



# TAIJI

PRODUCT CATALOG 2026



BUFFET WARMER &  
COOL PLATE

LAMP WARMER

PLATE HEATER

COOL PLATE

MEAL WARMER

FOODS COOLER &  
FOODS WARMER

STYLISH WARMER

SHOWCASE

HOT ROASTER & FRYER

FROZEN MACHINE

GELATO MACHINE

CUP WARMER

FOOD CABI

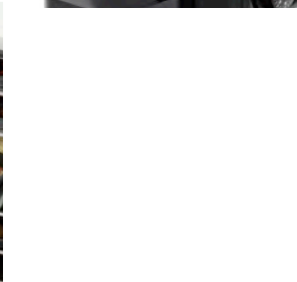
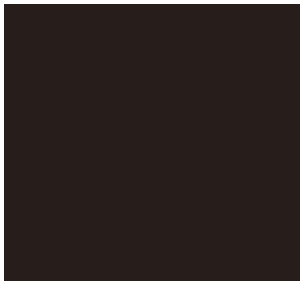
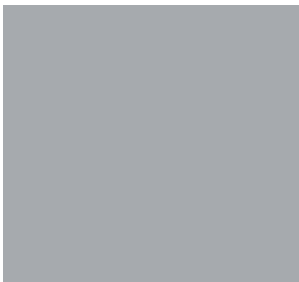
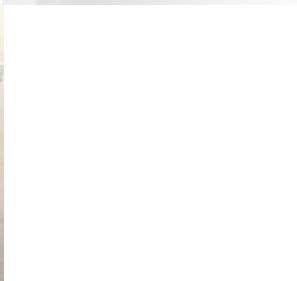
HOT CABI

STERILISER

SAKE WARMER

SELF HOT FOOD  
SHOWCASE &  
WINE SHOWCASE

STEAM MACHINE &  
CANPET WARMER



↑  
NEXT  
→  
HOSPITALITY

あらたなおもてなしをつくる

## 大型デュアルプレート

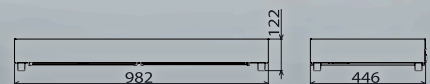
冷・温をワンタッチで切り替え！

料理の美味しさを引き立てる、2WAYプレートに  
大型サイズが登場！

- 冷たいものを冷たく、温かいものを温かく。  
冷と温モードを自在に切り替えられる画期的なプレート。
- 冷は約7℃、温は約65℃を保ち、  
料理の美味しさを引き立てます。



DP-980  
¥650,000  
(税込 ¥715,000)



## POINT

POINT①  
ブラックアルミプレート

熱伝導が良く、傷に強いアルマイトの処理を  
施したブラックアルミプレートを採用しています。

POINT②  
ワンタッチ操作

冷・温は、背面にあるボタンで  
簡単に切り替えることができます。



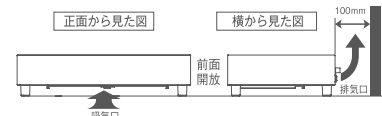
機種	DP-980
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	450W
冷却加熱方式	ペルチェ素子
温度調節	電子制御
温度範囲	Coolモード時のプレート面温度: 7±5℃※1 Hotモード時のプレート面温度: 65±5℃※2
プレート寸法	W942×D406
外形寸法	W982×D446×H122
質量	21kg

※1 周囲温度25℃の場合 ※2 標準温度

## ▶ ベーシックサイズ

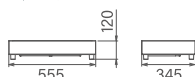


設置上の注意(DP-980・DP-555)



吸気口・排気口の空間を確保しない場合、  
冷却機能が低下し、冷えなくなります。

DP-555  
¥380,000  
(税込 ¥418,000)



機種	DP-555
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	200W
冷却加熱方式	ペルチェ素子
温度調節	電子制御
温度範囲	Coolモード時のプレート面温度: 7±5℃※1 Hotモード時のプレート面温度: 65±5℃※2
プレート寸法	W511×D285
外形寸法	W555×D345×H120
質量	8.5kg

※1 周囲温度25℃の場合 ※2 標準温度

Two Stage  
Cool Plate

豊富なバリエーションで  
演出シーンをアップグレード



## 2段式クールプレート

大皿や小鉢を組み合わせで使用スペースを最小限に抑え、商品陳列の充実化を図ります。  
2段式による立体感に加え、各段白色のLED照明によって食材を煌びやかに演出します。  
プレート表面をホワイトガラスにすることでクール感を出しデザイン性を向上させました。



■ 切り替えスイッチ  
主電源とLEDライトは連動、各段は独立スイッチになっています。



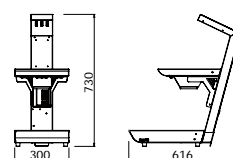
■ LEDライト  
煌びやかさを演出する白色LEDを搭載。



**CPW-300(GW)**  
**¥400,000**  
(税込¥440,000)

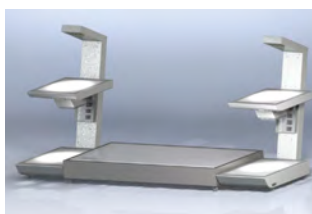
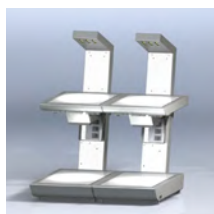


LED ガラス  
プレート



## SETUP IMAGE

演出シーンごとに組み合わせ可能。  
プレートを組み合わせるとビュッフェラインをより華やかに演出します。



機種	CPW-300(GW)
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	200W
冷却加熱方式	ペルチェ素子
温度調節	電子制御
温度範囲	プレート面温度: 7±5℃ 周囲温度25℃の場合
プレート寸法	上段: W250×D270 / 下段: W250×D340
外形寸法	W300×D616×H730
質量	17.5kg



# 2段式プレートヒーター

作り立ての温かさ・美味しさをそのままにお客様へお届けするプレートヒーター。  
2段式が登場し、省スペース設計で、演出シーンがさらに充実しました。



■ 切り替えスイッチ  
主電源とLEDライトは連動、各段のヒーターは独立スイッチになっています。



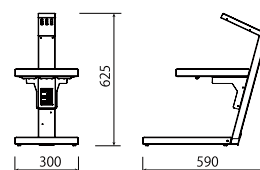
■ LEDライト  
温かさを演出する電球色LEDを搭載。



使用例

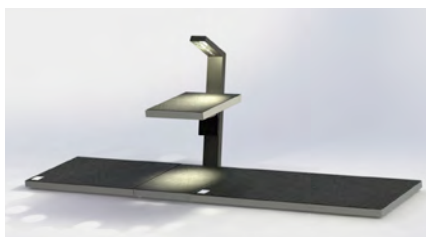
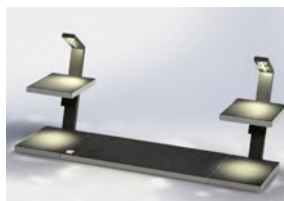
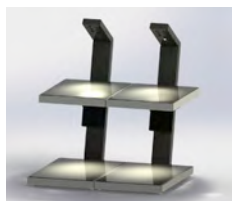


背面



## SETUP IMAGE

演出シーンごとに組み合わせ可能。  
プレートを組み合わせるとビュッフェラインをより華やかに演出します。



**PHW-300(GK)**  
¥250,000  
(税込 ¥275,000)



LED ガラスプレート ブラックガラス

機種	PHW-300(GK)
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	240W
設定温度	約85℃ (プレート表面)
温度制御	電子制御
安全装置	バイメタルサーモスタット
プレート素材	ブラックガラス
ヒーター	アルミ箔ヒーター
プレート寸法	上段: W300×D350 下段: W300×D420
外形寸法	W300×D590×H625
質量	11.7kg



# ビュッフェウォーマー

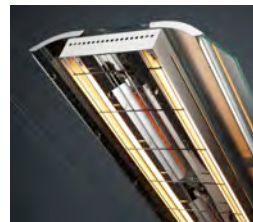
ビュッフェシーンで活躍するスタイリッシュなデザイン!  
出来立てのお料理を冷ますことなく、常に適温でご提供できます。



## オープンビュッフェウォーマー

ビュッフェウォーマー最高峰の機能とディスプレイ効果が  
最も高いデザインでカウンターをショーアップ。

スニーズガードは視認性に優れ、柱が片側のため食材の取出しがスムーズです。



照明: 省エネ型スリム蛍光灯 (21W)  
遠赤外線カーボンランプヒーター



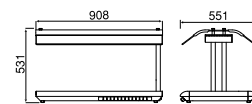
プレートにはホーローコーティングを施し  
耐久性をアップ。

**OS-P90gs**  
**¥600,000**

(税込 ¥660,000)



受注生産品 上下加温切替可能 カーボンランプヒーター スリム蛍光灯 21W×2 ホーローコーティング

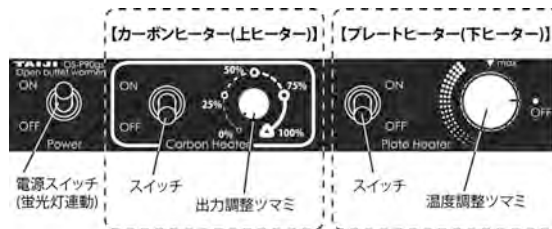


機種	OS-P90gs
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	51~1051W
温度調節	可変式サーモスタット、 温調器
温度範囲	プレート温度: 40~90℃ 空間温度: 40℃~75℃
安全装置	温度ヒューズ
照明ランプ	スリム蛍光灯21W×2
カーボンランプヒーター	350W×2
プレートヒーター	300W
プレート材質	ホーロー鋼板
プレート寸法	W816×D420
外形寸法	W908×D551×H531
質量	29kg

※空間温度は目安です。設置環境や  
加温対象物により異なります。

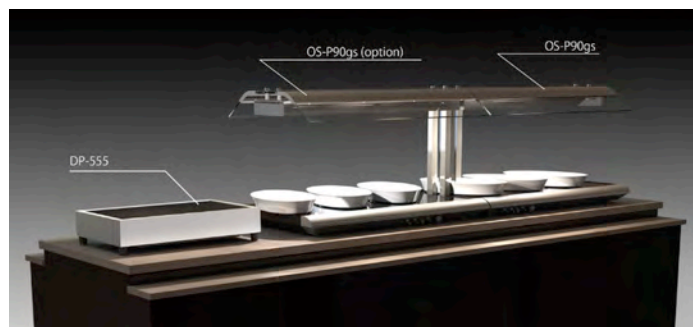


2台を併設することでアイランドタイプの使用ができます。  
オプション: スイッチ位置の変更ができます。  
※詳細はお問い合わせ下さい。



## SETUP IMAGE

ビュッフェ機器は全て100V電源となり、自由に組み合わせ  
て置くだけで簡単にビュッフェラインが完成いたします。



## スタンド型ランプウォーマー

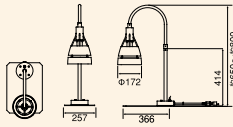
ビュッフェシーンを温かく、美味しく演出。設置環境に合わせて、簡単に移動できる「ベースプレート」と、固定タイプの「クランプ」をご用意しています。

