

CATALOG



High-Power
Burner

商品カタログ・取扱注意書

info@tokyo-santoku.com

使いやすくで強力で、プロが認めた本格派！

フラッシュバーナー

カラツ！

サツ！

正

技

の

味

方

とんかつ・和食料理全般

強火から
極弱火まで
炎の調整自由自在

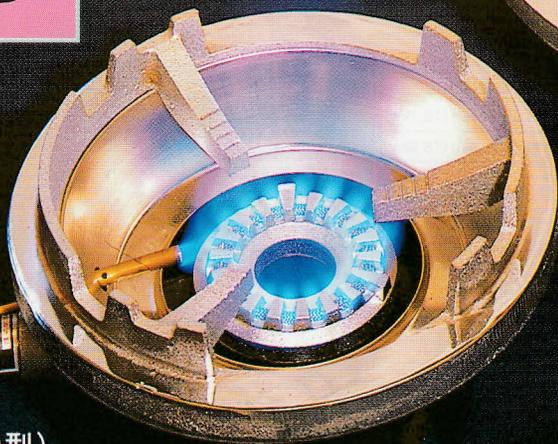
中華料理

目づまりしにくい
バーナーヘッド方式で
掃除がカンタン

プロが求めるもの
それは技と炎の「あ・うんの呼吸」
フラッシュバーナーには、プロの技術を支える炎があります！



FG-3(大型)

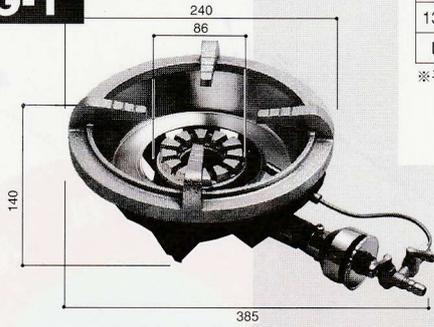


FG-2(普通型)

5 プロが喜ぶ
つのメリット

- ① 強力な火力
- ② 強火から極弱火まで
自由自在に火力調整
- ③ 目づまりしにくい
バーナーヘッド方式で
掃除がカンタン
- ④ 鍋底を包み込む炎で
熱効率バツグン
- ⑤ 和・洋・中、料理内容を
問わない広い用途

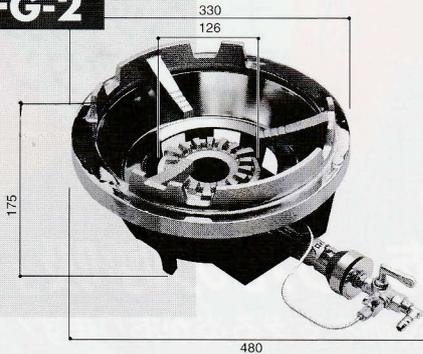
FG-1



| 種別 | 消費量 | カロリー (パイロット含む) |
|-----|------------------------|---------------------|
| 13A | 0.46 m ³ /h | 5,150kcal/h (5.9kw) |
| LP | 0.44kg/h | 5,320kcal/h (6.1kw) |

※平型ゴトクのみ

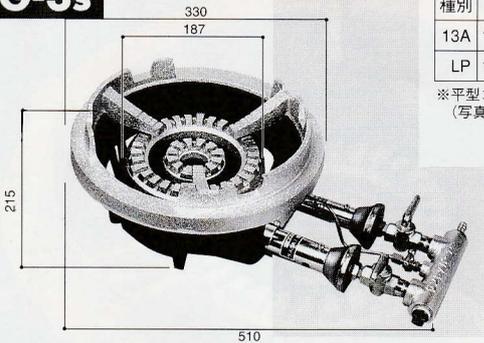
FG-2



| 種別 | 消費量 | カロリー |
|-----|------------------------|----------------------|
| 13A | 0.82 m ³ /h | 9,100kcal/h (10.6kw) |
| LP | 0.70kg/h | 8,500kcal/h (10kw) |

※平型ゴトクあり (写真は立型ゴトク)

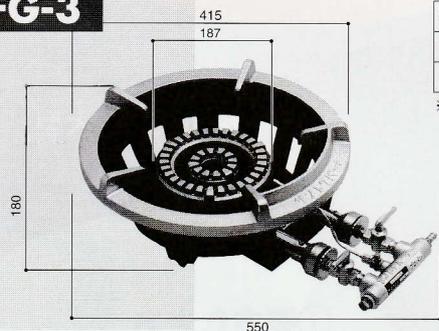
FG-3s



| 種別 | 消費量 | カロリー |
|-----|------------------------|-----------------------|
| 13A | 1.42 m ³ /h | 15,600kcal/h (18.1kw) |
| LP | 1.20kg/h | 14,500kcal/h (16.9kw) |

※平型ゴトクあり (写真は立型ゴトク)

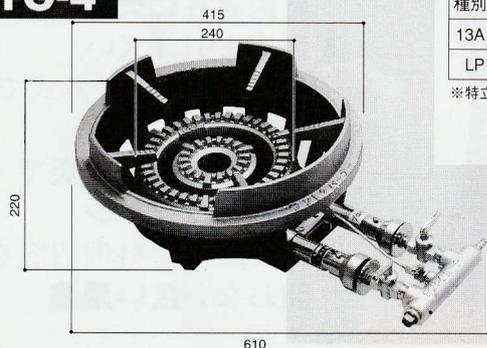
FG-3



| 種別 | 消費量 | カロリー |
|-----|------------------------|-----------------------|
| 13A | 1.42 m ³ /h | 15,600kcal/h (18.1kw) |
| LP | 1.20kg/h | 14,500kcal/h (16.9kw) |

※立型ゴトクあり (写真は平型ゴトク)

FG-4



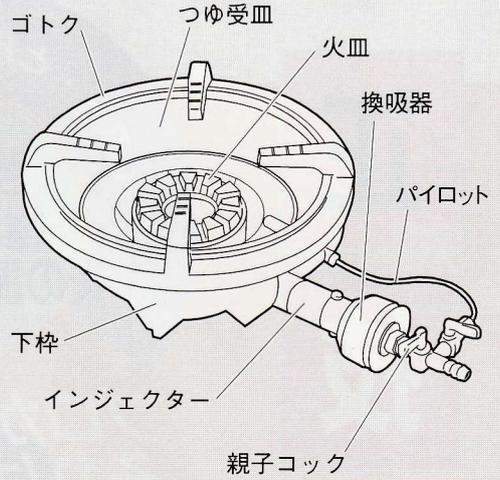
| 種別 | 消費量 | カロリー |
|-----|------------------------|-----------------------|
| 13A | 1.85 m ³ /h | 20,400kcal/h (23.7kw) |
| LP | 1.66kg/h | 20,300kcal/h (23.6kw) |

※特立型ゴトクのみ

※ホースエンド 13A 13.0mm
LPG 9.5mm
FG-1は13A、LPG共に9.5mm

部品名称図

FG-1,FG-2 共通



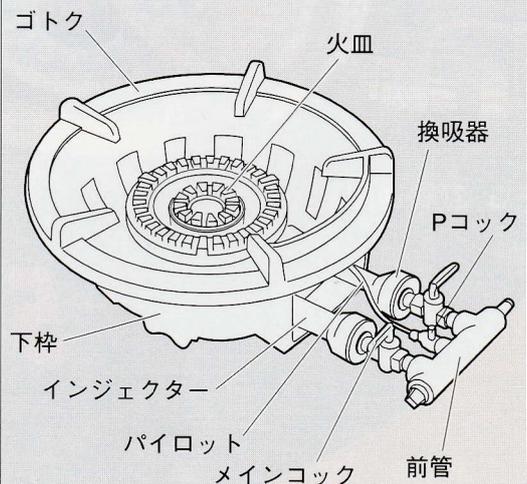
ゴトク仕様一覧

| | 平ゴトク | 立ゴトク | 特立ゴトク |
|-------|------|------|-------|
| FG-1 | ○ | | |
| FG-2 | ○ | ○ | |
| FG-3s | ○ | ○ | |
| FG-3 | ○ | ○ | |
| FG-4 | | | ○ |

注) 各バーナー本体は、FGB型とは異なります。(写真、次ページ参照)

部品名称図

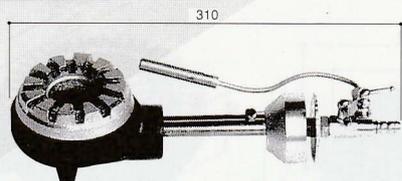
FG-3,FG-4 共通



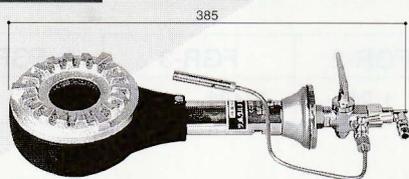
注) コンロ型での使用寸胴鍋寸法はゴトク外径寸法
プラス30mmまでの鍋をご使用下さい。

コンロ型本体

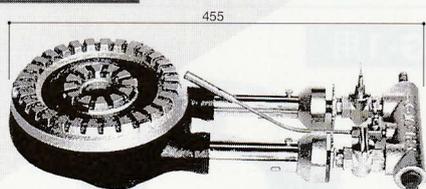
FG-1本体



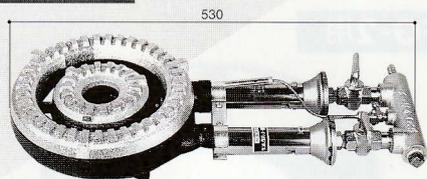
FG-2本体



FG-3本体



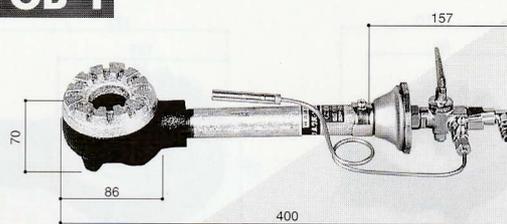
FG-4本体



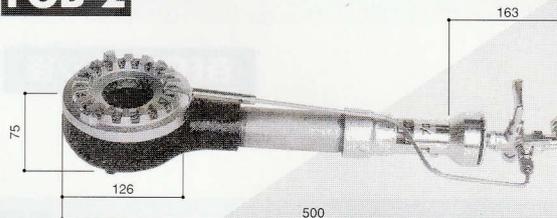
注) 全長寸法は固定寸法です。

釜土型

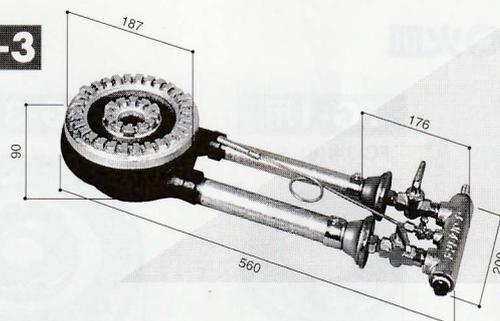
FGB-1



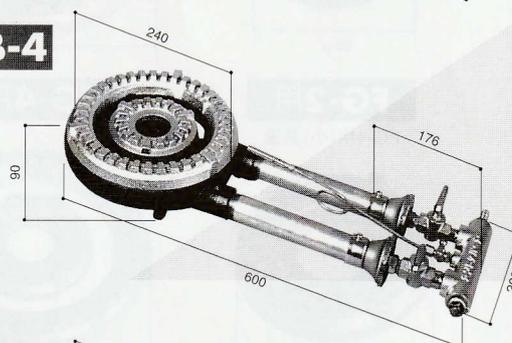
FGB-2



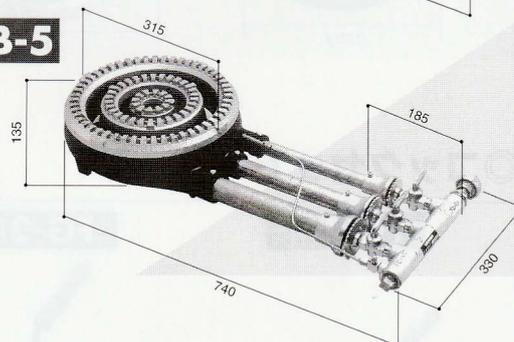
FGB-3



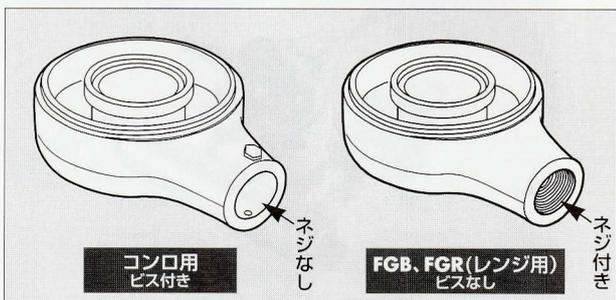
FGB-4



FGB-5



FG型 気化管



注) FGB-5、FGR-5共にネジなし

FGB-5 カロリー表

| 種別 | 消費量 | カロリー |
|-----|-----------------------|-----------------------|
| 13A | 2.85m ³ /h | 31,400kcal/h (36.5kw) |
| LP | 2.62kg/h | 31,500kcal/h (36.6kw) |

