焼肉は世界のスペシャルディナー



～焼肉はみんなを笑顔にする～

無煙ロースタートータルシステムプロダクツ

シンポ株式会社®

https://www.shinpo.jp

SNSで情報配信中!

LINE @shinpo

YouTube シンポ株式会社

shinpo_muen

shinpo.fukuoka

PRINTED WITH SOY INK™ ■このパンフレットは環境に優しい植物性大豆油インクを使用しています。

■代理店、特約店

※本カタログに掲載の仕様は、予告なく変更することがあります。

AB014-20230112-4500

総合カタログ 2023.01

品質と環境へのこだわり

MADE IN JAPAN

無煙ロースター世界シェアNo. 1

SHINPO®



SMOKELESS ROASTER TOTAL SYSTEM PRODUCTS

C O N T E N T S

無煙ロースター最新機能 ····· 3.4
ハイパワー無煙ロースター「Dシリーズ」 ····· 5.6
無煙ロースター「Wシリーズ」 ····· 7
ひとり用無煙ロースター「じぶん焼肉®」 ····· 8
上引フード／ガスコンロ・グリル ····· 9-12
無煙ノンダクトシリーズ／ワゴン ····· 13.14
無煙やきとり器／ガスコンロ ····· 15
天板縁デザイン、標準付属品、オプション ····· 16
スーパーネット ····· 17
焼肉トング ····· 18
3Dフィルタ ····· 19
シートキー ····· 20
焼網レンタルサービス ····· 21
重要なお知らせ ····· 22
トータルシステム設計とは ····· 23.24
省エネ制御システム／油煙・臭気処理システム ····· 25
サービスネットワーク／インフォメーション ····· 26

シンポは、
パイオニアであり続けます。

無煙ロースターのパイオニアブランドとしての実力。
豊富なノウハウとラインナップで
貴店のニーズにお応えし、美味しく、楽しく、
感動できる繁盛店づくりのお手伝いをします。





シンポは、
地球環境に配慮しています。

省エネ製品でCO_2カット。
エコロジー適合製品を推奨しています。

シンポは、
世界の主要安全認証を
取得しています。

焼肉レストランを開きたいという声が、
世界各地からシンポに寄せられています。
シンポは、世界の主要安全認証（下記）を取得して、
世界に広がるニーズに積極的に対応しています。



海外4大市場（アメリカ、中国、ヨーロッパ、オーストラリア）の安全認証取得

Obtained in March 2017
CONFORMS TO UL STD 710
CERTIFIED TO ULC STD S646
Intertek 5023852

Obtained in July 2017

Self-declared in October 2016

Obtained in August 2016
IAPMO–R&T
OCEANA
GasMark



シンポトータルシステムで、
繁盛店づくりをサポートしています。

SHINPO TOTAL SYSTEM

アフターサービス ／ お客様のニーズの収集 ／ 多様なニーズに対応した製品の開発 ／ 徹底した品質保証体制による生産 ／ 換気ダクトシステムなどの設計 ／ 据え付け工事施工管理



シンポは50有余年間、お客様の多様なニーズに対応した製品の開発・製造・販売からアフターサービスまで、お客様の繁盛をお手伝いして参りました。その1店1店のお仕事を通して、お客様の信頼と信用を積み重ね、現在では無煙ロースターの分野で日本国内シェア60％以上を占めるトップメーカーとなりました。
これまでの無煙ロースターの納品実績（日本国内19,500店舗・海外1,140店舗以上）とノウハウから、さらなる繁盛店づくりのお役に立てるようにトータルソリューションシステムを確立し、提供する体制をとっております。また、独自技術による製品は、焼肉店のみならず、ホテル・スーパーといった幅広い分野のお客様にもご好評をいただいております。

無煙ロースター最新機能

さらなる高性能をめざして。

SHINPO
TOTAL SYSTEM PRODUCTS
特許取得済

自己診断機能（故障予知）が付いてさらに安心・安全。

自己診断システム（パネル）が搭載されました

自己診断機能を標準装備し、安全性能をさらに高めました。



自己診断表示パネル（スリムコントロール用）
※イラストイメージ（警告コード"A01"、水補給）

注水ランプ

水受けの水がなくなる前に、
ランプの点灯と警告コードの点滅で、お知らせします。

炎センサランプ

炎センサ（バーナの炎を監視）の清掃時期に、
ランプの点灯と警告コードの点滅で、お知らせします。

清掃･交換ランプ

ロースターの清掃、ダクト洗浄等各種清掃時期や、電気系統部品の
交換時期に、ランプの点灯と警告コードの点滅で、お知らせします。

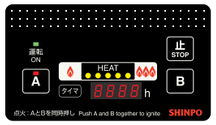
※対応機種：Dシリーズ

スリムコントロール Redesign

姿勢に無理なく楽に点火、火力調節ができる横スライド式。取付位置は自由に選択できます。（標準装備）

■ LEDランプ付
■ 抗菌仕様スライドレバー





シートキー Redesign

テーブル上で簡単に火加減調節できる新点火方式。デザインも新しくなりました。
自己診断機能（表示パネルなし）付。

※シートキーはオプションです。※警告コードで故障予知。

◆シートキー詳細＜P20＞

火力音声警告〔セーフティ機能〕 NEW Option

火力抑制時と高温異常作動時に、音声でお知らせします。

火力抑制時

『火力が強すぎるので、火力を下げてください。』

高温異常作動時

『安全装置が作動しましたので、火を消しました。』

美味しく焼けること。
安全であること。
扱い易いこと。
そして省エネであること。
品質と環境へのこだわりが生んだ、
無煙ロースター。

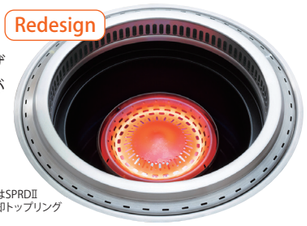


Dシリーズによるイメージ図



新冷却トップリング Redesign

よりシンプルで、すっきりしたデザイン。スタッキング（重ね置き）が可能になりました。



写真はSPRDⅡ 新冷却トップリング

新冷却トップリングは、様々な安全性と省エネ性を生み出す、シンポ独自の特許機構です。 詳細＜P5＞

お手入れがしやすいなど見えない箇所にもこだわっています。

アウタケーシング 視認性UP

アウタケーシングの色を白にしました

黒かったアウタケーシングの色を白くしました。汚れが一目で分かるので、清掃がラクになりました。



写真はDシリーズ

※対応機種：Dシリーズ

ドレインパン

取り扱いがより楽になりました

手で簡単に脱着でき、さらに、運搬時に水がこぼれにくい構造になりました。



写真はSPRD

※対応機種：Dシリーズ

キャビネット 作業効率UP

メンテナンスの作業効率がアップします

キャビネットの構造変更により、側面の全面開口が可能になりました。
炎センサ（バーナの炎を監視）の清掃や、FVD（防火ダンパ）の復旧作業など、メンテナンス時の作業が、グンと楽になりました。





特許取得済

ガス式 セラミック炭・熔岩セラミックス・熱板・炭火

ハイパワー 最新機能搭載

無煙ロースター

High-power Smokeless Roaster

D-シリーズ

早く焼ければ、お客様の回転率が高まります。
もっと早く、美味しく焼けませんか？
の声にお応えしました！



NEW Option

火力音声警告

火力抑制時と高温異常作動時に、音声でお知らせします。

▶火力抑制時 『火力が強すぎるので、火力を下げてください。』

▶高温異常作動時 『安全装置が作動しましたので、火を消しました。』

新冷却トップリングの採用で、省エネ&ECO



新冷却トップリングと機器の形状で、気流の効率化を図り、排気風量を低減させました。

排気風量※1 20%DOWN!

店内空気と、焼面からの熱い空気をミキシングすることで、排気温度を下げ安全性をさらに向上させました。

機器温度※2 30%DOWN!

新鮮な空気でエアーカーテンをつくり、アウタケーシングへの油汚れの付着を軽減します。

油の汚れ※3 80%DOWN!

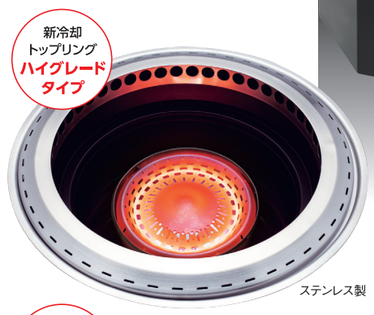


※1:Dシリーズの数値。
※2:機器温度測定条件／機種:SKRW、風量5.0㎥/min、ガス消費量:3.26kW、強火で30分経過後アウタケーシングを測定。
※3:当社従来製品を使用し、同量の肉を2時間焼いた場合のアウタケーシングの汚れ比較。 ※各低減数値はいずれも当社比。



安全性と使い易さに加え、
ハイパワーでも
省エネ性能も追求した
人と環境に優しい製品です。

新冷却トップリング ハイグレードタイプ



ステンレス製

Option

シートキー ＜詳細 P20＞

新冷却トップリング スタンダードタイプ



ステンレス製



真鍮製新冷却トップリング
※スタンダードタイプのみのオプションです。

［共通仕様］
■立ち消え安全装置付 ■逆火防止装置付 ■過熱防止装置付
■漏電ブレーカー ■3Dフィルタ搭載
■網寸法：φ280・重量：0.5kg ■本体重量：約32kg
※天板1200×800×45、1口テーブルタイプ

※電気・ガス・イニシャルコストの数値はいずれも当社比（SPRWとの比較）。
ハイパワー無煙ロースター「Dシリーズ（スタンダードタイプ）」
1店舗20ロースター設置で試算。
イニシャルコストは、1HP当り13万円相当で試算。
※性能特性は、1台当たりの標準使用状態の場合です。
冷房負荷算出条件／外気：（温度31℃）（湿度75%）
室内：（温度26℃）（湿度50%）
※シートキーの場合は消費電力は15Wになります。
※冷房負荷とガス消費量は、標準網での数値となります。

ハイパワーでも、ちゃんと省エネ!