ベースプレート

**SL-25K(BA)**

**¥160,000**

(税込 ¥176,000)



赤外線  
ランプ  
250W

口金  
E26

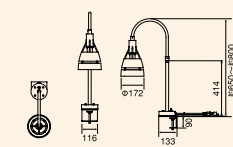
スイッチ  
付

クランプ

**SL-25K(CL)**

**¥160,000**

(税込 ¥176,000)



赤外線  
ランプ  
250W

口金  
E26

スイッチ  
付

機 種	SL-25K (BA)	SL-25K (CL)
定格電圧	単相100V	50/60Hz
消費電力	250W	
ランプ仕様	赤外線ランプ 100-110V 250W (口金サイズE26)	
外形寸法	W257 ×D約366~600 ×H約650~800	W172 ×D約350~600 ×H約650~800
ベース 部 外形寸法	W257×D366 (ベースプレート寸法)	W116×D133 (クランプ寸法)
ランプ部 可動範囲	H200~400	H200~400
質 量	4.9kg	3.6kg



SL-25K (BA)



SL-25K (CL)

## デシャップウォーマー

出来立ての風味、味わいを損なうことなく温かさをキープします。



DW-60



DW-60Y

機 種	DW-60	DW-60Y
定格電圧	単相100V	
消費電力	605W	
空間温度	60~80℃	
照明ランプ仕様	蛍光灯タイプLED15型(5W) 口金サイズG13	
ヒーター仕様	シーズヒーター 600W	
外形寸法	W600×D175×H51	W648×D365×H444
質 量	3.4kg	5.2kg

※木など可燃性の構造材に取付ける場合、製品から排出される熱により炭化や変形をおこすことがあります。

**DW-60**

**¥100,000**

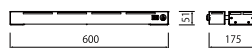
(税込 ¥110,000)



シーズ  
ヒーター

口金  
G13

蛍光灯  
タイプLED  
15型 5W



※別途直付け金具が付いています。

**DW-60Y**

**¥150,000**

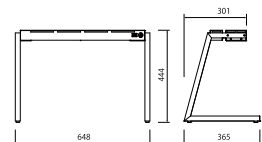
(税込 ¥165,000)



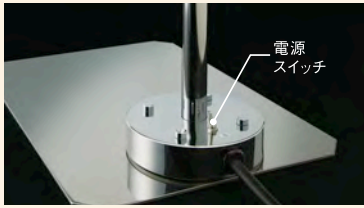
シーズ  
ヒーター

口金  
G13

蛍光灯  
タイプLED  
15型 5W

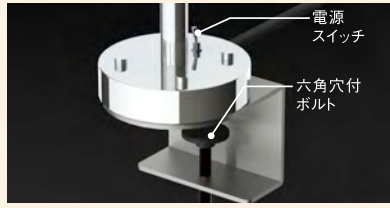


■P.5-6掲載 SL-25K(BA)・SL-25K(CL)・SL-25(BA)・SL-25(CL)共通



ベースプレート寸法:W257×D366

どこにでも設置可能なスタンダードタイプ  
持ち運びも容易に行えます



クランプ寸法:W116×D133

カウンター端に固定して使用するタイプ  
設置可能なカウンターの厚みは10～65mm  
(六角穴付ボルトにて固定)※六角レンチ付属



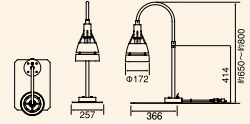
SL-25(BA)



SL-25(CL)

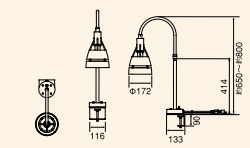
ベースプレート  
**SL-25(BA)**  
¥160,000  
(税込 ¥176,000)

赤外線  
ランプ  
250W  
口金  
E26  
スイッチ  
付



クランプ  
**SL-25(CL)**  
¥160,000  
(税込 ¥176,000)

赤外線  
ランプ  
250W  
口金  
E26  
スイッチ  
付



機 種	SL-25(BA)	SL-25(CL)
定格電圧	単相100V	50/60Hz
消費電力	250W	
ランプ仕様	赤外線ランプ 100-110V 250W (口金サイズE26)	
外形寸法	W257 ×D約366～600 ×H約650～800	W172 ×D約350～600 ×H約650～800
ベース部 外形寸法	W257×D366 (ベースプレート寸法)	W116×D133 (クランプ寸法)
ランプ部 可動範囲	H200～400	H200～400
質 量	4.9kg	3.6kg

## SETUP IMAGE

専門店での一時保温やビュッフェレストラン、ホテルビュッフェ等さまざまなシーンで数多くご利用頂いております。



ビュッフェレストラン  
【SL-25(BA)】PH-940(GK)と組合せ

その他の  
導入事例は  
こちら





## ペンダントタイプ

天井から吊るすタイプのランプウォーマーです。  
空間の解放感を損なうことなく、インテリアに絶妙かつ、スタイリッシュに溶け込みます。

コンクリート調とマットホワイトのカラーリングが  
北欧をイメージしたモダンスタイル。  
内装と同調させ、さりげなく食材を温めます。

**ILM-18**

**¥65,000**

(税込 ¥71,500)

調整器付

**¥80,000**

(税込 ¥88,000)

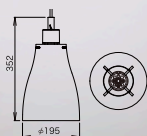


赤外線  
ランプ  
185W

口金  
E26

スイッチ  
付

調整器  
対応



ILM-18(C) コンクリート



ILM-18(W) ホワイト

霜がかかったような柔らかな表情で  
空間に溶け込み、暖かさを演出します。



ILF-18(F) フロスト



ILF-18(R) レッド

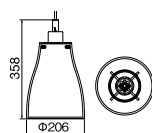


ILF-18(K) ブラック

**ILF-18**

**¥62,000**

(税込 ¥68,200)



調整器付

**¥77,000**

(税込 ¥84,700)

赤外線  
ランプ  
185W

口金  
E26

スイッチ  
付

調整器  
対応

※フロストのみ  
淡い光が漏れます。

機 種	ILM-18(C)・(W)	ILF-18(F)	ILF-18(R)・(K)
定 格 電 圧	単相100V 50/60Hz		
消 費 電 力	185W		
ランプ仕様	赤外線ランプ 100-110V 185W(口金サイズE26)		
外 形 寸 法	Φ195×H352	Φ206×H358	
質 量	1.5kg	1.1kg	1.8kg
コ ー ド	1.5m(角型引掛シーリングキャップ付き)		

※木など可燃性の構造材に取付ける場合、製品から排出される  
熱により炭化や変形をおこすことがあります。

電源コード処理

角型引掛シーリングキャップ

取付方法

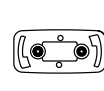
天井に「引掛埋込ローゼット」か「角型・丸型引掛  
シーリング」などが付いている場合は電気工事  
なしで取り付ける事ができます。



角型引掛  
シーリングキャップ



引掛埋込  
ローゼット



角型引掛  
シーリング



丸型引掛  
シーリング

華やかさ、きらびやかさ、  
シックなインテリアにもフィットします。



ILA-18(G)ゴールド



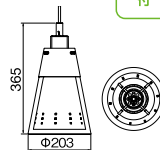
ILA-18(S)シルバー



ILA-18(K)ブラック

**ILA-18**  
¥70,000  
(税込 ¥77,000)

調整器付  
¥85,000  
(税込 ¥93,500)



機種	ILA-18
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	185W
ランプ仕様	赤外線ランプ 100-110V 185W(口金サイズE26)
外形寸法	φ203×H365
質量	1.7kg
コード	1.5m(角型引掛シーリングキャップ付き)

※木など可燃性の構造材に取付ける場合、製品から排出される熱により炭化や変形をおこすことがあります。

明るいイメージやシックなイメージで、  
多様なインテリアにフィットします。



ILC-25(G)シャンパンゴールド



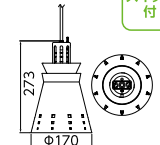
ILC-25(S)シルバー



ILC-25(K)ブラック

**ILC-25**  
¥57,000  
(税込 ¥62,700)

調整器付  
¥77,000  
(税込 ¥84,700)

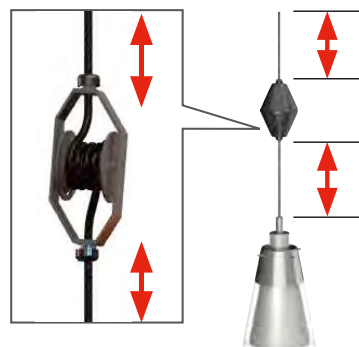


機種	ILC-25
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	250W
ランプ仕様	赤外線ランプ 100-110V 250W(口金サイズE26)
外形寸法	φ170×H273
質量	650g
コード	1.5m(角型引掛シーリングキャップ付き)

※木など可燃性の構造材に取付ける場合、製品から排出される熱により炭化や変形をおこすことがあります。

## 調整器について

調整器を付けることにより、約500mm内で製品の高さ調節を行うことが出来ます。調整器は製品の電源コード中央部に設置された状態で出荷されます。調整器の上下のコードを均等に巻き上げ・繰り出して長さを調整しています。



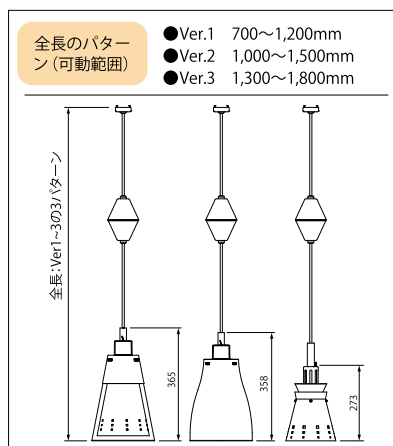
※ILCに取付けの場合専用ウェイトが付きま。

※電源コード：標準1500mm設定ですが設置場所に合わせてコード長を右記のように対応いたします。(その他のご要望の際にはご相談ください。)

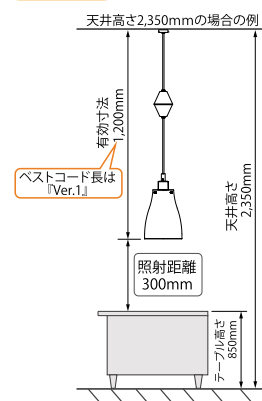
## ■ 選べるコード長

調整器を取り付ける場合は、各機種ともに全長を3パターンからお選びください。

- 全長のパターン(可動範囲)
- Ver.1 700～1,200mm
  - Ver.2 1,000～1,500mm
  - Ver.3 1,300～1,800mm



## 設置の目安



※当社の調整器は、巻き上げ方向の調整ブリーとなります。  
各Verは、最長を基準として生産しております。(コードを伸ばすと言うより縮めるイメージです)

# プレートヒーター

お料理を際立たせるシンプルなデザインと、  
最適な温度を保つ機能性を追究しました。



## ハイグレードタイプ

プレート本体を極限まで薄く、プレート表面にセラミックプリント強化ガラスを採用。  
表面温度は2段階切替の為、ランプウォーマーとの組合せも有効です。



65℃、85℃の2段階切替スイッチ部

落ち着いた光沢と  
深みのある黒を実現



PH-640(GK)



PH-640(GW)