注) 全長寸法の特注も承ります。但し、多少のカロリー変更が必要となります。



サントク

TG-型 各種ガスバーナー

SANTOKU GAS BURNER
TG-15 型(LP用)



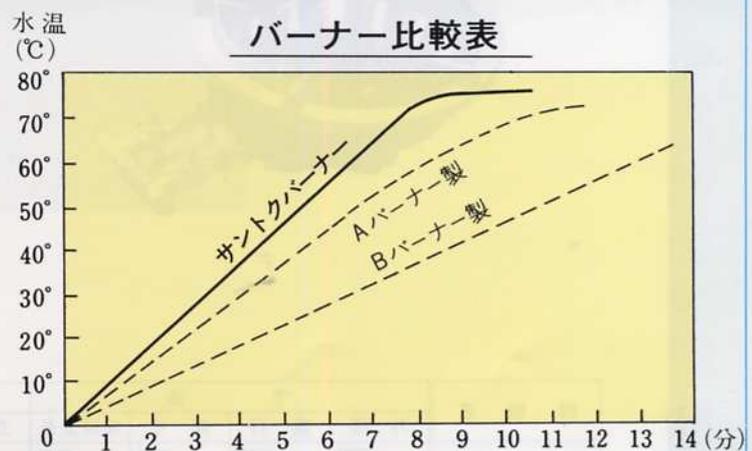
実用新案特許

特 長

- ★本バーナーは、従来のバーナーに比べてノズルの肉厚が厚く耐熱に強く耐久性抜群です。
- ★本バーナーは、炎がソフトな感じで火力は従来のものを凌ぐ強力なバーナーで営業用として最高のものです。
- ★本バーナーは、当社技術陣の開発に依り従来の煮こぼれ等の解消と燃焼ガスによる危険性は全くなく特殊設計製作されたバーナーです。
- ★その他レンジ用、釜土用等用途は広範囲に御使用出来ます。

◎御発注の際はバーナーの型式及使用ガスの種類をお知らせ下さい。

バーナー比較表



実用新案特許第1015061号
 “ ” 第71122号
 “ ” 第6505号
 意匠登録第25291号
 “ ” 第3086号

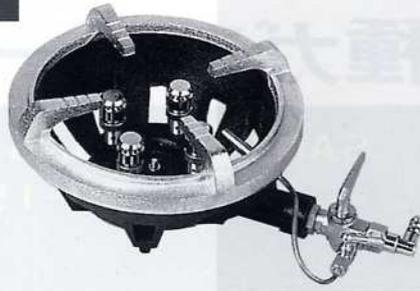


製造発売元

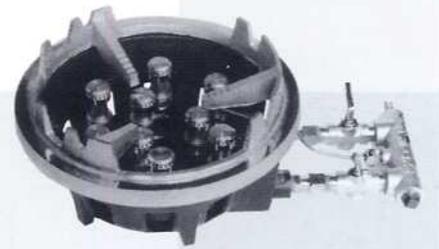
東京サントク株式会社

東京・桑名

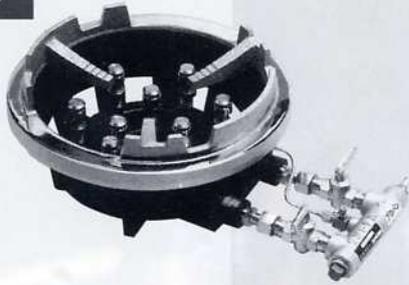
TG-4



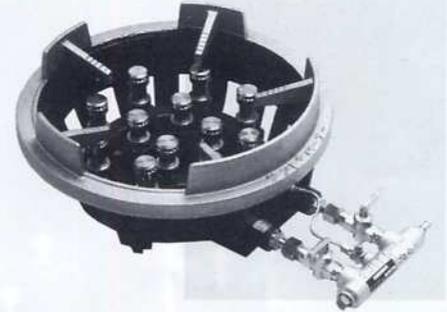
TG-9J



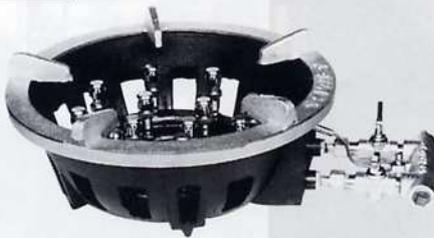
TG-9



TG-12J



TG-12



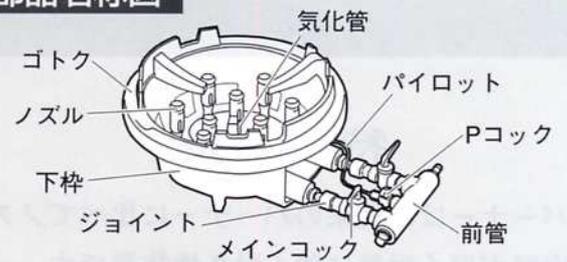
TG-15J



TG-15

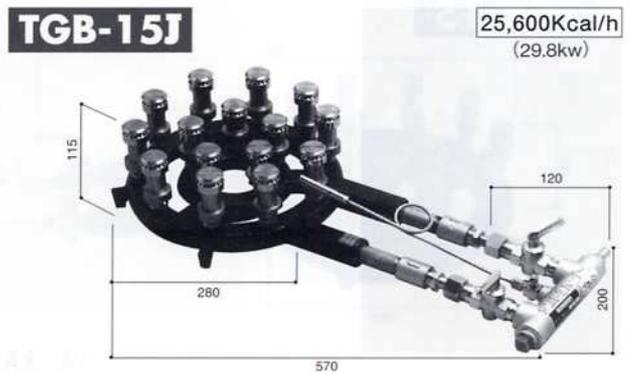
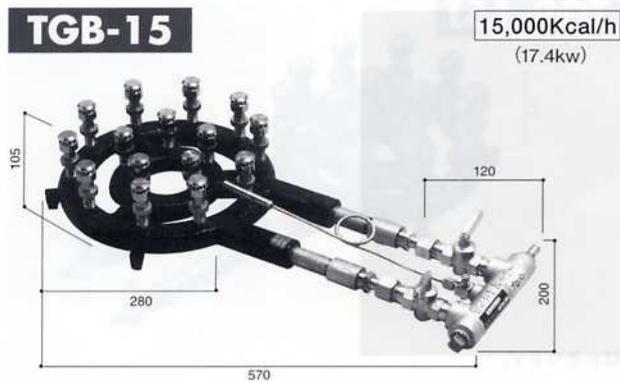
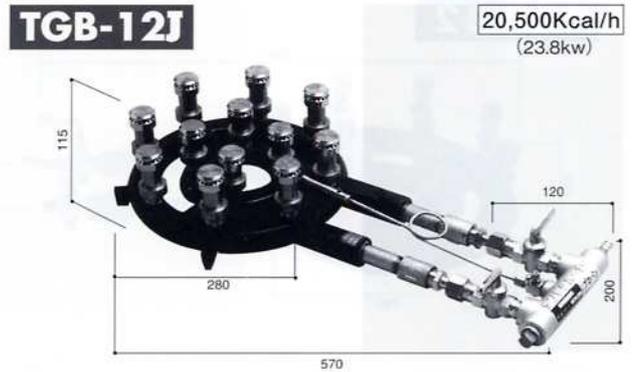
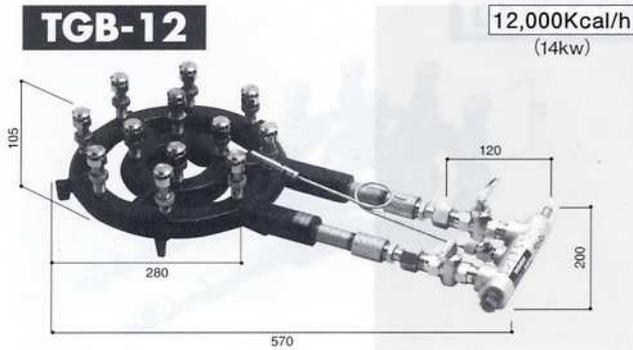
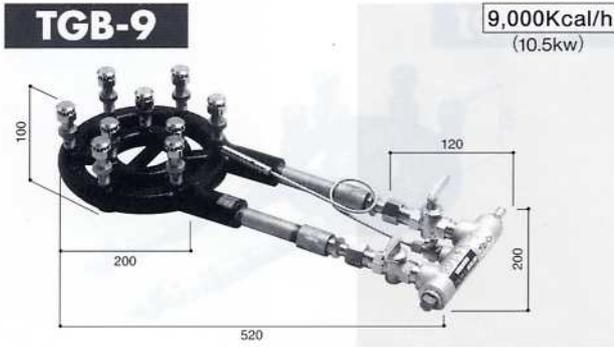


部品名称図



| 器種名 | 寸法 | | | | ゴトク | | | 13A | | LP | |
|-------|----------|----------|----------|------------|-----|---|----|--------------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| | 外径 mm | 奥行 mm | 高さ mm | 本体全長 mm | 立 | 平 | 特立 | 消費量 m ³ /h | カロリー kcal/h | 消費量 kg/h | カロリー kcal/h |
| 普通型 | TG-4 | 240 | 345 | 140 | 275 | | ○ | 0.36 | 4,000 (4.65kw) | 0.35 | 4,300 (5.0kw) |
| | TG-9 | 330 | 465 | 170 | 400 | ○ | ○ | 0.81 | 9,000 (10.5kw) | 0.78 | 9,600 (11.2kw) |
| | TG-12 | 415 | 555 | 180 | 485 | ○ | ○ | 1.08 | 11,900 (13.8kw) | 1.03 | 12,700 (14.8kw) |
| | TG-15 | 415 | 555 | 180 | 485 | ○ | ○ | 1.35 | 14,900 (17.3kw) | 1.29 | 15,900 (18.5kw) |
| ジャンボ型 | TG-9J | 325 | 465 | 170 | 400 | ○ | | 1.40 | 15,400 (17.9kw) | 1.06 | 12,700 (14.8kw) |
| | TG-12J | 415 | 555 | 200 | 485 | ○ | | 1.86 | 20,200 (23.5kw) | 1.42 | 17,300 (20.1kw) |
| | TG-15J | 415 | 555 | 215 | 485 | | ○ | 2.33 | 25,200 (29.3kw) | 1.77 | 21,600 (25.1kw) |

注
 火力調整・ON・OFF方式
 とろ火は使用できません



普通型ノズル 1本約1,000Kcal/h
(1.2kw)

LP用 13A用

ノズルヘッド →

ノズル本体 →

リング →

ノズルチップ →

22φ
 50mm
 130mm

ジャンボ型ノズル 1本約1,700Kcal/h
(2.0kw)