電気代&ガス代の年間ランニングコスト 年間約480,000円 お得

新規店舗のイニシャルコスト 約780,000円 お得

熱源は、お好みでお選びいただけます。



SKRD PS TG PS LPG



SMRD PS TG PS LPG



SPRDII PS TG PS LPG



SSRD PS TG PS LPG

Dシリーズ 性能特性

機種名		SKRD		SMRD		SPRDII		SSRD	
		ハイグレード	スタンダード	ハイグレード	スタンダード	ハイグレード	スタンダード	ハイグレード	スタンダード
必要静圧		185Pa	170Pa	185Pa	170Pa	185Pa	170Pa	185Pa	170Pa
必要排気風量		4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min
必要給気量		4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min
消費電力		AC100V 2W	AC100V 2W	AC100V 2W	AC100V 2W	AC100V 2W	AC100V 2W	AC100V 15W	AC100V 15W
冷房負荷		3.66kW	3.18kW	3.66kW	3.18kW	3.79kW	3.32kW	3.98kW	3.51kW
ガス消費量	都市ガス	2.70kW	2.70kW	2.70kW	2.70kW	3.15kW	3.15kW	3.15kW	3.15kW
	LPガス	2.80kW	2.80kW	2.80kW	2.80kW	3.02kW	3.02kW	3.02kW	3.02kW
ガス接続		R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続

※排気ファンの汚れや経年劣化によって風量が低下する場合があります。そのため、排気風量、ならびに給気風量の設定は必ず初期値の25%～30%の余裕を確保してください。

標準装備



スリムコントロール点火方式

姿勢に無理なく楽に点火、火力調節ができる横スライド式。取付位置は自由に選択できます。自己診断機能（故障予知）を標準装備。 ＜詳細 P3＞



漏電ブレーカー

ロースターユニット毎に設置しています。万が一漏電が起きた場合、お店全体のブレーカーが作動する前に、個々のユニットでブレーカーが作動するので、お店全体が停電状態になることがありません。

オプション ※いずれかの設置が必要です。



F・D
下引ダクト用防火ダンパ



FVD
風量調整付防火ダンパ



自動消火装置
下引ダクト用

ロングセラー

無煙ロースター



SP2W
シートキー
(呼び出しチャイム
付き)仕様
テーブル・掘席用

ガス式 熱板 角型

SP2W(大型)／SP4W(中型)

1979年、シンポが開発した、
煙の出ない焼肉ロースター。
その容姿を受け継ぐ、元祖!!
角型無煙ロースター。

Option

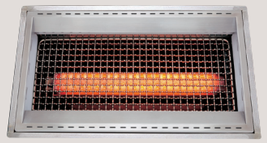
シートキー ＜詳細 P20＞

大型焼面(392mm×172mm)



写真はロストルタイプ 新冷却トッププレート

中型焼面(292mm×172mm)



写真は網焼きタイプ 新冷却トッププレート



ドレインパン

ドレインパン上部に凹みをつけてあるので、持ち運びしやすく、運搬時に水がこぼれにくい構造になっています。スタッキング(重ね置き)が可能です。

大型・中型ともロストルと網のどちらも使えます。

■3Dフィルタ搭載 ■新冷却トッププレート ■安全装置:立ち消え安全装置、過熱防止装置、逆火防止装置、漏電ブレーカー
■ドレインパン水量:(SP2W)2,600cc (SP4W)2,000cc
■網・ロストル寸法:(SP2W)392mm×172mm (SP4W)292mm×172mm ※重量は<P16>参照

角型無煙ロースターに、新冷却トッププレートを採用。
新冷却システムで、安全、省エネ&ECO。

新冷却トッププレートは、新冷却トップリング同様、様々な安全性と省エネ性を生み出す、シンポ独自の特許機構です。

新冷却トッププレート



店内の空気を
吸い込むスリット

＜システム概要参考 P5＞

新冷却トップリングと機器の形状で、気流の効率化を図り、排気風量を低減させました。

排気風量※1
17%DOWN!

店内空気と、焼面からの熱い空気をミキシングすることで、排気温度を下げ安全性をさらに向上させました。

機器温度※2
25%DOWN!

新鮮な空気でエアーカーテンをつくりアウタケーシングへの油汚れの付着を軽減します。

油の汚れ※3
70%DOWN!



※1:SP2Wの数値。
※2:機器温度測定条件／機種:SP2W、風量5.3㎥/min、ガス消費量:2.92kW、強火で30分経過後アウタケーシングを測定。
※3:当社従来製品を使用し、同量の肉を2時間焼いた場合のアウタケーシングの汚れ比較。 ※各低減数値はいずれも当社比。

ガス式 直火 丸型

SRW

熱効率が良く、ガス消費量、空調負担を抑えた省エネタイプ。
部品点数も少ないので、お手入れもさらに簡単。



SRW
スリムコントロール仕様
テーブル・掘席用



※新冷却トップリングは付きません。

■3Dフィルタ搭載
■安全装置:立ち消え安全装置、過熱防止装置、逆火防止装置、漏電ブレーカー
■ドレインパン水量:1,000cc ■ロストル寸法:φ300・重量:2.7kg

電気式 電熱(シーズヒーター) 丸型

新冷却トップリング ＜詳細 P5＞

SERW

耐熱・耐腐食合金シーズヒーターがガスと同等の
焼き性能を発揮します。



SERW
スタンダードタイプ
テーブル・掘席用
天板:セラミックストーン
(オプション)

真鍮製
新冷却トップリング
(オプション)

コントロールボックス





■3Dフィルタ搭載 ■新冷却トップリング
■漏電防止装置付 ■過電流防止装置付 ■過熱防止装置付
■ドレインパン水量:1,000cc ■網寸法:φ280・重量:0.5kg





自分の無煙ロースターで 自分のタイミングで
自分の焼き加減で楽しみたい焼肉好きのための

じぶん焼肉® ひとり用無煙ロースター

電気式 電熱(シーズヒーター) 丸型

SERC

新冷却トッププリング ＜詳細 P5＞





シーズヒーター

耐熱・耐腐食合金シーズヒーターが、ガスと同等の焼き性能を発揮します。



コントロールボックス

電気式なので、つまみで簡単に加熱・火力調整ができます。



フラットタイプトッププリング

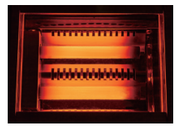
テーブル面とフラットで、すっきりシンプルなトッププリング。

■3Dフィルタ搭載 ■新冷却トッププリング
■過熱警報装置 ■過電流防止装置
■漏電防止装置
■ドレインパン水量:1,300cc
■網寸法:φ200mm・重量:0.29kg

電気式 電熱(カートリッジヒーター) 角型

SE6W NEW





カートリッジヒーター

脱着式の耐熱・耐腐食合金カートリッジヒーターが、ガスと同等の焼き性能を発揮します。



コントロールボックス

電気式なので、つまみで簡単に加熱・火力調整ができます。



ドレインパン

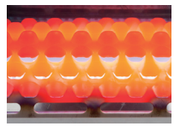
持ち運びしやすく、運搬時に水がこぼれにくい構造になっています。スタッキング(重ね置き)が可能です。

■3Dフィルタ搭載 ■新冷却トッププレート
■過熱警報装置 ■過電流防止装置
■漏電防止装置
■ドレインパン水量:2,500cc
■ロストル寸法:222mm×172mm・重量:1.3kg
網寸法:222mm×172mm・重量:0.35kg

ガス式 熱板 角型

SP6W





熱板

熱板による輻射熱で、素材をふっくらジューシーに焼き上げます。



シートキー

簡単に火加減調節できる新点火方式のシートキーを採用。



ドレインパン

持ち運びしやすく、運搬時に水がこぼれにくい構造になっています。スタッキング(重ね置き)が可能です。

■3Dフィルタ搭載 ■新冷却トッププレート
■立ち消え安全装置 ■過熱防止装置
■逆火防止装置 ■漏電ブレーカー
■ドレインパン水量:1,500cc
■ロストル寸法:222mm×172mm・重量:1.3kg
網寸法:222mm×172mm・重量:0.35kg

