



〒830-0048 福岡県久留米市梅満町74番地の1
TEL:0942-32-4595 FAX:0942-32-4597
E-mail:info@ito-sk.co.jp

URL:<https://www.ito-sk.co.jp>



伊藤産業株式会社
業務用総合カタログ

ITO SANGYO GENERAL CATALOGUE

Cast Burners

Commercial-grade Gas Cooking Appliances

Event-related Products

Burners for Furnaces

Burner Components and Other Parts

Custom-made Items

vol.72-A



ITO SANGYO Kanei Brand

私たちは、信頼を創り続けています。

伊藤産業株式会社の創業は昭和21年。

以来、業務用鋳物コンロの製造メーカーとして長年培った知識と技術で、

さまざまな業務用ガスバーナーやガス器具、

省エネガス調理器や万能ガス調理器などを開発してきました。

私たちの強みでもあるオーダーメイド商品を始めとして、

これからも使いやすさや経済性を追求した

信頼の“Kanei”ブランドをご提案してまいります。



「カネイ (Kanei)」の由来

「カネイ」の「カネ」(「矩」)は曲尺に由来します。これには“商売が曲尺のように真っ直ぐになるように”という意味合いがあり、この「カネ」に伊藤産業の「伊(イ)」を組み合わせて当社の商品は「カネイ (Kanei)」というブランドで販売をしております。

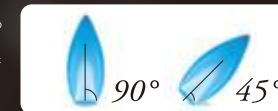
Terminology ～用語解説～

種火つき／なし

“種火つき”は、その都度点火する手間が省ける便利さから、主に業務用機器に多く見られます。

炎の角度と羽根つき／なし

炎の角度には45°と90°があります。炎が斜めに向かって出る45°では、汚れや油による目詰まりがしにくい作りとなっています。一方90°では、上部に炎が出るので鍋底に直接当たりやすいという利点があります。



爪の長さ

鍋受けの爪を長くすることで、付近の排気がスムーズになります。平底鍋に最適な形状です。



ショート(コンロ)

奥行が狭い場所に最適な、コンパクトで多用途なコンロです。



JIA マーク

日本ガス機器検査協会にて認証された製品に付けられます。



PSマーク

特定商品において、国の定めた安全基準に適合していると認められた製品に付けられます。



いもの 鋳物とは？

コークス(石炭を蒸し焼きにして得られる無煙の固形燃料)で加熱して溶かした金属を型に流し込み、冷えて固まった後、型から取り出して作る金属製品のこと。一般的に型には砂を使い、使用後の砂型は砕いた後再利用します。また、都度壊すため、製品が取り出しやすく、複雑な造形が可能となります。カネイの鋳物コンロは鉄を主材料とし、1,500℃前後で溶解させ、砂型に流し込んで製造しています。

Contents ～目次～

鋳物コンロ



03P～08P

業務用ガス調理機器



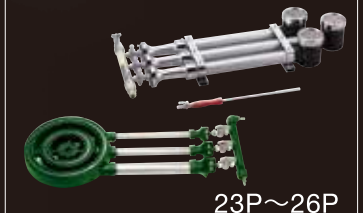
09P～18P

イベント関係



19P～22P

築炉用バーナー



23P～26P

ガス部材・その他



27P～34P

特注品



35P～36P

Cast Burners

強い火力、経済的、
そして丈夫で長持ち。

※バーナーだけの使用は避け、下枠とセットでご使用ください。
※「使用鍋範囲」はあくまで目安であり、設置場所等で異なります。

LPガス

種火(パイロット)つきもあります。

コンパクト設計で場所とらず。

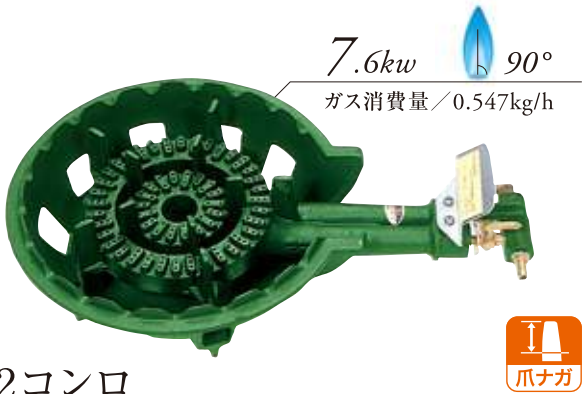


2Sコンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	405	267	118
バーナーのみ	355	192	100

※ホースエンド: Ø9.5mm ※使用鍋範囲: ~26cm

爪が長く、平底鍋に最適。



K2コンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	510	330	131
バーナーのみ	435	220	109

※ホースエンド: Ø9.5mm ※使用鍋範囲: ~33cm

多用途に活躍するKanei鋳物コンロシリーズの
2連スタンダードタイプ。



2連コンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	510	330	120
バーナーのみ	435	216	97

※ホースエンド: Ø9.5mm ※使用鍋範囲: ~33cm

羽根があるため、空気の流れが良くなり、
二次空気が入りやすい。



羽根付2連コンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	488	330	129
バーナーのみ	452	248	106

※ホースエンド: Ø9.5mm ※使用鍋範囲: ~33cm

多用途に活躍するKanei鋳物コンロシリーズの
3連スタンダードタイプ。



3連コンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	665	430	160
バーナーのみ	590	298	139

※ホースエンド: Ø9.5mm ※使用鍋範囲: ~43cm

都市ガス

Kanei鋳物コンロシリーズの最大サイズ。
大鍋での調理に便利。



4連コンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	750	528	169
バーナーのみ	660	370	115

※強化ホースジョイント1/2 ※ホースエンド仕様もできます。
※使用鍋範囲: ~52cm

コンパクト設計で場所とらず。

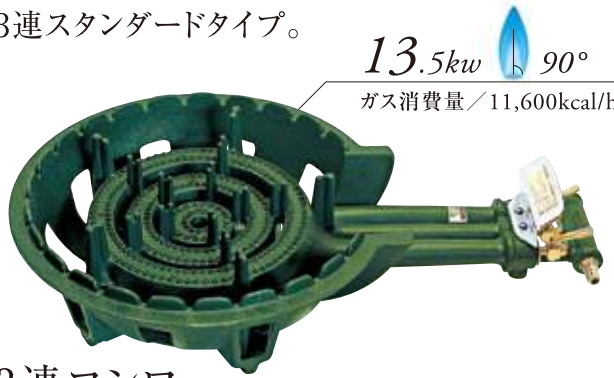


2Sコンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	405	267	118
バーナーのみ	355	192	100

※ホースエンド: Ø13mm ※使用鍋範囲: ~26cm

多用途に活躍するKanei鋳物コンロシリーズの
3連スタンダードタイプ。

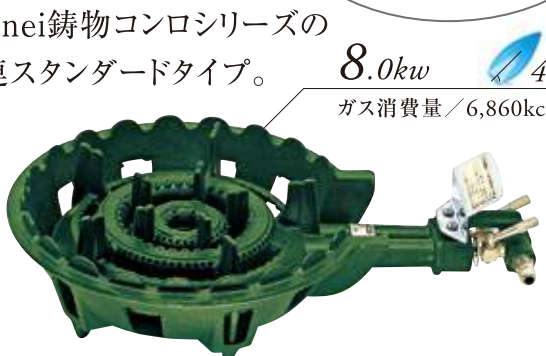


3連コンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	675	430	165
バーナーのみ	595	295	143

※ホースエンド: Ø13mm ※使用鍋範囲: ~43cm

多用途に活躍する
Kanei鋳物コンロシリーズの
2連スタンダードタイプ。



2連コンロ

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	488	330	129
バーナーのみ	452	248	106

※ホースエンド: Ø13mm ※使用鍋範囲: ~33cm

Kanei鋳物コンロシリーズの最大サイズ。
大鍋での大量調理に便利。



4連コンロ

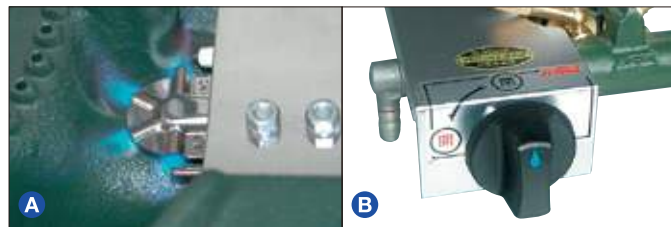
品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	750	528	169
バーナーのみ	660	370	115

※強化ホースジョイント1/2 ※ホースエンド仕様もできます。
※使用鍋範囲: ~52cm

種火立消え安全装置 鋳物コンロの安全性・機能性をアップ 自動点火

※バーナーだけの使用は避け、下枠とセットでご使用ください。
※「使用鍋範囲」はあくまで目安であり、設置場所等で異なります。

種火が消えると
自動的にガスが止まるので安心。



種火・サーモカップル

操作ツマミ

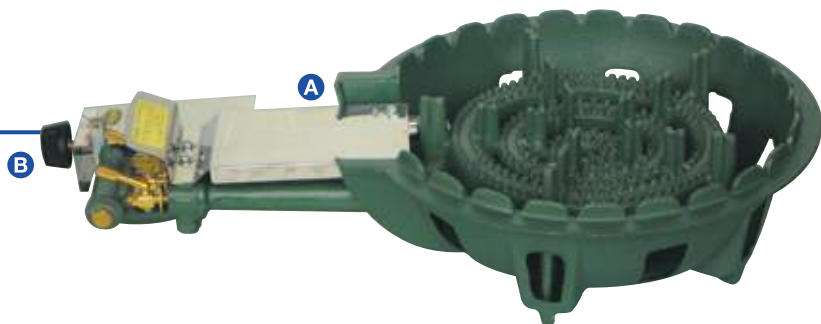


2連コンロ

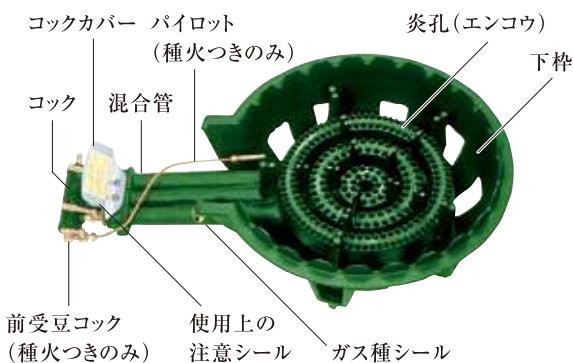
KP-20A LPガス
KT-20A 都市ガス

3連コンロ

KP-30A LPガス
KT-30A 都市ガス



コンロ各部の名称



ホース接続部の種類

ホースエンド

強化ホースジョイント



炎孔と炎の違い

90°炎孔タイプ



45°炎孔タイプ



キャップ式タイプ



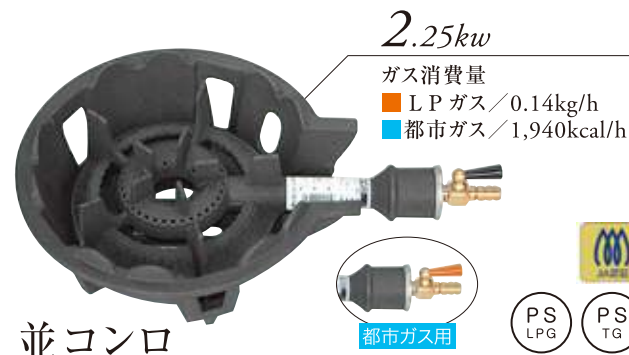
つくしタイプ



日本ガス機器検査協会認証製品

種火(パイロット)つきもあります。

※日本ガス機器検査協会認証製品は、バーナーと下枠のセット販売になります。 ※並コンロ(DEJ-10)は「種火なし」のみとなります。



並コンロ

DEJ-10 SL LPガス 種火なし
DEJ-10 SC 都市ガス 種火なし

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	360	230	100

※ホースエンド: Ø9.5mm ※使用鍋範囲: ~20cm

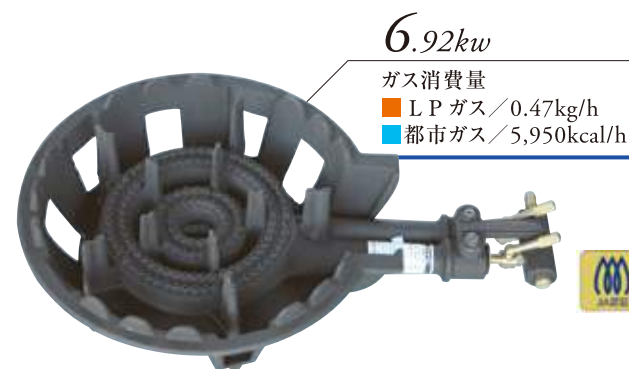


中コンロ

DEJ-14 SL LPガス 種火なし
DEJ-14 SC 都市ガス 種火なし
DEJ-14P SL LPガス 種火つき
DEJ-14P SC 都市ガス 種火つき

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	410	270	105

※ホースエンド: Ø9.5mm ※使用鍋範囲: ~26cm



2連コンロ

DEJ-20 SL LPガス 種火なし
DEJ-20 SC 都市ガス 種火なし
DEJ-20P SL LPガス 種火つき
DEJ-20P SC 都市ガス 種火つき

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	500	325	145

※ホースエンド: 【LPガス】Ø9.5mm 【都市ガス】Ø13mm
※使用鍋範囲: ~33cm

風防用コンロ上置

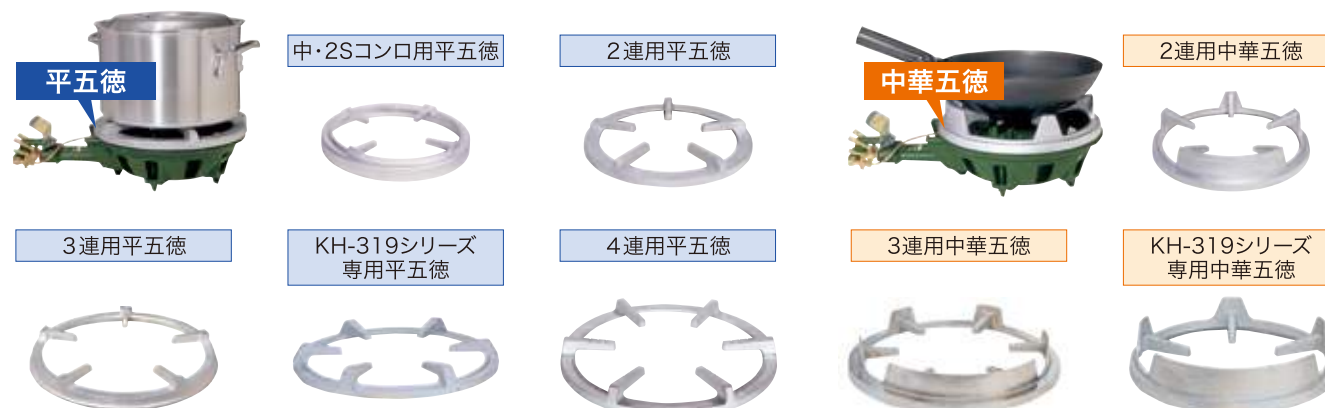


◎屋外で使用时風よけとしてご使用ください。
◎羽釜受け及び鍋受けとしてはご使用できません。

	2Sコンロ用	2連コンロ用	3連コンロ用
上部内径	300	358	458
高さ	103	136	157

鋳物コンロ用五徳

二次空気不足で赤火になる時や中華鍋用にご使用ください。



ハイ・ユニ コンロ ハイカロリーバーナー（キャップ式）

※バーナーだけの使用は避け、下枠とセットでご使用ください。
※「使用鍋範囲」はあくまで目安であり、設置場所等で異なります。

◎Kanei鋳物コンロ強火力シリーズ

◎ガス種変更はコック部の交換だけでOK!