LP用 13A用

ノズルヘッド →

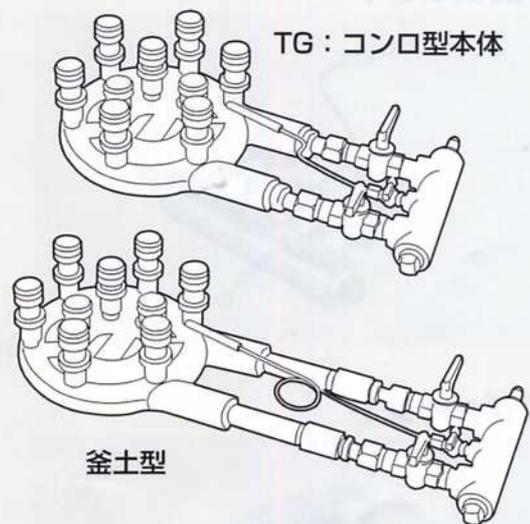
ノズル本体 →

リング →

ノズルチップ →

30φ
 60mm
 70mm

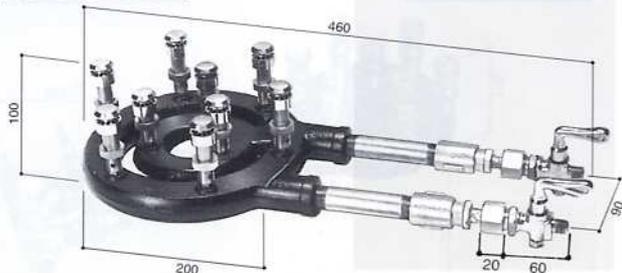
TG型(コンロ)バーナー本体との相違点



注) TGB型は全長寸法の特注も承ります。
注) TGB型はノズル高さを変えられます。

注) 火力調整・ON・OFF方式
とろ火は使用できません

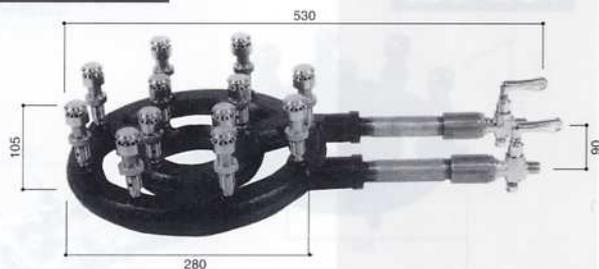
TGR-9



TGR-9J



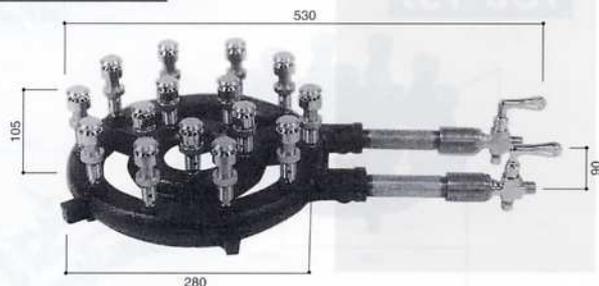
TGR-12



TGR-12J



TGR-15



TGR-15J



(注) 全長寸法は特註も承ります。

TG型各部品

◎前管セット



◎各種コック

TG-4用



レンジコック



◎ジョイント



Pコック

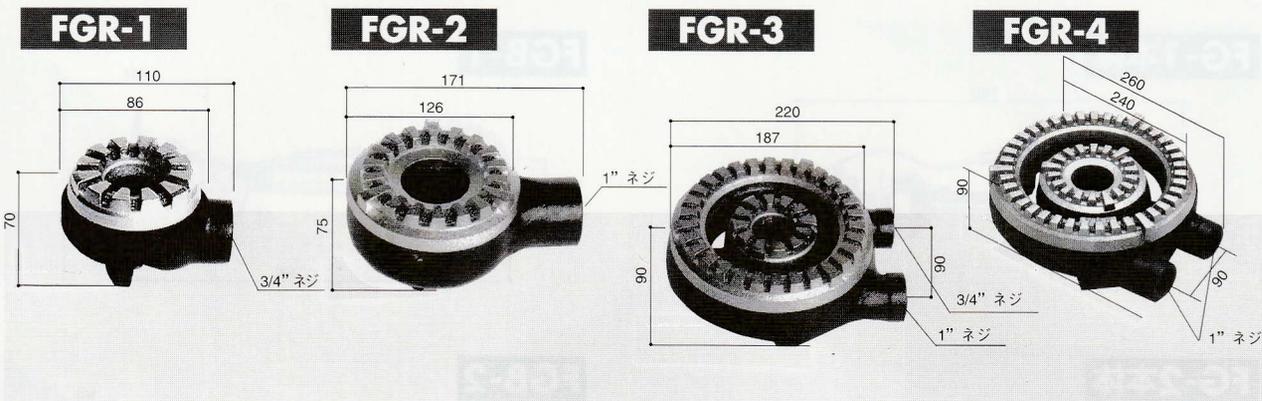


A型メインコック



注 火力調整・ON・OFF方式
とろ火は使用できません

FGR (レンジ型)(ネジ付き)

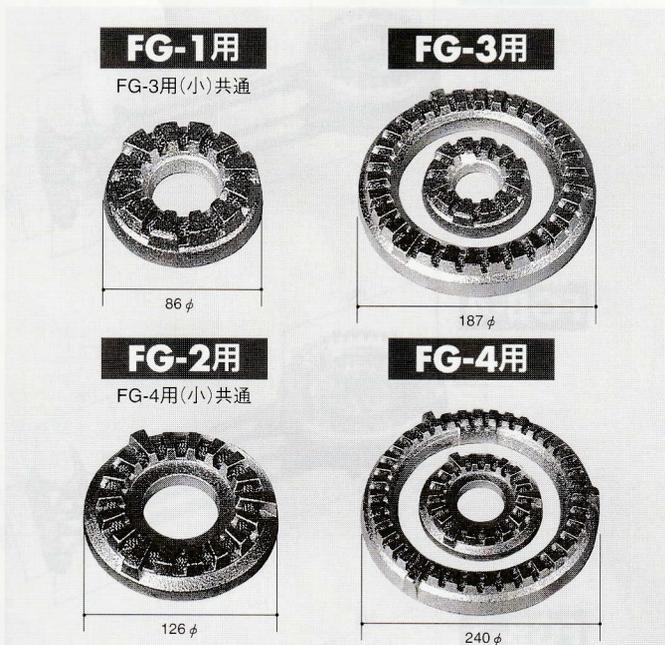


各FGRのネジ径

| FGR-1 | FGR-2 | FGR-3 | FGR-4 |
|-------|-------|---------|-------|
| 3/4吋 | 1吋 | 3/4吋、1吋 | 1吋、1吋 |

FG型各部品

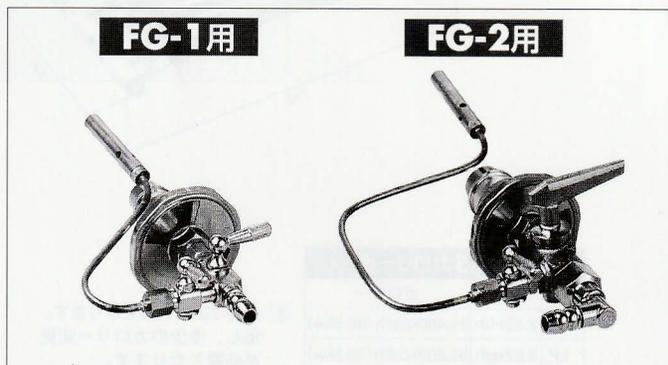
◎火皿



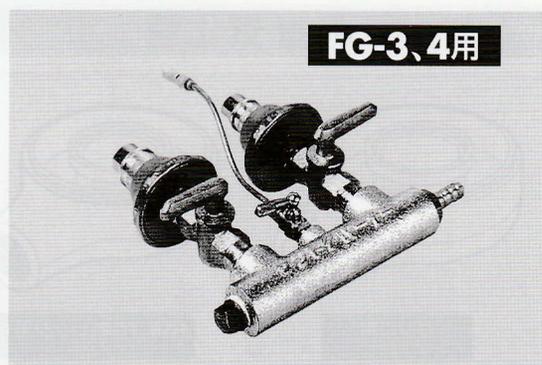
◎つゆ受皿



◎コックセット



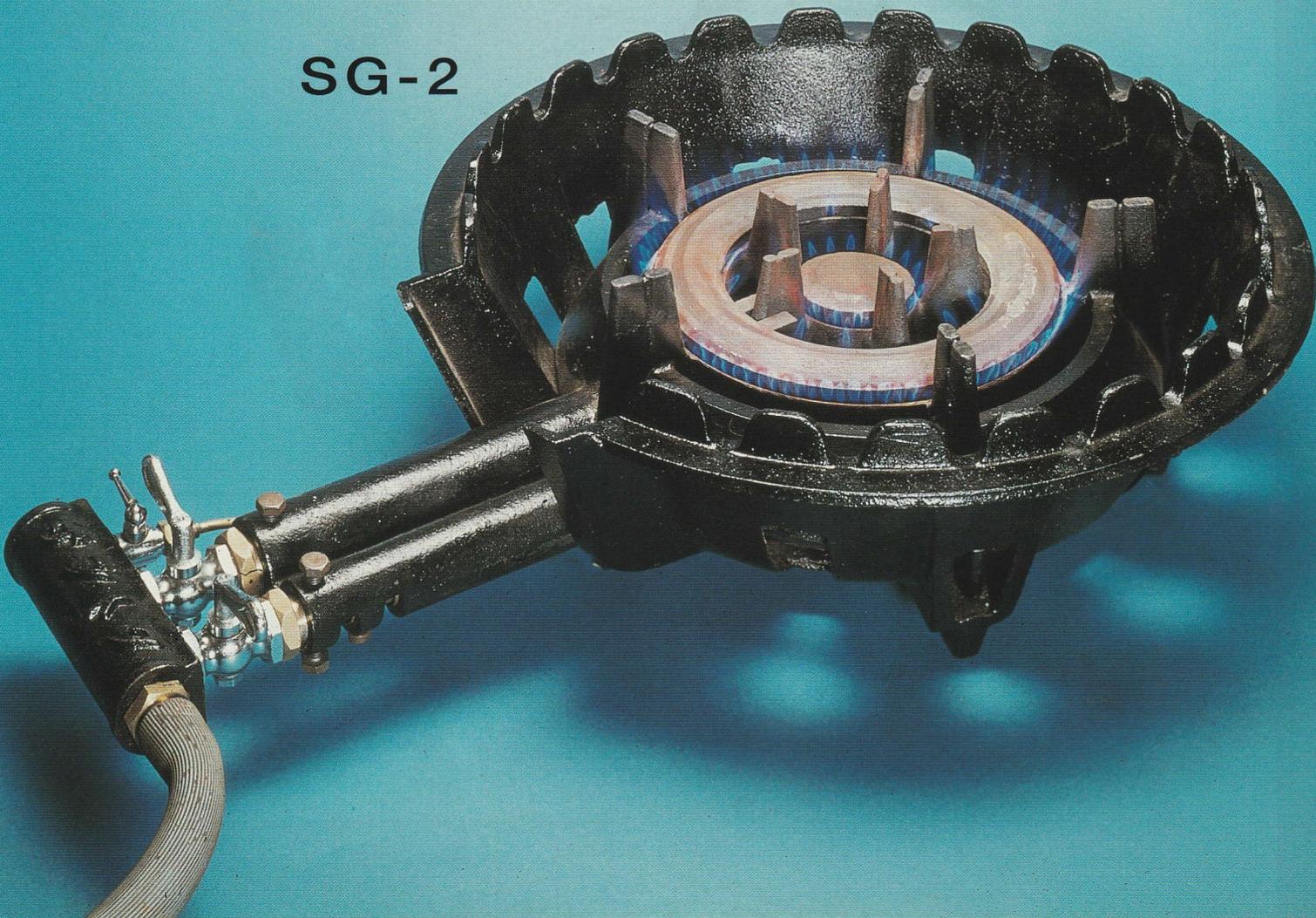
◎前管セット



サンワ

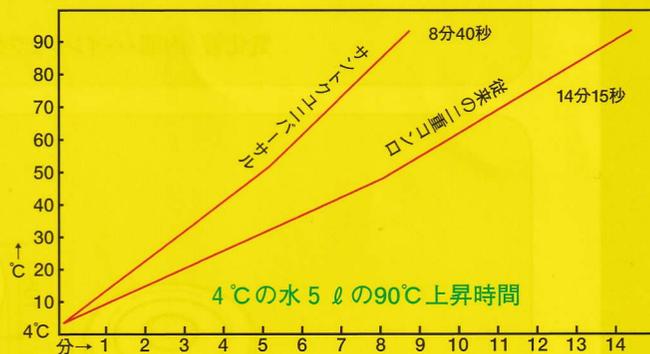
ユニバーサル・コンロ

SG-2



- ◆目づまりの心配ご無用!
- ◆火皿の取りはずし自由。
- ◆掃除簡単!
- ◆調理時間がスピードアップ!