料理や食器の色を  
引き立てる白モデルも人気。



**PH-640(GK・GW)**  
**¥170,000**  
(税込 ¥187,000)

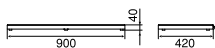


PH-940(GK)



PH-940(GW)

厚みはわずか40mm。約65℃と  
約85℃に切り替えが可能です。

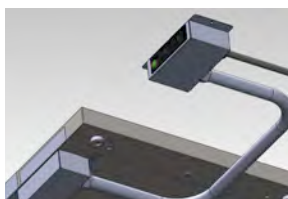


**PH-940(GK・GW)**  
**¥190,000**  
(税込 ¥209,000)



機種	PH-640(GK・GW)	PH-940(GK・GW)
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	200W	280W
温度範囲	65℃、85℃ (2段階切替)	
安全装置	温度ヒューズ	
プレート材質	強化ガラス	
プレート寸法	W595×D415	W895×D415
外形寸法	W600×D420×H40	W900×D420×H40
質量	10kg	12kg

### オプション



#### ■ 別置きコントローラー仕様(B-2)

ビルトイン等で電源スイッチを別の場所でご利用の場合、背面のスイッチを操作のしやすいお好きな場所へスイッチボックスを設けて移動できます。また、電源コードは折れないよう前方へアクセスします。本体とコントローラー間の長さは1m単位で指定可能。(6mまで)



#### ■ ビルトイン仕様(B-2)

ビルトインでご利用の場合、背面のスイッチから底部にスイッチボックスを設けて下方から操作可能にできます。また、電源コードは折れないよう前方へアクセスします。





## スタンダードタイプ

作り立ての温かさ・美味しさをお客様にお届けする「プレートヒーター」。ランプウォーマーとの組合せで、より高い保温効果が得られます。

約70℃・約90℃の2段切替で  
さまざまなシーンにご利用いただけます。

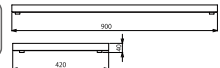
ヘアラインの美しさを際立たせた  
ステンレス仕様

**PH-940(S)**  
**¥170,000**  
(税込 ¥187,000)



温度設定  
2段階  
切替

ステンレス  
プレート



従来モデルから厚みを大幅に薄くし、使いやすいシャープスタイルにリニューアル。

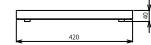
内部に採用した伝熱プレートで表面温度の均一性を向上。約70℃と約90℃の2段切替式になりました。

**PH-640(S)**  
**¥150,000**  
(税込 ¥165,000)



温度設定  
2段階  
切替

ステンレス  
プレート



### ■ ランプウォーマーとの組合せイメージ

上下からの加温で保温効果を高めます。  
PH-640(S)/ランプウォーマー(2台)が効果的です。  
PH-940(S)/ランプウォーマー(3台)が効果的です。

→P7~8へ

機 種	PH-940(S)	PH-640(S)
定 格 電 圧	単相100V	50/60Hz
消 費 電 力	240W	200W
温 度 範 囲	70℃/90℃ (2段切替)	
安 全 装 置	温度ヒューズ	
プレート材質	ステンレス	
プレート寸法	W900×D420	W600×D420
外 形 寸 法	W900×D420×H40	W600×D420×H40
質 量	10Kg	7Kg

## SETUP IMAGE

ビュッフェレストラン、ホテルビュッフェ等  
さまざまなシーンで数多くご利用頂いております。

その他の  
導入事例は  
こちら



ホテルビュッフェ(ローズホテル横浜様)  
【PH-640(GK)】



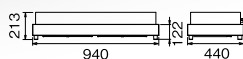
ビュッフェレストラン(海鮮バイキングいろは 東京ドームシティ ミーツポート店様)  
【PHW-300(GK)】 クールプレート【CP-940(IB)】【CP-520(IB)】【CP-520(GK)】

# クールプレート

ペルチェ素子を搭載した100V電源でプレート面の冷却が可能なクールプレート。  
スイーツやカットフルーツ、サラダ、冷菜などを華やかに演出します。



多種類のサラダ、お惣菜、  
デザートに最適です



**CP-940(IB)**  
**¥460,000**  
(税込 ¥506,000)



アイス  
ボックス

※アイスボックス内寸W878×D378×H90  
板厚8mm底板5mm

背面に排水コック付き



陶器・ガラスなどの器も  
使用可能です。

POPな空間にも映える  
ホワイトガラス。

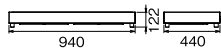
シックな空間に映える  
ブラックガラス。



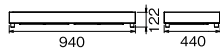
ホワイトガラス



ブラックガラス



**CP-940**  
**¥400,000**  
(税込 ¥440,000)

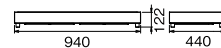


**CP-940(gw)**  
**¥460,000**  
(税込 ¥506,000)



ガラス  
プレート

ホワイト  
ガラス



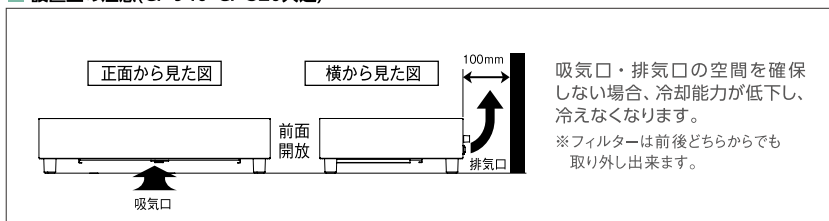
**CP-940(gk)**  
**¥460,000**  
(税込 ¥506,000)



ガラス  
プレート

ブラック  
ガラス

## ■ 設置上の注意(CP-940・CP-520共通)



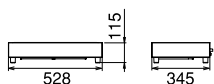
機 種	CP-940
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	450W
冷却方式	ペルチェ素子
温度範囲	プレート面温度: 7±5℃ (周囲温度25℃の場合)
プレート寸法	W900×D400
外形寸法	W940×D440×H122
質 量	17kg
付 属 品	サーモラベルシール/変換プラグ



スタンダードタイプの  
エントリーモデル。



※陶器・ガラスなどの  
器も使用可能です。



**CP-520**  
¥240,000  
(税込¥264,000)

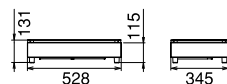


温度  
調節

ホテルバン仕様の上品なモデル。



※ホテルバンは  
取り外し可能です。



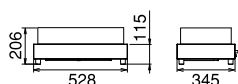
**CP-520(HP)**  
¥260,000  
(税込¥286,000)



温度  
調節

ホテル  
バン

シズル感あふれる大人気モデル。



**CP-520(IB)**  
¥260,000  
(税込¥286,000)



温度  
調節

アイス  
ボックス

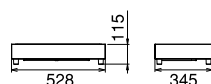
食材やシーンに合わせて選べる  
ガラスストップモデル。



ホワイトガラス



ブラックガラス



**CP-520(GW・GK)**  
¥260,000  
(税込¥286,000)



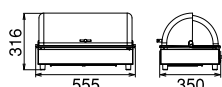
温度  
調節

ガラス  
プレート

ホワイト  
ガラス

ブラック  
ガラス

ドームカバー付で衛生面も安心。



**CP-520(HPC)**  
¥330,000  
(税込¥363,000)



温度  
調節

ホテル  
バン

ドーム  
カバー

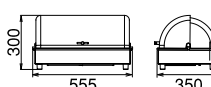
ガラス仕様で上品な仕上がり。



ホワイトガラス



ブラックガラス



**CP-520(GWC・GKC)**  
¥330,000  
(税込¥363,000)

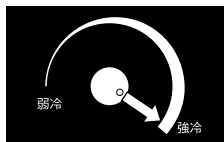


温度  
調節

ガラス  
プレート

ドーム  
カバー

■ 温度調節



■ 設定温度目安(周囲温度25℃の場合)

表示	温度
強冷	プレート面温度5℃～8℃
弱冷	プレート面温度11℃～13℃

機種	CP-520
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	200W
冷却方式	ベルチェ素子
温度調節	電子制御
温度範囲	プレート面温度: 5℃～13℃ (周囲温度25℃の場合)
プレート寸法	W485×D285
外形寸法	W528×D345×H115
質量	8.5kg
付属品	サーモラベルシール／変換プラグ



# ミールウォーマー

お弁当・介護食の新時代

食品ロスや人手不足を軽減できる「冷凍弁当」を場所を選ばず加熱保温が簡単に出来ます。



## ドライ式冷凍弁当加熱保温庫

ひと目でわかる温度コントローラーと加熱カウントダウンタイマーで設定もらくらく。

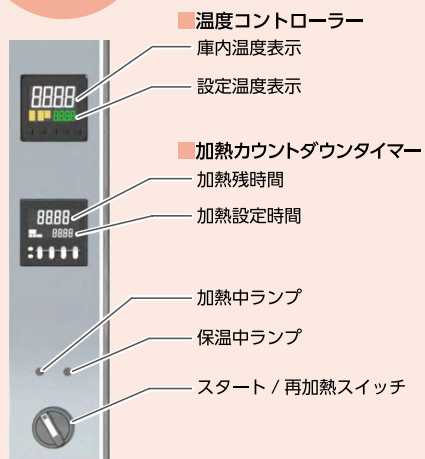


大きく  
引き出せる  
トレイ

トレイが大きく引き出せるので、  
お弁当の出し入れが楽々。  
ストッパー付きで安心・安全。



一目でわかる  
温度と時間



急速  
温風加熱

高効率熱交換ヒーターと強力ファン



### POINT

#### POINT①

**ドライ式なので、水滴の拭き取り不要!**

温風加熱のドライ式なので、スチーム式に比べ加熱後取り出したお弁当の水滴をふき取る必要がありません。綺麗に手早く配膳が出来ます。

#### POINT②

**冷凍弁当が最大30個同時に加熱が可能!**

230×170mmの冷凍弁当が20個※(4個×5段)  
180×158mmの冷凍弁当が30個※(6個×5段)

#### POINT③

**急速温風加熱で時間短縮!**

高効率熱交換ヒーターと、強力ファン搭載で隅々まで温風を行き渡らせるので、温蔵庫での加熱に比べ時間短縮が可能!