High uni-cooker

High calorie burner



11kw
ガス消費量
■LPガス／0.79kg/h
■都市ガス／9,600kcal/h

〈KH-251〉

LPガス KH-251 種火なし
KH-250 種火つき

都市ガス KH-253 種火なし
KH-252 種火つき

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	503	330	128
バーナーのみ	465	250	107

※ホースエンド：【LPガス】φ9.5mm 【都市ガス】φ13mm
※使用鍋範囲：～33cm



19kw
ガス消費量
■LPガス／1.36kg/h
■都市ガス／16,500kcal/h

〈KH-311〉

LPガス KH-311 種火なし
KH-301 種火つき

都市ガス KH-331 種火なし
KH-321 種火つき

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	673	430	163
バーナーのみ	620	325	143

※強化ホースジョイント1/2 ※ホースエンド仕様もできます。
※使用鍋範囲：～43cm



リードバーナー

特殊加工による安定した燃焼と熱効率の高い強力パワー。

RS-9 11.2kw
ガス消費量
■LPガス／0.8kg/h
■都市ガス／10,200kcal/h

RM-9 18.2kw
ガス消費量
■LPガス／1.3kg/h
■都市ガス／16,400kcal/h

RS-12 15.4kw
ガス消費量
■LPガス／1.1kg/h
■都市ガス／13,600kcal/h

RM-12 25.2kw
ガス消費量
■LPガス／1.8kg/h
■都市ガス／22,000kcal/h



品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	460	335	190
下枠セット	530	415	205

※強化ホースジョイント仕様もできます。
※卓上用リードバーナーは専用中華五徳が標準セットされています。平五徳をご使用の場合は、注文時にご指定ください。

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	530	415	205
下枠セット	530	415	205

※強化ホースジョイント仕様もできます。

3連ショートコンロ

種火（パイロット）つきもあります。

※バーナーだけの使用は避け、下枠とセットでご使用ください。 ※「使用鍋範囲」はあくまで目安であり、設置場所等で異なります。

コンパクト設計で、奥行きが狭い場所への設置に最適。

KP-30

665mm

KP-30S

560mm

全長で105mm短くなります。

防熱板

コックが高温になるのを防ぐ為、防熱板は必ず取付けてご使用ください。

13.3kw
ガス消費量
■LPガス／0.95kg/h
■都市ガス／11,600kcal/h



3連ショートコンロ

LPガス KP-30S 種火なし
KP-30ST 種火つき

都市ガス KT-30S 種火なし
KT-30ST 種火つき

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	560	430	170
バーナーのみ	475	310	145

※ホースエンド：【LPガス】φ9.5mm
【都市ガス】φ13mm
※使用鍋範囲：～43cm

ハイ・ユニ ショートコンロ ハイカロリーバーナー（キャップ式）

コンパクト設計と強火力を実現。

11kw
ガス消費量
■LPガス／0.79kg/h
■都市ガス／9,600kcal/h

〈KH-218P〉

LPガス KH-218P 種火なし
KH-218PT 種火つき

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	410	332	130
バーナーのみ	373	240	111

※ホースエンド：【LPガス】φ9.5mm 【都市ガス】φ13mm
※使用鍋範囲：～33cm

19kw
ガス消費量
■LPガス／1.36kg/h
■都市ガス／16,500kcal/h

〈KH-319P〉

LPガス KH-319P 種火なし
KH-319PT 種火つき

品名	全長(mm)	幅(mm)	高さ(mm)
下枠セット	500	443	183
バーナーのみ	455	328	158

※強化ホースジョイント1/2 ※ホースエンド仕様もできます。
※使用鍋範囲：～44cm

業務用ガス調理機器

お客様のニーズに合わせた
様々なバリエーション製作が可能。

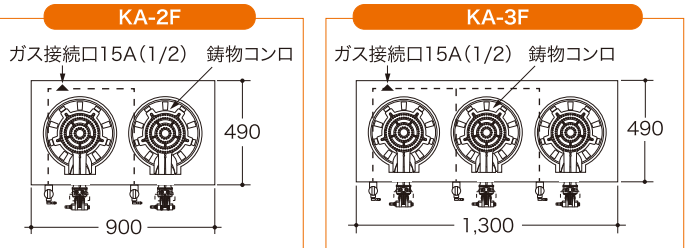
Commercial-grade Gas Cooking Appliances

簡易レンジ

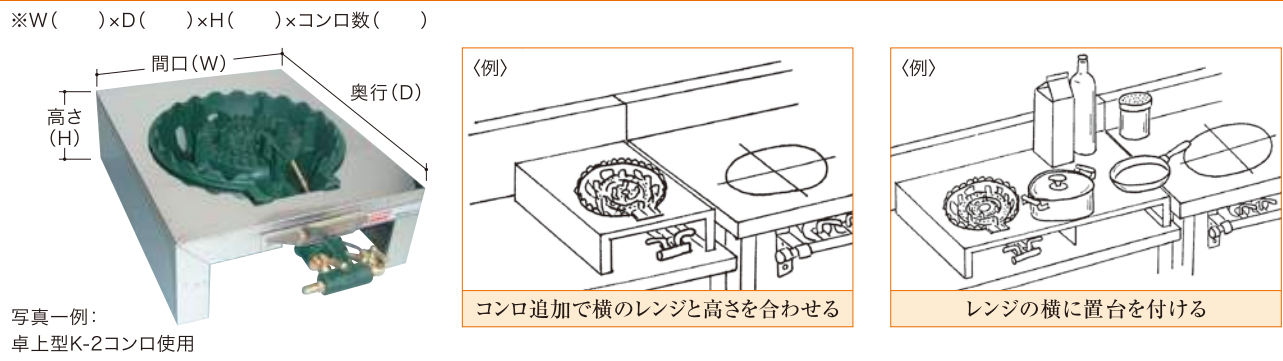
※使用コンロ：LPガス専用2連コンロ／K2コンロ／羽根付2連コンロ／KH250シリーズ
※鋳物コンロは別売です。

- ◎鋳物コンロを取り付けるだけでレンジに早変わり。
- ◎調理台の高さと肩を並べます。

テーブル型

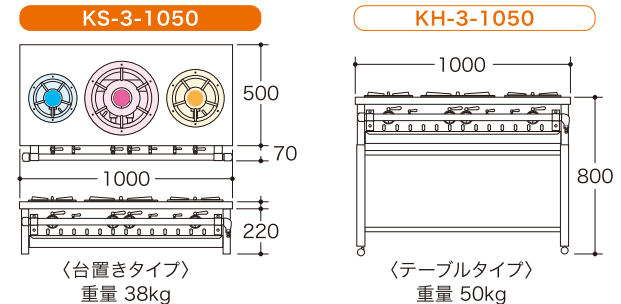


簡易レンジ別注製作例 置台式も製作可能です。お気軽にお問い合わせください。



ガステーブルコンロ

※製品記号：●KS=台置きタイプ(高さ220mm) ●KH=テーブルタイプ(高さ800mm) ※ガス接続：ホースエンド仕様でもできます。



台置きタイプ	KS-3-1050	テーブルタイプ	KH-3-1050
ユニバーナー	BN-115×1	五徳受五徳	パイロット
	BN-130×1	G-SS×1	
	BN-180×1	G-S×1	TP-22×3
		G-M×1	

※ガス接続：強化ホースジョイント1/2



中華バーナー	五徳受五徳	パイロット
B-200	G-M	TP-22

※ガス接続：強化ホースジョイント1/2



台置きタイプ	KS-2-7550	テーブルタイプ	KH-2-7550
ユニバーナー	BN-130×1	五徳受五徳	パイロット
	BN-180×1	G-S×1	
		G-M×1	TP-22×2

※ガス接続：強化ホースジョイント1/2



台置きタイプ	KS-2-8550	テーブルタイプ	KH-2-8550
ユニバーナー	BN-180×2	五徳受五徳	パイロット
		G-M×2	
			TP-22×2

※ガス接続：強化ホースジョイント1/2



台置きタイプ	KS-3-8060	テーブルタイプ	KH-3-8060
ユニバーナー	BN-115×1	五徳受五徳	パイロット
	BN-130×1	G-SS×1	
	BN-180×1	G-S×1	TP-22×2
		G-M×1	TP-40×1

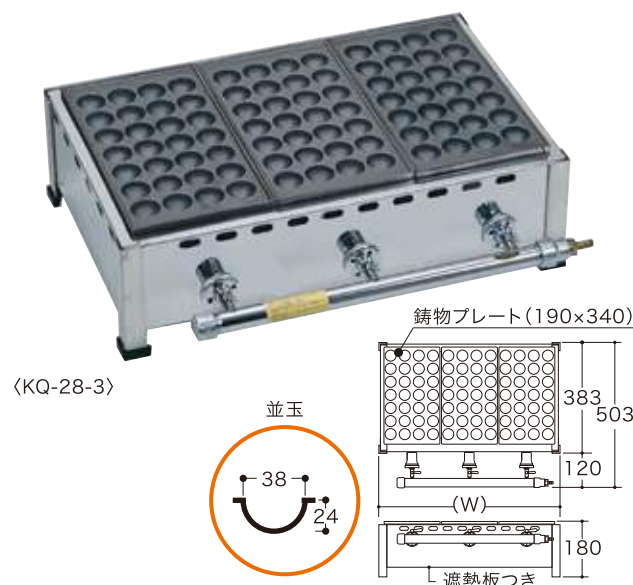
※ガス接続：強化ホースジョイント1/2



中華バーナー	五徳受五徳	パイロット
B2-210	G-L	TP-22

※ガス接続：強化ホースジョイント1/2

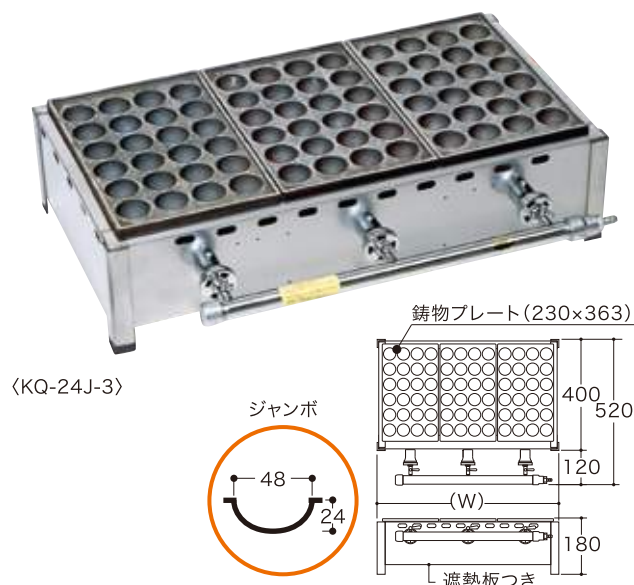
たこやき器



KQ-28 (28穴並玉)

	2枚物 28-2	3枚物 28-3	4枚物 28-4	5枚物 28-5	6枚物 28-6
間口[W](mm)	418	608	798	988	1,178
ガス消費量(kw)	5.8	8.7	11.6	14.5	17.4
ガス消費量(kg/h)	0.414	0.621	0.828	1.035	1.242
重量	11	17	23	29	35

※5枚、6枚物は強化ホースジョイント1/2



KQ-24J (24穴ジャンボ)

	2枚物 24J-2	3枚物 24J-3	4枚物 24J-4	5枚物 24J-5	6枚物 24J-6
間口[W](mm)	502	732	963	1,193	1,424
ガス消費量(kw)	6.4	9.7	12.9	16.1	19.3
ガス消費量(kg/h)	0.46	0.69	0.92	1.15	1.38
重量	15.5	22	28.5	35	41.5

※5枚、6枚物は強化ホースジョイント1/2

早沸くん

省エネ調理器

熱効率が良いため、大型の寸胴鍋でのスープ作りに最適。

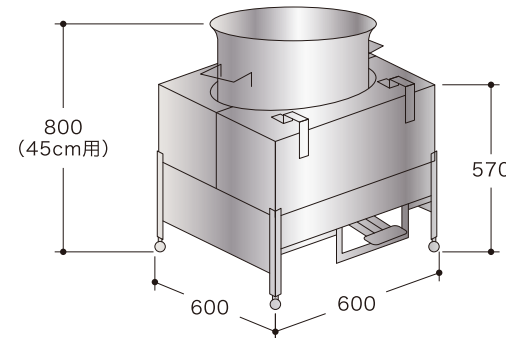
※全シリーズの寸胴鍋は別売です。



KSK-66 シリーズ

寸胴 45cm専用

【専用バーナー】3連バーナー(下枠無し)使用



KSK-66-45P

LPガス 0.95kg/h (13.3kw)

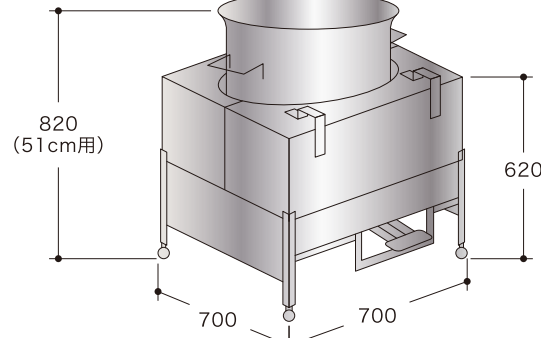
KSK-66-45C

都市ガス 11,600kcal/h (13.5kw)

KSK-77 シリーズ

寸胴 51cm専用

【専用バーナー】早沸くん専用つくしコンロ(12本立)使用/下枠・平五徳使用



KSK-77-51P

LPガス 1.39kg/h (19.5kw)

KSK-77-51C

都市ガス 16,700kcal/h (19.5kw)

おでん湯煎器

※湯カゴには必ず水を入れてください。

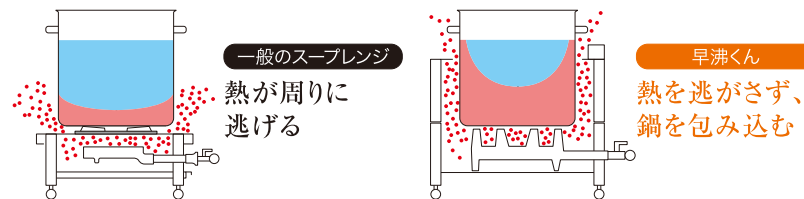
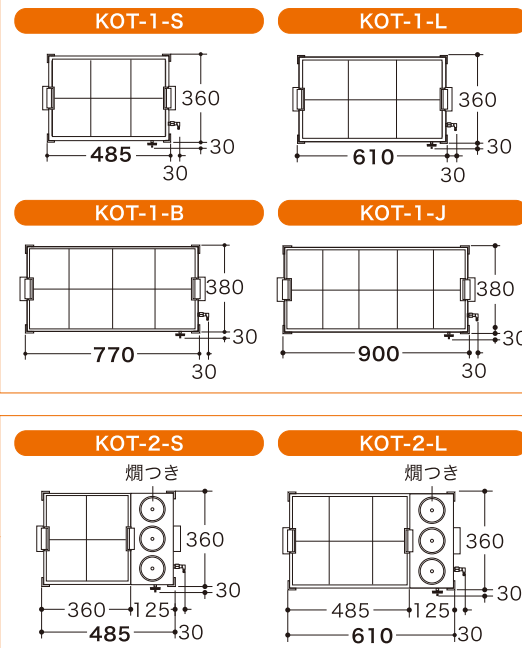
- ◎湯煎式なので味を逃さない。
- ◎厚手ステンレス材使用で長持ち。
- ◎酒燗は湯煎で適温保持。