特許出願済



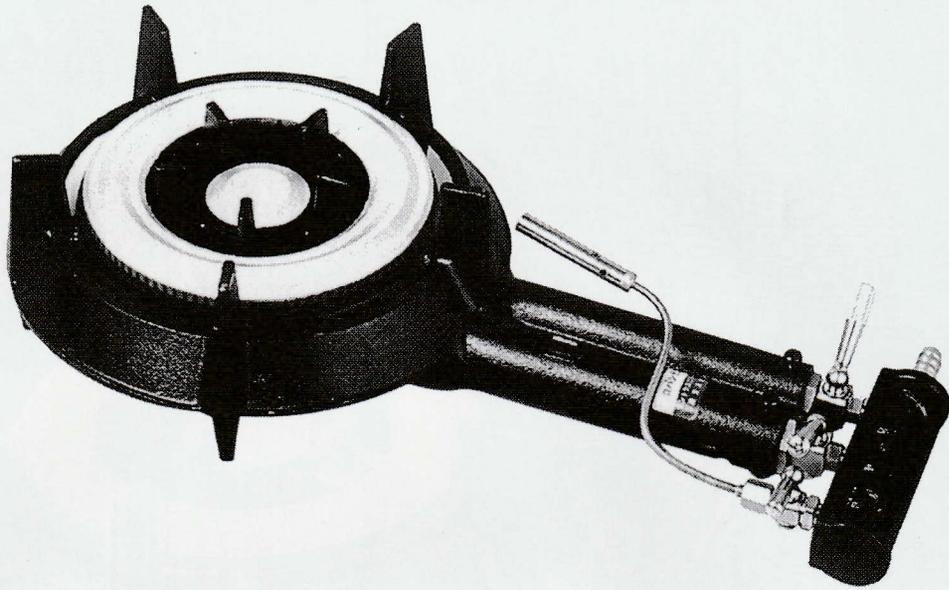
製造発売元

東京サンワ株式会社

東京・桑名

SG-2本体

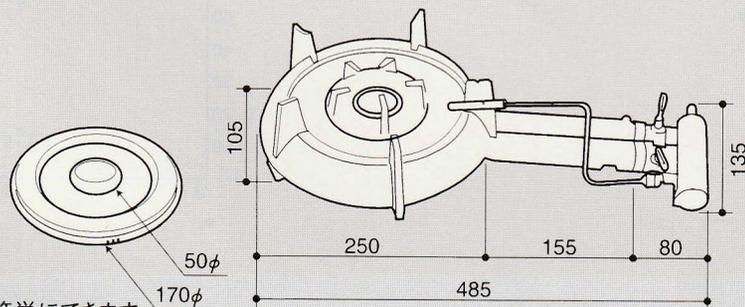
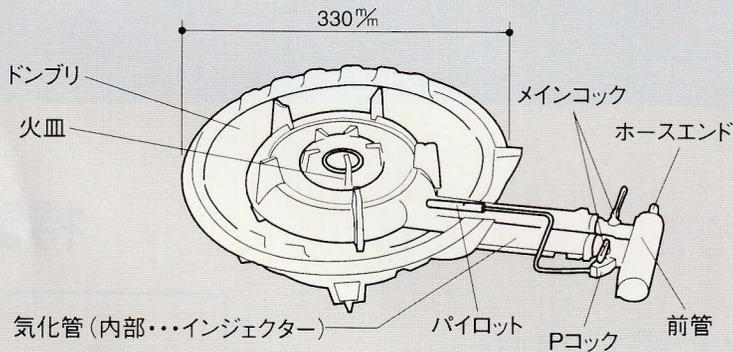
※ホースエンド 13A 13.0mm
LPG 9.5mm



仕様

| | 寸 法 | | | 1 3 A | | L P G | |
|-------|-----------|-----------|-----------|--------------------------|------------------|-------------|------------------|
| | 外 径 mm | 奥 行 mm | 高 さ mm | 消費量 m ³ /h | カロリー kcal/h | 消費量 kg/h | カロリー kcal/h |
| セ ッ ト | 330 | 520 | 130 | 0.77 | 8,400 (9.8kw) | 0.66 | 8,100 (9.4kw) |
| 本 体 | 250 | 485 | 105 | | | | |

注) コンロ型での使用寸胴鍋寸法はゴトク外径寸法プラス30mmまでの鍋をご使用下さい。



サンクバーナー

ハイパワー

抜群の強火力 — 1本で3,000kcal/h(3.5kw)以上

実用新案登録第1313399号



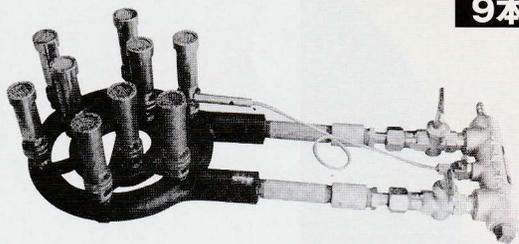
炎の王様

網目が加わり炎の安定を計る

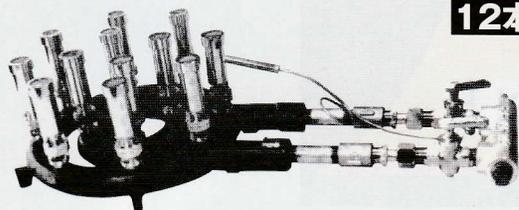
 東京サンク株式会社

東京・桑名

ハイパワー・釜土型

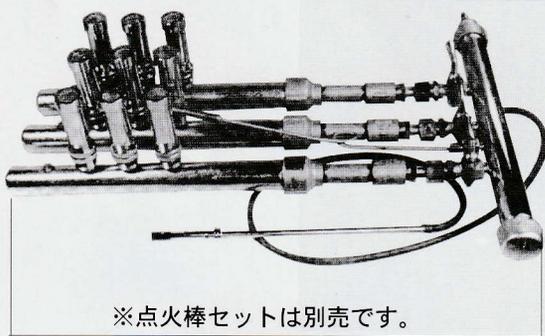


9本立



12本立

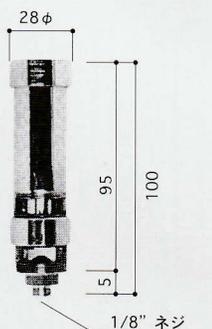
| | カロリー | 外径 | 奥行 | 高さ |
|------|-----------------------|-------|-------|-------|
| 9本立 | 27,000kcal/h (31.4kw) | 200mm | 510mm | 135mm |
| 10本立 | 30,000kcal/h (35.0kw) | 280mm | 560mm | 140mm |
| 12本立 | 36,000kcal/h (42.0kw) | 280mm | 560mm | 140mm |
| 15本立 | 45,000kcal/h (28.0kw) | 280mm | 560mm | 140mm |



特殊型

※点火棒セットは別売です。

560



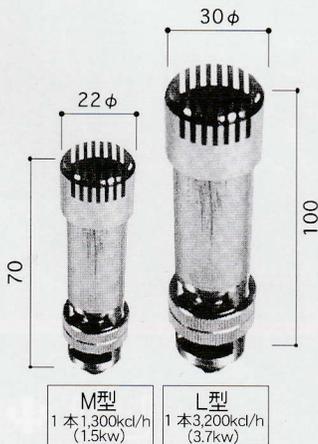
ユニジェット

特長

1. スリット型炎口のソフトな炎
2. M型・L型の2タイプ。
3. 本数セットは自由選択
4. 火力調整・ON・OFF方式

用途

各種乾燥が、ライン式過熱炉、オープン

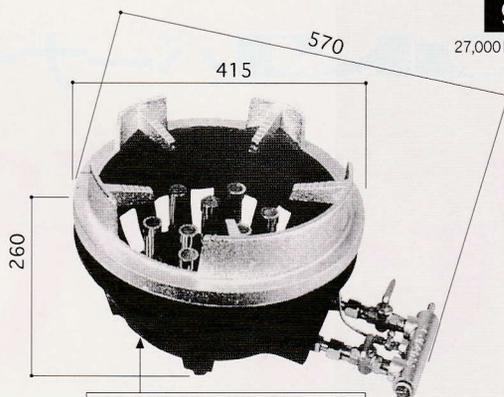


M型
1本1,300kcl/h
(1.5kw)

L型
1本3,200kcl/h
(3.7kw)

ハイパワー・コンロ型

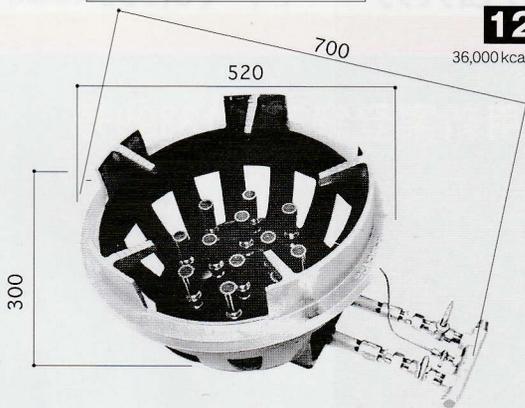
※ホースエンド
13A 13.0mm
LPG 9.5mm



9本立

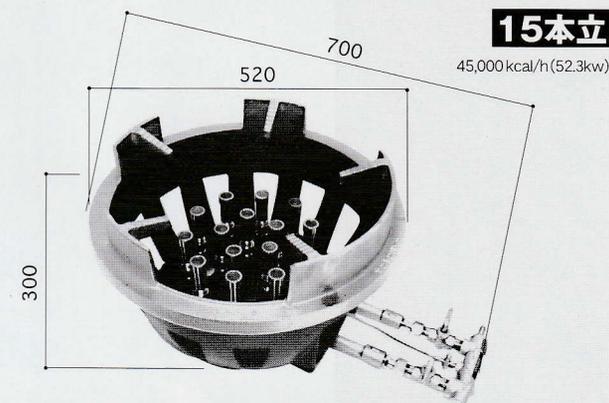
27,000kcal/h (31.4kw)

(注)必ず五徳と下枠の間にリングをセットしてご使用下さい。



12本立

36,000kcal/h (42.0kw)



15本立

45,000kcal/h (52.3kw)

注) ①コンロ型での使用寸胴鍋寸法はゴトク外径寸法プラス30mmまでの鍋をご使用下さい。
②火力調整・ON・OFF方式とろ火は使用できません。

特長

1. 抜群の強火力=1本で3000kcal/h(3.5kw)
2. 安定した炎=逆火、リフティングの心配なし
3. 耐久性も抜群=強火力に耐える耐熱構造
4. どんなガスでもOK=ノズル交換のみのユニバーサル方式
5. セットも自在=必要本数に応じたセットも可能(釜土型のみ)

用途

コンロ型

- 大型煮炊釜
- 大型スープナベ用
- 災害時炊出し用
- カニゆでナベ用
- 大型麺ゆでナベ用
- 大型煮沸用他

釜土型

- 日本そば釜土
- フライヤー
- 各種乾燥機
- 各種加熱炉
- 大型調理釜土
- ボイラー
- 各種食品調理機
- 各種焼物機他

サントク

時代が変わっても変わらないサントクの炎

マルチバーナー

釜土専用
タイプ

より良い炎にこだわり続けるサントクが、
こだわって生み出した自慢の炎！

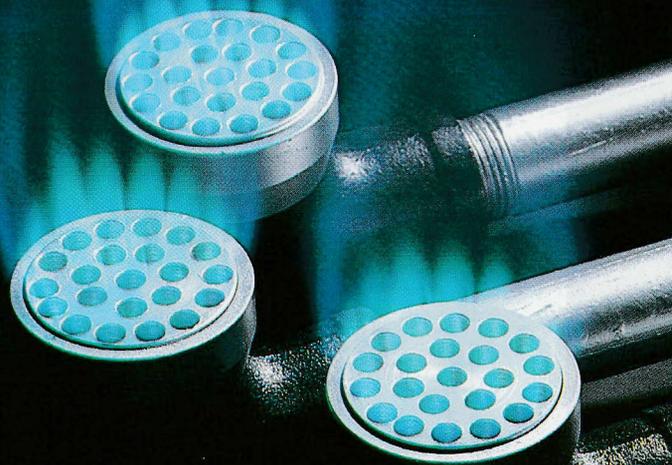
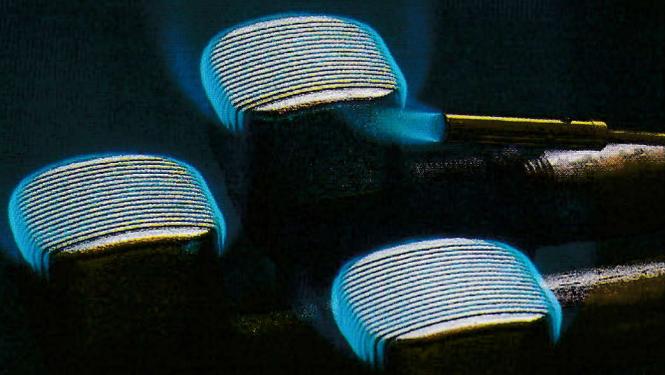
常に安定した、強い火力は **9,000 kcal/h**
(10.5kw) (1本当たり)