Wシリーズ性能特性

機種名	SRW	SERW	SP2W		SP4W		SERC	SE6W	SP6W	
焼面タイプ	ロストル	アミ	アミ	ロストル	アミ	ロストル	アミ	アミ／ロストル	アミ	ロストル
必要静圧	137Pa	186Pa	180Pa	140Pa	110Pa	110Pa	50Pa	140Pa	140Pa	140Pa
必要排気風量	5.0㎥/min	5.0㎥/min	5.3㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.0㎥/min	1.5㎥/min	3.0㎥/min	3.0㎥/min	3.0㎥/min
必要給気量	5.0㎥/min	5.0㎥/min	5.3㎥/min	4.8㎥/min	4.0㎥/min	4.0㎥/min	1.5㎥/min	3.0㎥/min	3.0㎥/min	3.0㎥/min
消費電力	AC100V 2W	単相200V 2kW	AC100V 2W	AC100V 2W	AC100V 2W	AC100V 2W	単相200V 1.5kW	単相200V 2.0kW	シートキー 15W	シートキー 15W
冷房負荷	3.26kW	3.49kW	4.02kW	3.11kW	3.04kW	2.53kW	1.1kW	2.1kW	2.0kW	1.9kW
ガス消費量 都市ガス	2.91kW	———	2.92kW	2.41kW	2.2kW	1.57kW	———	———	1.81kW	1.2kW
ガス消費量 LPガス	2.93kW	———	2.92kW	2.63kW	2.0kW	1.5kW	———	———	1.81kW	1.2kW
ガス接続	R1/2接続	———	R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続	R1/2接続	———	———	R1/2接続	R1/2接続

※性能特性は、1台当たりの標準使用状態の場合です。冷房負荷算出条件／外気:(温度31℃)(湿度75%)室内:(温度26℃)(湿度50%)
※シートキーの場合は消費電力が異なります。※使い捨て網使用時は、数値が異なります。

※排気ファンの汚れや経年劣化によって風量が低下する場合があります。そのため、排気風量、ならびに給気風量の設定は必ず初期値の25%～30%の余裕を確保してください。

オプション
※いずれかの設置が必要です。



FVD
風量調整付防火ダンパ



自動消火装置
下引ダクト用

昇降式 上引スタイリッシュフード

NEW

SVR
特許出願済



立ち上る煙が、料理をおいしく演出する昇降式上引フード。
優れた性能はそのままに、よりスタイリッシュに、よりお求めやすくなって新登場。



アーム式 LEDスポットライト
AC100V/5W
重量：0.45kg
※SVR用
※要AC100Vコンセント1口



昇降式スタイリッシュフード 性能特性

機種名	SVR
必要静圧	180Pa
必要排気風量	4.6㎥/min
必要給気量	4.6㎥/min
冷房負荷	2.72kw※1
本体重量	4.2kg※2

※1.焼物器は含まず。※2.スポットライト、FVDは含まず。

Filter

高性能グリスフィルタ「トルネードフィルタ」搭載

特許取得済

筒型のトルネードフィルタを搭載。スリムで高い油脂回収率（85%以上）を実現しました。



Maintenance

簡単メンテナンス

パイプは全て簡単に脱着できるので、メンテナンスがとても楽になりました。パイプ内部も清掃しやすい構造です。





Easy

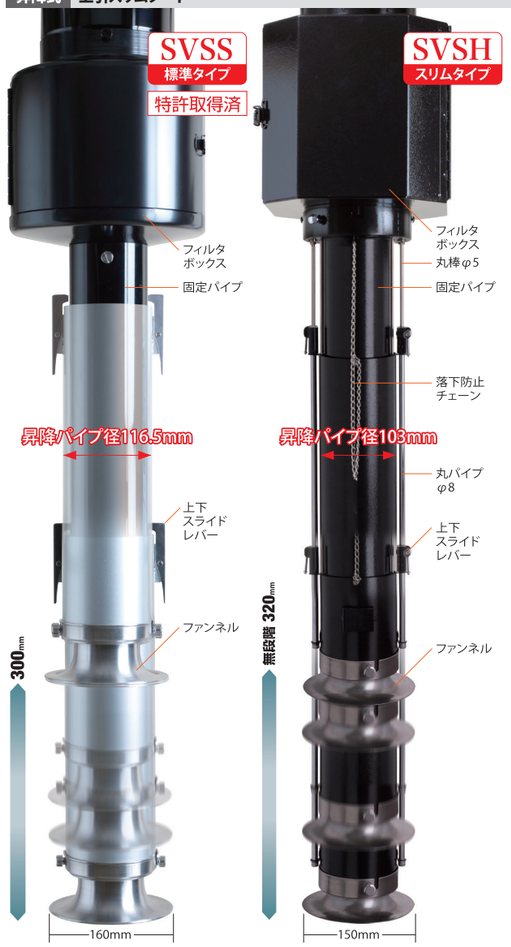
片手で楽々スライド

誰でも簡単に上げ下げできます。女性スタッフでもカンタン昇降。





昇降式 上引スリムフード



安全の為にフード上部には必ずFVD（風量調整付防火ダンパ／オプション）を設置してください。
※フードの種類により、FVDの形状は異なります。





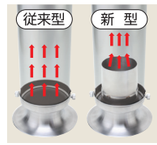
女性スタッフでもカンタン昇降

誰でも簡単に上げ下げでき、焼き面に合わせた位置調整もラクラクです。



簡単メンテナンス

パイプはすべて簡単に脱着できるので、メンテナンスがとても楽になりました。



二重構造で汚れを軽減

吸い込み口のパイプを二重構造にし、パイプの中心へ油煙を整流。パイプ内の汚れを軽減させました。

※SVSSのみの機構です。

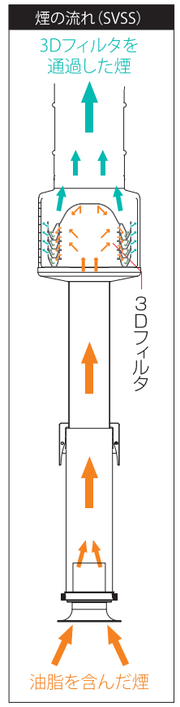
スリム&コンパクト 省コスト&ECO

スッキリ、コンパクトなフィルタボックスに、新開発の3Dフィルタを搭載しました。3Dフィルタは、パーツが分離できるので食洗機で簡単に洗浄することができます。



◆3Dフィルタ詳細＜P19＞

特許取得済



■昇降パイプカラー
SVSS／光沢シルバー・つや消しブラック
SVSH／ブラックハンマートーン塗装

上引スリムフード 性能特性

機種名	SVSS	SVSH
必要静圧	300Pa	320Pa
必要排気風量	4.9㎥/min	5.2㎥/min
必要給気量	4.9㎥/min	5.2㎥/min
冷房負荷	2.91kw※1	3.08kw※1
本体重量	7.8kg※2	7.7kg※2

※1.焼物器は含まず。※2.スポットライト、FVDは含まず。

※排気ファンの汚れや経年劣化によって風量が低下する場合があります。そのため、排気風量、ならびに給気風量の設定は必ず初期値の25%～30%の余裕を確保してください。





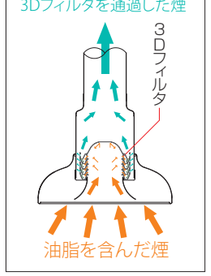
固定式　上引フード



SV
煙の演出効果バツグン！



煙の流れ



■ 3Dフィルタ搭載
■ 標準色：黒

SV 機能特性

必要静圧	250Pa
必要排気風量	8.5㎥/min
必要給気量	8.5㎥/min
冷房負荷	6.17kW※

※焼物器は含まず。

※性能特性は、1台当たりの標準使用状態の場合です。
【冷房負荷算出条件】
外気：（温度31℃）（湿度75%）
室内：（温度26℃）（湿度50%）



※排気ファンの汚れや経年劣化によって風量が低下する場合があります。そのため、排気風量、ならびに給気風量の設定は必ず初期値の25%～30%の余裕を確保してください。

炭用備品オプション



火種コンロ
φ320×H400（重量：15kg）
炭火を消さずに経済的にストック。



大型火消つぼ
φ320×H360（重量：11kg）
炭の節約、火消しに。



ステンレス台十能
φ180、全長410（本体重量：0.8kg）
卓上の七輪等へ安全に炭運び。



本炭
備長炭等も有ります。



ジャンボ火起こし（鉄目皿付）
φ240、全長480（本体重量：2.6kg）
炭の火起こしに。



炭バサミ
各種サイズ有ります。

上引式フード対応製品
ガスコンロ&グリル
シンプル＆コンパクトなガスコンロ・ガスグリル

ガス式　熱板　　特許取得済

1LD
■卓上コンロ



※焼網はオプションです。

1LX
■埋込コンロ



※写真は埋込イメージです。

お手入れカンタン！



特殊コーティングのドレインパン
- ドレインパンは手で簡単に脱着できます。
- 汚れがこびり付き難く、付いた汚れも簡単に洗浄できます。
- 短時間の洗浄で、人件費も削減できます。



ガス接続口



点火つまみ

網をセットして、焼肉コンロ。
新型熱板の採用で素材をやわらかくジューシーに焼き上げます。





●φ280・φ245の網が使用できます。
※焼網はオプションです。

熱板を外し、五徳をセットするだけで鍋用コンロに。





※アミグリッパと専用五徳はオプションです。

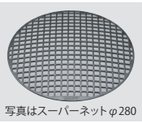


焼肉も鍋も、これ1台！



※写真は埋込コンロ

オプション品



写真はスーパーネットφ280
焼網（φ245・φ280各種）



専用五徳



アミと熱板兼用
網グリッパ

ガス式　熱板　　意匠登録済



SP6T
■卓上ガスグリル

コンパクトで省エネな角型ガスグリル



●幅294mmのコンパクトサイズ。
●引き出し式のドレインパンでお手入れも簡単です。
●ロストルと網のどちらも使えます。

卓上・埋込ガスコンロ／角型ガスグリル 性能特性

機種名		1LD／1LX	SP6T
器具寸法		W359×D298×H150mm	W294×D237×H137mm
ガス消費量	都市ガス	2.3kW	1.63kW
	LPガス	2.5kW	1.6kW
ガス接続		ゴム管（φ9.5）	ゴム管（φ9.5）
本体重量		3.7kg※	4.5kg※

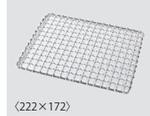
立ち消え安全装置付 ※網、五徳は含まず。

■ドレインパン水量：1LD・1LX…1,300cc、SP6T…1,500cc

オプション品



〈222×172〉
ロストル



〈222×172〉
角網



ロストルグリッパ



網グリッパ

無煙ロースター
ノンダクト シリーズ

ダクト工事不要! テーブルレイアウトも自由自在!