#### POINT④

**自動保温モード搭載!**

加熱終了後に自動で保温モードに切替えることで、加熱しすぎず適温で保温出来ます。

#### POINT⑤

**大型窓で中の確認が容易!**

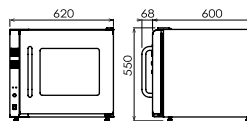
扉を開閉せずに中の状態を確認出来ます。

冷凍弁当加熱保温庫

ミールウォーマー

**MW-100**  
**¥600,000**

(税込 ¥660,000)



機種	MW-100
定格電圧	100V 50/60Hz
消費電力	900W
外形寸法	W620×D600(トッテ含まず)×H550
有効寸法	W360×D480×H80(棚ピッチ)
庫内容量	約100リットル
弁当入数	最大30個
質量	47kg
付属品	トレイ×5/変換プラグ

# フーズクーラー&フーズウォーマー&スープディスペンサー

トッピングやソースなど保冷・保温に最適です。  
 ビュッフェはもちろん、飲食店やスーパー、各種イベント等にもぴったりのアイテムです。



## フーズクーラー

冷却ユニットにペルチェ素子を搭載し、小型・省スペースを実現しました。

## フーズウォーマー

PID制御によりオーバーシュートのない安定した温度管理が可能です。

卓上でも使えるコンパクトサイズ。深さ150mm。



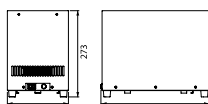
1/3ホテルパン  
H150mm

5.5L

**PS-1**  
**¥150,000**  
 (税込 ¥165,000)



温度  
調節



●水も氷も必要なく10℃以下  
 に保冷(周囲温度25℃の場合)

例えば

◆フルーツ  
 ◆ベジタブル ◆チーズ



機 種	PS-1
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	160W
温度調節	電子制御
温度範囲	5℃~10℃ (周囲温度25℃の場合)
外形寸法	W193×D345×H273
内槽寸法	間口W152×D301 底W131×D278 1/3ホテルパン× 1個(フタ付)
質 量	7.2kg
付 属 品	変換プラグ



1/3ホテルパン  
H150mm

5.5L

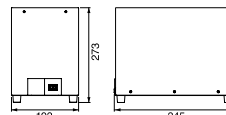
**HS-1**  
**¥105,000**  
 (税込 ¥115,500)



温度  
調節

デジタル  
表示

ドライ  
タイプ



●温度調節40~90℃(1℃刻み)  
 ●給排水の必要が無い  
 ドライタイプ  
 ●消費電力100Wの省エネ設計

例えば

◆ソース  
 ◆温野菜 ◆ポテト



機 種	HS-1
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	100W
温度調節	表示付マイコン制御
温度範囲	40℃~90℃
安全装置	温度ヒューズ
外形寸法	W193×D345×H273
内槽寸法	間口W155×D303/底 W131×D278 1/3ホテルパン× 1個(フタ付)
質 量	4.8kg
付 属 品	変換プラグ

ビルトインでの使用や、多様な組合せで新たなオペレーションが実現します。

### ■ビルトイン使用例



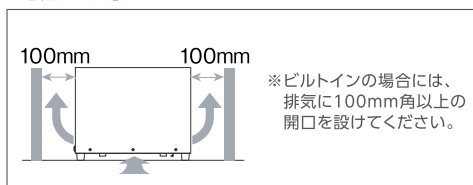
PS-1(3台)をお客様から見えるカウンターに導入  
 1/6ホテルパンを使用し6種類のトッピングメニューを展開

### ■オプション

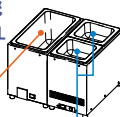


フランジ(PS-1、HS-1共通)

### ■設置上の注意



※ビルトインの場合には、  
 排気に100mm角以上の  
 開口を設けてください。



温野菜(ガロニ)  
 温製スープ  
 マッシュポテト  
 チョコレート...

ドレッシング  
 レタス・トマト  
 クレソン  
 冷製スープ  
 イチゴバナナ...

## ホットスープディスペンサー

セルフでキレイに注げる便利&衛生的なスープディスペンサー。



5L

### POINT

#### POINT①

高温になるフタ部分にはシリコンカバーを採用。  
 やけど等を防止します。

#### POINT②

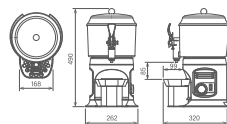
カップとの高さに合わせた専用のカップトレイで  
 スープの飛び散りを防止。片手での操作を可能  
 にしています。

**HSD-5**  
**¥230,000**  
 (税込 ¥253,000)



温度  
調節

YouTube



レードルやお玉を使うことなく片手でスー  
 プを注ぐことができますので、周囲を汚すこ  
 とがありません。ポタージュ・コンソメの  
 スープに加え、あらかじめお椀に具材を  
 盛っておけば、お味噌汁も注げます。

※抽出口に詰まるため、  
 固形物の使用はできません

機 種	HSD-5
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	620W
温度調節	可変式サーモスタット
温度範囲	約30~90℃
ポウル容量	5L
外形寸法	W262×D320×H490
質 量	8kg
付 属 品	断熱シリコンフタカバー カップトレイ 変換プラグ



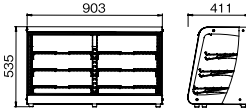
# スタイリッシュ ウォーマー

曲線が美しいフォルム、視認性の高いクリアなガラスで、  
商品をよりおいしく魅せる温蔵ショーケース。フレキシブルな使い勝手の良さも魅力です。

- 大容量なのに温度調節が可能で扱いやすく、多用途に使えます。
- 前面はFIXガラスで、どの方向からでも中が見やすくなっています。
- 棚は簡単に取り外せるのでお手入れラクラクです。



※バットはオプションです。



**OSL-900**  
¥390,000  
(税込 ¥429,000)

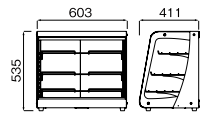


LED

前面  
FIX  
ガラス

棚網  
位置・角度  
調節可能

機種	OSL-900
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	777W
温度調節	可変式サーモスタット
庫内温度	標準温度40℃～80℃
安全装置	温度過昇防止装置135℃
照明ランプ	LED 24V 17W
ヒーター仕様	760W (380W×2)
外形寸法	W903×D411×H535
庫内寸法	W890×D(360/266)×H413
質量	38kg
付属品	棚網×6、加湿バット×2、変換プラグ



**OSL-600**  
¥290,000  
(税込 ¥319,000)



LED

前面  
FIX  
ガラス

棚網  
位置・角度  
調節可能

機種	OSL-600
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	462W
温度調節	可変式サーモスタット
庫内温度	標準温度40℃～80℃
安全装置	温度過昇防止装置135℃
照明ランプ	LED 24V 12W
ヒーター仕様	450W
外形寸法	W603×D411×H535
庫内寸法	W590×D(360/266)×H413
質量	25kg
付属品	棚網×3、加湿バット、変換プラグ

## スタイリッシュウォーマー OSLシリーズの特長

### ■フロントクリアビュー & LED照明



LED照明の採用と新開発のひな壇状の棚で視認性が向上。  
FIX ガラスの採用によりクリアな視界を実現しました。



### ■アークエッジデザイン



正面の曲線と側面の曲線が今までの温蔵  
ショーケースになかった柔らかな表情を演出。

### ■イーザーコントロール



電源スイッチ、温度調節を上部に配置して  
使いやすくなりました。

### ■フレキシブルシェルフ

棚の高さ調節と2段階の角度調節で様々なメニューに対応。  
また、棚を2段、3段に変更することで好みのディスプレイが可能です。



棚角度を  
9°前傾に  
できます。



3段でも高さを抑えた設計にしました。  
棚を一つ取り外し2段タイプのご使用も可能。

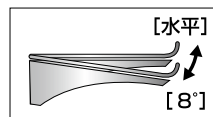
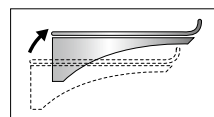
※QRコード付記の商品は、WEBサイトで詳細をご覧ください。



フロントステーを細くし、よりスタイリッシュになった『ホットショーケース』。豊富なサイズで、さまざまなオプションをご用意いたしました。前後のガラスは、使い勝手の良い引戸ガラス仕様になっています。

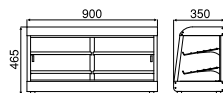


※パットはオプションです。



※棚網の取り外し、角度と高さの調整が可能。

**OS-900N**  
¥290,000  
(税込¥319,000)



温度  
調節

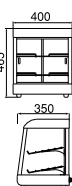
棚2段

棚網  
位置・角度  
調節可能

ステンレス  
のみ



**OS-400N**  
¥190,000  
(税込¥209,000)



温度  
調節

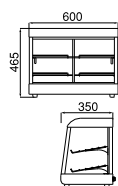
棚2段

棚網  
位置・角度  
調節可能

ステンレス  
のみ



**OS-600N**  
¥210,000  
(税込¥231,000)



温度  
調節

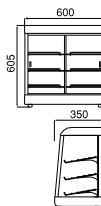
棚2段

棚網  
位置・角度  
調節可能

ステンレス  
のみ



**OS-800N**  
¥240,000  
(税込¥264,000)



温度  
調節

棚3段

棚網  
位置・角度  
調節可能

ステンレス  
のみ

## オプション

### 引き戸ガラス



前面を取外し可能な引き戸ガラスに変更できます。

### 前面F I X仕様

前面ガラスを1枚ガラスに変更することで見やすく、安全面からも対面販売に最適です。

※前面ガラス加工のオプション対応は若干の納期がかかります。

### OSLシリーズのみ

### 専用パット



OSL-600 : 10インチパット×9枚  
OSL-900 : 10インチパット×12枚  
※10インチ (260×175×16mm)

OS-400N : 9インチパット×4枚  
OS-600N : 10インチパット×6枚  
OS-800N : 10インチパット×9枚  
OS-900N : 10インチパット×8枚  
※9インチ (220×155×15mm)  
10インチ (260×175×16mm)

### 鯛焼き用ラック



専用ラック+10インチパット



※専用ラックには、鯛焼きが6個収納できます。

機 種	OS-400N	OS-600N	OS-800N	OS-900N
定格電圧	単相100V 50/60Hz			
消費電力	520W	580W	580W	790W
温度調節	可変式サーモスタット			
庫内温度	標準温度30℃～90℃			
安全装置	温度過昇防止装置135℃			
照明ランプ仕様	クリプトン球 60W×2(口金サイズE17)	クリプトン球 60W×3(口金サイズE17)	クリプトン球 60W×3(口金サイズE17)	クリプトン球 60W×4(口金サイズE17)
ヒーター仕様	400W	400W	400W	550W
外形寸法	W400×D350×H465	W600×D350×H465	W600×D350×H605	W900×D350×H465
庫内寸法	W384×D(310/275)×H295	W584×D(310/275)×H295	W584×D(310/275)×H435	W884×D(310/275)×H295
質 量	13kg	17.5kg	21.5kg	27kg
付 属 品	引戸ガラス1式／棚網×2／加湿パット	引戸ガラス1式／棚網×2／加湿パット	引戸ガラス1式／棚網×3／加湿パット	引戸ガラス1式／棚網×4／加湿パット

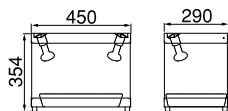
# ショーケース

カフェ、コンビニエンスストア等で重宝されるショーケースのラインナップ。  
商品をクリアに魅せられるので、購買意欲のアップにつながります。



## フードショーケース

ヒートランプで保温します(常温+10~15℃程度)。  
※商品背面に扉はありません。



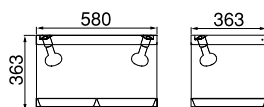
在庫限り

**FS-100**  
¥55,000  
(税込¥60,500)



レフ  
ランプ  
60W×2

組立式



在庫限り

**FS-200**  
¥65,000  
(税込¥71,500)



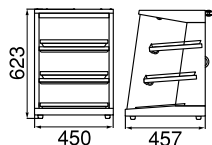
レフ  
ランプ  
100W×2

組立式

機 種	FS-100	FS-200
定格電圧	単相100V	50/60Hz
消費電力	120W	200W
庫内温度	30℃~35℃(室温20℃のとき)	
外形寸法	W450×D290 ×H354	W580×D363 ×H363
庫内寸法	W438×D282 ×H332	W569×D355 ×H341
付 属 パ ッ ト	W376×D275 ×H58	W280×D350 ×H38
質 量	5kg	7kg
付 属 品	バット／網／ +ドライバー／ネジ式	バット×2／網×2／ +ドライバー／ネジ式
ラ ン プ 仕 様	レフランプ 60W×2 (口金サイズE26)	レフランプ 100W×2 (口金サイズE26)