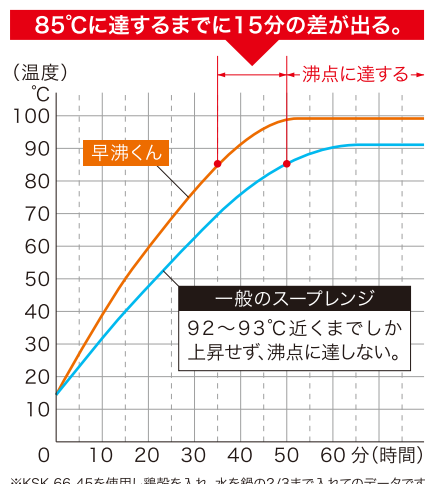
KOT

品名	品番	ガス消費量			重量(kg)	中ゴ内寸(mm)
		LPガス	KW	都市ガス		
おでん湯煎器 (酒燗なし)	KOT-1-S	0.19kg/h	2.7	2,280kcal/h	11	440×315×110
	KOT-1-L	0.23kg/h	3.2	2,760kcal/h	14	565×315×110
	KOT-1-B	0.28kg/h	3.9	3,360kcal/h	16	714×323×110
	KOT-1-J	0.33kg/h	4.6	3,960kcal/h	19	846×323×110
おでん湯煎器 (酒燗つき)	KOT-2-S	0.19kg/h	2.7	2,280kcal/h	11	315×315×110
	KOT-2-L	0.23kg/h	3.2	2,760kcal/h	14	440×315×110

自動点火 立消え安全装置付



特徴	沸点に達する	95℃で湯が激しく循環し始め、早く沸点に達する。 (一般のスープレンジでは92℃～93℃までしか上昇しない)
	作業効率がアップ	時間が短縮され、作業が早い。
	湯が循環する	沸騰するので、骨殻等が湯の中で振動し、鍋底に焦げ付きにくい。
	熱効率が良い	カマド式で、熱を逃がさない。
	スライド式	前枠を外せば寸胴鍋を持ち上げず、スライドして容易に取り外せる。



焼物器

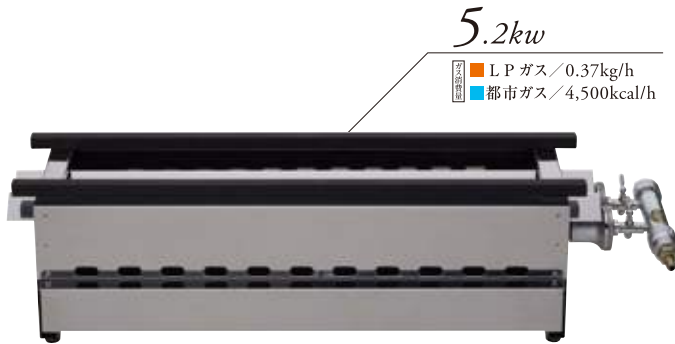
※汁受(水槽)には、必ず水を入れてください。

2本立やきとり器

- ◎リーズナブルなやきとり器です。
- ◎コック開で全面燃焼になります。

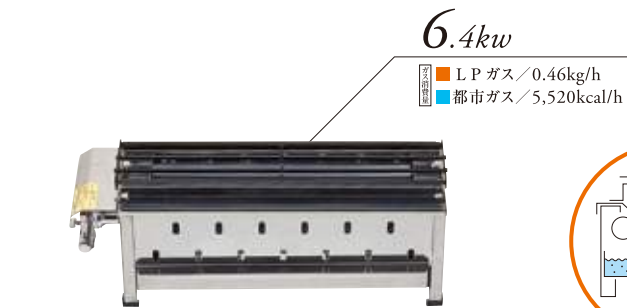
YS-62-2 (焼面585×145mm)

全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量(kg)
775	200	210	10



無煙式やきとり器

- ◎油が汁受(水槽)に直接落ちますので、煙やスが出にくい。
- ◎Wタイプは、左半分・右半分でも焼けます。



KE-S (焼面500×130mm)

全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量(kg)
710	225	275	13

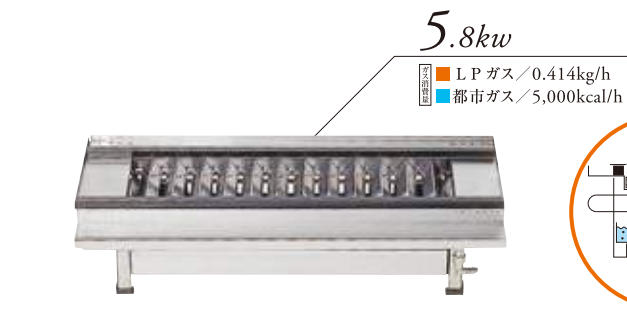


KE-W (焼面750×130mm)

全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量(kg)
1,060	270	275	20

下火式やきとり器

- ◎串とバーナーが並列で、むら焼けが少ない。
- ◎左右半分ずつでも焼けます。
- ◎強力タイプで焼きやすく、分離型で手入れが簡単。



KFN-12 (焼面565×145mm)

全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量(kg)
725	270	200	15

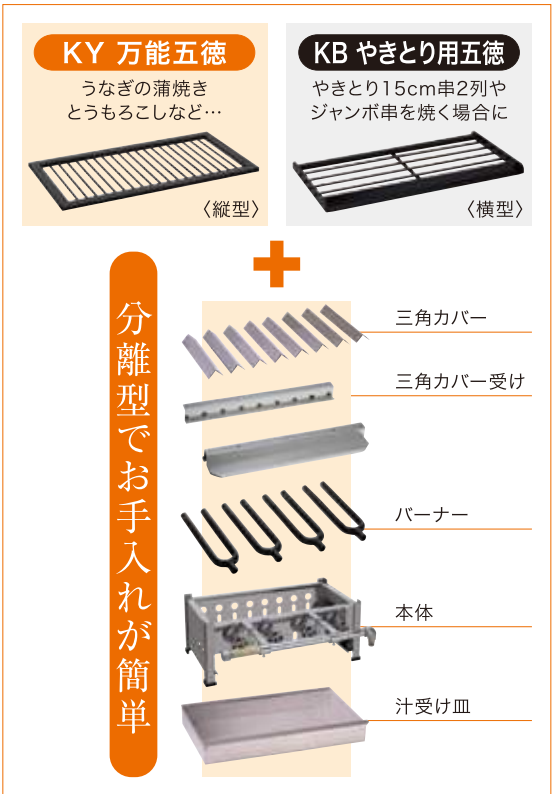


KFN-16 (焼面745×145mm)

全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量(kg)
905	270	200	19

万能焼物器

- ◎焼面が広く、多彩な食材に対応可能。



KY(万能五徳)・KB(やきとり用五徳)シリーズ

品名	全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量(kg)	バーナー本数	熱量	LPガス	都市ガス
KY-S・KB-S	560	420	215	15	4本	9.2kw	0.66kg/h	7,920kcal/h
KY-R・KB-R	680	420	215	18	5本	11.6kw	0.82kg/h	9,900kcal/h
KY-M・KB-M	800	420	215	21	6本	13.9kw	0.99kg/h	11,880kcal/h
KY-J・KB-J	920	420	215	24	7本	16.2kw	1.16kg/h	13,920kcal/h

※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

両面式焼物器

- ◎上・下同時燃焼で焼き上がり最高。



KF-S

全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	焼口全長(mm)	焼口高さ(mm)	重量(kg)
580	400	540	395	200	39

※ガス接続:強化ホースジョイント1/2



KF-W

全長(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	焼口全長(mm)	焼口高さ(mm)	重量(kg)
945	400	540	680	200	63

※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

鉄板焼器

別注寸法も製作できます。お気軽にお問い合わせください。

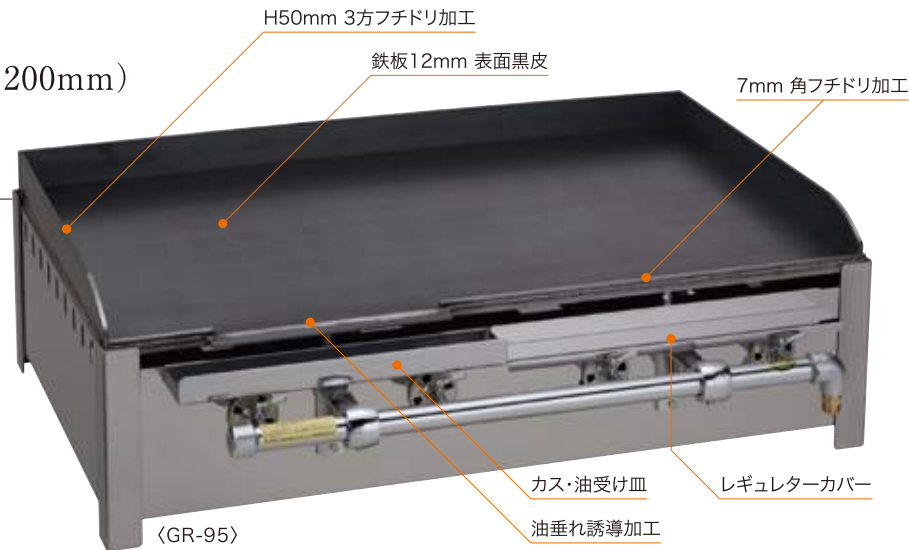
※ガス接続：ホースエンド仕様もできます。

◎本体オールステンレス製

◎U型バーナー使用(コックピッチ200mm)

GR (台置き式)

GT (テーブル式)



GR & GT シリーズ

	ガス消費量			重量 (kg)	
	LPガス	KW	都市ガス	GR	GT
GR(T)-54	0.330kg/h	4.6	3,960kcal/h	32	38
GR(T)-74	0.495kg/h	6.9	5,940kcal/h	43	51
GR(T)-95	0.740kg/h	10.4	8,880kcal/h	70	78
GR(T)-115	0.925kg/h	12.9	11,100kcal/h	84	93
GR(T)-135	1.110kg/h	15.5	13,320kcal/h	99	110

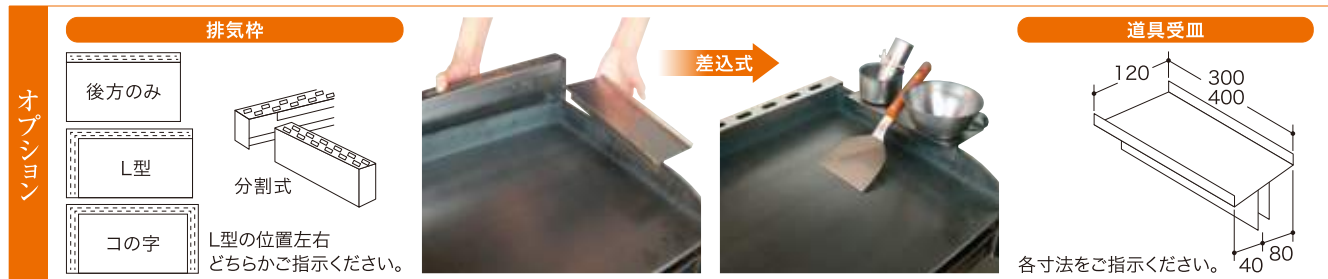
※ガス接続：強化ホースジョイント1/2

用途に合わせて機種をお選びください。(フチドリ加工:高さ50mm・鉄板12mm)

	GR-54	GR-74	GR-95	GR-115	GR-135
台置き式					
	GT-54	GT-74	GT-95	GT-115	GT-135
テーブル式					

◎別注品ご依頼の場合は、間口・奥行・高さ・鉄板厚み等、ご指示ください。

ご参考 〈鉄板使用厚み〉 ●お好み焼・焼そば・ハンバーグ等…9・12・16・19mm ●ステーキ専用…16・19・22・25mm



特注品 Custom-made Items

お客さまの様々なニーズにお応えし、多種多様な厨房機器をご提供いたします。

※特注品の資料や実用例写真も準備しています。お気軽にお問い合わせください。

カウンター用



厨房室用



強制排気仕様



S-155 バーナー使用



Hバーナー使用



規格品寸法違い



T-2 バーナー使用

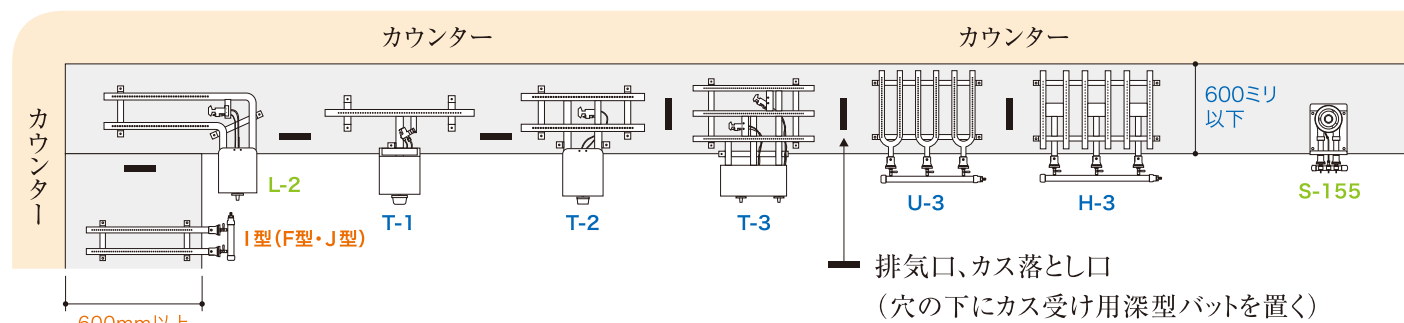


S-155 Hバーナー使用

鉄板焼用パイプバーナー 焼肉・お好み焼・焼そば・ステーキ・ハンバーグ・バーガー等

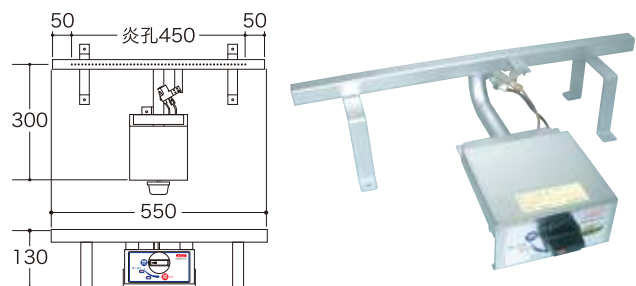
バーナー設置の際は、給排気に十分ご注意ください。

様々な鉄板サイズに対応するバリエーション豊かなパイプバーナーです。



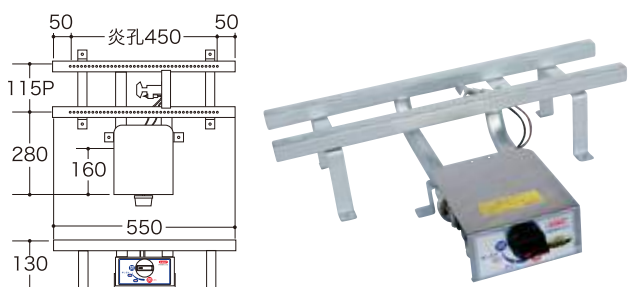
T型パイプバーナー (自動点火)

