はバーナートップを外し、布等のやわらかいものでふき取って掃除して下さい。

バーナーの汚れを取るために他のバーナーで焼くようなことは絶対しないで下さい。バーナー故障の原因になります。