■四角い炎はなめらかに！

意外に優しいその炎は、意外に強い火力を秘めています。滑らかなラインの隙間から吹き出すその炎は釜土の火そのもの。

■丸い炎は激しく！

幾つも開いた穴からの炎は、見た目通りの激しくて強い炎。烈火のごときその炎も、やはり同じ釜土の火。



このみによって、業種によって、選んでいただける2タイプです。

■優しい炎の実力派
角型マルチバーナー

同型で2バリエーション。形は違っても同じ火力のマルチバーナー。

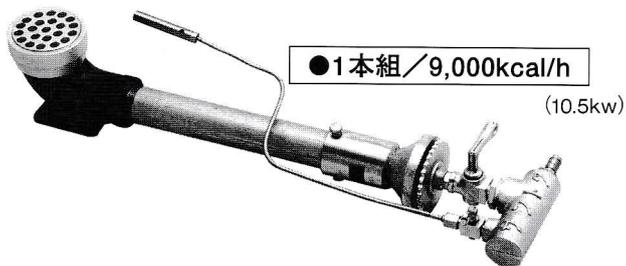
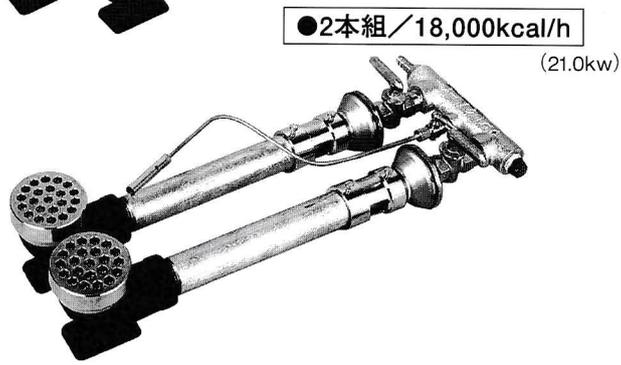
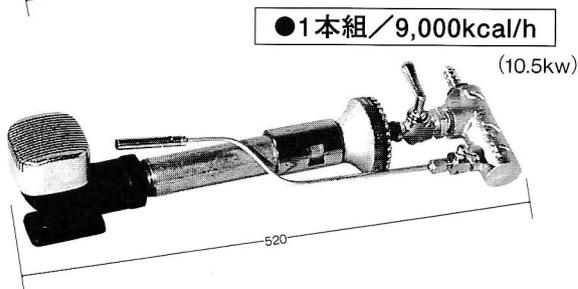
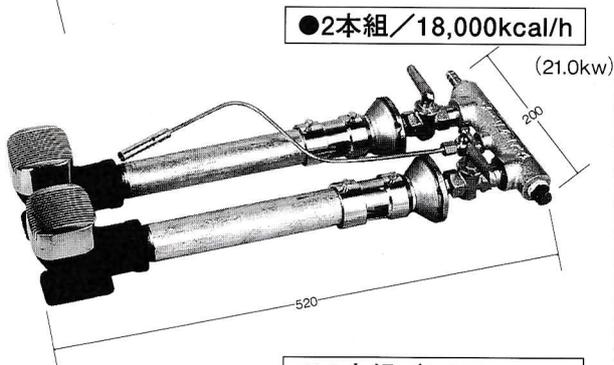
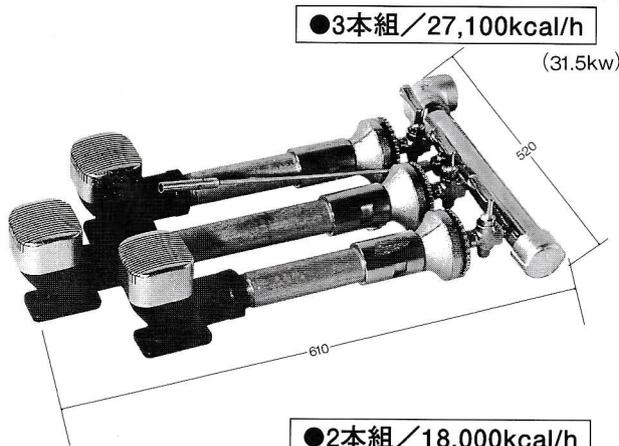
〈2タイプ共通の特長〉

釜土専用タイプ

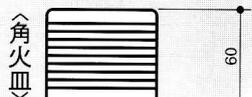
- 高い熱高率……真直ぐ伸びる安定した炎
- 各種ガスで完全燃焼……2段式空気混合
- 目詰り掃除も簡単！……バーナーヘッド方式
- 組立セットは自由自在……用途も豊富

■情熱的な激しさの
丸型マルチバーナー

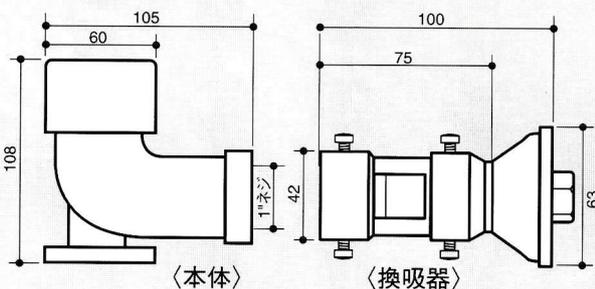
注) 火力調整・ON・OF方式とろ火は使用できません。



角火皿



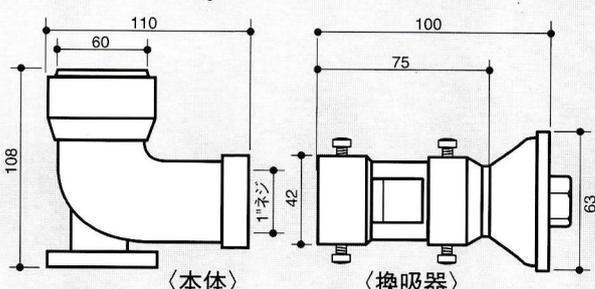
●外形寸法図



丸火皿



●外形寸法図



用途 ●日本そば釜土 ●各種ゆで麺器 ●各種加熱炉 ●大型煮炊釜土 ●製鉛釜土 ●各種食品加工機 ●焼物機 ●各種乾燥機等

コンパクトレンジK型

省スペースでハイパワー!!

厨房の力強い
サポーターはコンパクト!

新開発

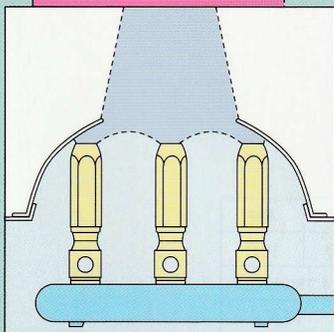
新燃烧方式の
バーナー採用

扇形燃烧

小型ながら
超強火力

熱効率
30%
up

小人数用を
短時間で
調理



- 自動点火でパイロット付
- 目づまり掃除が簡単

用途

- ・スナック、喫茶店、レストラン、ドライブイン等のオープンカウンターでの調理加熱用に
- ・食堂、弁当仕出屋、給食センター等補助レンジとして
- ・丼物調理用レンジとしての使用も可能

注) 火力調整・ON・OF方式
とろ火は使用できません。



5台フル稼働で
大量注文に即応します
K-500

| | | | |
|---------|------------------------|------|-----|
| 寸法 (mm) | 間口 | 奥行 | 高さ |
| | 700 | 570 | 160 |
| バーナー | 約3,500kcal/h (4.1kw)×5 | | |
| ガス接続 | LP | | 13A |
| | 9.5mm | 13mm | |



7台フル稼働で
大量注文に即応します
K-700

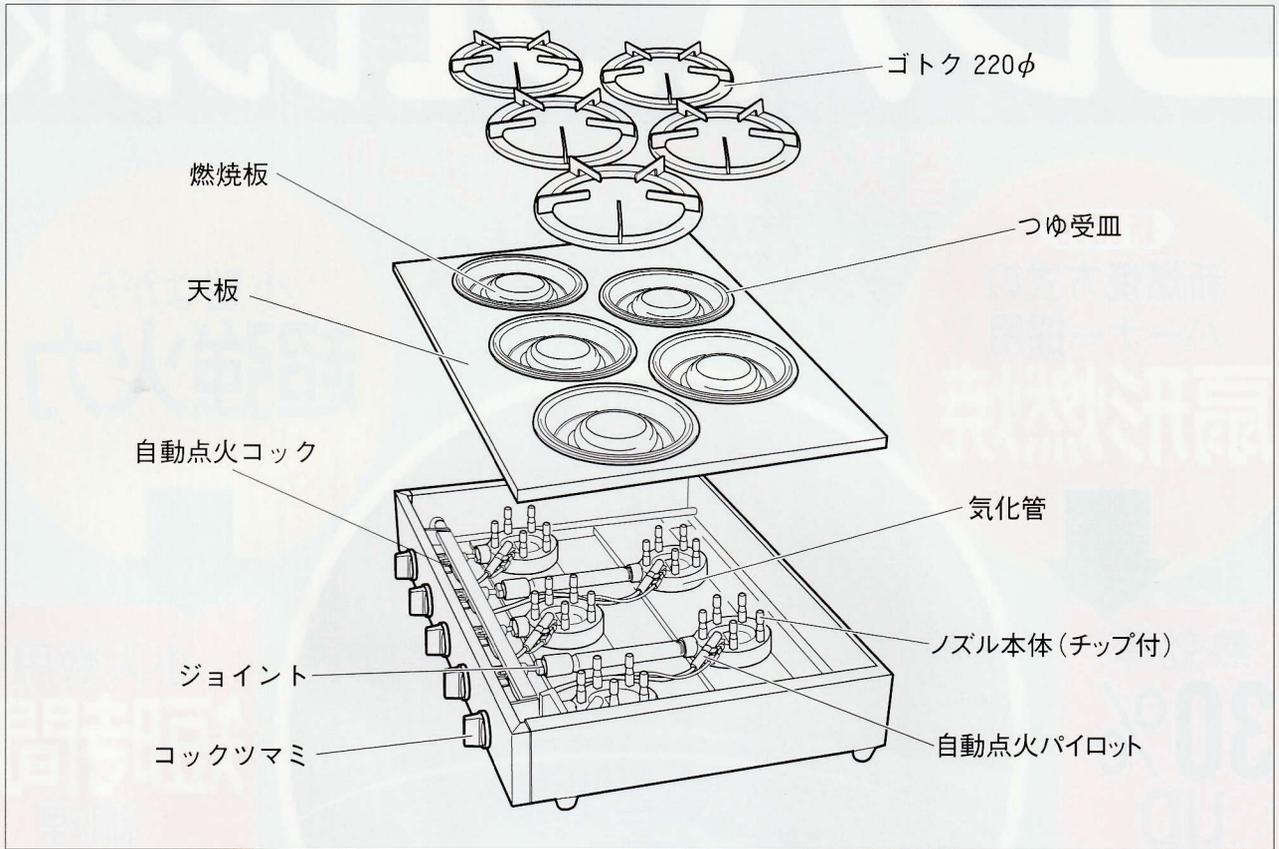
| | | | |
|---------|------------------------|------|-----|
| 寸法 (mm) | 間口 | 奥行 | 高さ |
| | 930 | 570 | 160 |
| バーナー | 約3,500kcal/h (4.1kw)×7 | | |
| ガス接続 | LP | | 13A |
| | 9.5mm | 13mm | |



製造・発売元

東京サンワ株式会社 東京・桑名

部品名称図



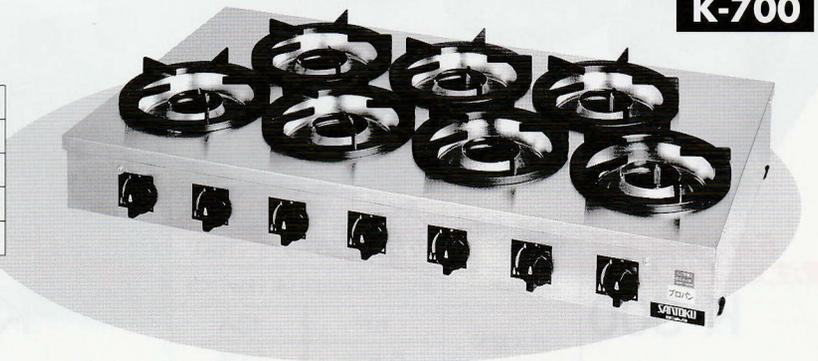
K-500



| | | | |
|---------|------------------------|-----|-----|
| 寸法 (mm) | 間口 | 奥行 | 高さ |
| | 700 | 570 | 160 |
| バーナー | 約3,500kcal/h (4.1kw)×5 | | |
| ガス接続 | LP | 13A | |
| | 9.5 | 13 | |

K-700

| | | | |
|---------|------------------------|-----|-----|
| 寸法 (mm) | 間口 | 奥行 | 高さ |
| | 930 | 570 | 160 |
| バーナー | 約3,500kcal/h (4.1kw)×7 | | |
| ガス接続 | LP | 13A | |
| | 9.5 | 13 | |

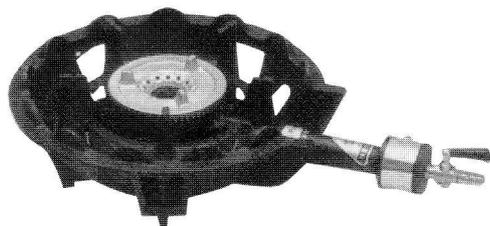


※ホースエンド LPG 9.5mm (一重型は
13A 13.0mm (LPG、13A共に9.5mm))

●キャップも取りはずしでき掃除もラクラク!!