T-1 (1本立) 受注生産品 **2.0kw** L P ガス／0.144kg/h
都市ガス／1,730kcal/h



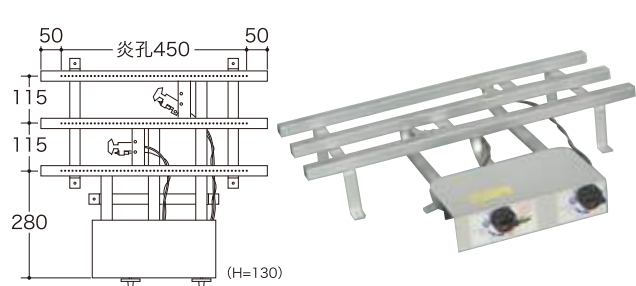
T型パイプバーナー (自動点火)

T-2 (2本立) **4.0kw** L P ガス／0.288kg/h
都市ガス／3,460kcal/h



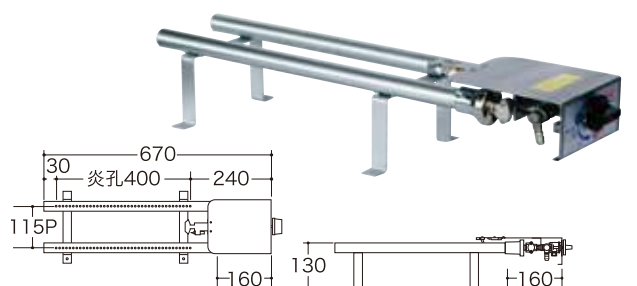
T型パイプバーナー (自動点火)

T-3 (3本立) 受注生産品 **6.0kw** L P ガス／0.432kg/h
都市ガス／5,190kcal/h



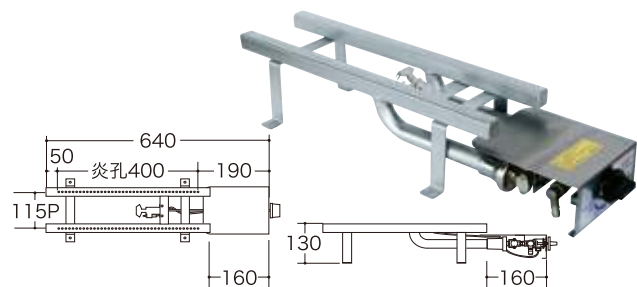
F型パイプバーナー (自動点火)

F-2 (2本立) **3.5kw** L P ガス／0.252kg/h
都市ガス／3,030kcal/h



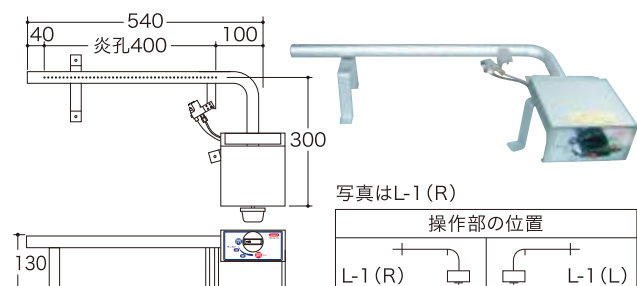
J型パイプバーナー (自動点火)

J-2 (2本立) **3.5kw** L P ガス／0.252kg/h
都市ガス／3,030kcal/h

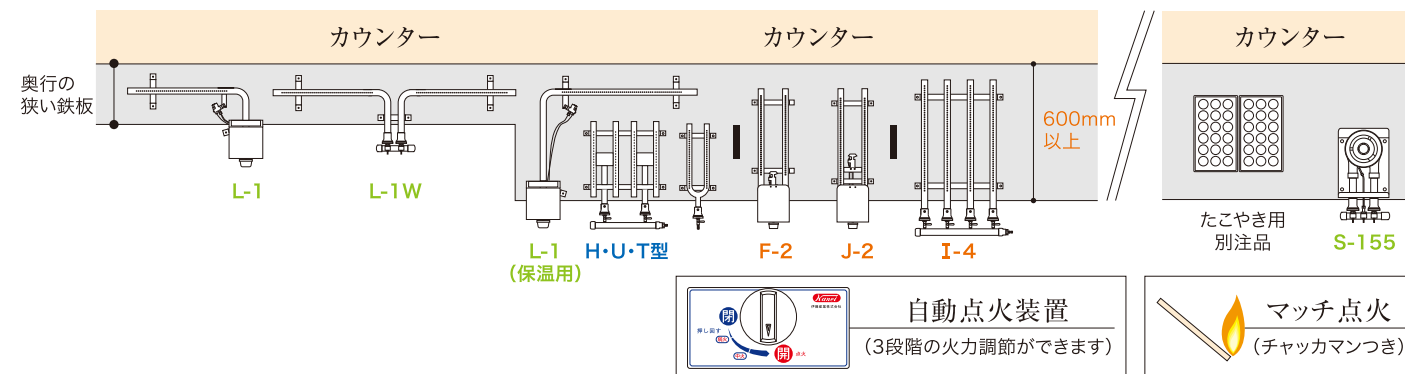


L型パイプバーナー (自動点火)

L-1 (R) (1本立) 受注生産品 **1.8kw** L P ガス／0.126kg/h
都市ガス／1,520kcal/h

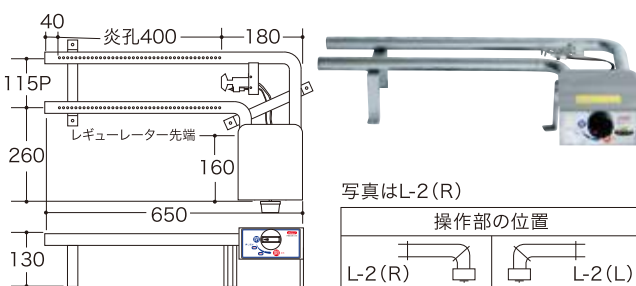


鉄板サイズに合わせ、規正サイズ以外のバーナーも別注にて承ります。



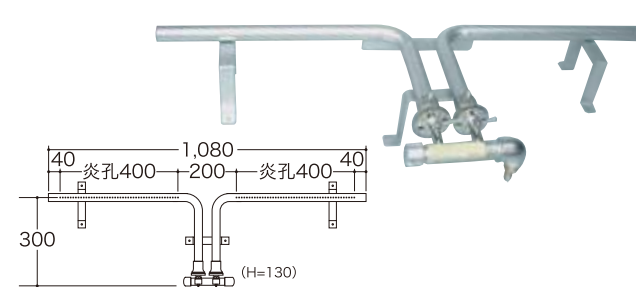
L型パイプバーナー (自動点火)

L-2 (R) (2本立) **3.5kw** L P ガス／0.252kg/h
都市ガス／3,030kcal/h



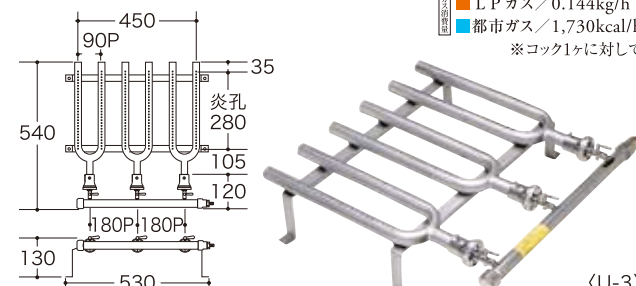
L型パイプバーナー (マッチ点火)

L-1W (1本立ダブル) 受注生産品 **3.5kw** L P ガス／0.252kg/h
都市ガス／3,030kcal/h



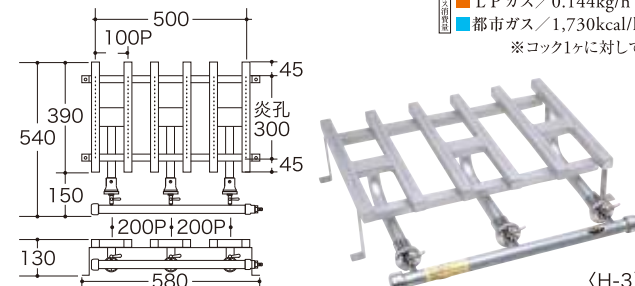
U型パイプバーナー (マッチ点火)

U-2 (2本立) **U-3** (3本立) **U-4** (4本立) **2.0kw**×本数
L P ガス／0.144kg/h
都市ガス／1,730kcal/h
※コック1ヶに対して



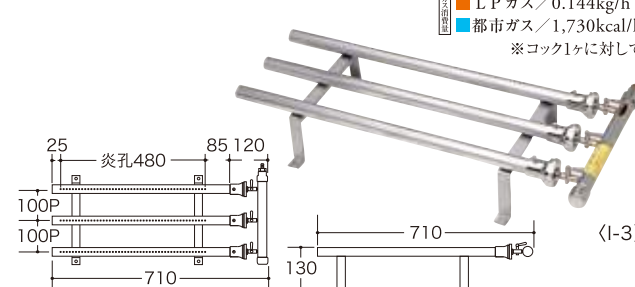
H型パイプバーナー (マッチ点火)

H-2 (2本立) **H-3** (3本立) **H-4** (4本立) **2.0kw**×本数
L P ガス／0.144kg/h
都市ガス／1,730kcal/h
※コック1ヶに対して



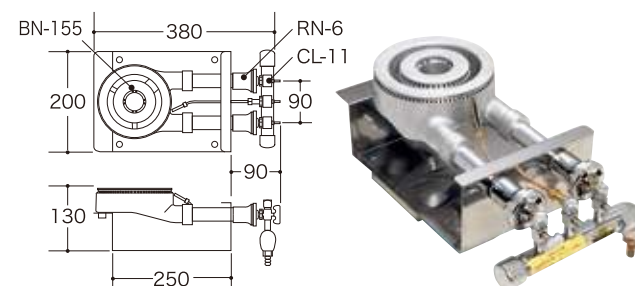
I型パイプバーナー (マッチ点火)

I-2 (2本立) **I-3** (3本立) **I-4** (4本立) **2.0kw**×本数
L P ガス／0.144kg/h
都市ガス／1,730kcal/h
※コック1ヶに対して



ステーキ専用バーナー (マッチ点火) ※自動点火製作可

S-155 **6.7kw** L P ガス／0.477kg/h
都市ガス／5,700kcal/h



イベント関係

色々なシチュエーションに
対応したラインナップ。

Event-related Products

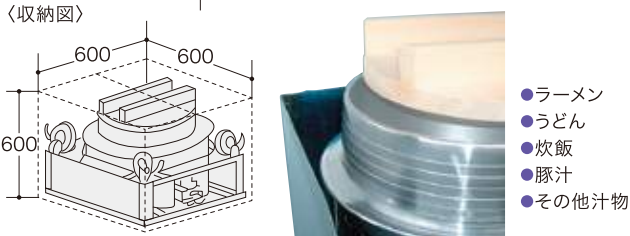
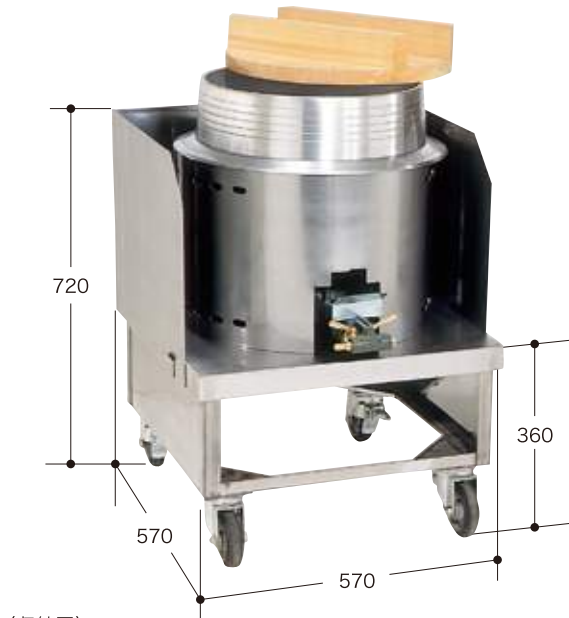
イベントくん [万能ガス調理器] 屋外専用

※使用バーナー：ハイ・ユニコンロ KH-251 (P07参照)

- ◎イベントやお祭に最適。
- ◎風防枠付で省燃費、省時間。
- ◎ストッパー付キャスター仕様で移動に便利。
- ◎組立式でコンパクト収納 (600×600×600)

KI-40H (羽釜仕様) 総重量：約44kg

40cm羽釜 (満水時34ℓ) 豚汁・汁物 (150～200人分)
ラーメン・うどんスープ (80～100人分)



KI-45U (手ば仕様) 総重量：約50kg



KI-51S (セイロ仕様) 総重量：約43kg



KI-42T (鉄板仕様) 総重量：約46kg



かまどくん [ガス式かまど]

屋外専用

※全機種、通常の燃焼はガスバーナーで行いますが、緊急時にはバーナーを外して一時的ですが薪での燃焼も可能です。
使用は、必ず土の上にて使用してください。アスファルトやモルタルなどの上や可燃物の側では使用しないでください。

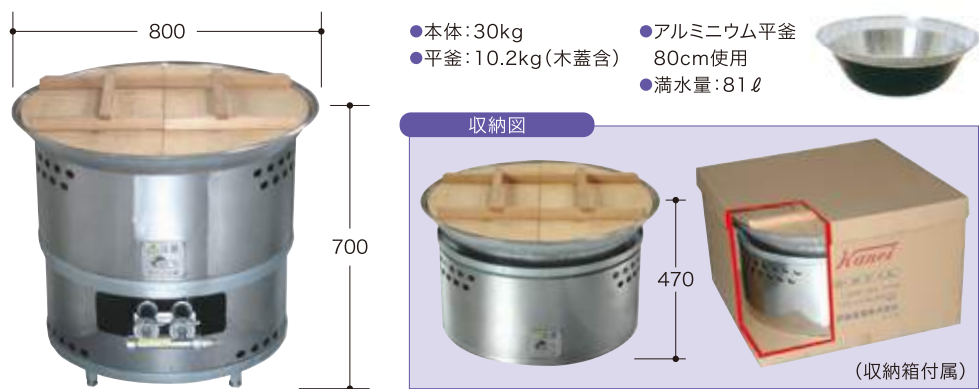
屋外イベントや緊急時の煮炊きなどに大活躍。

火力は強力! ストロングバーナー

- ◎一度に大量の調理ができます。
- ◎組み立て・分解も簡単。
- ◎分割式でコンパクト収納。



KFH-80 (平釜タイプ) 総重量：約40.2kg



エコノミータイプ (本体一体式) KFE-80 総重量：約26.8kg



KWH-54 (羽釜タイプ) 総重量：約37.3kg

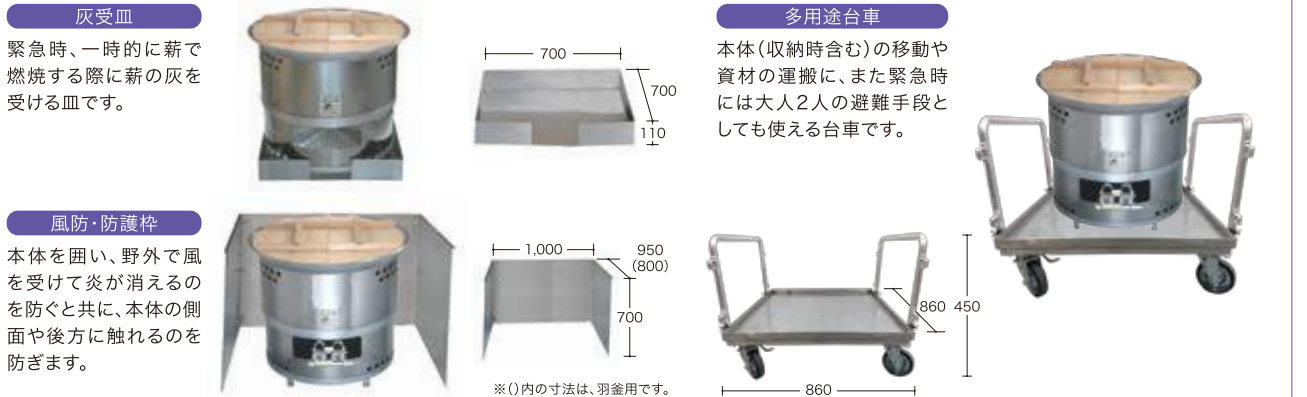


エコノミータイプ (本体一体式) KWE-54 総重量：約25.6kg



既製品以外の平釜及び羽釜サイズに対応する製品も別注にて製作いたしますので、お問い合わせください。

かまどくん用 ～オプション部品～



はがまくん [2連用羽釜受五徳]

