

木製飯台のお手入れ方法はP809をご参照ください。

57 屋台・イベント調理機器



①EBM さわら 飯台

ページコード	内径	商品コード	価格
24cm 2合	6-0925-0101	約φ220×H 80	0512710 ¥10,500
27cm 2.5合	6-0925-0102	約φ250×H 65	0512810 ¥11,800
30cm 3合	6-0925-0103	約φ270×H 67	0512900 ¥11,000
33cm 3.5合	6-0925-0104	約φ297×H 73	0513000 ¥12,000
36cm 4合	6-0925-0105	約φ330×H 80	0513100 ¥13,200
39cm 4.5合	6-0925-0106	約φ360×H 85	0513200 ¥14,600
42cm 5合	6-0925-0107	約φ392×H 85	0513300 ¥15,400
45cm 5.5合	6-0925-0108	約φ410×H 85	0513420 ¥35,000
48cm 6合	6-0925-0109	約φ435×H 95	0513520 ¥40,000
51cm 6.5合	6-0925-0110	約φ460×H120	5500100 ¥53,000
54cm 7合	6-0925-0111	約φ495×H110	0513620 ¥61,000
60cm 8合	6-0925-0112	約φ555×H110	0513720 ¥69,000
66cm 9合	6-0925-0113	約φ605×H120	0513820 ¥79,000
72cm 10合	6-0925-0114	約φ675×H130	0513900 ¥87,000
75cm 11合	6-0925-0115	約φ705×H145	5500200 ¥93,000
90cm 14合	6-0925-0116	約φ850×H140	4003000 ¥147,300

②さわら 特上 飯台 ステンタガ底竹巻

ページコード	内径	商品コード	価格
54cm 3升	6-0925-0201	φ495×H110	5735800 ¥58,000
60cm 4升	6-0925-0202	φ555×H110	5735900 ¥65,000
66cm 5升	6-0925-0203	φ605×H120	5736000 ¥74,000
72cm 6升	6-0925-0204	φ675×H130	5736100 ¥82,000
75cm 7升	6-0925-0205	φ705×H130	5736200 ¥86,000
90cm 10升	6-0925-0206	φ850×H140	5736300 ¥160,000

③天然木寿司飯台

ページコード	外寸	高さ	商品コード	価格
27cm 2.5合	6-0925-0301	φ270×H 85	1997800	¥3,960
30cm 3合	6-0925-0302	φ300×H 85	1997900	¥4,400
33cm 3.5合	6-0925-0303	φ330×H 90	1998000	¥5,500
36cm 4合	6-0925-0304	φ360×H 90	1998100	¥6,800
39cm 4.5合	6-0925-0305	φ390×H100	1998200	¥8,000
42cm 5合	6-0925-0306	φ420×H100	1998300	¥9,300

●ポリプロピレン製の特製タガが木の本体をしっかりとガード  
※樹脂タガはポリプロピレン製で、食品衛生法に適合したものです。

④さわら 飯台用蓋

ページコード	外寸	商品コード	価格
33cm用	6-0925-0401	φ330	5736400 ¥4,600
36cm用	6-0925-0402	φ360	5736500 ¥5,200
39cm用	6-0925-0403	φ390	5736600 ¥5,900
42cm用	6-0925-0404	φ420	5736700 ¥6,800
45cm用	6-0925-0405	φ450	5736800 ¥7,300
48cm用	6-0925-0406	φ480	5736900 ¥8,500
51cm用	6-0925-0407	φ510	5500300 ¥22,000
54cm用	6-0925-0408	φ540	5737000 ¥24,000
60cm用	6-0925-0409	φ600	5737100 ¥30,300
66cm用	6-0925-0410	φ660	5737200 ¥33,500
72cm用	6-0925-0411	φ720	5737300 ¥38,000
75cm用	6-0925-0412	φ750	5737400 ¥44,000

58 ビザ・パスタ

59 うどん・そば

60 キョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器

54 オーブンレンジ

55 低温調理器

56 お好み焼・たこ焼



⑤抗菌 ハセガワの飯台

ページコード	内寸	深さ	商品コード	価格
36cm HG-36	6-0925-0501	1.5升 337 76	1139900	¥39,700
48cm HG-48	6-0925-0502	2.5升 457 91	5677700	¥54,600
60cm HG-60	6-0925-0503	4升 565 121	5677710	¥75,600
72cm HG-72	6-0925-0504	6升 685 151	5677720	¥96,600