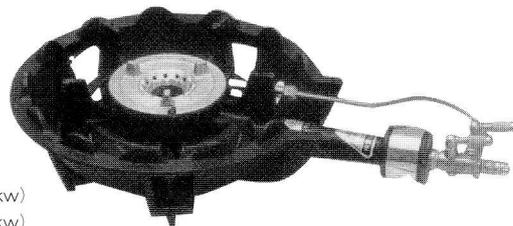
BGX-108 (並・常用型)

●一重小・種火なし



BGX-108P (並・常用型)

●一重小・種火付



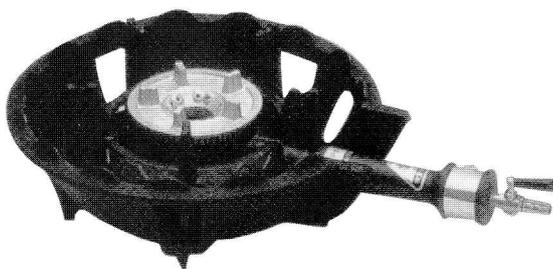
- LPG 1,978kcal/h (2.3kw)
- 13A 2,409kcal/h (2.8kw)

| | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|-----|---------|--------|---------|
| セット | 355 | 228 | 110 |

※寸銅鍋の使用範囲LPG20cm、12,13A22cm

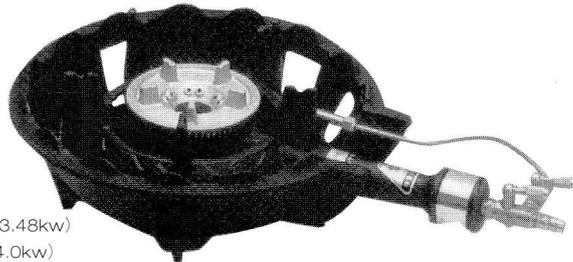
BGX-148 (中型)

●一重大・種火なし



BGX-148P (中型)

●一重大・種火付



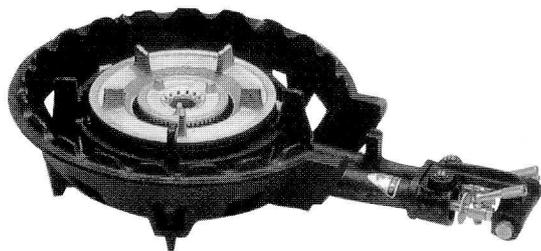
- LPG 2,992kcal/h (3.48kw)
- 13A 3,440kcal/h (4.0kw)

| | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|-----|---------|--------|---------|
| セット | 400 | 266 | 134 |

※寸銅鍋の使用範囲LPG24cm、12,13A26cm

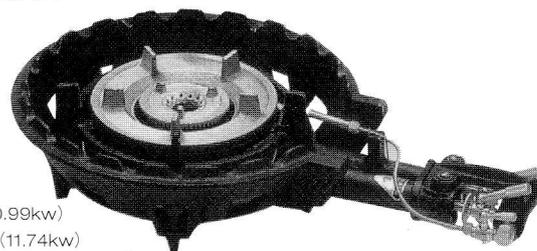
BG-208 (二重型羽付)

●種火なし



BG-208P (二重型羽付)

●種火付



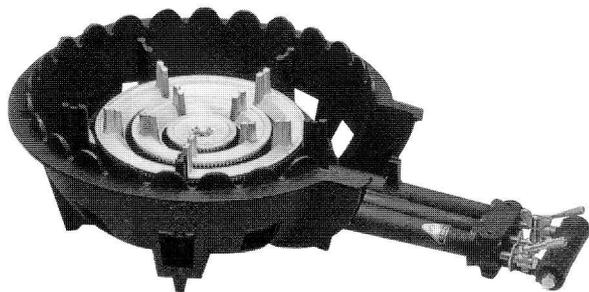
- LPG 9,450kcal/h (10.99kw)
- 12,13A 10,109kcal/h (11.74kw)

| 品名 | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|------|---------|--------|---------|
| セット | 510 | 330 | 130 |
| バーナー | 470 | 250 | 105 |

※寸銅鍋の使用範囲36cm

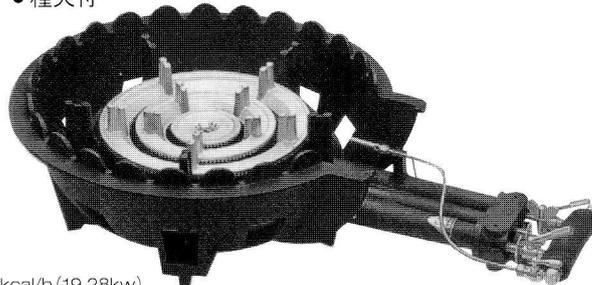
BG-308 (三重型)

●種火なし



BG-308P (三重型)

●種火付



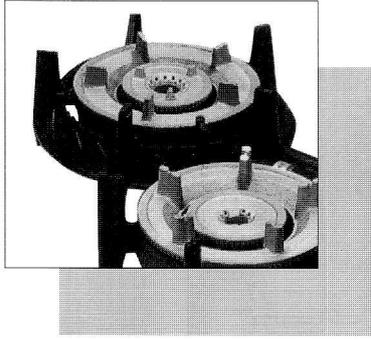
- LPG 16,580kcal/h (19.28kw)
- 12,13A 19,890kcal/h (23.13kw)

| 品名 | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|------|---------|--------|---------|
| セット | 685 | 450 | 185 |
| バーナー | 620 | 330 | 140 |

※寸銅鍋の使用範囲48cm

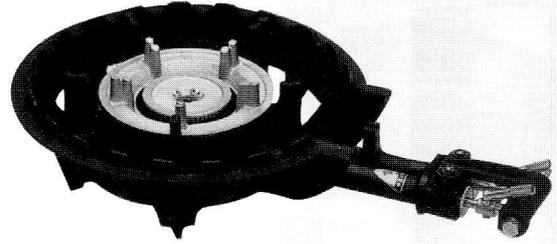
※ホースエンド 13A 13.0mm
LPG 9.5mm

羽付・羽ナシ比較写真



BG-205
(二重型羽ナシ)

●種火なし



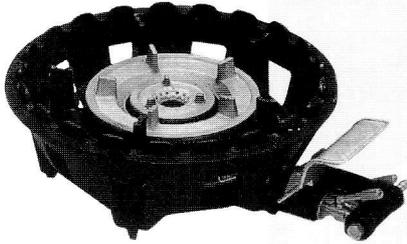
●LPG 8,400kcal/h (9.76kw)
●12,13A 9,290kcal/h (10.8kw)

| 品名 | 全長(mm) | 幅(mm) | 高さ(mm) |
|------|--------|-------|--------|
| セット | 510 | 330 | 130 |
| バーナー | 440 | 220 | 105 |

※寸銅鍋の使用範囲36cm

BG-218
(二重型卓上用)

●種火なし・コックカバー付



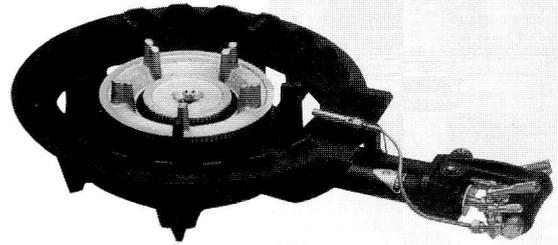
●LPG 9,450kcal/h (10.99kw)
●12,13A 10,109kcal/h (11.74kw)

| 品名 | 全長(mm) | 幅(mm) | 高さ(mm) |
|------|--------|-------|--------|
| セット | 410 | 330 | 130 |
| バーナー | 370 | 250 | 110 |

※バーナーのみの使用はさけ、必ず下枠とセットでご使用下さい。
※寸銅鍋の使用範囲36cm

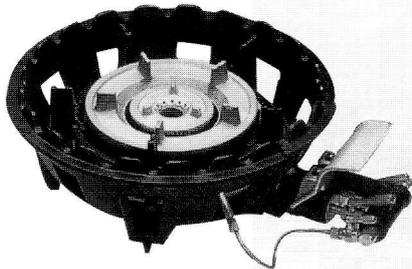
BG-205P
(二重型羽ナシ)

●種火付



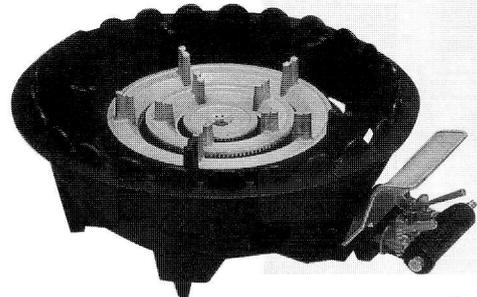
BG-218P
(二重型卓上用)

●種火付・コックカバー付



BG-318
(三重型卓上用)

●種火なし・コックカバー付



●LPG 16,580kcal/h (19.28kw)
●12,13A 19,890kcal/h (23.13kw)

| 品名 | 全長(mm) | 幅(mm) | 高さ(mm) |
|------|--------|-------|--------|
| セット | 510 | 450 | 190 |
| バーナー | 440 | 330 | 155 |

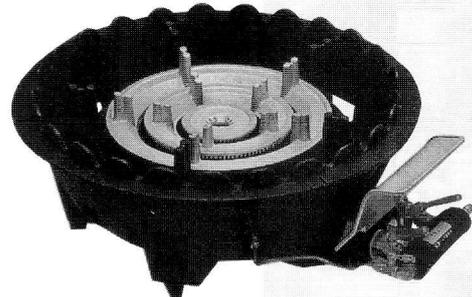
※バーナーのみの使用はさけ、必ず下枠とセットでご使用下さい。
※寸銅鍋の使用範囲42cm

BG-208 BG-218
バーナー本体比較写真



BG-318P
(三重型卓上用)

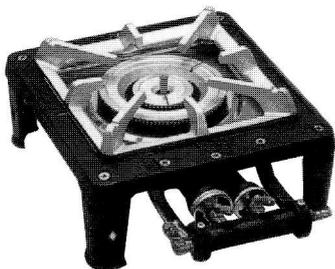
●種火付・コックカバー付



テーブルコンロシリーズ

BG-701 (一連)

ステン汁受
親子バーナー



- LPG 5,780kcal/h (6.72kw)
- 12,13A 6,850kcal/h (7.97kw)

| 幅 | 奥行 | 高さ |
|-----|-----|-----|
| 280 | 300 | 150 |

BG-703 (三連)

ステン汁受
親子バーナー
テーブル用上置 (別売)

中華用上置サイズ
上径285mm 高さ60mm
下径275mm

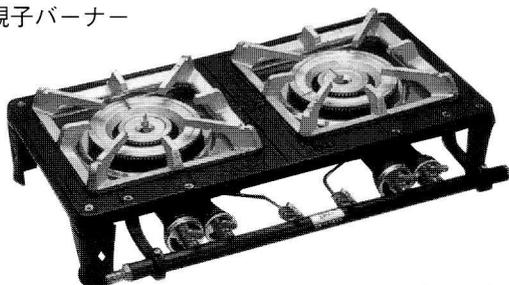


- LPG 17,340kcal/h (20.16kw)
- 12,13A 20,550kcal/h (23.91kw)

| 幅 | 奥行 | 高さ |
|-----|-----|-----|
| 850 | 300 | 150 |

BG-702 (二連)