屋外用

※羽釜・木蓋は、別売りです。

1台で2種類の羽釜が使用できます。

33cm (羽釜使用)

36cm (羽釜使用)



蒸器使用例



30cm (羽釜使用)



※30cm羽釜はステン丸杓 (オプション) をご使用ください。

イベント関係の特注商品承ります。

60cm平釜



丸杓半円タイプ



アルミ羽釜



アルミ平釜



呼称	胴径	深さ	満水量 (ℓ)
40	41.2	30.1	34
42	43.3	32.8	41
45	46.4	35.2	48
48	50.6	37.2	64
51	53.6	40.4	77
54	56.3	42.5	92
60	63.3	47.7	117

呼称	胴径	深さ	満水量 (ℓ)
60	50.4	21.3	34
64	53.3	22.4	40
67	55.6	22.9	42
70	58.7	24.0	52
73	60.0	25.8	64
75	66.0	28.0	75
80	67.5	29.0	81

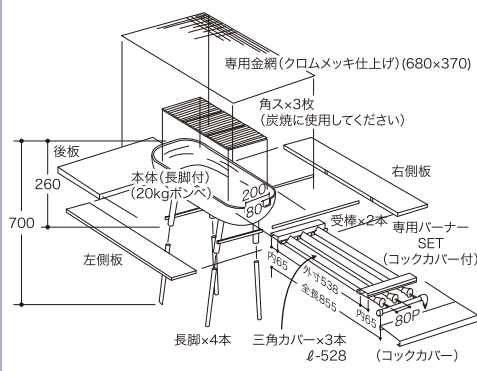
バーベキューコンロ

屋外用

BQ-20 テーブル付で ガス焼 炭焼 兼用



パーツ分解図



BQ-S ガス焼 炭焼 兼用



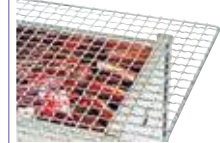
ガス使用時



オプション (鉄板)



炭使用時



オプション (長脚)



BQ-K ガス焼 専用

※鉄板使用不可

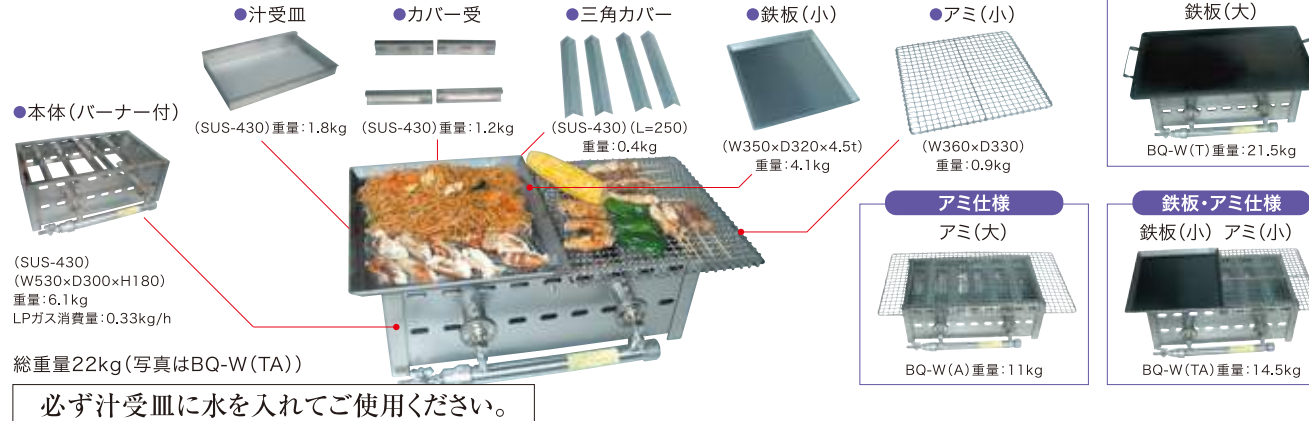


BQ-D ガス焼 専用 [本体・水槽部分離式]

※鉄板使用可能



BQ-W ガス焼 専用



築炉用バーナー

かまどなどに最適な
Kanei最強火力バーナー。

Burners for Furnaces

ストロングバーナー [築炉用]

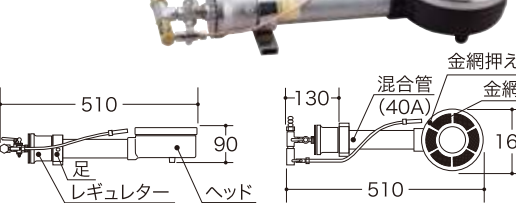
SA・SZシリーズは中圧用も製作いたします。

※中圧用の場合は、専用コックを使用し導火(パイロット)なしで、ガス圧力は1,000ミリ以下でご使用ください。また、ガス接続管は高圧用をご使用ください。
※ガス接続:ホースエンド仕様もできます。

ST-10

中圧用製作不可

●パイロットつき
LPガス用(TP-31)／都市ガス用(TC-31)
重量:5kg



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

11.6kw

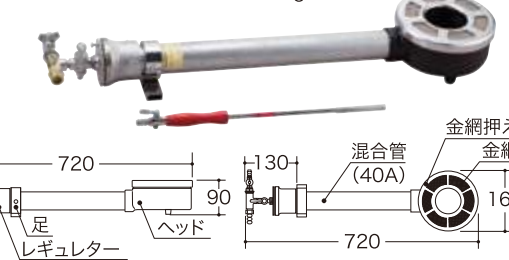
●LPガス／0.833kg/h
●都市ガス／10,000kcal/h



ST-20

中圧用製作不可

●点火棒つき(TK-40)／重量:5.5kg

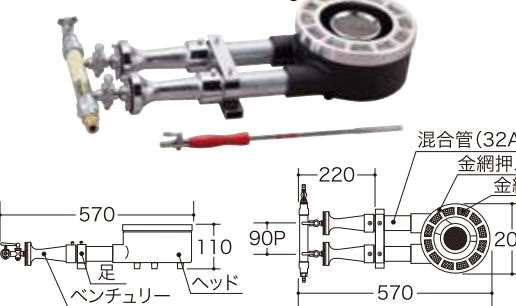


※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

ST-30

中圧用製作不可

●点火棒つき(TK-40)／重量:11kg



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

22.3kw

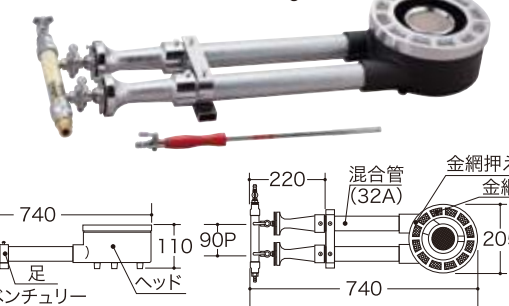
●LPガス／1.59kg/h
●都市ガス／19,100kcal/h



ST-40

中圧用製作不可

●点火棒つき(TK-40)／重量:12kg



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

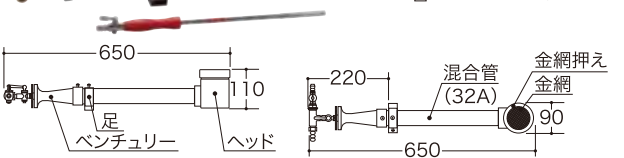
SA-50

中圧用製作可

●点火棒つき(TK-40)／重量:3.5kg

11.6kw

●LPガス／0.833kg/h
●都市ガス／10,000kcal/h



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

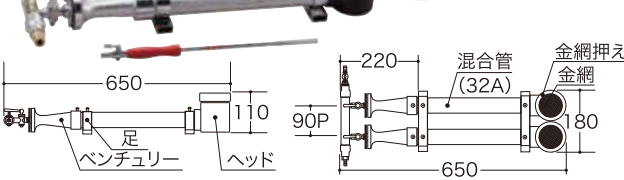
SA-60

中圧用製作可

●点火棒つき(TK-40)／重量:8kg

23.3kw

●LPガス／1.666kg/h
●都市ガス／20,000kcal/h



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

SA-63 (3本立)

中圧用製作可

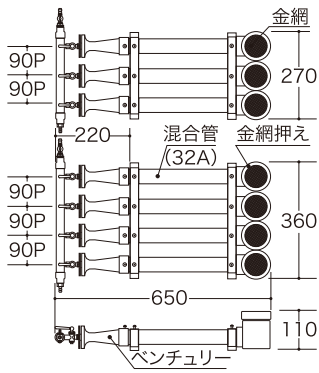
●点火棒つき(TK-40)
重量:12kg

34.9kw

●LPガス／2.499kg/h
●都市ガス／30,000kcal/h



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2



SA-64 (4本立)

中圧用製作可

●点火棒つき(TK-40)
重量:16kg

46.6kw

●LPガス／3.332kg/h
●都市ガス／40,000kcal/h



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

SA-74 (4本立)

中圧用製作可

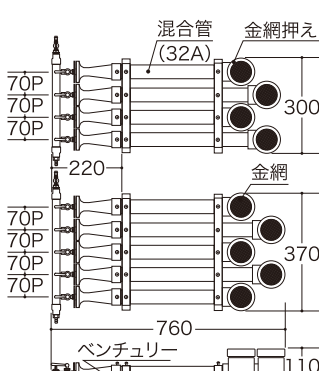
●点火棒つき(TK-40)
重量:16kg

46.6kw

●LPガス／3.332kg/h
●都市ガス／40,000kcal/h



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2



SA-75 (5本立)

中圧用製作可

●点火棒つき(TK-40)
重量:20kg

58.3kw

●LPガス／4.165kg/h
●都市ガス／50,000kcal/h



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

SZ-80

中圧用製作可 LPガス専用

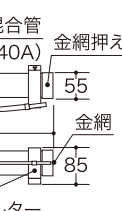
●パイロットつき(TP-31)／重量:2kg

6.3kw

●LPガス
0.453kg/h



※ガス接続:強化ホースジョイント1/2



SZ-90

中圧用製作可 LPガス専用

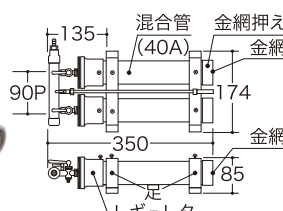
●パイロットつき(TP-31)／重量:5kg

12.7kw

●LPガス
0.906kg/h

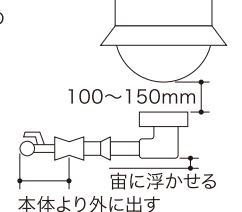


※ガス接続:強化ホースジョイント1/2



ストロングバーナーの設置及び燃焼方法

- バーナー上部と釜底は100～150mmの間隔を取ってください。
- バーナーは宙に浮かせた状態で回りから二次空気を取り入れてください。
- コック部分は、築炉本体より外に出して高熱からさけてください。
- 給排気が出るよう取付けてください。



炎が長く羽釜の底を包むので強沸騰力を実現。

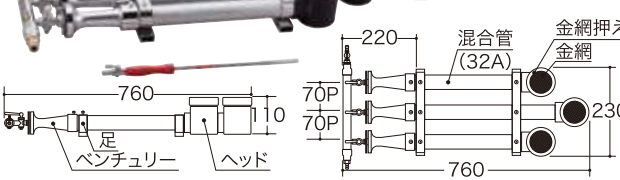
SA-70

中圧用製作可

●点火棒つき(TK-40)／重量:12kg

34.9kw

●LPガス／2.499kg/h
●都市ガス／30,000kcal/h

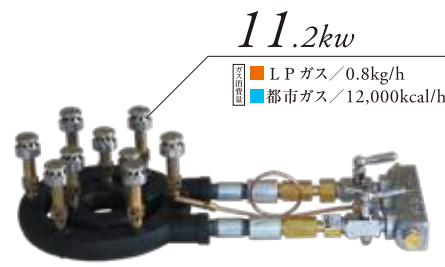


※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

リードバーナー

※ホースエンド仕様 ※強化ホースジョイント仕様もできます。

RS-9L



※ガス接続:ホースエンド仕様

※()内はRM-9L

RM-9L



※ガス接続:ホースエンド仕様

RS-12L



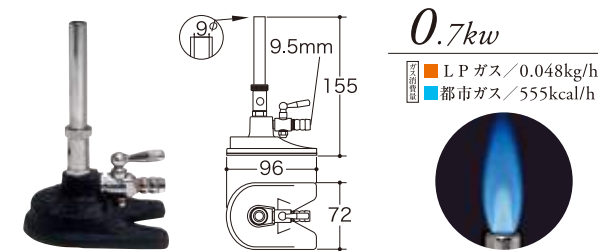
※ガス接続:ホースエンド仕様

RM-12L

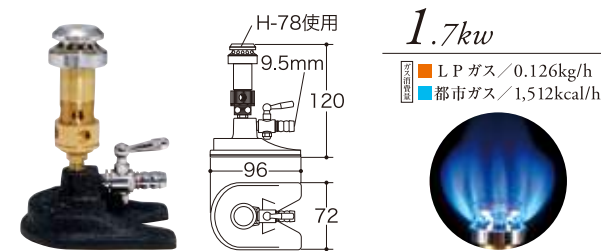


※ガス接続:ホースエンド仕様

S-300 (卓上ブensen灯)



S-78 (卓上つくし火口灯)



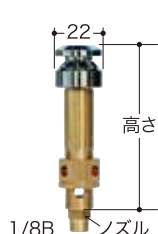
つくしH火口

ガス消費量			
規格	LPガス	都市ガス	高さ
H-64	1.33kw/h 0.095kg/h	1.33kw/h 1,140kcal/h	64
H-78	1.76kw/h 0.126kg/h	1.76kw/h 1,512kcal/h	78



