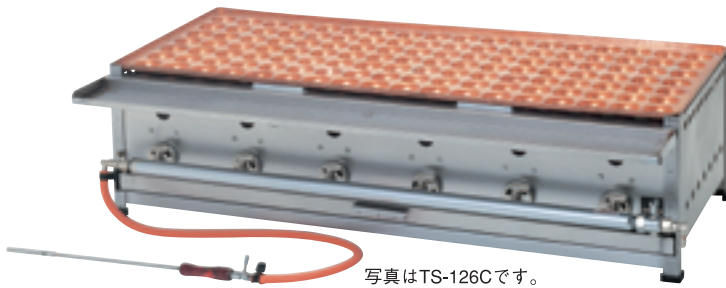
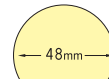


銅製ジャンボたこ焼 (1枚物)



写真はTS-126Cです。



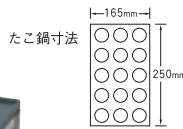
深さ 25mm

銅の板厚1.5^m/m使用
カス受け&引出し付

(単位: mm)

型 式	外形寸法			ガス消費量		価 格 (円)	
	間口	奥行	高さ	天然ガス(12A・13A)	プロパン		
TS-84C	84穴	680	425	280	12000Kcal	0.75kg	368,000
TS-126C	126穴	980	425	280	18000Kcal	1.125kg	508,000

たこ焼



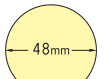
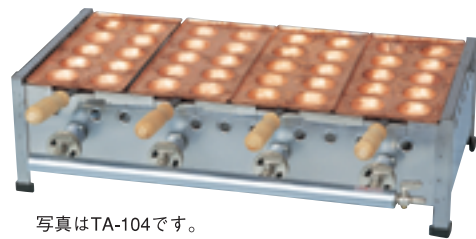
深さ 20mm

写真はTS-154です。

(単位: mm)

型 式	間口	奥行	高さ	ガス消費量		価 格 (円)	
				天然ガス(12A・13A)	プロパン		
TS-152	2連	345	260	190	3950Kcal	0.31kg	30,000
TS-153	3連	515	260	190	5920Kcal	0.47kg	45,000
TS-154	4連	685	260	190	7900Kcal	0.63kg	60,000
TS-155	5連	850	260	190	9870Kcal	0.78kg	75,000

明 石 焼



深さ 19mm

写真はTA-104です。

10穴用

(単位: mm)

型 式	外形寸法			ガス消費量		価 格 (円)	
	間口	奥行	高さ	天然ガス(12A・13A)	プロパン		
TA-101	1連	200	320	175	1630Kcal	0.12kg	42,000
TA-102	2連	347	310	185	3260Kcal	0.24kg	72,000
TA-103	3連	500	310	185	4890Kcal	0.36kg	108,000
TA-104	4連	655	310	185	6520Kcal	0.48kg	144,000
TA-105	5連	810	310	185	8150Kcal	0.60kg	180,000

小 物



(単位: mm)

品 名	価 格	品 名	価 格	品 名	価 格	品 名	価 格
① お好みカップ大φ 145 ^m /m	1,300	⑭ 共柄起し金(大) 120 ^m /m	740	⑳ 替糸 中	380	㉑ たい焼用スクッパー	840
② お好みカップ中φ 125 ^m /m	1,100	⑮ ローズ柄起し金(小) 70 ^m /m	550	㉒ 替糸 大	500	㉒ 大判焼用丸型アン差し	2,000
③ お好みカップ小φ 105 ^m /m	900	⑯ ローズ柄起し金(大) 120 ^m /m	1,400	㉓ プレス油引替糸 小	600	㉓ 大判焼用ヘラ	460
④ ソース皿	1,500	⑰ 長柄油引 小	680	㉔ プレス油引替糸 中	800	㉔ キリ 短針	460
⑤ ソース入(小)φ 90 ^m /m	1,700	⑱ 長柄油引 大	1,700	㉕ プレス油引替糸 大	1,600	㉕ キリ 長針	800
⑥ ソース入(中)φ 105 ^m /m	3,400	⑲ プレス油引 小	2,800	㉖ プレス粉次 小	3,000	㉖ キリ 特太長	1,000
⑦ 丁番やくみ入	4,000	⑳ プレス油引 中	3,800	㉗ プレス粉次 中	3,600	㉗ Y型こげおとし	1,440
⑧ 油ツボ小φ 75 ^m /m	480	㉑ プレス油引 大	4,400	㉘ プレス粉次 大	3,800	㉘ 大判焼用ブラシ	2,400
⑨ 油ツボ大φ 85 ^m /m	680	㉒ (並)油引 小	480	㉙ 横型チャッキリ枠付細口	8,200	㉙ ドリル用たこブラシ	2,600
⑩ ポリハケ 30 ^m /m	300	㉓ (並)油引 中	660	㉚ 横型チャッキリ枠付太口	8,200	㉚ 木柄白ハケ 30 ^m /m	750
⑪ ポリハケ 40 ^m /m	400	㉔ (並)油引 大	860	㉛ 縦型チャッキリ 小	8,000	㉛ 木柄白ハケ 40 ^m /m	800
⑫ ポリハケ 50 ^m /m	500	㉕ 小判型油引	1,800	㉜ 縦型チャッキリ 大	8,800	㉜ 木柄白ハケ 50 ^m /m	950
⑬ 共柄起し金(小) 70 ^m /m	260	㉖ 替糸 小	260	㉝ たい焼用角型アン差し	2,860		

ピタット
テールユニット
たこドル
厨太くん
お好み 鍋物 データ
たこ焼 たい焼
グリドルギョウザ
炭火焼 やきとり
おでん 鍋
うどん釜 蒸し器
鋳物 ハーナー