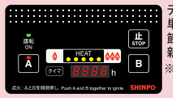
特許取得済

従来より
ニオイ成分15% DOWN
減振設計

シンプルデザイン
燃焼空気を取り入れるパンチングメタルを採用し、取っ手をシンプルなデザインにしました。



Option シートキーコントロール



テーブル上で簡単に火加減調節などができる新点火方式。
※NPRD/KHS

標準 スリムコントロール

操作ツマミの位置が見やすく、無理の無い姿勢で、火力調節ができる横スライド式。取付位置は自由に選択できます。



薄さ25mmの、超スリム点火装置。

自己診断機能（故障予知）には対応していません。
※NPRD/KHS

ガス式 熱板

NPRD

新冷却
トップリング採用、
省エネ&エコ。





ハイグレードタイプ
ステンレス製



スタンダードタイプ

真鍮製新冷却トップリング
※スタンダードタイプのみのオプションです。



アウタケーシング
黒かったアウタケーシングの色を白くしました。
汚れが一目で分かるので、清掃がラクになりました。

お手入れも簡単!

ドレインパン（水受け）は手で簡単脱着できます。
短時間で洗浄できるので、人件費も削減できます。

■立ち消え安全装置付
■逆火防止装置付
■過熱防止装置付
■漏電防止装置付
■ドレインパン水量:1, 800cc
■網寸法:φ280・重量:0.5kg

NPRD・KHS 性能特性

		NPRD	KHS
必要換気量		200㎥/h	200㎥/h
消費電力		225/252W (50/60Hz)	225/252W (50/60Hz)
冷房負荷		5.36kW	5.82kW
ガス消費量	都市ガス	3.15kW	3.60kW
	LPガス	3.02kW	3.49kW
ガス接続		ゴム管(φ9.5)	ゴム管(φ9.5)

ガス式 直火(ロストル)

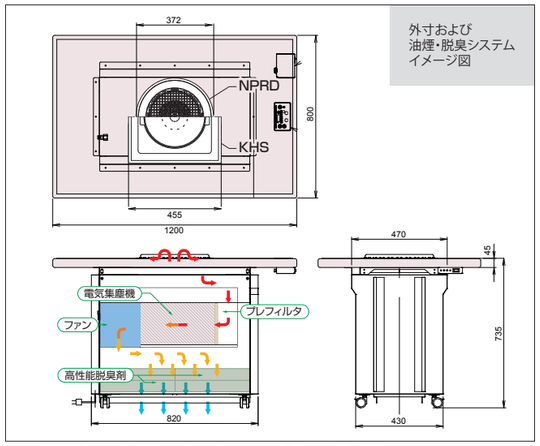
KHS



ジンギスカンやプルコギなど、多彩なメニューに対応できるマルチ万能機種。

■立ち消え安全装置付 ■逆火防止装置付
■過熱防止装置付 ■漏電防止装置付
■スリムコントロール方式
■ドレインパン水量:1, 000cc
■ロストル寸法:最大直径300mm・重量:3.3kg

外寸および
油煙・脱臭システム
イメージ図



※ノンダクト無煙ロースター導入の際は、店内に一定の換気設備が必要になります。

電磁式 無煙IH調理テーブル

多目的 IH

電気集塵機不要

PTD



幅広いメニューに
対応できる、
人と環境に優しい、IH式。

火を使わないから安心

火を使わず、鍋自体を発熱させるので、お客様に安心してお使いいただけます。また、鍋料理などで、万一吹きこぼれても、ガスのような立ち消えの心配はありません。

熱効率が高く スピーディーに加熱

熱効率が高いので立ち上がりが早く、加熱もスピーディー。お客様を待たせません。高火力で、どんな料理にも対応できます。

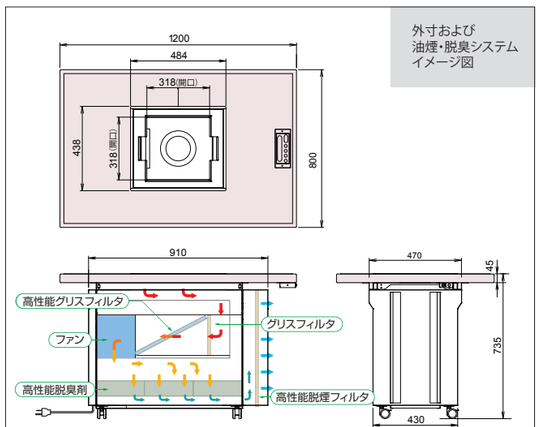






IHは、トッププレートがフラットなので、お手入れは簡単。通常の汚れなら、サッと拭くだけです。

外寸および
油煙・脱臭システム
イメージ図



※図面はコントローラー埋め込みタイプ

■高性能脱煙フィルタで煙を99.97%処理
■従来より高い脱臭性を実現
■お手入れ簡単低ランニングコスト
■過電流保護装置付・漏電防止装置付
■コントローラーを天板面に取付け可能

PTD 機能特性

消費電力	単相200V 2715W/2740W (50/60Hz)
必要換気量	100㎥/h
冷房負荷	1.2kW

ホテル・宴会料理の革新的グリラー

高性能脱煙、脱臭システムを搭載!
ドレスアップしたパーティー会場や宴会場でもお客様の目の前で大量に調理できアツアツの美味しい料理を、感動と共にお客様へ提供できます。

電気式 シーズヒーター／グリドルタイプ

PWG-750／900

電気ひとつで何処でもおいしさと感動をお客様に提供できます。



従来より
ニオイ成分
15%DOWN
静音設計

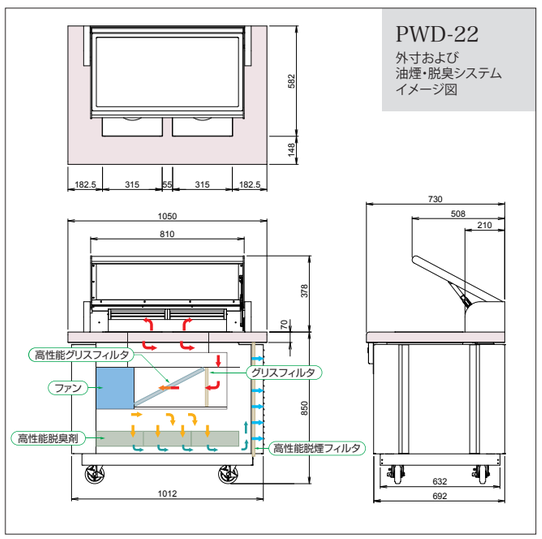
写真はPWG-750





左右の温度調節が可能。ワイド鉄板で大量調理ができます!

PWD-22
外寸および
油煙・脱臭システム
イメージ図



どんな調理にも対応!

調理部を変えることで様々な用途で使用できます。

詳しくは
ご相談ください。



電磁式 IHタイプ

多目的 IH PWD-22／55

焼く、揚げる、蒸す。いろんな調理がこれ1台で出来る!



■IH調理器をダブルで搭載。
■スイッチひとつで自動適温加熱。油温の上がり過ぎもコントロール。
■ガスコンロのハイカロリーバーナに相当する火力で、厚いステーキや中華も美味しく調理できます。

電気式 シーズヒーター／グリラータイプ

PWB-7



焼き面の高さが3段階に調節でき、絶妙な焼き加減が可能です!