つくしS火口

ガス消費量			
規格	LPガス	都市ガス	高さ
S-65	1.12kw/h 0.08kg/h	1.12kw/h 960kcal/h	65
S-75			75

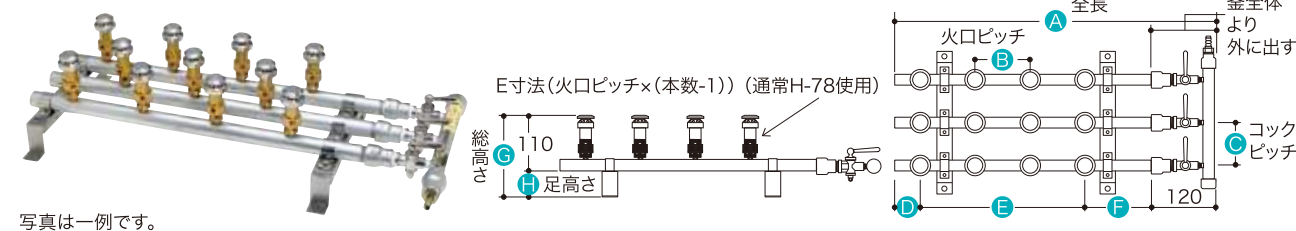


つくし築炉用別注品

角槽に最適です。
お気軽にお問い合わせください。

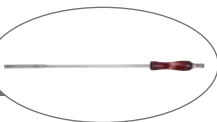
お問い合わせ及びご注文方法(AからHまでの寸法をご指示ください。)

火口ピッチ(B)及びコックピッチ(C)は、火移りの関係で70~100mmが最適です。



分線バーナー [築炉用]

点火棒(TB-44)つき



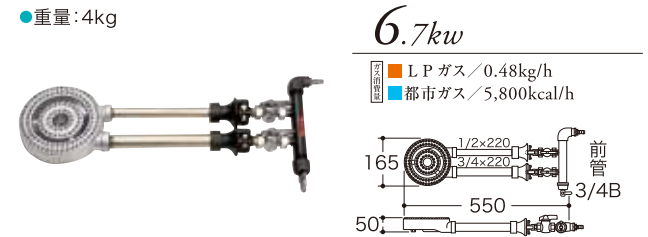
LPガス用前管



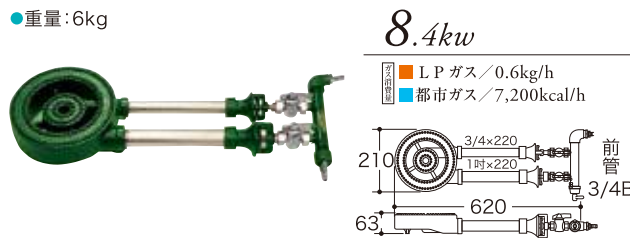
都市ガス用前管



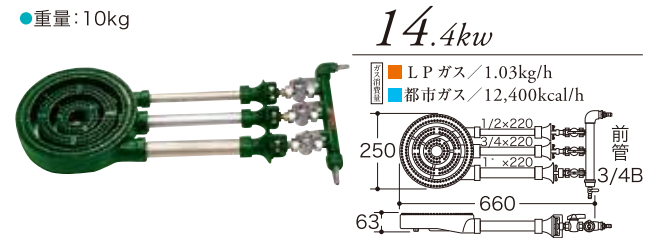
P-30 (LPガス) / CP-21 (都市ガス)



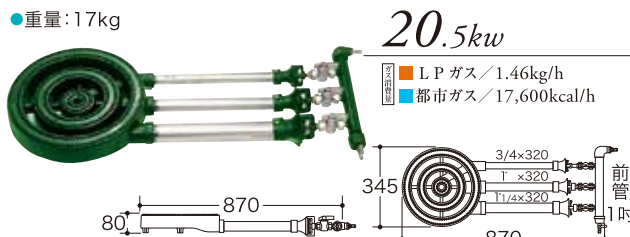
P-50 (LPガス) / CP-22 (都市ガス)



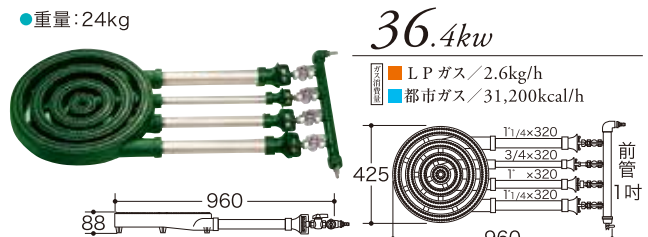
P-80 (LPガス) / CP-23 (都市ガス)



P-110 (LPガス) / CP-24 (都市ガス)



P-220 (LPガス) / CP-25 (都市ガス)



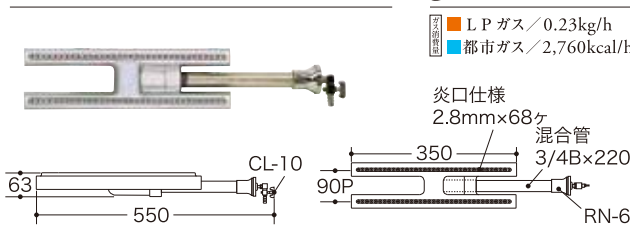
U-21・22・23・24・25セットもできます。

※「バーナー」はP27参照

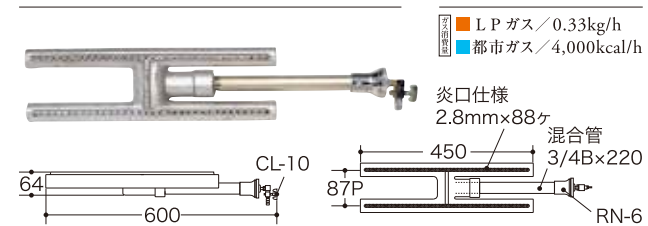
H型バーナーセット

バーナー+混合管+レギュレーター+コックのセットです。バーナーのみもOKです。

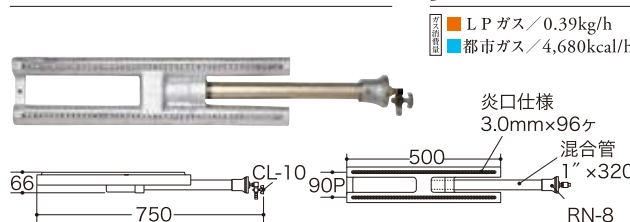
H-350 SET



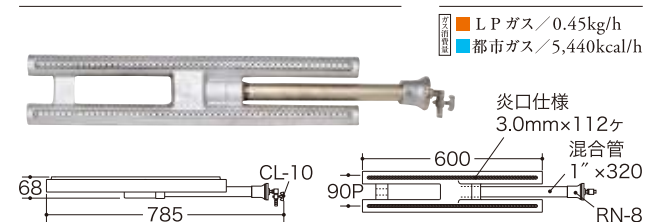
H-450 SET



H-500 SET



H-600 SET



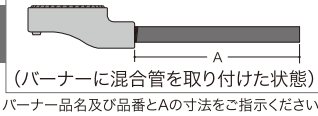
ガス部材・その他

Burner Components and Other Parts

各種バーナー

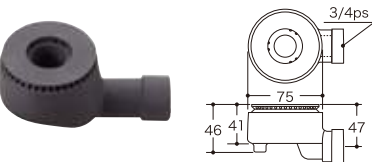
※鋳物製につき、製品に若干の寸法の誤差が生じる事があります。

混合管付でご注文される場合

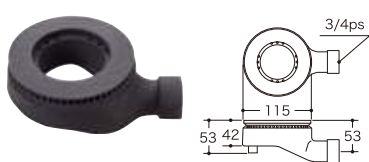


ユニバーナー

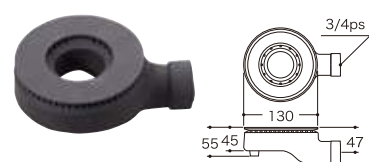
BN-80 3.6kw
LPガス/0.254kg/h 都市ガス/3,100kcal/h



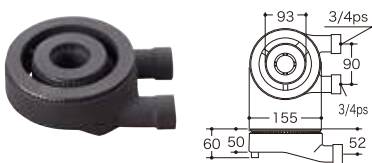
BN-115 4.3kw
LPガス/0.305kg/h 都市ガス/3,700kcal/h



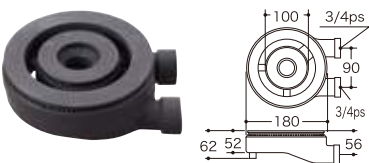
BN-130 5.0kw
LPガス/0.36kg/h 都市ガス/4,300kcal/h



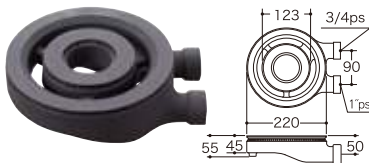
BN-155 8.8kw
LPガス/0.627kg/h 都市ガス/7,500kcal/h



BN-180 10.7kw
LPガス/0.765kg/h 都市ガス/9,200kcal/h

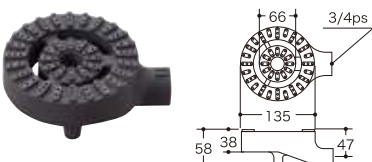


BN-220 13.0kw
LPガス/0.925kg/h 都市ガス/11,100kcal/h

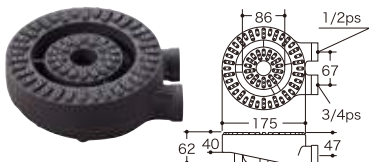


Uバーナー

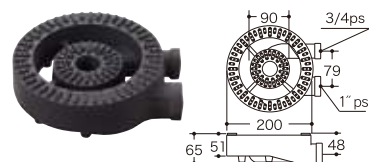
BU-20 4.7kw
LPガス/0.333kg/h 都市ガス/4,000kcal/h



BU-21 6.7kw
LPガス/0.477kg/h 都市ガス/5,700kcal/h



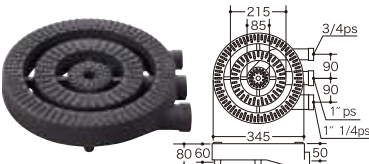
BU-22 9.6kw
LPガス/0.683kg/h 都市ガス/8,200kcal/h



BU-23 17.6kw
LPガス/1.255kg/h 都市ガス/15,100kcal/h



BU-24 23.7kw
LPガス/1.692kg/h 都市ガス/20,300kcal/h

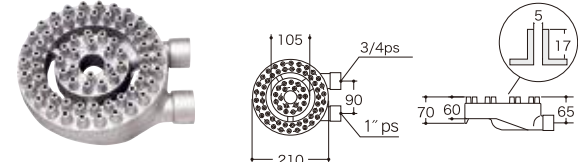


BU-25 40.4kw
LPガス/2.892kg/h 都市ガス/34,700kcal/h

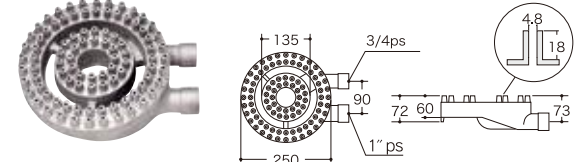


中華バーナー

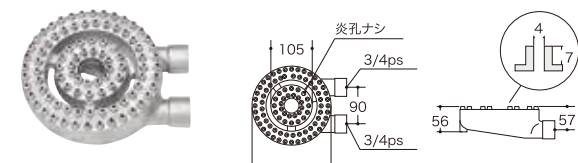
B2-210 12.9kw
LPガス/0.924kg/h 都市ガス/11,100kcal/h



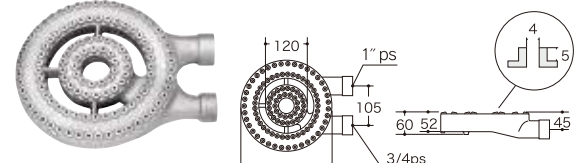
B2-250 16.0kw
LPガス/1.146kg/h 都市ガス/13,800kcal/h



B-200 9.6kw
LPガス/0.683kg/h 都市ガス/8,200kcal/h



B-260 14.8kw
LPガス/1.058kg/h 都市ガス/12,700kcal/h



三ツ葉バーナー

BC-130
LPガス 都市ガス kw
RMLレギュレーター使用時 0.453kg/h 5,500kcal/h 6.3
RYレギュレーター使用時 0.422kg/h 5,100kcal/h 5.9

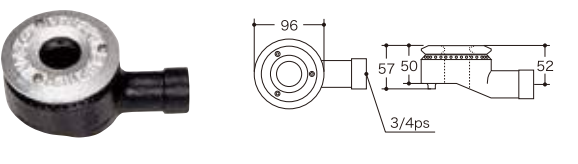
BC-200
LPガス 都市ガス kw
RMLレギュレーター使用時 1.482kg/h 17,800kcal/h 20.7
RYレギュレーター使用時 1.413kg/h 17,000kcal/h 19.8

BC-180
LPガス 都市ガス kw
RMLレギュレーター使用時 1.168kg/h 14,000kcal/h 16.4
RYレギュレーター使用時 1.098kg/h 13,200kcal/h 15.4

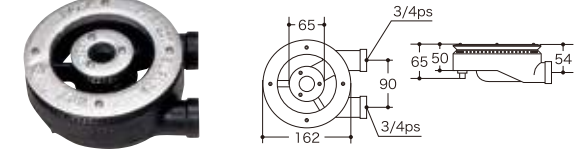
BC-250
LPガス 都市ガス kw
RMLレギュレーター使用時 2.09kg/h 25,100kcal/h 29.3
RYレギュレーター使用時 1.936kg/h 23,200kcal/h 27.1

パフクトバーナー

BP-3 3.2kw
LPガス/0.23kg/h 都市ガス/2,800kcal/h

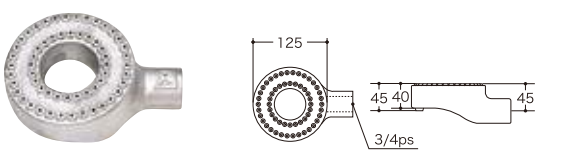


BP-7 7.5kw
LPガス/0.534kg/h 都市ガス/6,400kcal/h

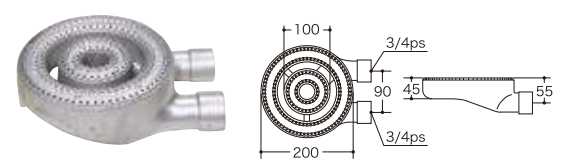


タコバーナー

BT-130 3.9kw
LPガス/0.28kg/h 都市ガス/3,400kcal/h



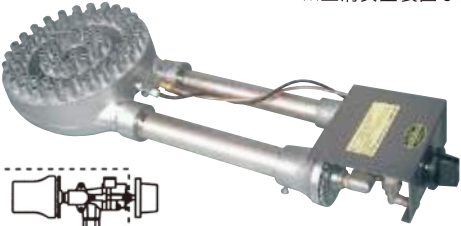
BT-200 10.5kw
LPガス/0.75kg/h 都市ガス/9,000kcal/h



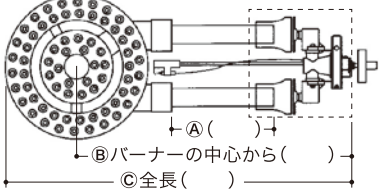
バーナー特注品

自動点火 (90ピッチのみ)

※立消安全装置なし



ガス接続口(自在)



バーナーセット

(バーナー・混合管・前管)