ステン汁受
親子バーナー



- LPG 11,560kcal/h (13.4kw)
- 12,13A 13,700kcal/h (15.94kw)

| 幅 | 奥行 | 高さ |
|-----|-----|-----|
| 560 | 300 | 150 |

BG-713 (三連)

ステン汁受
穴明バーナー
テーブル用上置 (別売)

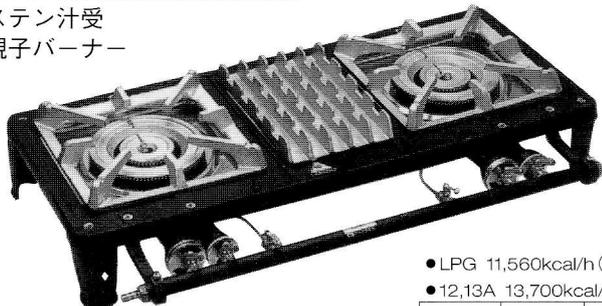


- LPG 13,770kcal/h (16.2kw)
- 12,13A 15,930kcal/h (18.51kw)

| 幅 | 奥行 | 高さ |
|-----|-----|-----|
| 850 | 300 | 150 |

BG-702L (二連大)

ステン汁受
親子バーナー



- LPG 11,560kcal/h (13.4kw)
- 12,13A 13,700kcal/h (15.94kw)

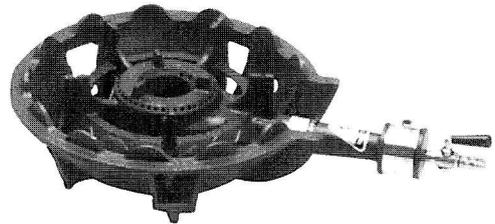
| 幅 | 奥行 | 高さ |
|-----|-----|-----|
| 700 | 300 | 150 |

※ホースエンド LPG 9.5mm (一重型は
13A 13.0mm (LPG、13A共に9.5mm))

鋳物コンロシリーズ

CGX-10 (並・常用型)

- 一重小・種火なし



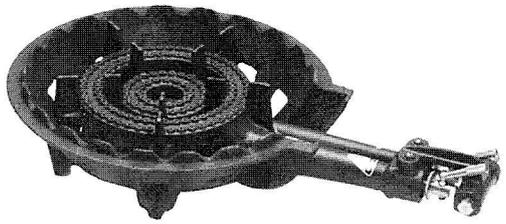
- LPG 1,857kcal/h (2.16kw)
- 13A 2,409kcal/h (2.8kw)

| | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|-----|---------|--------|---------|
| セット | 355 | 228 | 105 |

※寸銅鍋の使用範囲LPG20cm、12,13A22cm

CG-210 (二重型羽ナシ)

- 種火なし



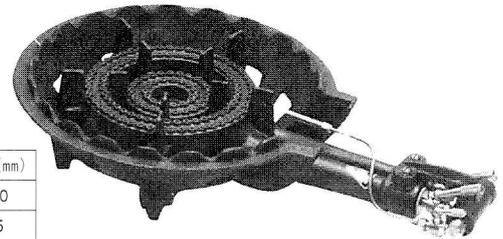
- LPG 5,880kcal/h (6.8kw)
- 12,13A 7,000kcal/h (8.1kw)

| 品名 | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|------|---------|--------|---------|
| セット | 510 | 330 | 120 |
| バーナー | 440 | 220 | 95 |

※寸銅鍋の使用範囲33cm

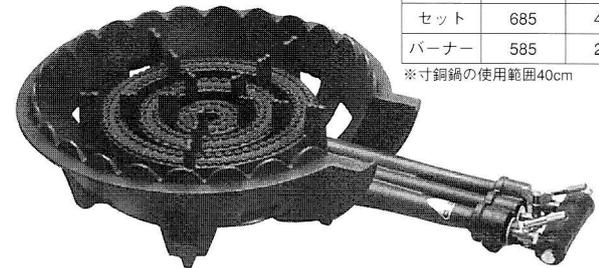
CG-210P (二重型羽ナシ)

- 種火付



CG-330 (三重型)

- 種火なし



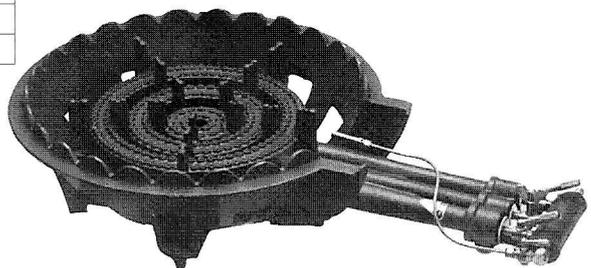
- LPG 11,400kcal/h (13.2kw)
- 12,13A 14,230kcal/h (16.5kw)

| 品名 | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|------|---------|--------|---------|
| セット | 685 | 440 | 175 |
| バーナー | 585 | 290 | 130 |

※寸銅鍋の使用範囲40cm

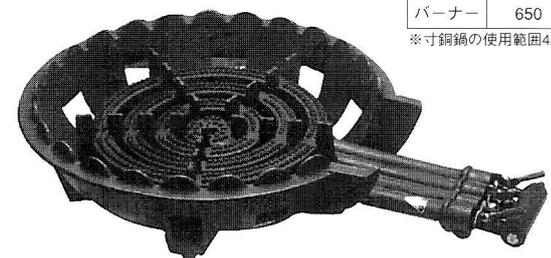
CG-330P (三重型)

- 種火付



CG-440 (四重型)

- 種火なし



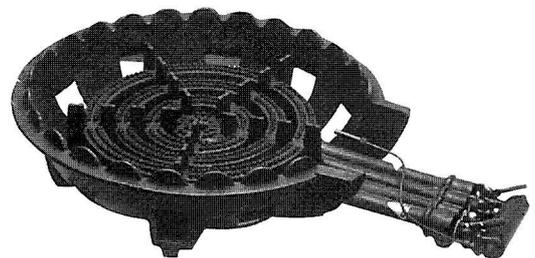
- LPG 17,218kcal/h (20.09kw)
- 12,13A 21,820kcal/h (25.37kw)

| 品名 | 全長 (mm) | 幅 (mm) | 高さ (mm) |
|------|---------|--------|---------|
| セット | 760 | 540 | 180 |
| バーナー | 650 | 365 | 130 |

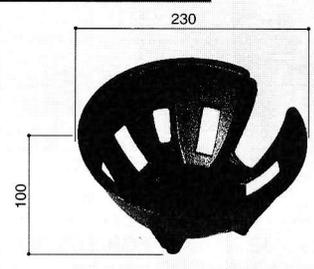
※寸銅鍋の使用範囲42cm

CG-440P (四重型)

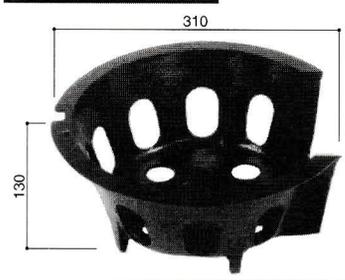
- 種火付



FG-1用下枠

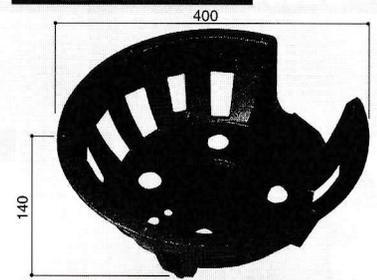


TG-9用下枠



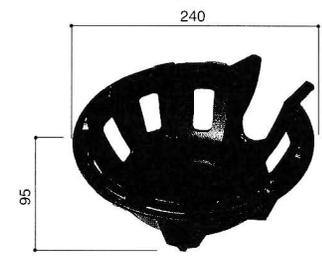
兼用=TG-9J, FG-2, FG-3S

TG-15用下枠



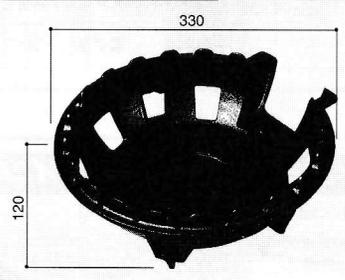
兼用=TG-12, TG-12J, TG-15J, FG-3, FG-4

SG-1用下枠

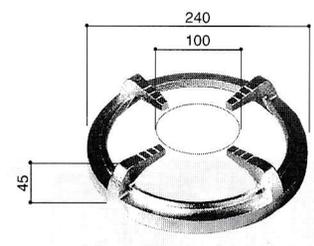


兼用=SG-1P

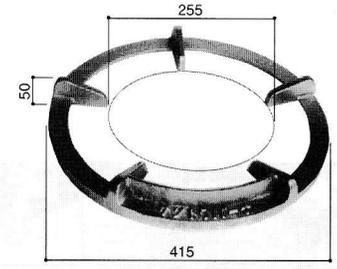
SG-2用下枠



FG-1用ゴトク

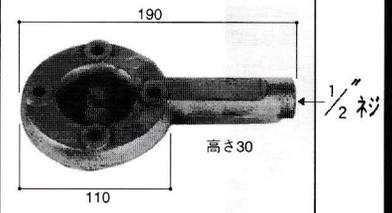


TG-15用平ゴトク

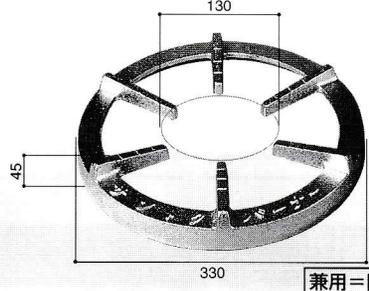


兼用=TG-12, FG-3

TG-4用気化管 TGB, TGR 兼用

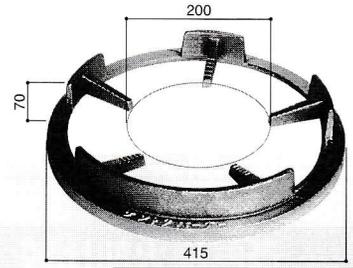


TG-9用平ゴトク



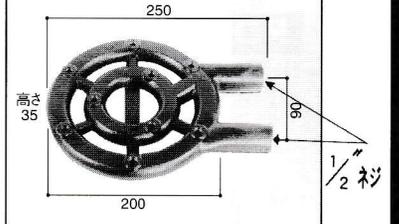
兼用=FG-2

TG-15用立ゴトク

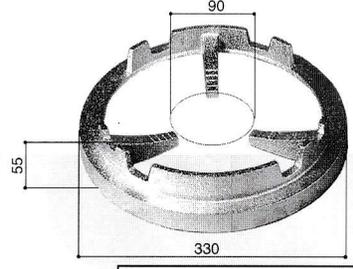


兼用=TG-12, TG-12J, FG-3

TG-9用気化管 TGB, TGR 兼用

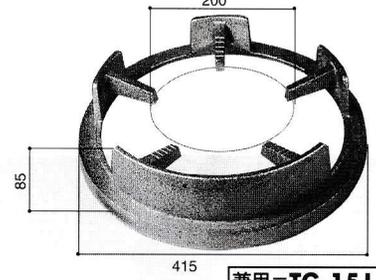


TG-9用立ゴトク



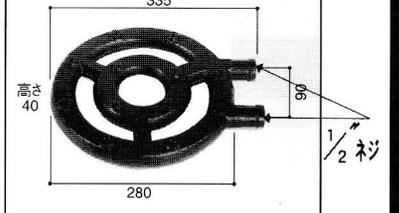
兼用=TG-9J, FG-2, FG-3S

TG-15用特立ゴトク

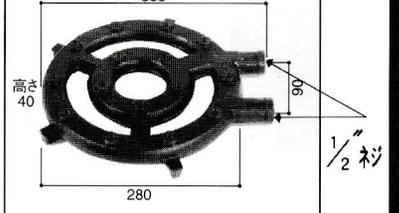


兼用=TG-15J, FG-4

TG-12用気化管 TGB, TGR 兼用



TG-15用気化管 TGB, TGR 兼用

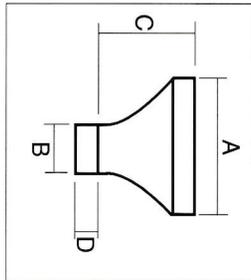


FG型換吸器 (ステンレス製)