ワゴン各機種仕様

	寸法(mm)			電源	消費電力	調理器出力	調理面寸法(mm)	本体重量(kg)
	W	D	H					
PWD-22	1050	730	1228	単相 200V 30A	5.24kw	2.5kw×2台	φ180	120
PWD-55	1300	780	1228	三相 200V 50A	10.24kw	5.0kw×2台	φ250	215
PWG-750	1150	780	1228	三相 200V 30A	6.24kw	6.0kw	700×470	240
PWG-900	1300	780	1228	三相 200V 30A	9.24kw	9.0kw	850×470	285
PWB-7	1150	780	1228	三相 200V 30A	6.93kw	6.69kw	560×300	187

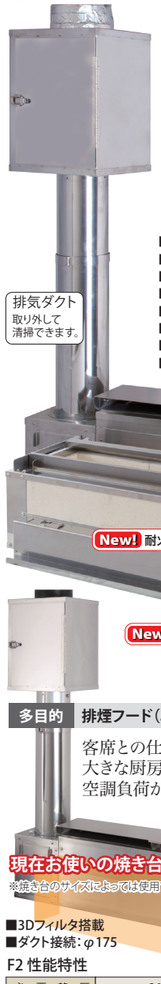
サイズ・熱源などはセミオーダーです。
詳しくはご相談ください。

ダクトタイプ
やきとり器

煙を店内にもらさない、本炭使用の無煙やきとり器

炭火式 本炭　　特許取得済

SC1-F2　焼鳥店はもとより、居酒屋、うなぎ屋などに。美味しさは届けても煙は届けません。



炭火式 無煙やきとり器

ラクラク着火で火起こし簡単！
空調電気代大幅減！
分解清掃も簡単！

独自の省エネ排煙フードは、排気ファンも小型で済むため、
空調負荷も小さく、厨房フードに比べ、
電気代は**約40%安く済みます。**

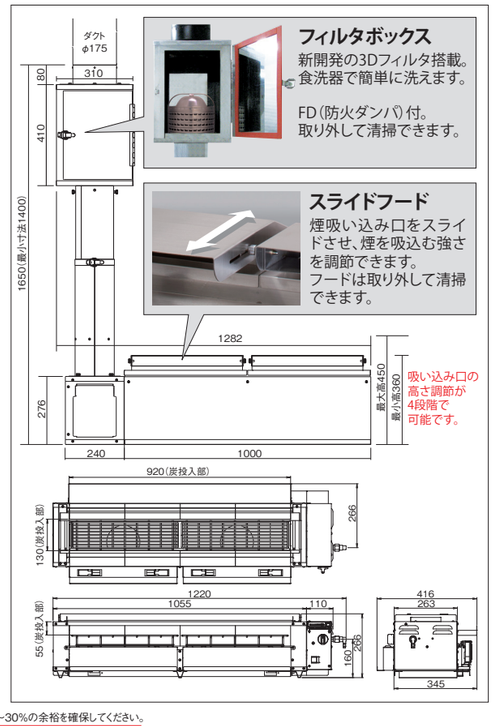
■炭へのガスバーナ着火機能
■炭火の火力調整送風ファン
■立ち消え安全装置付
■逆火防止装置付
■過熱防止装置付
■ドレインパン水量：4,000cc×2
■3Dフィルタ搭載
■ダクト接続：φ175

SC1-F2 性能特性

必要静圧		260Pa
必要排気風量		10㎥/min
必要給気量		10㎥/min
消費電力		AC100V　25W※
冷房負荷		11.6kW
ガス消費量	都市ガス	9.74kW
	LPガス	9.81kW
ガス接続		ゴム管(φ9.5)／R1/2接続

※着火制御部：5W　送風部：20W
ACコンセントプラグ×2





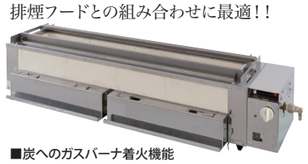
フィルタボックス
新開発の3Dフィルタ搭載。
食洗器で簡単に洗えます。

FD（防火ダンパ）付。
取り外して清掃できます。

スライドフード
煙吸い込み口をスライドさせ、煙を吸込む強さを調節できます。
フードは取り外して清掃できます。

炭火式 やきとり器（単体）　SC1

排煙フードとの組み合わせに最適！！



■炭へのガスバーナ着火機能
■炭火の火力調整送風ファン
■立ち消え安全装置付
■逆火防止装置付 ■過熱防止装置付
■ドレインパン水量：4,000cc×2

SC1 性能特性

ガス消費量	都市ガス	9.74kW
	LPガス	9.81kW
炭の使用量（人工炭）		2,500g
炭の発熱量（参考値）		7.8kcal/g
消費電力		AC100V　25W※
ガス接続		ゴム管(φ9.5)／R1/2接続

※着火制御部：5W　送風部：20W　ACコンセントプラグ×2

多目的 排煙フード（単体）　F2

客席との仕切りガラスや、
大きな厨房フードが不要で、
空調負荷が軽減します。



現在お使いの焼き台に使えます。
※焼き台のサイズによっては使用できない場合があります。

■3Dフィルタ搭載
■ダクト接続：φ175

F2 性能特性

必要静圧	260Pa
必要排気風量	10㎥/min
必要給気量	10㎥/min
冷房負荷	11.6kW※

すべてSC1と組み合わせたときの値
※5.93kW（F2）＋5.67kW（SC1からの輻射熱）

※排気ファンの汚れや経年劣化によって風量が低下する場合があります。そのため、排気風量、　ならびに給気風量の設定は必ず初期値の25%～30%の余裕を確保してください。

埋め込みガスコンロユニット

ガス式 五徳直火

UR　4kWのハイカロリーバーナ。鍋専用のガスコンロ。





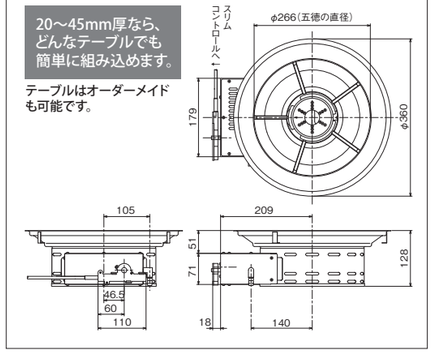
器具主要部はステンレス製。耐久性も良く、お手入れも簡単です。
■立ち消え安全装置付 ■五徳、汗受皿、乾電池付

UR 性能特性

電源		3V（単三乾電池×2）
器具寸法		422×360×128mm
組込寸法		テーブル開口寸法：350mm
		断熱材仕上寸法：346mm
		テーブル厚さ：20～45mm
ガス消費量	都市ガス	4.10kW
	LPガス	3.77kW
ガス接続		ゴム管(φ9.5)

20～45mm厚なら、
どんなテーブルでも
簡単に組み込めます。

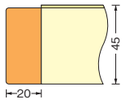
テーブルはオーダーメイドも可能です。



※性能特性は、1台当たりの標準使用状態の場合です。冷房負荷算出条件／外気：(温度31℃)（湿度75%）室内：(温度26℃)（湿度50%）

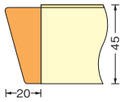
天板縁デザイン

No.5





No.6



●木縁材質は
原則としてMDF
●木縁塗装は
ウレタン塗装



共貼り





主要製品標準付属品、オプション

標準付属品



ロストルグリッパ（3台に1ヶ）
SRW



ロストルグリッパ（3台に1ヶ）
SP2W・SP4W・SP6W・SE6W・SP6T
※ロストル仕様の場合



網グリッパ（3台に1ヶ）
網焼タイプ無煙ロースター全機種



ジンギスカンロストルグリッパ（3台に1ヶ）
KHS



ロストルグリッパ（3台に1ヶ）
PTD

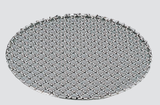


F・D（1台に1ヶ）
下引ダクト用防火ダンパ

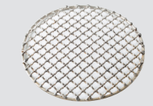


炭ツボグリッパ（5台に1ヶ）
SSRD

オプション



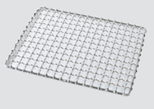
焼網
φ280（重量：0.5kg）
φ280網焼タイプ全機種



焼網
φ200（重量：0.29kg）SERC



角網
(392×172／0.57kg) SP2W
(292×172／0.45kg) SP4W



角網
(222×172／0.35kg)
SP6W・SE6W・SP6T



ロストル
φ300（重量：2.7kg）
SRW



ロストル
392×172（重量：1.9kg）
SP2W



ロストル
292×172（重量：1.5kg）
SP4W



ロストル
222×172（重量：1.3kg）
SP6W・SE6W・SP6T



ジンギスカンロストル
φ310（重量：3.5kg）
KHS



丸型波状鉄板
φ300（重量：3.1kg）
PTD



ジンギスカンプレート
φ300（重量：2.7kg）
PTD



角型波状鉄板
400×300（重量：2.7kg）
PWD



角型平面鉄板
400×300（重量：2.7kg）
PWD



整流板付五徳
φ280網焼タイプ全機種
トップリングを外して使用。



整流板付五徳（小）
φ280網焼タイプ全機種
トップリングを外さずに使用可。



平網（ステンレス製）
φ280（重量：0.4kg）
φ280丸型網焼タイプ全機種



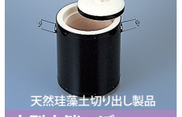
フタ
丸型・角型、各サイズ有ります。



ステンレス台十能
φ180、全長410（本体重量：0.8kg）
卓上の七輪等へ安全に炭運び。



天然珪藻土切り出し製品
火種コンロ
φ320×H400（重量：15kg）
炭火を消さずに経済的にストック。



天然珪藻土切り出し製品
大型火消つぼ
φ320×H360（重量：11kg）
炭の節約、火消しに。



ジャンボ火起こし（鉄目皿付）
φ240、全長480（本体重量：2.6kg）
炭の火起こしに。



炭バサミ
各種サイズ有ります。



本炭
備長炭等も有ります。



丸型ホルダー
本体重量：1.65kg
網交換時に便利です。



角型ホルダー
本体重量：1.8kg
網交換時に便利です。



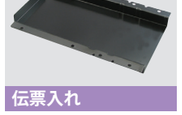
ロストルラック（丸型1段式）
網収納枚数／クリンプ網：40枚
スーパーネット：80枚
ロストル（φ300）：18枚、（φ280）21枚