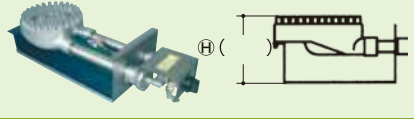
1〜7をご指示ください。

- ① ガス種 (LPガス・都市ガス)
 ② 自動点火・マッチ点火
 ③ バーナー品名及び品番
 ④ ①・②・③の寸法

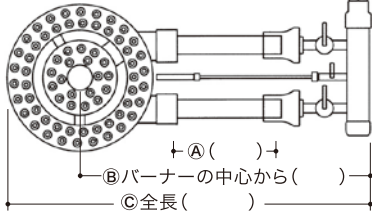
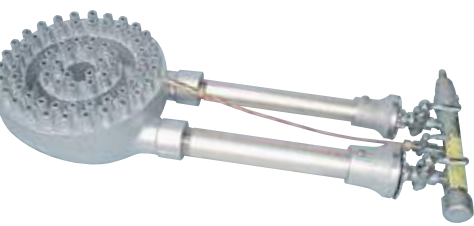
以下「マッチ点火」のみ。

- ⑤ パイロット (付・無)
 ⑥ ガス接続 (左・右)
 ⑦ ホースエンド (水平・下向・自在)

バーナー受も製作いたします。



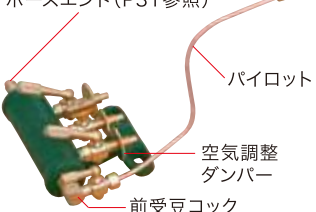
マッチ点火 (90ピッチ以外もOK)



コック一式

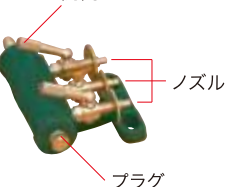
種火つき

ホースエンド (P31 参照)



種火なし

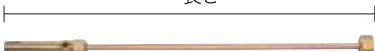
ガス開閉ツマミ



安全管理のため、コックの構成部品のみ販売はいたしません。
 (但し、パイロットは除きます。)

パイロット

長さ 1/8B



LPガス用	都市ガス用	長さ
TP-18	TC-18	18cm
TP-22	TC-22	22cm
TP-31	TC-31	31cm
TP-40	TC-40	40cm
TP-50	TC-50	50cm
TP-70	TC-70	70cm

前受豆コック

豆コック (1/8B)

前受 (1/4B)



強化ホースジョイント
 1/2×1/4

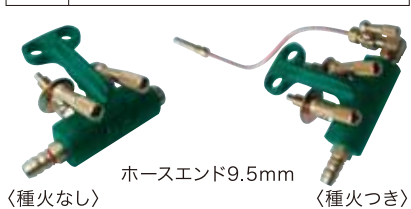


LPガス用

2連コック

パイロットTP-22使用

使用コック KP-20(T)/KW-20(T)
 コック KH-250シリーズ/K-2(T)



3連コック

パイロットTP-31使用

使用コック KP-30(T)/KH-301シリーズ



4連コック

パイロットTP-31使用

使用コック KP-41(T)

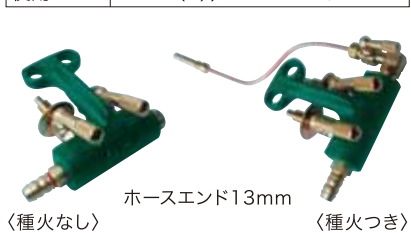


都市ガス用

2連コック

パイロットTC-22使用

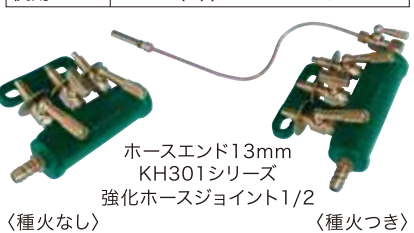
使用コック KT-20(T)/KH-250シリーズ



3連コック

パイロットTC-31使用

使用コック KT-30(T)/KH-301シリーズ



4連コック

パイロットTC-31使用

使用コック KT-41(T)



※ガス接続の位置を逆(右側)にも製作できます。ご指示ください。※KH-319シリーズはパイロットTP-22(TC-22)を使用 ※KP-2SシリーズはパイロットTP-18(TC-18)を使用

コック・レギュレーター

片ネジコック直型

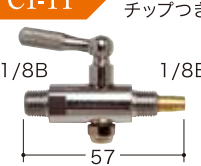
CI-10 ノズル
 チップつき



●バーベキューコンロ

両ネジコック直型

CI-11 ノズル
 チップつき



- たこ焼き器 ●万能焼器
 ●やきとり下火 ●鉄板焼器
 ●パイプバーナー

中間コック

CD-3



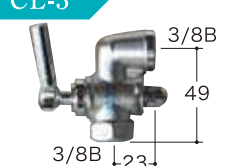
●分線バーナー

CC-3



●分線バーナー

CL-3



●レンジ前下管用

片ネジコックL型

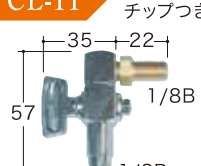
CL-10 ノズル
 チップつき



●H型鋳物セット

両ネジコックL型

CL-11 ノズル
 チップつき



- やきとり無煙
 ●ステーキ専用

ノズル

A



規格	A	使用レギュレーター
N-43	43	RY型用
N-53	53	RB型用
N-63	63	

Sコック

CS-1 ノズル
 チップつき



- ストロングバーナー
 ●ガステーブルコンロ

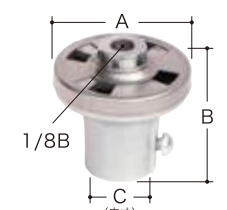
レンジコック

CR-1 ノズル
 チップつき



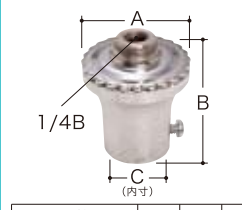
●他メーカーのレンジに

RN型レギュレーター



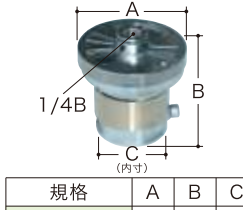
規格	A	B	C
RN-4(1/2)	55	55	23
RN-6(3/4)	55	55	28
RN-8(1吋)	62	60	35

RY型レギュレーター



規格	A	B	C
RY-4(1/2)	57	65	23
RY-6(3/4)	57	67	28
RY-8(1吋)	66	71	35
RY-10(1 1/4)	75	71	45

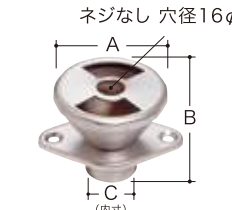
RM型レギュレーター



規格	A	B	C
RM-6(3/4)	76	77	28
RM-8(1吋)	76	77	38
RM-10(1 1/4)	76	77	44

- 三葉バーナー ●中華バーナー
 のハイカロリーバーナーに最適

RR型レギュレーター



規格	A	B	C
RR-4(1/2)	65	36	23
RR-6(3/4)	65	36	28
RR-8(1吋)	65	36	35

ゴムホース接続用コック

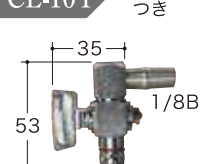
点火棒用コック

CI-10T ノズル
 チップなし



●9.5mmホース用

CL-10T 丸ニップル
 付き



●9.5mmホース用

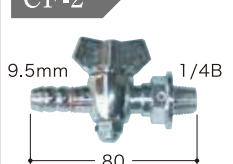
CI-6T ノズル
 チップなし



●6mmホース用

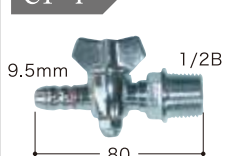
ホースコック

CF-2



●ストロング点火棒用に使用

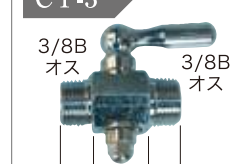
CF-4



●ストロング点火棒用に使用

最短コック

CT-3



●焼物器のガス接続口に使用



五徳

五徳受五徳

(五徳受のみ)

(五徳のみ)

G-SS	G-S	G-M	G-L	G-LL
B 185	240	320	360	390
C 235	290	370	420	440

四本爪五徳

G-SS	G-S	G-M	G-L	G-LL
A 180	235	315	355	385
爪 5本	5本	6本	7本	7本

中華五徳

GC-M	GC-L
A 400	430
B 335	360

ホースエンド

FOI-9-2 シンチュウ製

1/4B 9.5mm

35

FOI-9-3 シンチュウ製

3/8B 9.5mm

36

FOI-9-4 ダイカスト製

1/2B 9.5mm

48

FOL-9-4 ダイカスト製

1/2B 9.5mm

43 36

FMF-9-3 ダイカスト製

自在ホースエンド 自在回転

3/8B 9.5mm

40 38

FOI-13-2 シンチュウ製

1/4B 13mm

38

FOI-13-3 シンチュウ製

3/8B 13mm

38

FOI-13-4 シンチュウ製

1/2B 13mm

43

FMF-13-3 ダイカスト製

自在ホースエンド 自在回転

3/8B 13mm

49 50

ホースエンドとゴムホースの寸法

9.5mm用

13mm用

ゴムホース使用の場合は必ずホースバンドで留めてください。

点火装置・着火器・アジャストボール

カネイ点火棒 木柄付・コック付

9.5mm

40cm・1m

TK-40	40cm×9.5mm
TK-100	1M×9.5mm

ロマン点火棒 木柄付・コック付

6mm・9.5mm

40cm・60cm

TR-4-9	40cm×9.5mm	TR-6-9	60cm×9.5mm
TR-4-6	40cm×6mm	TR-6-6	60cm×6mm

分線点火棒 木柄付・コックなし

9.5mm

44cm

TB-44	44cm×9.5mm
-------	------------

チャッカマン

ガス充填不可

235

スパークL

圧電式着火器

265 130

直型ブラケット

A B C

規格	A	B	C
IB-6(3/4)	105	110	28
IB-8(1吋)	105	110	35

アングル用アジャストボール

AB-1 (SUS-430)

33 75 40φ

ロングアジャストボール

AB-115 (SUS-430)

W3/4×10

115 155 40φ

ハンドバーナー

ハンドバーナー(小) RT-34 3.2kw

ガス消費量 LPガス/0.23kg/h 都市ガス/2,760kcal/h

90 34φ 320

●魚の表面を焼く
●焼杉加工
●その他

(スタンド別売) ホース接続部

※スタンドは転倒防止のため、ビスで固定してください。※ボンベ直結タイプではありません。低圧専用です。

ハンドバーナー(大) RT-44 6.7kw

ガス消費量 LPガス/0.49kg/h 都市ガス/5,880kcal/h

165 44φ 415

(スタンド別売)

ガストーチバーナー

22φ 120 60

(替ボンベ)

招き火 Maneki Kagaribi

〈まねきかがりび〉

お客様をお招きする炎。

◎耐風、耐水二重バーナー(ステンレス及び黄銅バーナー)

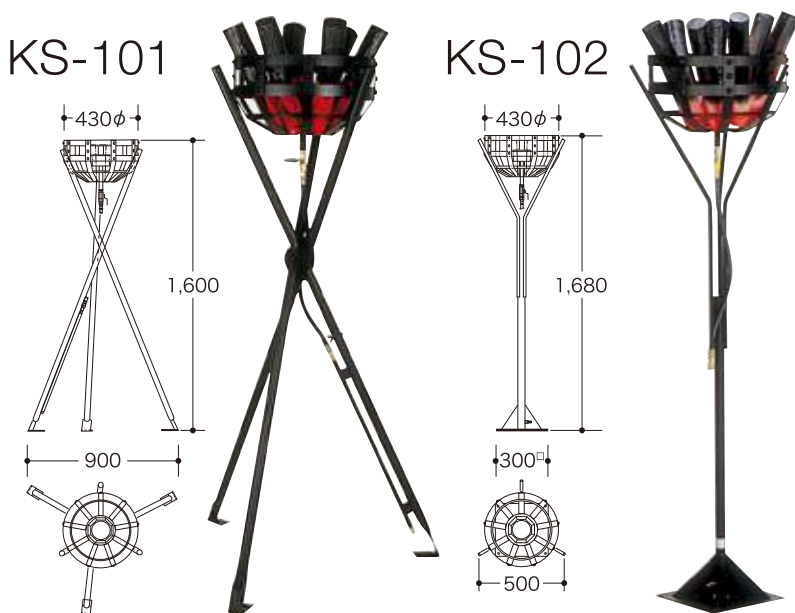
◎炎孔は外部カバーにより完全に覆われており、異常な雨、風以外は立消えしにくい構造です。

◎本体オールステンレス(SUS-304)製



※写真はイメージです。

エントランスタイプ 【付属品】●セラミック擬木7本 ●着火ライター ●転倒防止アンカー



品番	KS-101	KS-102
消費量	L.P.G.	0.87kg/h
	13A	9,500kcal/h
バーナー	炎形状	バーナートップから25cm程度(無風時)
	仕様	耐風耐水二重バーナー (材質ステンレス・耐熱塗装仕上)
使用ホース	高圧用ゴムホース使用	
ホースエンド	LPガス9.5mm・13Aガス9.5mm	
空気調整器	固定式	
点火方式	マッチ点火	
擬木	セラミック擬木(7本)	
附属部品	着火ライター	
	転倒防止用具(アンカーボルト)	
本体仕様	SUS304 耐熱塗装仕上	
梱包状態	ノックダウン式(セラミック擬木等別梱包)	

ガーデンタイプ 【付属品】●着火ライター ●転倒防止アンカー



品番	KS-105	KS-106
消費量	L.P.G.	0.53kg/h
	13A	6,600kcal/h
バーナー	炎形状	バーナートップから20cm程度(無風時)
	仕様	耐風耐水二重バーナー (材質ステンレス及び黄銅)
使用ホース	—	
ホースエンド	LPガス9.5mm・13Aガス9.5mm	
空気調整器	固定式	
点火方式	マッチ点火	
擬木	—	
附属部品	着火ライター	
	転倒防止用具(アンカーボルト)	
本体仕様	SUS304 耐熱塗装仕上	
梱包状態	完成品梱包	

ガス関係部材

燃焼器接続ホース

TU継手 1/2Bユニオン
TF継手(自在継手) 管用テーパーおねじ1/2B



呼び10φ ◎ホース内径10mm ◎外径17mm

記号番号	長さ
UTIC-10-20	200mm
UTIC-10-25	250mm
UTIC-10-30	300mm
UTIC-10-40	400mm
UTIC-10-50	500mm
UTIC-10-70	700mm
UTIC-10-100	1,000mm

呼び14φ ◎ホース内径14.5mm ◎外径22.4mm

記号番号	長さ
UTIC-14-20	200mm
UTIC-14-25	250mm
UTIC-14-30	300mm
UTIC-14-40	400mm
UTIC-14-50	500mm
UTIC-14-70	700mm
UTIC-14-100	1,000mm

金属ホース

(モレーズ)
A(長さ)
200mm
250mm
300mm
400mm
450mm
600mm
900mm
1,200mm

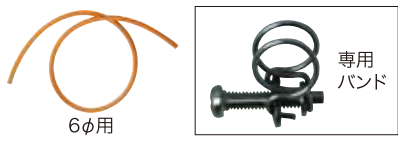
ガスフレキ



ゴムホース



点火棒用ホース



ホースバンド



ゴムキャップ



ボンベチェーン



気密材



ゴム管取外し工具



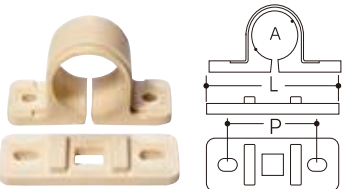
コックグリス



ガスブラシ



樹脂サドル



SGP管用(ホワイト色)