## ホットショーケース

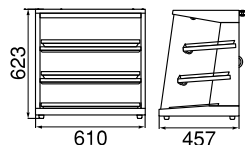
スペースや用途に応じて2タイプからお選びいただけます。



**SC45L-3**  
¥273,000  
(税込¥300,300)

65℃  
温度固定

各段  
プレート  
ヒーター



**SC60L-3**  
¥398,000  
(税込¥437,800)

65℃  
温度固定

各段  
プレート  
ヒーター

機 種	SC45L-3	SC60L-3
定格電圧	単相100V	50/60Hz
消費電力	295W	350W
庫内温度	65℃±5℃	
外形寸法	W450×D457 ×H623	W610×D457 ×H623
棚	3段(固定)	
質 量	25kg	33kg
後 面 扉	ガラス/カンノン式	引戸ガラス
付 属 品	専用バット×3/トング	専用バット×9/トング



# ホットロースター& フライヤー

食品スーパーや飲食店、コンビニエンスストアで大活躍のフードメーカー。  
使い方も簡単で、場所を選ばないコンパクトさも魅力です。



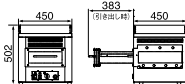
## ホットロースター

遠赤外線効果で「芯までふっくらおいしい焼いも」が簡単に焼ける100V仕様の本格派。  
調理釜の引出しレールが軽く動作するようにマイナーチェンジしました。



最大

5kg



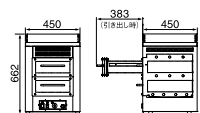
在庫限り

**TEY-101**  
¥400,000  
(税込 ¥440,000)



100V  
仕様

遠赤外線



最大

10kg

**TEY-202**  
¥480,000  
(税込 ¥528,000)



100V  
仕様

遠赤外線

YouTube



保温箱(標準)



調理釜

機 種	TEY-101	TEY-202
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	1190W(保温時70W)	1470W(保温時70W)
発 熱 体	遠赤外線シーブヒーター	
安全装置	温度過昇防止装置／電流ヒューズ20A	
外形寸法	W450×D450×H502	W450×D450×H662
調理箱寸法	W283×D370×H95	W283×D370×H95(2段)
保温箱内寸法	W418×D418×H100	W418×D418×H100
外 装	ステンレス	
質 量	25kg	32kg
焼いも容量	最大5kg(最適3kg)	最大10kg(最適6kg)
付 属 品	変換プラグ／ミニのぼり／天然石／トング	

※最大量を調理される場合は、調理箱に重ねて収納してください。  
焼きムラを防ぐため、途中でひっくり返してください。

【TEY-101】焼いも容量／最大5kg(適量3kg) 約50分で焼き上がり  
【TEY-202】焼いも容量／最大10kg(適量6kg) 約60分で焼き上がり

## 電気フライヤー

さらに軽量、さらにコンパクトになった、卓上型電気フライヤーです。



2L

(フタ閉)



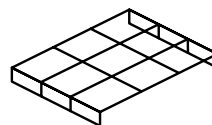
4L

(フタ閉)



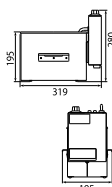
■ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。また、お手入れ中にヒーターユニットを傷めることもありません。

■レストランやコンビニエンスストアのサイドメニューの揚げものなどに最適です。



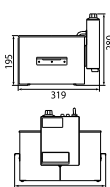
付属品のバスケット台  
(TF-40Aのみ)

**TF-20A**  
¥105,000  
(税込 ¥115,500)(フタ付)



温度  
調節

**TF-40A**  
¥125,000  
(税込 ¥137,500)(フタ付)



温度  
調節

機 種	TF-20A	TF-40A
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	1.1kW	
油 量	2L	4L
温度調節	可変式サーモスタット90℃～220℃	
安全装置	サーモスタット	
外形寸法	W195×D319×H280	W357×D319×H280
質 量	3.7kg	5kg
付 属 品	フタ／網	フタ／網／バスケット台



# フローズンマシン & ジェラートマシン

オシャレでおいしいフローズンドリンクが簡単にお作りいただけます。  
ジェラートマシンはコンプレッサー内蔵型でコンパクトサイズを実現。



チョコレートショップ / miniGEL Plus2

miniGEL Plus

ソフトクリーム、シェイク、グラニータ、スムージー、フローズンカクテル etc...  
幅広いメニュー提案がこの1台で可能になりました。



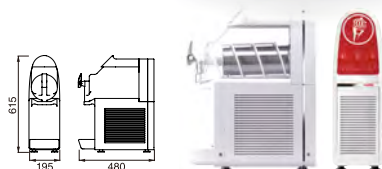
ソフトクリーム製造の場合は必ず付属の専用断熱カバーをご利用ください。

ugolini®

6L



miniGEL Plus1



miniGEL Plus1

¥600,000

(税込 ¥660,000)



ソフト  
クリーム

フローズン

デジタル  
表示

断熱  
カバー付

YouTube

MENU



miniGEL Plusメニュー

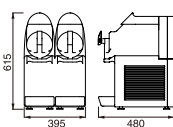
市販のソフトミックスや飲料用パウダー、チョコレートを生乳で溶かしたものなど様々な材料がご利用になります。  
※材料により出来上がりの状態や固さ等が異なります。

6L

×2



miniGEL Plus2



miniGEL Plus2

¥870,000

(税込 ¥957,000)



ソフト  
クリーム

フローズン

デジタル  
表示

断熱  
カバー付

YouTube

## ■ 特徴・機能

### 液晶画面

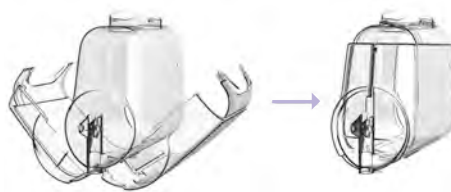
全ての機能が表示され一目でわかります。また、バックライトにより見やすくなりました。

### カップセンサー

センサーの反応でスパイラルの回転が速くなり中身をスムーズに取り出せます。

### 電子制御・タッチパッド

電子制御によりソフトクリーム、シェイク、グラニータ、フローズンカクテル、シャーベットなど多様なメニューに対応します。洗浄モードや操作ホールドなどタッチ操作で簡単に切り替えできます。



### 専用断熱カバー

外部環境の影響を軽減させ、冷却能力を高めます。  
miniGEL Plus1/2は標準装備。

機 種	miniGEL Plus1	miniGEL Plus2
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	250W	550W/600W
外形寸法	W195×D480×H615	W395×D480×H615
冷 媒	R134a	R448a
容 量	6L	6L×2
質 量	25kg	48kg



ホームページにてオペレーション動画をご確認頂けます。

※直射日光のあたる場所や延長コード、タコ足配線のご利用は、能力が下がりますのでご注意ください。



NG series

簡単レシピでおいしいフローズンドリンク&カクテルが作れます。  
スイッチ切替で、ドリンクディスペンサーとしてもお使いいただけます。

**ugolini**

New Generation

新世代マシンがイタリアから上陸！



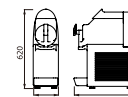
NG6-1



NG6-2

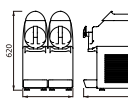
6L  
×2

**NG6-1**  
¥400,000  
(税込 ¥440,000)



フローズン ジュース YouTube

**NG6-2**  
¥620,000  
(税込 ¥682,000)



フローズン ジュース YouTube

MENU

#### フローズンメニュー

市販のジュースやかき氷シロップのみでフローズンができ、モヒートやワインなどアルコール飲料を使ったフローズンカクテルもおススメです。



最大仕込み

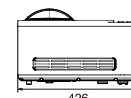
1L



**TGM-1000N**  
¥150,000  
(税込 ¥165,000)



デジタル表示 YouTube



MENU

#### ジェラートマシンを使ったアイスクリームメニュー

市販のソフトミックスを使用したり、フルーツピューレやチョコレートを牛乳で溶かしたジェラートやシャーベットなどさまざまなオリジナルメニューが作れます。

▶TGM-1000N専用レシピ 洋菓子店パティエに考案いただきました。

Produce by Patisserie Largo

##### ◆バニラアイス



- 牛乳 600cc
- 生クリーム (乳脂肪35%) 110g
- 卵黄 165g
- 砂糖 130g
- バニラ 1/4本

##### ◆抹茶アイス



- 牛乳 580cc
- 生クリーム (乳脂肪35%) 115g
- 卵黄 150g
- 砂糖 125g
- 抹茶 18g

ボウル・攪拌パドルは取外し可能で清掃も容易に行えます。

予備ボウル付で、連続使用にも対応可能です。  
(処理能力: 1000cc/30min)

※シャーベットを作る場合は、材料を通常より少なめにしてください。

機種	TGM-1000N
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	180W
外形寸法	W426×D286×H261
冷媒	R134a
ボウル容量	2L(最大仕込容量1L)
質量	11kg
付属品	予備ボウル(パドル付)・ヘラ

※1 食材により容量は異なります。  
※営業許可を必要とする場合があります。  
事前に当該機関(保健所)にお問い合わせください。

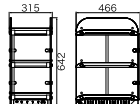
# カップウォーマー

一度にたくさんのカップを適度に温められる  
オシャレで機能性抜群のカップウォーマーです。



## シェルフスタイル

側面と背面に強化ガラスを使用し、透明感のあるハイデザインな  
カップウォーマーです。



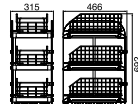
**DA-300G**  
¥290,000  
(税込 ¥319,000)



温度  
調節  
(下段のみ)



ラック寸法:  
W230×D385×H142  
95φカップ36~54個  
70φカップ90~114個



**DA-300G(R)**  
¥340,000  
(税込 ¥374,000)



温度  
調節  
(下段のみ)

ラック  
タイプ



機 種	DA-300G	DA-300G(R)
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	190W	
温度調節	上段:パイメタル式サーモスタット 中段:パイメタル式サーモスタット 下段:可変液体膨張式サーモスタット	
安全装置	温度ヒューズ	
ヒーター	上段:プレートヒーター35W 中段:プレートヒーター35W 下段:シーズヒーター120W	
外形寸法	W315×D466×H642	
質 量	23kg	26kg
プレート材質	ステンレス	
側面材質	強化ガラス	
背面材質	強化ガラス・ミラーアクリル	
付 属 品	変換プラグ /ラック×3	

## ドライタイプ

水のいらない電気式カップウォーマー。  
L(保温)・H(乾燥)の温度2段階切り替えが可能です。



フタを写真のように  
開閉させることができます。



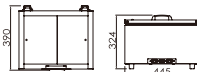
**DA-23GS**  
¥130,000  
(税込 ¥143,000)