ロストルラック（丸型2段式）
網収納枚数／クリンプ網：上下各17枚
スーパーネット：上下各35枚
ロストル（φ300）：上下各5枚、（φ280）上下各6枚



ロストルラック（角型）
網収納枚数／クリンプ網：50枚
ロストル：37枚



伝票入れ
全機種用（スチール製）
230×120×18／180×120×18



クリーンデス
焼肉鉄板用洗浄剤（18ℓ入／箱）
浸け置きタイプ。繰り返し使えます。



集塵機用洗剤



FVD ※機種により形状が異なります。
風量調整兼用防火ダンパ
※FVDと自動消火装置は、安全の為にいずれかの設置が必要です。



自動消火装置
下引ダクト用



焼網の長所

- ■熱源からの遠赤・輻射熱と対流熱で美味しく焼く
- ■軽く、持ち運びがラク
- ■油が落ちるからヘルシー



ロストルの長所

- ■蓄熱性が大変よく、熱伝導と対流熱で美味しく焼く
- ■耐久性に優れている
- ■ガラガラ洗浄機で洗える

『焼網』と『ロストル』の長所を全て兼ね備えた

スーパーネット&フラットネット



シンポ オリジナルスーパー焼網 スーパーネット・フラットネット



※いずれもφ280網使用の全ての無煙ロースター用（重量：0.75kg）

早く、美味しく焼き上がる。

熱源からの輻射熱（遠赤によるふっくらジューシーな味わい）に、網自体での加熱（ロストル焼きの味わい）が加わり、素材をさらに美味しく、素早く焼き上げます。

半永久的に使用できる。

ステンレス精密鋳造（ロストワックス）の、継ぎ目のない一体成形された躯体は、強度と耐久性が極めて高く、寿命は半永久的。また、熱伝導にも優れ、網全体が均一に加熱・蓄熱されます。

早く焼けるから、回転率もアップ。

素材をのせた時に焼面温度が下がりにくいため、お客さまに、美味しい食事を早く食べていただくことができます。焼き上がりの早さは回転率アップに繋がります。

ガラガラ洗浄機で洗える。

ねじれや剥がれの心配がないので、高水圧洗浄機、ガラガラ洗浄機など、あらゆる網洗浄機で使用できます。また、ステンレスなので、殆どの洗浄液で洗うことが可能です。

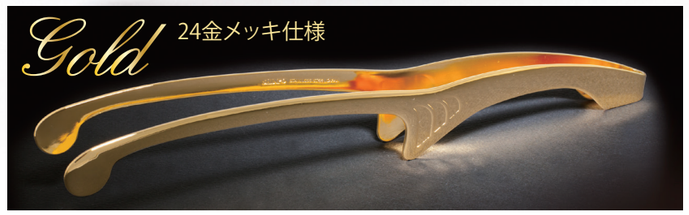
好評発売中



ステンレス仕様



名入れができます。[オプション]
常連のお客様へのプレゼントに、
従業員の接客用トングに…
ぜひご利用ください。



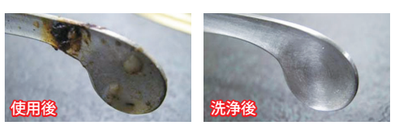
どの向きに置いても、先端がテーブル面に触れない衛生設計。



トップリングに掛けたり、箸置きやお皿に掛けたり、トングの置き場には意外に困るものです。
シンポオリジナルの焼肉トングなら、どの向きに置いても先端がテーブル面に触れないので
テーブル上のどこにでも、安心して置く事ができます。

スリットが無いので、汚れをきれいに落とせます。

独自形状の先端部は、きれいに洗浄でき、衛生的です。ギザギザなども無いので、扱いやすく、安全です。



［仕様］■全長／約25cm　■重量／約70g　■材質／24金メッキ仕様：18-0ステンレス、24金メッキ／ステンレス仕様：18-0ステンレス

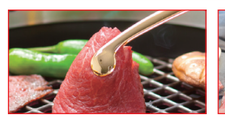
正しいトングの使い方

焼肉を安全に食べるには、
トングと箸の使い分けが大切です。

焼肉による食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる菌を、口に入れない事が大切です。
そのためには、**肉を「よく焼く」**ことと、**焼けた肉や箸に「菌をつけない」**ことがポイントになります。
焼くのはトングで、焼けた肉は箸で取れば、肉と箸に菌が残りません。

①トングを使って、肉を網にのせる
②片面が焼けたら、トングで裏返す
③よく焼けたら、箸を使って取る

※愛知県岡崎市保健所の資料より引用


焼く時は必ずトングで！


焼けるまで箸はNG！





安全性と洗いやすさが向上。従業員の手間を省きます!



お手入れ簡単



立体バッフル型の多段式フィルタは
パーツが分離できるので、
食洗機で簡単に洗えます。
※1週間の油脂汚れであれば、1回の洗浄でOK!

洗浄前(1週間使用後)



洗浄後(60秒間の洗浄)



油脂回収率85%以上※

オイルキャッチャ代、年間約124,000円(税別)が不要!!

※無煙ロースター(J・V・Wシリーズ)20台設置店で、
オイルキャッチャ:1.3回交換/月の場合で算出。

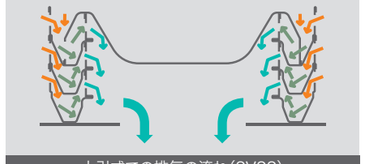
廃棄物ゼロで環境にやさしい!

目詰まりによる、吸い込み能力や風量の低下がありません。

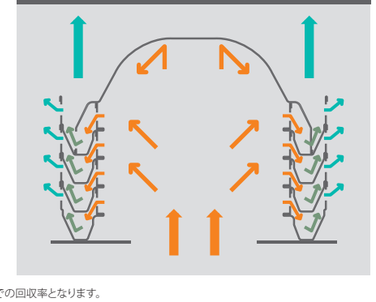
現在、弊社の無煙ロースターをご使用の場合、グリスフィルタを3Dフィルタに交換するだけで、10年間で約90万円のコストダウンになります。
※無煙ロースター(J・V・Wシリーズ)20台設置店で、
3Dフィルタ:¥18,000(税別)/台、
オイルキャッチャ:1.3回交換/月の場合で算出。

※適応しない製品もございますので、詳しくはお尋ねください。

下引式での排気の流れ



上引式での排気の流れ(SVSS)



※油脂回収率は、3Dフィルタを搭載したシンポ製無煙ロースター機器全体での回収率となります。

下引式無煙ロースター用

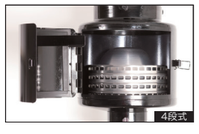
〈H90×φ205〉 【3段式】





上引式フード用

スリムフード用〈H90×φ205〉





対応機種 【4段式】
SVSS

その他フード用〈H90×φ205〉





対応機種 【6段式】
SV



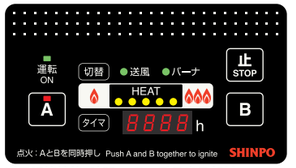
【6段式】
対応機種
F2(排煙フード)



テーブル上で簡単に火加減調節できる新点火方式

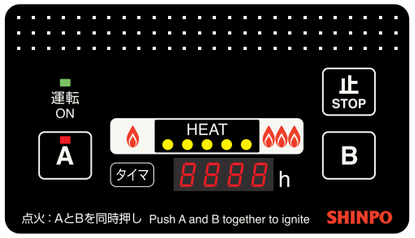
ROASTER Option **シートキー**

炭機種タイプ



送風調節機能、時間・エラー番号表示部付

標準タイプ



炭機種以外の無煙ロースターに対応(時間・エラー番号表示部付)

異常お知らせ機能付き。



■ 機器の異常の種類をエラー番号でお知らせします。

異常が起きた場合は、ガスを瞬時に遮断し
火災を事前に防止。万が一の時にも安心です。

Dシリーズは自己診断機能(故障予知)付き。

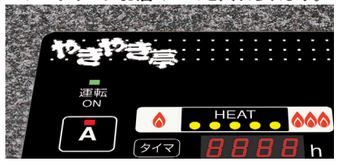


■ 水受けの水がなくなる前に、
警告コードの点滅で、お知らせします。

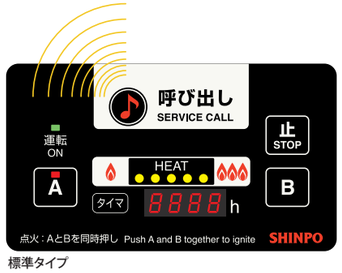
■ ※センサ(バーナの炎を監視)の清掃時期に、
警告コードの点滅で、お知らせします。
■ ロースターの清掃、ダクト洗浄等各種清掃時期や、電気系統部品の
交換時期に、警告コードの点滅で、お知らせします。

ロゴ入れ[Option]

シートキーにお店のロゴを入れられます。



※一部、時間表示機能が付かない機種があります。
※シートキー点火方式は、スリムコントロール点火方式より消費電力が10W程度アップとなります。



標準タイプ

発信機をシートキーと一体化したスマートな

SEATKEY Option **呼び出しチャイム**



呼び出しチャイムの
発信機を、シートキーに
組み込みました。
テーブルの上はすっきりで、
しかも使いやすい呼び出しチャイムです。

受信表示機



◆最大99番まで対応。
◆表示番号色は、赤と緑の2色から選べます。
◆チャイム音は4種類

●AC100V(50/60Hz)〈W500×D50×H120mm〉

ナンバー取消機(兼モード設定操作機)



受信表示板の表示番号の消去や、
各種設定ができます。

●単三アルカリ乾電池×6個
〈W214×D31.5×H100.5mm〉

無煙ロースターのトップメーカーだからできる 初期費用一切なし

宅配 焼網レンタルサービス

人材不足で網の洗浄にお困りではありませんか?