材質：ポリエチレン 内部／発泡  
●樹脂製の為、衛生的で耐久性にも優れています。  
●タガが外れたり、割れたりすることがありません。



⑥抗菌 ハセガワの飯切しやもじ

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格	
40cm	SPOG-40	6-0925-0601	115	180	12.5	5677730	¥12,700
45cm	SPOG-45	6-0925-0602	115	220	12.5	5677740	¥13,700



⑦Eバーホット匠 すしシャリ用

ページコード	商品コード	価格
YDO-1	6-0925-0701	0967200 ¥250,000

外寸：φ360×H250 電源：単相100V 100W  
容量：炊き上がりシャリ約6kg用  
保温温度：低温(33~35℃)・高温60℃前後(切り替えスイッチなし)  
●木のぬくもりを生かし、尚美味しいシャリを12時間保温  
●フタ内側で結露を吸収する為、フキンは不要  
●外側はお手入れ簡単なウレタン塗装仕上(国産ひのき使用)  
●内ナベは高級テフロン仕上  
炊飯シート(25枚入) ¥24,000  
6-0925-0702 0967210



⑧EBM 上物 宮島杓子 (桧製)

ページコード	全長	幅	商品コード	価格
小	6-0925-0801	185 59	7213710	¥1,200
中	6-0925-0802	210 66	7213610	¥1,400
大	6-0925-0803	225 71	7213510	¥1,500
特大	6-0925-0804	240 77	7213410	¥1,600
R1	6-0925-0805	300 100	7213810	¥2,600
R1	6-0925-0806	330 107	7213910	¥2,900
R2	6-0925-0807	360 113	7214010	¥3,200
R3	6-0925-0808	390 117	7214110	¥3,800
R4	6-0925-0809	420 126	7214210	¥4,900
R5	6-0925-0810	450 135	7214310	¥6,000

⑨EBM 宮島 (ブナ材)

全長	ページコード	幅	先厚	商品コード	価格
24cm	6-0925-0901	78 2		0514400	¥300
27cm	6-0925-0902	80 2		0514500	¥370
30cm	6-0925-0903	88 3		0514600	¥620
33cm	6-0925-0904	91 3		0514700	¥710
36cm	6-0925-0905	96 3		0514800	¥750
39cm	6-0925-0906	102 3		0514900	¥780
42cm	6-0925-0907	111 4		0515000	¥930
45cm	6-0925-0908	117 4		0515100	¥1,200

さわらの呼吸がシャリに最適な温度を補給!



Eバーホット匠 江戸蓋タイプ

ページコード	商品コード	価格
⑩NS-21E	6-0925-1001	1647930 ¥46,800
⑪NS-24E	6-0925-1101	0811800 ¥58,000

Eバーホット匠 のせ蓋タイプ

ページコード	商品コード	価格
⑫NS-21N	6-0925-1201	1647920 ¥43,800
⑬NS-24N	6-0925-1301	0811900 ¥47,800

品名	外寸(mm)	重量	材質	内径容量 (MAX)	電源	消費電力	保温温度	電源コードの長さ	最長保温目安時間
⑩NS-21E	φ240×H162	約1.7kg	本体/さわら材	5合	単相 100V (50Hz/60Hz)	50W	約36~42℃	2m	約60分
⑪NS-24E	φ275×H175	約2.1kg	タガ/銅	7合					
⑫NS-21N	φ216×H192	約1.6kg	ヒータープレート/ステンレス・ポリエステル	5合					
⑬NS-24N	φ248×H207	約2.0kg		7合					

●木地の呼吸がシャリに最適な温度を補給し、さらにヒータープレートで揚り易い美味しい温度を保ちます。  
●シャリのストック容器から小分けし、より良いシャリの状態でお客様へサービスができます。  
※内容量によってシャリの乾燥時間に差が生じます。  
※シャリ投入時の温度により落ち着くまで時間が掛かります。