抗菌  
樹脂

温度設定  
2段階  
切替

ドライ  
タイプ

コーヒーカップ25個~45個  
乾燥・保温



機 種	DA-23GS
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	150W
温度調節	パイメタル式サーモスタット ●LOW 約55℃ ●HIGH 約70℃
庫内温度	
安全装置	温度ヒューズ
外形寸法	W445 ×D390 ×H324
庫内寸法	W383×D288×H190
庫内容量	23L
質 量	7.2kg
付 属 品	ステンレスカゴ/ 変換プラグ

## 湯せんタイプ

多用途に使える電気湯せん器。  
温度調節機能で好みの温度に設定できます。

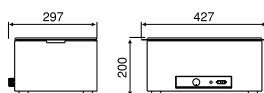


**HS-12N**  
¥100,000  
(税込 ¥110,000)



温度  
調節

湯せん  
タイプ



### オプション



■ 専用フードカバー  
外形寸法:  
W400×D289×H115

機 種	HS-12N
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	720W
温度調節	可変式サーモスタット 標準温度40℃~80℃
安全装置	温度ヒューズ
外形寸法	W427×D297×H200
内寸寸法	W372×D262×H114
専用バット容量	12L
質 量	6kg
付 属 品	変換プラグ



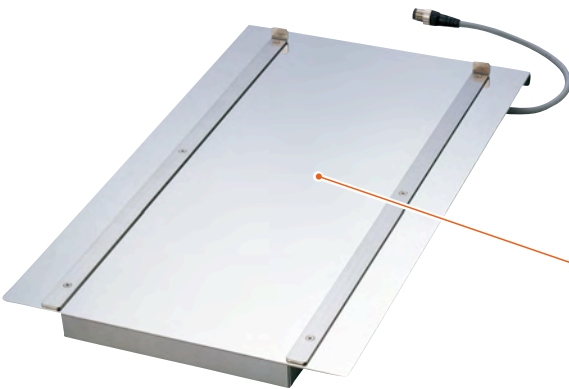
## プレートタイプ

食器洗浄機で洗浄したカップを  
ハーフラックに入れたまま保温できます。

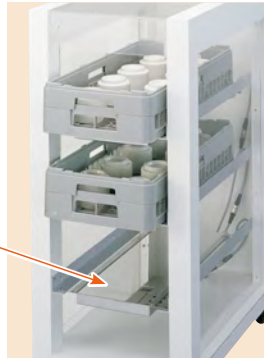
## 収納スペースをカップウォーマーに

食器洗浄機で洗浄したカップをハーフラックに入れたまま  
ヒータープレートに置いて保温するものです。

- カップの入れ替えの時間が省ける効率のいいサービスのご提案ができます。
- 作業カウンター下の収納スペースを活用する省スペース設計です。
- 食器洗浄機のお湯で温まったカップを冷めないよう保温する1枚35Wの省エネ設計です。



■ DT-1の施工例



### 温度について

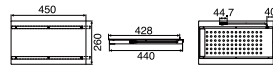
表面温度は15分で60℃、1時間後は74～75℃を維持します。(室温20℃より始め)  
カップの外郭温度は30分で36.5℃、1時間後は44～46.5℃を維持します。  
(外郭温度20℃より始め)  
※室温やカップの形状により前後する可能性があります。

〈使用イメージ写真〉

[ハーフラックを引き出しやすいタイプ]

**DT-1**

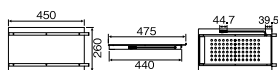
オープン価格



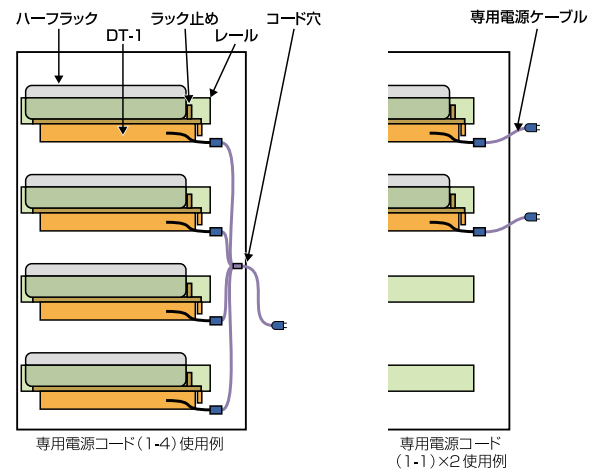
[ハーフラック全体が収まるタイプ]

**DT-1L**

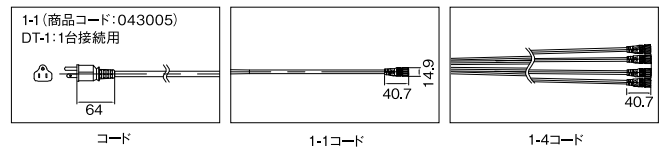
オープン価格



オペレーション・設置場所によってコードを選択してください。



### 専用電源コード



### ■ プレート型カップウォーマー仕様

機種	DT-1	DT-1L
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	35W	
安全装置	バイメタル式サーモスタット(75℃) 温度ヒューズ	
外形寸法	w260×D450×H38	w260×D475×H38
質量	2kg	

※プレート本体に電源スイッチは付いておりません。

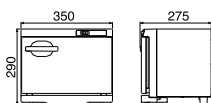
### ■ 専用コード仕様

機種	専用コード	
	コード(1-4)	コード(1-1)
全長	2,200mm	2,200mm
プラグ形状	アース付き3端子プラグ	

# フードキャビ

タイジの温蔵庫は、お料理を出来立ての状態でおいしく保存します。  
仕様も多彩で、用途に応じてお選びいただけます。

間口を広く、奥行きを浅くした薄型タイプで庫内ボックスに抗菌性、  
耐久性に優れたステンレスを採用しています。(FC-8S、15Sのみ)

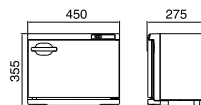


在庫限り

**FC-8S**  
¥48,000  
(税込 ¥52,800)



弁当箱 **8箱** 棚皿 なし 抗菌樹脂



**FC-15S**  
¥57,000  
(税込 ¥62,700)



弁当箱 **15箱** 棚皿 なし 抗菌樹脂

※棚皿は取付けできません。

## オプション

### ■専用アルミ棚皿

下記の機種に  
適応いたします。  
HC-38/  
HC-50N/  
FC-50GN

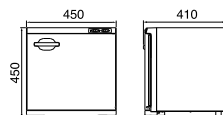


### ■アルミ棚皿を 使った使用例

HC-50N  
※茶碗蒸し  
(直径92mm)  
36～44個入ります。

機 種	FC-8S	FC-15S
定格電圧	単相100V	50/60Hz
消費電力	120W	165W
温度調節	バイメタル式サーモスタット	
庫内温度	標準温度70℃～80℃	
安全装置	温度ヒューズ	
外形寸法	W350×D275 ×H290	W450×D275 ×H355
庫内寸法	W274×D195 ×H185	W374×D195 ×H250
庫内容量	10L(弁当箱8)	18L(弁当箱15)
質 量	5kg	6kg
付 属 品	ドレーン受け	

電子サーモの採用により、庫内温度の安定感が、一層アップ!



**FC-28**  
¥95,000  
(税込 ¥104,500)



温度設定 **2段階切替** 弁当箱 **28箱** 棚皿 なし

※棚皿は取付けできません。



**HC-38**  
¥100,000  
(税込 ¥110,000)

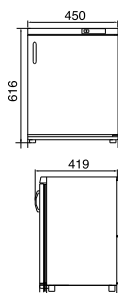


温度設定 **2段階切替** 弁当箱 **24箱** 棚皿 **あり**

棚を使用する場合はホットキャビのHC-38が使用できます。

➡P26へ

扉内側にヒーター内蔵で結露の心配無用です。



**FC-50N**  
¥150,000  
(税込 ¥165,000)



弁当箱 **40箱** 棚皿 なし 抗菌樹脂

※棚皿は取付けできません。



**HC-50N**  
¥160,000  
(税込 ¥176,000)



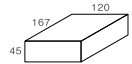
弁当箱 **32箱** 棚皿 **あり** 抗菌樹脂

棚を使用する場合はホットキャビのHC-50Nが使用できます。

➡P26へ

機 種	FC-28	HC-38	FC-50N	HC-50N
定格電圧	単相100V 50/60Hz			
消費電力	570W		500W	
温度調節	電子制御		バイメタル式サーモスタット	
庫内温度	70℃・80℃(2段階切替)		標準温度70℃～80℃	
安全装置	温度ヒューズ		温度ヒューズ	
外形寸法	W450×D410×H450		W450×D419×H616	
庫内寸法	W360×D316.5×H345		W350×D314×H450	
庫内容量	38L(弁当箱28/24)		50L (弁当箱40)	50L (弁当箱32)
質 量	11kg	12kg	13.5kg	14.5kg
付 属 品	ドレーン受け/ 変換プラグ	棚皿×3/ドレーン受け/ 変換プラグ	ドレーン受け/ 変換プラグ	棚皿×4/ドレーン受け/ 変換プラグ

※庫内容量の弁当箱寸法は  
〔120×167×高さ45〕のものです。



**FC-50GN**  
¥180,000  
(税込 ¥198,000)

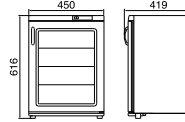


弁当箱  
32箱

棚皿  
あり

ガラス  
扉

抗菌  
樹脂



機 種	FC-50GN
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	500W
温度調節	バイメタル式サーモスタット
庫内温度	標準温度70℃～80℃
安全装置	温度ヒューズ
外形寸法	W450×D419×H616
庫内寸法	W350×D314×H450
庫内容量	50L(弁当箱32)
質 量	15.5kg
付 属 品	棚皿×4/ドレーン受け/変換プラグ

※専用のアルミ棚皿もございます。



**FC-100**  
¥320,000  
(税込 ¥352,000)



弁当箱  
60箱

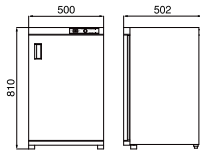
温度  
調節

棚皿  
あり

※棚皿は、上下移動可能です。



FC-100/FC-100G  
スイッチ部



**FC-100G**  
¥350,000  
(税込 ¥385,000)



弁当箱  
60箱

温度  
調節

棚皿  
あり

ガラス  
扉

※棚皿は、上下移動可能です。

### オプション

#### ■キャスター付に改造できます。

対応機種:  
FC-100/  
FC-100G/  
EFC-100

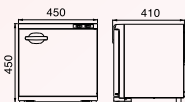
φ50mm  
前方二輪自在  
(ストッパー付)



機 種	FC-100	FC-100G
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	720W	
温度調節	可変式サーモスタット	
庫内温度	標準温度30℃～93℃	
安全装置	温度ヒューズ	
外形寸法	W500×D502×H810	
庫内寸法	W400×D414×H615	
庫内容量	100L(弁当箱60)	
質 量	27kg	30kg
付 属 品	棚皿×4/ドレーン受け/変換プラグ	