保証金なし

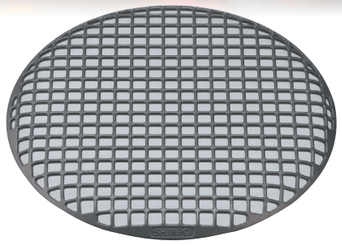
初回の網購入なし

関東地区から九州地区まで対応!!
宅配業者を使い、回収・お届けをします。

焼肉店様

もう、お店で焼網を洗う必要はありません。常にきれいな、美味しく焼ける網(フラットネット)をお届けします。

シンポ自社
アミ洗浄工場



お肉を最高に美味しく焼けます!!

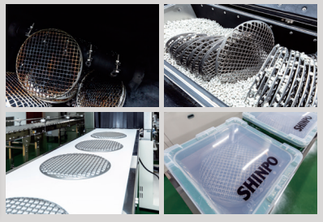
レンタルサービスで使用する当社オリジナル焼網(フラットネット)は、たいへん蓄熱性が高く、お肉のジューシュー!という音。焼き目もくっきり。早く、美味しく焼き上げます。
御社の焼肉に付加価値をプラス!

使い捨てアミ	店内洗浄
◉おいしく焼けない…	◉人手不足…
◉すぐに焼けない…	◉スタッフが嫌がる…
◉安っぽい…	◉作業場がドロドロ…
◉大量の産廃発生…	◉下水が詰まる…

シンポのレンタルアミなら
- ◉おいしく早く焼ける!
- ◉人件費・水道光熱費大幅ダウン!
- ◉ゴミゼロ! ◉スペースがいらない!
- ◉労働環境の改善!

シンポ自社 アミ洗浄工場





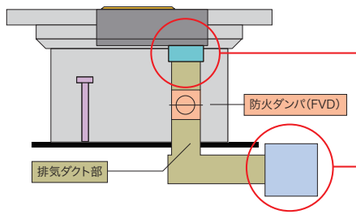
SNSで情報配信中!
facebook shinpo.fukuoka
Instagram shinpo.fukuoka

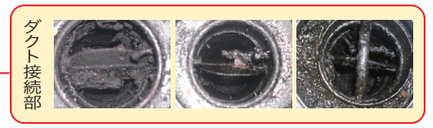
重要なお知らせ

無煙ロースターや排気ダクト・ファンを、掃除せずに長期間使用し続けるのは、大変危険です。



オープン2～3年(平均値)を経過した店舗は、ロースター、ダクト、排気ファンの各所に油が固着し、このような状況になっています。このままでは"危険"です。











ロースターの清掃も、シンポにおまかせください!!
無煙ロースターダクト内 **無料** 調査・見積りいたします。

無煙ロースター危機管理

お店を守る火災防止の4つのキ⊶ポイント



1 FD(ファイヤー・ダンパー)の清掃

ダクトへの火の侵入を止める安全装置①

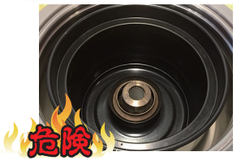




1週間に1度必ず清掃!!

FD清掃方法は弊社ホームページにご用意しております。参照の上、実施してください。

2 ドレインパン(水受け)の水補充





1回転毎に水補充。3回転毎に必ず水の入替え!!

推奨 1回転毎に水を入替え、油の浮いていないきれいな状態にする。

3 お客様へお肉の焼き方案内の徹底



油の多いホルモン等を同時に大量に焼くと炎が上がり危険です。



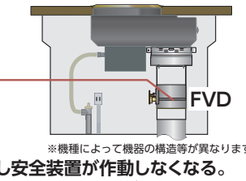


お客様への焼き方案内の参考資料(焼肉道)を弊社ホームページにご用意しております。ご利用ください。

4 FVD(ファイヤー・ボリューム・ダンパー)の点検・清掃

ダクトへの火の侵入を止める安全装置②





※機種によって機器の構造等が異なります。

数年使用すると油が固着し安全装置が作動しなくなる。

推奨 **1年に1度点検実施!!**

FVD及びダクト内点検・清掃はシンポにご依頼ください。

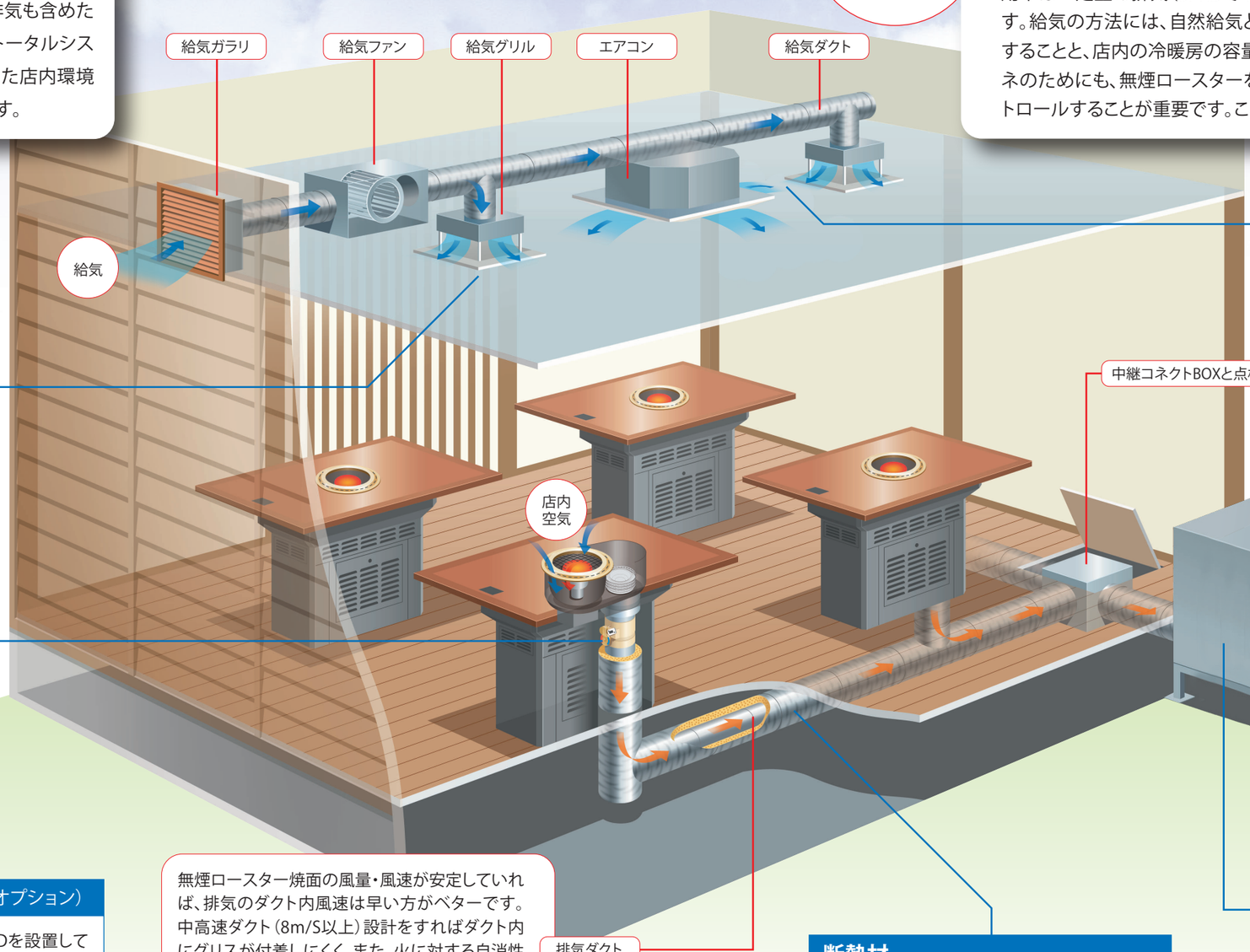
無煙ロースター導入には、トータル システム設計が重要です。

無煙ロースターは、食材をおいしく焼き上げる燃焼機器であると同時に、煙（空気）を吸い込み、排煙（排気）する、空調機器でもあります。そのため、無煙ロースターの導入には、無煙ロースターの給排気も含めた換気と冷暖房空調を、一連のトータルシステムとして設計し、調和のとれた店内環境と、省エネを計ることが重要です。

SMOKELESS ROASTER
TOTAL SYSTEM DESIGN

トータル システム設計 とは。

無煙ロースターは、設置する台数、場所、排気ファンを取り付ける位置によって、風量、静圧の算定、設計をする必要があります。設置台数と使用するダクトの寸法、エルボ等の曲り・個数、ダクトと排気ファンの距離等によって静圧の数値が異なりますので正しく計算して排気ファンの機種選定をする必要があります。また給気面では、無煙ロースター使用中は一定量の排気（SPRDで4㎥/min）をしており、それに見合う給気が必要になります。給気の方法には、自然給気と強制給気がありますが、いずれにしても給気して排気することと、店内の冷暖房の容量とは一体です。食材をおいしく焼くために、そして省エネのためにも、無煙ロースターを適正にセッティング、調整し、換気と空調を適正にコントロールすることが重要です。これがトータルシステム設計です。