	A	P	L
GP-15	21.7	41	62.0
GP-20	27.2	48	67.5

被覆銅管用(アイボリー)

	A	P	L
PC-6	25.7	48	67.5
PC-8	31.2	56	79.5

バルブボックス



ガス洩れ検知剤

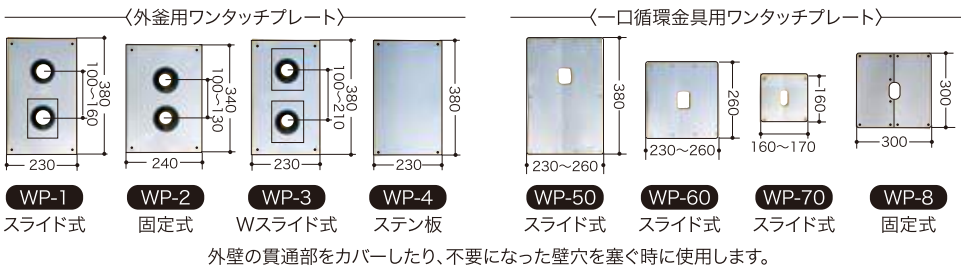


風呂用部材

浴槽用ホールカバー



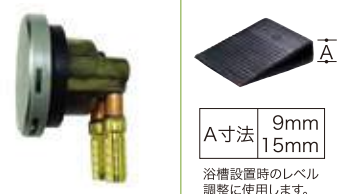
化粧カバー



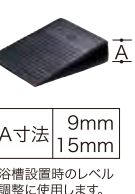
ガス風呂釜接続金具



一口循環金具



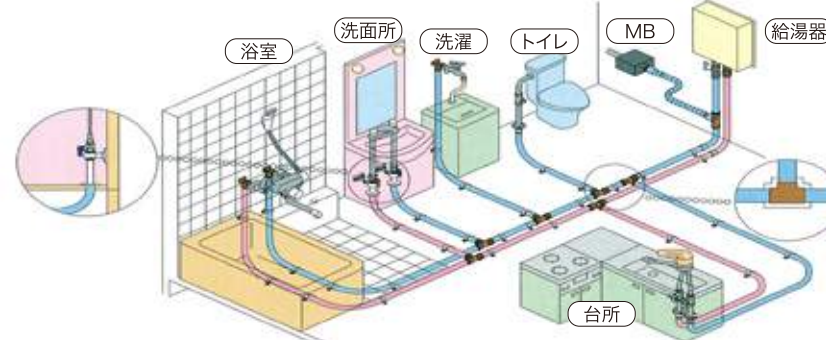
ゴムクサビ



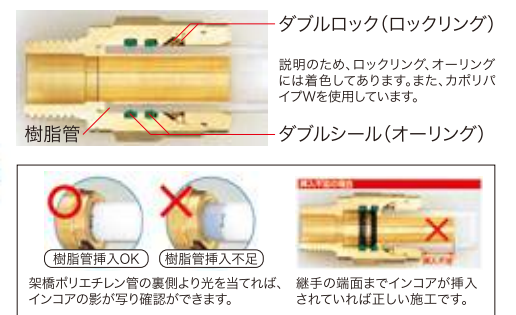
分岐水栓



給水給湯配管部材



◎樹脂管が接続されると下の写真のようになります。



架橋ポリエチレンパイプ



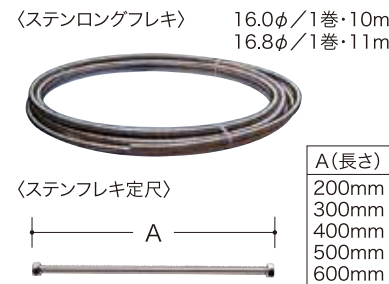
ポリブデンパイプ



保温材付ステンレスフレキ管



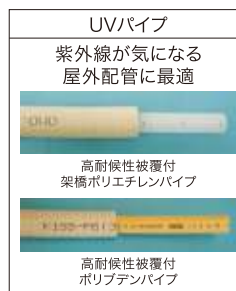
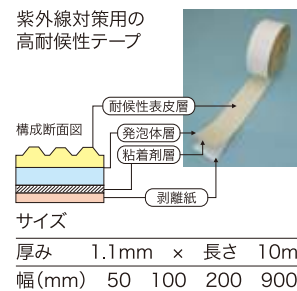
ステンレスフレキ管



白色被覆付ステンレスフレキ管



UVカットテープ



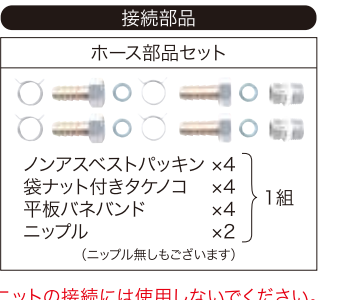
追焚専用10φペアホース



湯・水混合栓



風呂追焚給湯用ホース





特注品

Custom-made Items

特注製作例

うなぎ焼き器	餃子焼器	特注フードカバー	餅焼き器
炭火コンロ	パエリア鍋用	芋焼き器	出汁巻き卵器

当社生産工場

当社の経験豊富な社員が、お客さまと一緒に、お客さまだけの厨房機器をつくります。
 その他ステンレス板(厚み/0.6・1.0・1.5mm)の切板及び加工もいたします。



〈ステンレス切断〉 〈ステンレス折曲げ〉 〈コーナー部加工〉 〈塗装〉 〈バーナー加工〉 〈バーナー溶接〉 〈器具検査〉

受注生産品 別注品も製作しております。お気軽にお問い合わせください。

調理台・ガス台

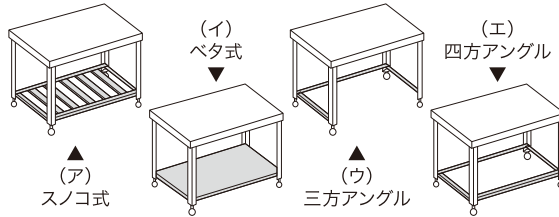
バックガードつき



注文されたい寸法を記入してください。

(間口W =) × (奥行D =) × (高さH =)
 バックガード付の場合 (BG厚み) × (BGの高さ)

下部の作り()



お好み焼カウンター

写真は一例です。寸法、規格等お問い合わせください。



鉄板(717×450×12t)
 四面フチドリ加工(6mm角棒)
 排気枠付(スリット穴)

お好み焼テーブル

写真は一例です。寸法、規格等お問い合わせください。

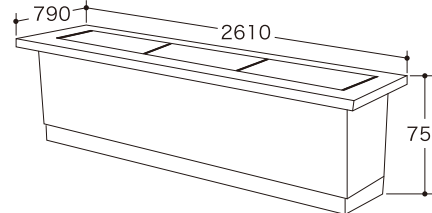
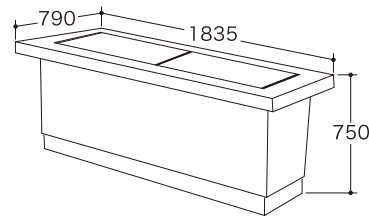
洋卓タイプ



和卓タイプ



製作例



1 燃焼時の諸現象と原因

1 不完全燃焼

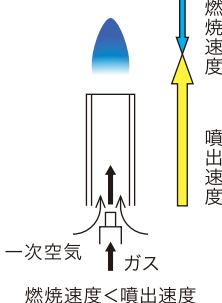
ガスに含まれる可燃性成分が最後まで燃焼せずに、途中で酸化反応が停止し、不安定な状態のまま空気中に放出されることにより起こる現象です。この中にはCO（一酸化炭素）や刺激性の成分が含まれているため、中毒症状を起こす危険性に十分注意しなければなりません。

〈不完全燃焼とは〉――	〈一酸化炭素の人体に与える影響〉
◎ガスと空気の混合不十分	一酸化炭素(CO)の性質
◎空気不足	◎無色、無臭
◎排気の排出不良	◎比重: 0.967≒空気
◎炎温度の低下	◎血液中のヘモグロビンとの結合力
	酸素の200～300倍
	↓
	身体が酸素欠乏状態
	↓
	一酸化炭素中毒

〈対処方法〉――
 ガス器具使用時にCO濃度を測り、高い場合は炎が鍋底に当たる位置を五徳を使用して換えたり、燃焼排ガスの排出を良くするため、作業室内の換気を十分にとることが必要となります。

3 リフト

バックと正反対に、ガスの噴出速度が燃焼速度より速くなることで、炎はバーナーより浮き上がりある距離を隔てた空間で燃える現象です。ちなみにさらに燃焼速度が上がると、炎は吹き消えてしまいます。この現象を『ブローオフ』といいます。

〈原因〉――	
①ガス圧力上昇（噴出速度UP）	
②炎口詰まり・バーナー内圧上昇（噴出速度UP）	
③排気不良・二次空気減少	
④一次空気吸引過多（噴出速度UP）	

〈対処方法〉――
 バーナー内のガス圧力が高すぎると起こる場合もあるため、供給圧を計ります。また、一次空気多量吸引の場合は、ダンパーにて空気量を調整してください。炎孔がつまり、穴が小さくなった場合は掃除してつまりを取り除いてください。

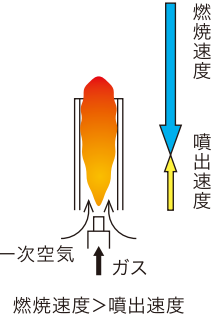
5 火移り不良

着火源から全部の炎孔に炎が移っていかない現象です。

〈原因〉――	〈対処方法〉――
①一次空気を取り入れるダンパーを開き過ぎたため、空気量が多すぎる。	点火する際に、ダンパーを絞ってから点火を行えば、火移り不良は起きにくくなります。
②ガス圧力が高すぎる。	
③一部の炎孔の詰まりなどで、炎孔と炎孔の間隔が開きすぎている。	

2 バックファイヤー（逆火）

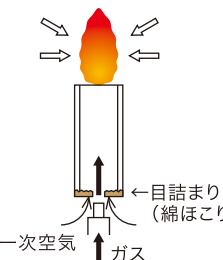
炎がバーナー内に戻る現象で、ガスの噴出速度よりも、燃焼速度が速くなった時、あるいは燃焼速度は一定でもガスの噴出速度が遅くなった時に起こります。

〈原因〉――	
①ガス圧力低下、又はノズル詰まり等（噴出速度低下）	
②バーナー部高温→ガス音頭高温（燃焼速度UP）	
③炎口拡大（噴出速度低下）	

〈対処方法〉――
 ノズルの詰まりでガスの噴出速度が落ちている場合は、コックのノズルの清掃を行います。長年使用している鋳物製のバーナーにおいて、炎口の拡大による場合は器具の寿命ですのでご使用を控え、買い換えをおすすめします。

4 イエローチップ（赤黄炎）

炎の先端が赤黄色になって燃えている現象で、一次空気が不足した時に起こります。赤黄色の状態がガス機器を使用していると、その中の炭素がそのままスとなって鍋底や熱交換器などに付着し、燃焼排ガスの排出経路がふさがれた状態となるもので、不完全燃焼の初期状態でもあります。

〈原因〉――	
一次空気	
ブンゼン式バーナーにおいて一次空気の吸引が不足すると、炎の先端が赤黄色の部分が見れるもので、 不完全燃焼の初期状態 である。	←目詰まり（綿ほごり等）

〈対処方法〉――
 ダンパーを開いて一次空気量を増やし、適正なブンゼン炎とする必要があります。

2 ノズル径とガス消費量について

※プロパンガス噴出量及び都市ガスとのノズル口径比較

※プロパンガス噴出量はガス圧力280mm（水柱1m3=1.95kg）

ノズル口径 (mm)		0.3	0.35	0.4	0.45	0.5	0.55	0.6	0.65	0.7	0.75	0.8	0.85	0.9	0.95	1.0	1.1	1.2
プロパンガス	Kg/H	0.020	0.028	0.036	0.046	0.056	0.067	0.080	0.095	0.110	0.126	0.144	0.165	0.185	0.207	0.230	0.280	0.333
毎時噴出量	KW/H	0.279	0.391	0.502	0.642	0.781	0.935	1.116	1.326	1.535	1.758	2.009	2.302	2.581	2.888	3.209	3.907	4.647
都市ガス (11・12・13A)	mm	0.4	0.45	0.5	0.6	0.65	0.7	0.8	0.9	0.95	1.0	1.1	1.2	1.25	1.3	1.4	1.5	1.6

ノズル口径 (mm)		1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	2.0	2.1
プロパンガス	Kg/H	0.390	0.453	0.520	0.614	0.694	0.778	0.866	0.960	0.995
毎時噴出量	KW/H	5.442	6.321	7.256	8.567	9.684	10.856	12.084	13.395	13.884
都市ガス (11・12・13A)	mm	1.8	1.9	2.1	2.2	2.4	2.5	2.7	2.8	3.0

3 ガスの国際単位及び換算表

	SI単位	現行単位と換算方法		
ガス消費量	W（ワット）	●1kcal/h=1.16279W	●1kw=860kcal	●1kg/h=13.95348kw
熱量	J（ジュール）	●1000kcal=4.18605MJ	●1MJ=238.889kcal	
力	N（ニュートン）	●1kgf=9.80665N	●1N=0.101972kgf	
圧力	Pa（パスカル）	●1mmH2O=9.80665Pa	●1Pa=0.101972H2O	

4 よくある質問

Q	都市ガス用のガスコンロをLPガスにて使用できますか？ 又、その逆の場合も可能ですか？	Q	ガスコンロで使用した後、鍋の底がスで真っ黒になってしまいますが、どうしてですか？
A	ガスコンロはガス種により、炎が出る穴（炎孔）やガスを噴出する穴（ノズル）の大きさなどの製品仕様が異なります。違ったガス種でご使用されると正常燃焼はせず、事故につながる恐れがあり大変危険です。ご使用前に必ず、ガスコンロのガス種をご確認の上、適合したガスにてご使用ください。	A	ブンセン式のガス器具は、器具の中に流れる空気（一次空気）と外から取り込む空気（二次空気）とガスとの混合で燃焼しますが、いずれかの空気が不足してしまうと、炎が赤色へ変化し、いわゆる『赤火』と呼ばれる不完全燃焼になります。その際にススが発生し鍋底へ付いてしまうのです。給排気の良い場所への設置やダンパー（空気調節器）による一次空気の調整や五徳の使用などで解消できる場合があります。

Q	鋳物製コンロの手入れ方法を教えてください。	Q	消火の際にコックを閉めると『ボン』という大きな音がする。
A	鋳物は油や水気や塩気に弱く、そのままにしておくと錆びますので、バーナー本体はご使用後こまめに乾いた布できれいに拭きとってください。また、炎が出る穴（炎孔）に油などの異物が詰まり炎が小さくなり不揃いになりますので、穴径に合ったドリル用針や金属ブラシなどで掃除してください。	A	特に火力の強いバーナーで起こる現象で、消火時にコックを急に閉めると、外の炎は消えてもバーナーにはガスが残ったままになり、そのガスが遅れて反応し『ボン』という消火音をたてます。消火時にコックをゆっくり閉めることにより消火音は軽減されます。