## 遠赤外線温蔵庫

温かい料理を遠赤外線効果で、やさしくムラなく食材の芯から温めます。



在庫限り

**EFC-38**  
¥150,000  
(税込 ¥165,000)



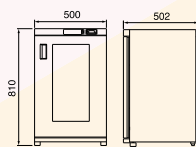
弁当箱  
24箱

温度設定  
2段階  
切替

棚皿  
あり

遠赤外線

※食品の収納は、  
イメージ写真です。



**EFC-100**  
¥430,000  
(税込 ¥473,000)



弁当箱  
60箱

温度  
調節

デジタル  
表示

棚皿  
あり

ガラス  
扉

遠赤外線

※食品の収納は、  
イメージ写真です。



EFC-100スイッチ部

機 種	EFC-38	EFC-100
定格電圧	単相100V 50/60Hz	
消費電力	570W	650W
温度調節	電子制御	表示付 マイコン制御
庫内温度	65℃・75℃ (2段階切替)	30℃～85℃
安全装置	温度ヒューズ	
外形寸法	W450×D410 ×H450	W500×D502 ×H810
庫内寸法	W360 ×D316.5 ×H345	W400×D414 ×H615
庫内容量	38L(弁当箱24)	100L(弁当箱60)
質 量	12kg	31kg
付 属 品	棚皿×3/ ドレーン受け/ 変換プラグ	棚皿×5/ ドレーン受け/ 変換プラグ



# ホットキャビ

使いやすさとデザインを突き詰め、長年の実績と信頼ある製品をつくり続けています。



水分を含ませたおしぼり・タオルを70℃～80℃に温めるタオル蒸し器です。  
お手入れ簡単で  
お手拭 洗顔 清拭 に大変便利です。  
※約2～3時間位で過温になります。  
(容量の大きなタイプは約3～4時間位です。)



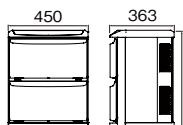
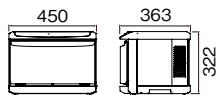
ベルチエ素子を搭載。  
ノンフロンで環境にやさしい設計です。  
庫内を7℃～10℃に保冷します。

## HOT&COOL model

冷温の切り替えが可能なモデル。  
ひと目でわかるイラスト表示の操作パネルを採用しています。



背面フィルター付  
(LX Proのみ)



### HC-11LX Pro

¥150,000  
(税込 ¥165,000)



おしぼり 約55本  
フェイスタオル 約20本  
HOT & COOL

冷温自在

### HC-21LX Pro

¥260,000  
(税込 ¥286,000)

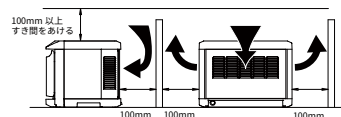


おしぼり 約110本  
フェイスタオル 約40本  
HOT & COOL

冷温自在

#### ■ 設置上の注意

(HC-11LX Pro・HC-21LX Pro 共通)



機種	HC-11LX Pro	HC-21LX Pro
定格電圧	単相100V	50/60Hz
消費電力	150W	300W
温度調節	マイコン制御	
温度範囲	HOTモード時:70～80℃(標準温度) COOLモード時:7～10℃(周囲温度25℃の場合)	
外形寸法	W450×D363×H322	W450×D363×H562
庫内寸法	W348×D207×H152	W348×D207×H152×2段
庫内容量	11L(おしぼり55本)	11L×2(おしぼり110本)
質量	10kg	17kg
付属品	棚皿/ドレーン受け/ 変換プラグ	棚皿×2/ドレーン受け/ 変換プラグ

## ミニキャビシリーズ

どのシリーズも、タテ置き・ヨコ置きの両方に対応しています。



### スタンダードタイプ

(ホワイト/グレーのスタンダードカラー)



HC-6ホワイト



タテ置きもできます。



HC-6 (SUS) ステンレス



HC-6 (M) 木目



HC-6 (K) ブラック

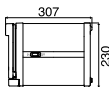
スタンダードタイプ

### HC-6

¥45,000  
(税込 ¥49,500)



おしぼり 約32本  
フェイスタオル 約10本



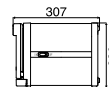
スタイリッシュシリーズ

### HC-6

¥48,000  
(税込 ¥52,800)



おしぼり 約32本  
フェイスタオル 約10本



- ◎裸巻のタオルをご使用の場合は変色・乾燥防止の為に耐熱ポリ袋をご利用ください。
- ◎お急ぎになる場合には温水を含ませて巻いたタオルをご使用ください。

#### タオル収納 本数目安

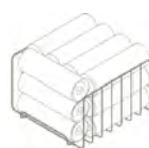
おしぼり  
1本

おしぼり(100匁)  
サイズ:  
約300×370mm



フェイスタオル  
1本

フェイスタオル(220匁)  
サイズ:  
約340×900mm



上手にご使用になる  
ポイント

- ① 閉店時には、電源を切り、タオルを全て取出し扉を開けたままにします。  
庫内が乾燥・脱臭され、翌日気持ちよくご使用頂けます。
- ② 蒸したタオルに香りをお付けになる場合は、専用の芳香剤(アロマチップ)をお使いください。

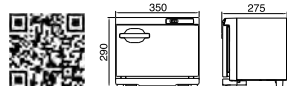
➡P27へ

機種	HC-6*
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	120W
温度調節	パイメタル式 サーモスタット
庫内温度	標準温度70℃～80℃
安全装置	温度ヒューズ
外形寸法	W300×D307×H230
庫内寸法	W220×D220×H135
庫内容量	6L(おしぼり約32本)
質量	4kg
付属品	棚皿/ドレーン受け

※HC-6にはHC-6 (SUS) (K) (M) を含みます。

**HC-10F**  
¥50,000  
(税込¥55,000)

**HC-10S**  
¥50,000  
(税込¥55,000)



抗菌樹脂 おしぼり 約50本 フェイスタオル 約15本



HC-10F

前開  
タイプ

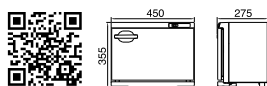


HC-10S

横開  
タイプ

**HC-18F**  
¥60,000  
(税込¥66,000)

**HC-18S**  
¥60,000  
(税込¥66,000)



抗菌樹脂 おしぼり 約95本 フェイスタオル 約28本



HC-18F

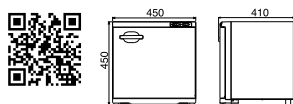
前開  
タイプ



HC-18S

横開  
タイプ

**HC-38**  
¥100,000  
(税込¥110,000)



おしぼり 約198本 フェイスタオル 約66本 温度設定 2段階切替

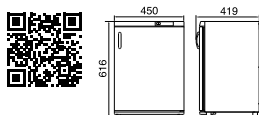


HC-38



用途に合わせて、  
庫内温度の設定を  
L(70℃)・H(80℃)の2段階に  
切り換えて使用することができます。  
※専用アルミ棚皿もございます。

**HC-50N**  
¥160,000  
(税込¥176,000)



抗菌樹脂 おしぼり 約264本 フェイスタオル 約88本



オプション



■ 専用アルミ棚皿

下記の機種に適用いたします。  
HC-38/HC-38NA  
HC-50N/FC-50GN

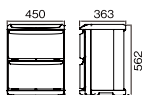
機 種	HC-10F/HC-10S	HC-18F/HC-18S	HC-38	HC-50N
定格電圧	単相100V 50/60Hz			
消費電力	120W	165W	570W	500W
温度調節	バイメタル式サーモスタット	バイメタル式サーモスタット	電子制御	バイメタル式サーモスタット
庫内温度	標準温度70℃～80℃	標準温度70℃～80℃	70℃・80℃ (2段階切替)	標準温度70℃～80℃
安全装置	温度ヒューズ			
外形寸法	W350×D275×H290	W450×D275×H355	W450×D410×H450	W450×D419×H616
庫内寸法	W274×D195×H185	W374×D195×H250	W360×D316.5×H345	W350×D314×H450
庫内容量	10L(おしぼり約50本入)	18L(おしぼり約95本入)	38L(おしぼり約198本入)	50L(おしぼり約264本入)
質 量	5.5kg	6.5kg	12kg	14.5kg
付 属 品	棚皿/ドレーン受け	棚皿×2/ドレーン受け	棚皿×3/ドレーン受け/変換プラグ	棚皿×4/ドレーン受け/変換プラグ

※他の温度設定のサーモスタットも取り揃えております。ご相談ください。

## UV lamp model

[殺菌灯付モデル]

ホットキャビの伝統を継承したUVランプ(殺菌灯)付きモデルです。  
※UV付機種は扉を開けた状態では殺菌灯は点灯しません。



**HC-21UV Pro**  
¥160,000  
(税込 ¥176,000)

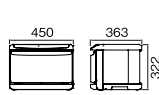


おしぼり  
約110本

フェイスタオル  
約40本

UV付

殺菌灯(GTL-2W×2)付



**HC-11UV Pro**  
¥100,000  
(税込 ¥110,000)

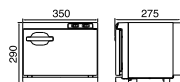


おしぼり  
約55本

フェイスタオル  
約20本

UV付

殺菌灯(GTL-2W)付



**HC-10Uve**  
¥70,000  
(税込 ¥77,000)



おしぼり  
約50本

フェイスタオル  
約15本

UV付

温度設定  
2段階  
切替

抗菌  
樹脂

殺菌灯(GTL-2W)付



用途に合わせて、  
庫内温度の設定をL(70℃)・  
H(80℃)の2段階に切り換え  
て使用することができます。

機種	HC-21UV Pro	HC-11UV Pro
定格電圧	単相100V	50/60Hz
消費電力	380W	190W
温度調節	マイコン制御	
温度範囲	HOT:70~80℃(標準温度)	
安全装置	温度ヒューズ	
外形寸法	W450 ×D363 ×H562	W450 ×D363 ×H322
庫内寸法	W348 ×D207 ×H152 ×2段	W348 ×D207 ×H152
庫内容量	11L×2 (おしぼり110本)	11L (おしぼり55本)
質量	11.5kg	7.5kg
付属品	棚皿×2 ドレイン受け 変換プラグ	棚皿 ドレイン受け 変換プラグ

機種	HC-10Uve
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	120W
温度調節	電子制御
庫内温度	70℃・80℃(2段階切替)
安全装置	温度ヒューズ
外形寸法	W350×D275×H290
庫内寸法	W274×D195×H185
庫内容量	10L(おしぼり約50本入)
質量	6kg
付属品	棚皿/ドレイン受け

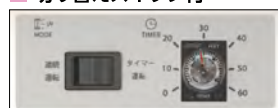
## 紫外線殺菌庫

紫外線による除菌で感染拡大予防の対策に有効です。

### ステリキャビ

253.7nmの殺菌線で安全に強力除菌。連続運転と安心なタイマー運転をオペレーションに  
合わせて切り替え可能。抗菌樹脂のトッテで、扉の開け閉めも安心。

■切り替えスイッチ付



常温  
タイプ

在庫限り

**STR-35**  
¥230,000  
(税込 ¥253,000)

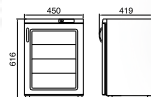


UV-C  
殺菌灯

棚皿  
4段

抗菌  
樹脂

タイマー  
10~60  
min



機種	STR-35
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	22W
外形寸法	W450×D419×H616
内形寸法	W350×D250×H400
庫内容量	35L
殺菌灯	10W×2灯 (殺菌線253.7nm)
モード選択	連続運転/タイマー運転 (10~60minで調節可)
トッテ	抗菌樹脂
質量	15.5Kg
付属品	棚皿×4/変換プラグ