給気グリルは、エアコンの吹出し口付近に設置し、エアコンの風とミキシングさせるのがベストです。

無煙ロースターは、静圧・風速・風量のバランスの均一化の一つとして、各ダクト系統に1個以上の中継コネクトボックスを取付けます。このBOXは消音BOXの役目もあり、排気ファン定在波の共鳴音をこのBOXで消します。また、ダクトの接続継手にもなりますので、必ず点検口を設けてください。

中継コネクトBOXと点検口

遮風板

風がお客さまに直接当たらないように遮風板を設置します。

FVD 風量調整付防火ダンパ（オプション）

安全の為、各ロースターごとにFVDを設置してください。

※省エネ制御システム「かいてきくん」導入の場合はモーターダンパを設置します。

◆かいてきくん詳細＜P25＞

無煙ロースター焼面の風量・風速が安定していれば、排気のダクト内風速は早い方がベターです。中高速ダクト（8m/S以上）設計をすればダクト内にグリスが付着しにくく、また、火に対する自消性が働く効果があります。当然のことですがダクトサイズを小さくすればする程、静圧値は高くなりますが、ダクト内スピードは速くなります。

排気ダクト

断熱材

排気ダクトと可燃物との距離100mm以下は、断熱材（RW50t）が必要です。

油煙・臭気処理システム（オプション）

脱煙・脱臭効率90%以上。

◆システム詳細＜P25＞

環境の創造

快適と省エネの技術

特許取得済

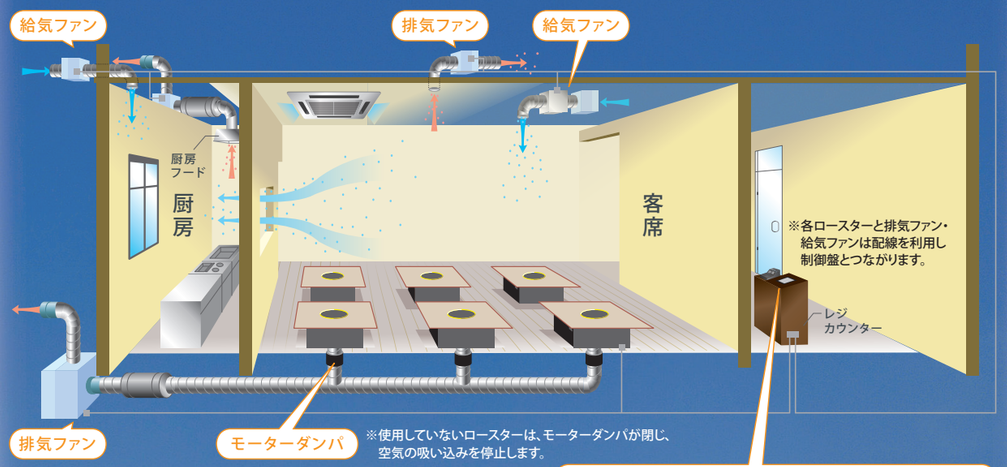
店内環境を快適に保ちながら、抜群の省エネ効果を生み出します。

無煙ロースター省エネ制御システム

かいてきくん

消費電力 最大40%削減

無煙ロースターの使用状況に合わせて、給・排気システムを
コンピューターで一括自動制御し、店内の快適性を保ちながら省エネを計る、
新しい省エネ制御システムです。





タッチボタンを押すごとに表示が変わります。
空席 ▶ 在席 ▶ 予約

最大40%の電力消費を削減

コンピューターが無煙ロースターの使用状況を把握し、給・排気ファンの運転を最適な状態にコントロールするため、省エネに大きく効果を発揮するのが「かいてきくん」の大きな特徴です。従来に比べ、最大40%の電力消費軽減効果。エコロジーに適合したシンボ自信のシステムです。

無煙ロースターの清掃時期を通知

□無煙ロースターの使用状況を、「ON」「OFF」でお知らせ。
□各テーブルの空席・予約状況がひと目でわかります。
□無煙ロースターの清掃時期をお知らせします。

※日常清掃は除きます。

※タッチパネルサイズ：(5.7インチ)
※モニター表示(テーブル配置図等)はお店に応じて変更いたします。
※カラーモニターはオプションです。

人と地球に優しい技術

焼肉店をはじめ、全ての飲食店の臭気と煙りによる近隣への汚染を解決します。

油煙・臭気処理システム

悪臭防止法規制値クリア　環境省の評価対象技術

焼肉店設置例

脱煙・脱臭効率90%以上




[適合施設]
●焼肉店
●焼鳥店
●うなぎ屋
●炉端居酒屋
など

スーパーマーケット設置例

脱臭効率80%以上




[適合施設]
●スーパーの総菜コーナー
●デリカテッセン
など

※数値は参考値です。

Service Network

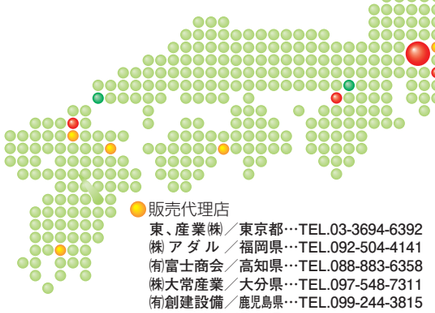
全国に広がる安心と信頼のサービスネットワーク。
最寄りの支店・営業所へ
お気軽にお問い合わせください。

本社・本社ショールーム
〒465-0015　名古屋市名東区若葉台110番地
TEL.052-776-2231　FAX.052-776-2263

名古屋支店
〒465-0015　名古屋市名東区若葉台110番地
TEL.052-776-2241　FAX.052-776-2242







販売代理店
東、産業㈱／東京都…TEL.03-3694-6392
㈱アダル／福岡県…TEL.092-504-4141
㈲富士商会／高知県…TEL.088-883-6358
㈱大常産業／大分県…TEL.097-548-7311
㈲創建設備／鹿児島県…TEL.099-244-3815
㈱モリカプロジェクト／愛知県…TEL.0568-93-6798

販売特約店
インテリア木村屋／大阪府…TEL.06-6745-1800
㈱関西ダイト／山口県…TEL.083-249-5721

米国・欧州販売代理店:Smokeless Grill Corp.
／CA.USA…TEL.925-223-8673

新名古屋工場
〒470-0214　愛知県みよし市明知町八和田山3-10
TEL.0561-32-3221　FAX.0561-32-3177



北海道東北支店
〒003-0027　札幌市白石区本通18丁目北3-60
稲津ビル1階
TEL.011-867-8929　FAX.011-861-1129

仙台営業所
〒982-0815　仙台市太白区山田上ノ台町7番45-2号
TEL.022-244-8921　FAX.022-244-3397

東京支店
〒114-0002　東京都北区王子2-30-2
井門王子ビル8階
TEL.03-5959-6861　FAX.03-5959-6830

海外事業部
〒114-0002　東京都北区王子2-30-2
井門王子ビル8階
TEL.03-5959-6761　FAX.03-5959-6830

東京MS事業所
〒336-0963　埼玉県さいたま市緑区大字大門2612-1
TEL.048-677-6811　FAX.048-677-6821

横浜営業所
〒231-0013　神奈川県横浜市中区住吉町2-24-2
住吉24ビル701号室
TEL.045-567-0211　FAX.045-567-0221

大阪支店
〒564-0063　大阪府吹田市江坂町2-4-15
末広商事ビル
TEL.06-6378-5781　FAX.06-6378-5785

九州支店
〒812-0064　福岡市東区松田1-8-43
TEL.092-611-1910　FAX.092-611-1911

福岡アミ洗浄工場
〒812-0064　福岡市東区松田1-8-43
TEL.092-611-1930　FAX.092-611-1911

中国販売子会社
神符貿易（上海）有限公司

永く快適なお店を継続するために大切なことは、迅速なアフターフォローです
シンボだからできる、24時間365日メンテナンス受付　**ベストサービス24**
夜間・休日緊急ダイヤル　フリーコール **0120-33-2231**

特許件数　独自の技術、システムは、世界各国で特許を保有しています。……日本：15件／中国：2件／韓国：3件／台湾：1件

導入実績　無煙ロースターの世界シェアはNo.1。海外でも着実に実績をあげています。……日本：19,500店・海外：1,140店以上

PS TG　PS LPG　「ガス事業法」及び「液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律（液石法）」の対象製品に指定されました鍋ができるガスタイプは、国が定めた安全基準（技術上の基準）を満たしております。

PS E　「電気用品安全法」の対象電気用品に指定された電気ロースターは、国が定めた安全基準（技術上の基準）を満たしております。

業界情報も知ることができ、繁盛店づくりに役立ちます!!

農林水産大臣認可 事業協同組合
全国焼肉協会
ALL JAPAN "YAKINIKU" ASSOCIATION

J.Y（全国焼肉協会）とは、平成4年10月に焼肉業界の社会的地位の向上と、個々の企業の繁栄を目的とし設立され、平成10年5月に事業協同組合として農林水産省の認定を受けた、業界唯一の全国組織です。　http://www.yakiniku.or.jp

組合入会のメリット

1.焼肉文化の普及　2.共同仕入によるコストダウンが可能
3.クレジットカード手数料が2.9%!! 端末機も無料貸出!!
4.年2回の交流会で、業界内の情報交換ができます
5.青年部（次世代の経営者、店長）の活動
6.「JYホームページ」の運営　7.「焼肉新聞」発行
8.「全国ヤキニクまつり」の実施　9.「焼肉協会の検定」の実施
10.「焼肉料理コンテスト」の実施