※殺菌灯は反射板の映り込みにより  
数多く見えますが10W×2灯です。  
※扉を開けた状態では殺菌灯は点灯しません。

## 消耗品関連

### タオル蒸し器用芳香剤 アロマチップ

¥3,000 (税込 ¥3,300)

1箱30個入り

香りの種類 レモン/ジャスミン/森の香り

**aromachip**



●使い方  
封を切ってホット  
キャビ庫内にいれ  
てください。





# 酒燗器

おいしい熱燗を簡単に作ることができる便利な酒燗器。  
お店の雰囲気や用途に合わせて3つのタイプからお選びいただけます。



## 瞬間加熱タイプ

酒燗器の中で一番燗残酒が少ないタイプです。  
(50cc程度)

日本酒をもっとおしゃれに

マイスター  
Kan Meister

### お酒の質と操作性向上へ

- 瞬間加熱だから、お好みの温度で連続採酒。(45～65℃)
- お酒の風味を損なわないガラス管ヒーター方式。(当社呼称)
- 「採酒完了」「酒補給」をアラームで知らせる親切設計。

**TSK-11**  
¥140,000  
(税込 ¥154,000)

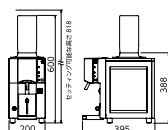


瞬間加熱  
タイプ

1本立  
1本取

1台最速  
約30秒

YouTube



### 【お燗の温度範囲と酒質別適正温度】

		大吟醸酒	吟醸酒	純米酒	本醸造酒	普通酒
熱燗 (あつくあん)	50～55℃				○	○
上燗 (しょうかん)	45～50℃			◎	◎	◎
ぬる燗 (ぬるかん)	40～45℃		○	○	○	○
人肌燗 (ひとまだかん)	35～40℃	○	○	○	○	○

(お酒の銘柄により推奨する温度帯が異なるので目安としてお考えください)

機種	TSK-11
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	1.31kW
温度調節	マイコン制御45～65℃
加熱方式	瞬間加熱方式
酒容量	1升瓶/1本立
酒出口	1本取り
安全装置	ラインヒューズ 温度ヒューズ
ヒーター	特殊ガラス管ヒーター
採酒方法	オートストップ方式(液面レベル検知)
外形寸法	W200×D395×H388
瓶立て時高さ	H600
設置可能高さ	H818
質量	約4.5kg
付属品	キャップ×2/ホース

酒燗器

## 燗どうこ

お酒の美味しさを逃さない燗どうこ。  
温度調節機能が付いているので、お好みの温度でご提供が可能です。

**TS-8**  
¥75,000  
(税込 ¥82,500)



湯せん  
タイプ

温度  
調節

1合釀  
約12本

2合釀  
約8本

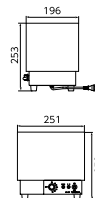


**TST-100A**  
¥3,000  
(税込 ¥3,300)

アラーム  
付

防滴  
タイプ

1℃単位の設定で最適な燗温度管理で  
こだわりのおもてなしができます。



機種	TS-8
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	500W
温度調節	可変式サーモスタット 標準温度30℃～90℃
安全装置	—
外形寸法	W251 ×D196×H253
内形寸法	W249 ×D194×H170
専用バット容量	—
質量	3kg
付属品	スノコ/ピンキャップ/デジタル酒温度計/交換プラグ

## 間接加熱タイプ

採酒スピード重視のタイプです。



**TS-1**  
¥130,000  
(税込 ¥143,000)



湯せん  
タイプ

温度  
調節

1本立  
1本取

1台最速  
約25秒



**TS-2**  
¥150,000  
(税込 ¥165,000)



湯せん  
タイプ

温度  
調節

タンク  
1本取

1台最速  
約25秒



**TSK-220B**  
¥220,000  
(税込 ¥242,000)



湯せん  
タイプ

温度  
調節

2本立  
2本取

1台最速  
約18秒



### 付属品



■キャップ  
— 1升瓶の口に付ける部品

機 種	TS-1	TS-2	TSK-220B
定格電圧	単相100V 50/60Hz		
消費電力	600W		1kw
温度調節	可変式サーモスタット		マイコン制御
加熱方式	間接加熱方式		
酒 容 量	1升ビン／1本立	3.6L	1升ビン／2本立
酒取出口	1本取り		2本取り
水槽容量	2.3L		6.7L
安全装置	ラインヒューズ		ラインヒューズ・ 空焚き防止装置
採酒方法	オートストップ方式(液面レベル検知)		
外形寸法	W160×D345 ×H483.5	W160×D345 ×H625	W330×D375× H595
瓶立て時の高さ	H768	—	H867
設 置 可 能な高さ	H916	H850	H1,015
質 量	5.8kg	6.7kg	11.9kg
付 属 品	キャップ／ 注水ジョーゴ／ 転倒防止金具一式	フィルター(予備)／ 注水ジョーゴ／ 転倒防止金具一式	キャップ×3／注水 ジョーゴ／ホース

## セルフホットフードショーケース

お好みの温度で揚げたて・焼き立ての商品を保温し、そのままの美味しさで提供できるセルフ式ショーケース。スーパーマーケットやサービスエリア、レジャー施設等、様々なシーンで活躍します。

### ■セルフ式販売が可能



棚板が前にスライドし、簡単に商品を取り出すことが可能です。

### ■温度変更可能



※目安商品温度 50℃～65℃

### ■背面ドア



機器背面より商品の補充が可能。清掃・お手入れも簡単。



機種	SCS62H-2
外形寸法	W620xD537xH530
本体重量	40kg
定格消費電力	単相100V 360W
庫内照明	LED (8.5W) × 2本
背面ドア	ガラス(両開き式)
安全装置	電源ブレーカー(漏電ブレーカー)、温度過昇防止装置
加熱方式	ヒータープレート方式

### 付属品



**SCS62H-2**  
¥490,000

(税込¥539,000)



## ワインショーケース

ワイン専門店や小売店のお酒売場、レストラン等、様々なシーンで活躍。適切な温度で管理されたワインを提供できます。

### ■温度変更



簡単操作のタッチパネル式を採用。

### ■ロック機能搭載



盗難防止の施錠が可能です。扉下のスライドレールを右にスライドし鍵を掛けます。

### ■ Gondola 棚への設置も可能



※ Gondola 棚の耐荷重を必ずご確認ください。  
※ 転倒防止チェーン(ワイヤー)をご使用ください。



**SC88C**  
¥230,000

(税込¥253,000)



機種	SC88C
外形寸法	W880xD373xH445
本体重量	34kg
定格消費電力	単相100V 50/60HZ 90.0W
庫内照明	LED (13W) × 1本
前面ドア	ガラス(両開き式)
庫内容量	56L (ワインボトル型 (750ml) 約22本)
設定可能温度	2℃～20℃

### 付属品



露受けトレイ

ロック機構用鍵 2ヶ

転倒防止チェーン 2セット

転倒防止ワイヤー 2セット

変換プラグ 1ヶ

# 冬季商品

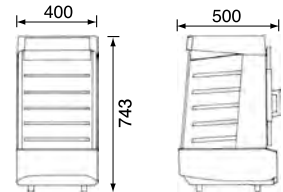
## スチームマシン

出来たてアツアツの中華まんや点心などを提供できます。



**MJ45B**  
¥281,000  
(税込 ¥309,100)

まんじゅう  
45個



機種	MJ45B
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	964W
温度調節	自動温度調節器(固定温度式)
安全装置	安全サーモスタット120℃
外形寸法	W400×D500×H743
庫内容量	まんじゅう45個入
質量	24.5kg

## カン・ペットウォーマー

コーヒーやお茶などのホットドリンクを飲み頃の温度で提供できます。  
豊富なサイズよりお選びいただけます(掲載商品以外の機種も取り揃えております)。



**CW36T-R2**  
¥52,000  
(税込 ¥57,200)

350ml PET 20本  
500ml PET 16本  
250ml CAN 36本  
350ml CAN 20本

**SW30-E2**  
¥63,000  
(税込 ¥69,300)

300ml PET 30本  
350ml PET 30本  
250ml CAN 36本  
350ml CAN 30本

**PW45-E3**  
¥77,000  
(税込 ¥84,700)

350ml PET 45本  
500ml PET 24本  
250ml CAN 54本  
350ml CAN 45本

※前面に扉はございません。  
**PW90FOP-S3**  
¥130,000  
(税込 ¥143,000)

350ml PET 90本  
500ml PET 60本  
190ml CAN 126本  
400ml CAN 90本

機種	CW36T-R2	SW30-E2	PW45-E3	PW90FOP-S3
350ml PET	20本	30本	45本	90本
250ml 缶	36本	36本	54本	126本
定格電圧	単相100V 50/60Hz			
消費電力	310W	310W	456W	615W
加熱方式	ホットプレート方式			
缶設定温度	55℃±4℃			
安全装置	過熱防止機能(リセットボタン)			
外形寸法	W205×D383×H490	W248×D425×H484	W248×D425×H704	W468×D425×H704
質量	5kg	9kg	17kg	19.7kg



## TAIJI INFORMATION

### ウェブサイト

<https://www.taiji.co.jp/>



タイジウェブサイトでは、製品情報のほか、商品説明図や取扱説明書などもダウンロードすることができます。  
ご購入を検討の際は、カタログとあわせてぜひご覧ください。

### facebook

<https://www.facebook.com/taiji.co.ltd>

### Instagram

<https://www.instagram.com/taiji.co.ltd/>

タイジ公式アカウントでは、新機種の情報や機器を使ったレシピの紹介、国内外の展示会情報など様々な情報をお伝えしていきますのでぜひご覧ください。

## Taiji-serving the world with hospitality

We create products that materialize the “hospitality” to support your requests.

Our products such as “HOTCABI” towel warmers and sake warmer dispensers are used all around the world.

We have our product leaflets in English available and our staff in overseas sales

division can assist you with the warmest hospitality. For more information, please contact us from below.

Taiji Sales and Marketing International Division Tel: +81-44-329-6338 Fax: +81-44-329-5860

E-mail: [overseas@taiji.co.jp](mailto:overseas@taiji.co.jp) Website: [www.taiji.co.jp/e/](http://www.taiji.co.jp/e/)

## タイジ株式会社

製品に関するお問い合わせや、点検・修理のご依頼は、  
下記営業所、代理店までお申しつけください。

東日本営業所 〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町5-3  
TEL 044-329-5880(代) FAX 044-329-5860  
E-mail [east\\_sales@taiji.co.jp](mailto:east_sales@taiji.co.jp)

西日本営業所 〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5-26-21  
TEL 06-6990-6853(代) FAX 06-6990-6855  
E-mail [west\\_sales@taiji.co.jp](mailto:west_sales@taiji.co.jp)

お問い合わせ、お求めは