寸法仕様表



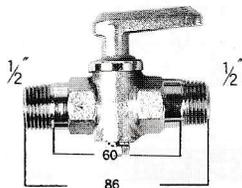
寸法図



| | | A ㎜ | B ㎜ | C ㎜ | D ㎜ | |
|-------|-----------|-----|------|-----|-----|----------------------|
| FG-1 | ネジ付 3/4吋 | 64 | 25 | 33 | 27 | FG-3(内)兼用 |
| FG-2 | ネジ付 1吋 | 64 | 30 | 33 | 27 | FG-3(外)兼用 FG-4(内) |
| FG-4 | ネジ付 1吋 | 64 | 30 | 33 | 27 | 穴付(外) |
| FGB-1 | ネジ付 3/4吋 | 64 | 27.5 | 42 | 18 | FGB-3(内)兼用 |
| FGB-2 | ネジ付 1吋 | 64 | 34 | 40 | 24 | FGB-3(外)兼用 |
| FGB-4 | ネジ付 1吋 | 64 | 34 | 40 | 24 | 穴付 |
| FGR-1 | ネジなし 3/4吋 | 64 | 27.5 | 32 | 18 | |
| FGR-2 | ネジなし 1吋 | 64 | 34 | 30 | 24 | |

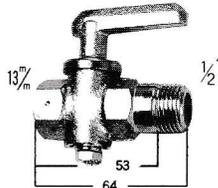
A型メインコック

(TG型、ハイパワー使用)



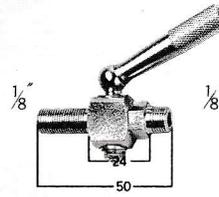
B型メインコック

(FG-3,4型、FGB-3,4型使用)



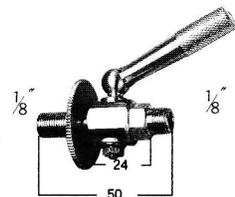
SG型メインコック

(SG-2使用)



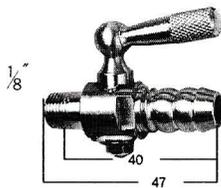
AG型メインコック

(AG-2、AG-2S使用)



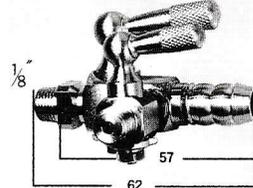
ホースコック

(SG-1、AG-1使用)



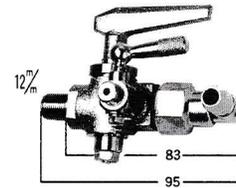
親子コック

(SG-1P、AP-1P、FG-1使用)



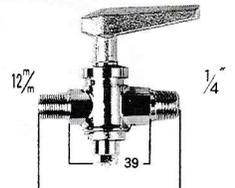
サントクコック

(FG-2用)



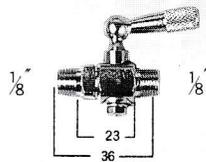
レンジコック

(TGR、マルチ、ハイパワー-特殊型使用)



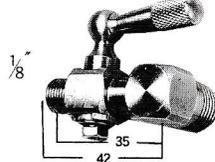
Pコック

(各器種共通)

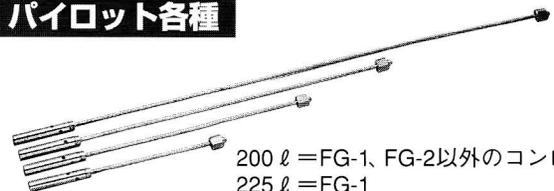


台付Pコック

(AG-2S、AG-2使用)



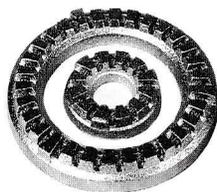
パイロット各種



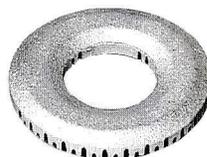
200 ㎖ = FG-1、FG-2以外のコンロ型
 225 ㎖ = FG-1
 300 ㎖ = FG-2
 400 ㎖、600 ㎖ = 各種釜土型

各器種火皿比較

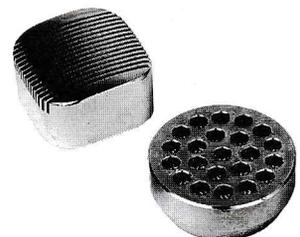
FG型火皿



SG型火皿



マルチ火皿



フラッシュバーナー

コンロ型

FG-1 FG-2 FG-3 FG-3S FG-4

釜土型

FGB-1 FGB-2 FGB-3 FGB-4 FGB-5

サンクの商品は業務用として設計されておりますので普通の家庭用コンロより火力が強力です!この事を常に意識していただき、調理中にその場を離れたり、お子様に使わせたりするのは危険ですので止めて下さい。

取扱注意書

**この商品は
業務用です!**

設置上の注意

FG型

FGB型

①当器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスと同一であることを確認の上、設置して下さい。

- ①注1 銘板は器具の混合管部分に貼付してあります。
- ①注2 ガス種が異なる時は、ご使用にならずに器具をお取替え下さい。
- ①注3 プロパンガス(LP)ご使用の際は、ガス圧表示(注1)に従って低圧の範囲内にてご使用下さい。

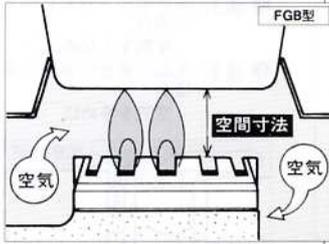
②壁等が可燃性の場合(断熱材使用の場合も)周囲の可燃物より20cm以上離して設置して下さい。

③床面は不燃構造とすること。

②当器種は釜土型タイプです。必ず不燃構造のステンレス製釜土、又は耐火モルタル製釜土等の中にセットしてご使用下さい。尚、バーナーヘッドから鍋底までの空間寸法は下記の通りです。この範囲内で設置して下さい。

| | | | |
|-------|---------|-------|---------|
| FGB-1 | 50~70 | FGB-2 | 60~80 |
| FGB-3 | 80~100 | FGB-4 | 100~120 |
| FGB-5 | 120~150 | | (単位/mm) |

③釜土の中の燃焼室部分は給排気が充分にとれる構造(出来ればバーナーを置く底部は、下からの空気の流通が充分とれる開放構造)でバーナーの管吸器部分からコック等は釜土の外に出るよう設置して下さい。



設置上の注意

FG型

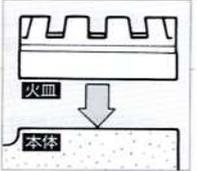
FGB型

④ゴム管の接続は正しく奥まで差込み、ゴム管止めてシッカリ固定して下さい。

- ①注1 『JISマーク』のゴム管(ガス用)をご使用下さい。
- ①注2 折れやねじれ、引っ張り等ないよう必要限度の長さでご使用下さい。
- ①注3 ゴム管の太さは、器具ゴム管口の太さと同一のものをご使用下さい。

⑤バーナー本体が金枠に正しくセットされ、汁受皿(FG-1 FG-2 のみ)、ゴトクが金枠にズレないように正しくセットされているかをご確認下さい。

- ①注1 炎口部分が取外し可能な火皿形状になっていますので、火皿の山型形状が上になるように本体のリング状の溝にはめ込み、ズレない状態に火皿が正しくセットされているかをご確認下さい。



- ①注2 各器種毎の使用ゴトクの指定は下記の通りです。

| 器種 | 使用ゴトク | |
|-------|----------|-------|
| FG-1 | 平型ゴトク | 汁受皿付 |
| FG-2 | 立型、平型ゴトク | |
| FG-3S | 立型ゴトク | |
| FG-3 | 立型、平型ゴトク | 汁受皿なし |
| FG-4 | 特立型ゴトク | |

- ①注3 ゴトクを外して金枠、及びバーナーに鍋等を直接載せてのご使用は、絶対に行わないで下さい。

⑤バーナーの全長の変更は、原則として出来ません。また、バーナーの途中を曲げたりのセッティングも出来ません。

⑥ガス管等にての接続は、ガス工事業者に依頼して接続工事等行って下さい。

設置上の不明な点がございましたら販売店か直接当社までお問合せ下さい。

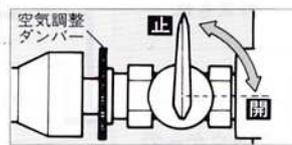
使用上の注意

FG型

FGB型

①ご使用前の確認と準備を正しく行って下さい。

- ①注1 バーナー本体、火皿が正しくセットされているかご確認下さい。
- ①注2 ゴム管の接続状態に異常がないかご確認下さい。
- ①注3 器具のガスコックが閉じていることを確認の上、元コックを開けて下さい。



②点火はマッチ等で、メインバーナーに着火させて下さい。

- ①注1 メインバーナーへの着火時は調理に使用する鍋等を載せて行って下さい。
- ①注2 初めて使用する時、しばらく使用しなかった時等にはゴム管内の空気が入っておりますので、空気抜きのために点火装作を繰返して下さい。

③空気調整は炎の燃焼状態を見ながらメインコックの先の管吸器のダンパーを回転させて調整を行い、正常な炎を維持してお使い下さい。

- ①注1 炎が飛んで着火しにくい場合 **空気を少なめに**
- ①注2 炎の先端に黄色い炎が出る場合 **空気を多めに**

④日常使用時に、炎の状態に変化が起きてきた時は「点検・お手入れの注意」に従って、点検・お手入れを行って下さい。

⑤ご使用中は、危険ですので器具のそばを離れないで下さい。

⑥ご使用中、及び直後は器具の温度が高くなりますので、ガスコック以外は触れないで下さい。

⑦狭い部屋、締め切った部屋でのご使用や長時間のご使用時には必ず部屋の換気が必要です。時々窓を開けたり、換気扇を回して換気を行って下さい。尚、窓のない部屋には必ず換気口を設けて下さい。

⑧消火時はバーナーコックを完全に閉じ、必ず消火を確認し、使用後は必ずガスの元コックも開けて下さい。

日常の点検・お手入れの注意

①点検・お手入れは、器具が充分に冷えてから行って下さい。

②点検・お手入れは、定期的に行ってください。

- ①注1 FG型 汁受皿のお手入れ 日常的に毎日くらい
- ①注2 火皿部分のお手入れ 一週間に一回くらい
- ①注3 混合管部分、ノズルのお手入れ 三ヶ月に一回くらい

③ゴム管が古くなってひび割れたり、折れ曲がったり、器具に触れていたりしていないか。元コックやゴム管口に充分に差込まれているか、時折点検して下さい。

器具の異常と対処方法

| こんな異常の時 | 考えられる原因 | 対処方法 |
|--------------------|-------------------|----------|
| 前管からのガスもれ | | 販売店へ連絡を |
| コックからのガスもれ | グリスの消耗 | グリスを補充 |
| | コックの柄子の下のネジのゆるみ | ネジを締める |
| 混合管部分よりのガスもれ及び引火状態 | 混合管内部の煮こぼれ、目づまり | 混合管内部の掃除 |
| | ノズルの目づまり等 | ノズルの掃除 |
| 炎のばらつき燃焼状態 | 火皿の炎口部分の煮こぼれ、目づまり | 炎口部分の掃除 |
| | 火皿が古くなって磨耗してしまった | 取り替えが必要 |

ご使用中にご不審な点がございましたら直ちに使用を中止し、点検をしていただいた上で、販売店か当社までご連絡下さい。

取扱注意書

この商品は
業務用です!



設置上の注意

①当器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスと同一であることをご確認の上、設置して下さい。

- ①注1 銘板は器具の混合管部分に貼付してあります。
- ①注2 ガス種が異なる時は、ご使用にならずに器具をお取替え下さい。
- ①注3 プロパンガス(LP)ご使用の際は、ガス圧表示(注1)に従って低圧の範囲内にてご使用下さい。

②壁等が可燃性の場合(断熱材使用の場合も)周囲の可燃物より20cm以上離して設置して下さい。

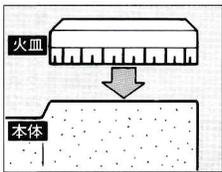
③床面は不燃構造とすること。

④ゴム管の接続は正しく奥まで差込み、ゴム管止めにシッカリ固定して下さい。

- ①注1 『JISマーク』のゴム管(ガス用)をご使用下さい。
- ①注2 折れやねじれ、引っ張り等なよう必要限度の長さでご使用下さい。
- ①注3 ゴム管の太さは、器具ゴム管口の太さと同じのものをご使用下さい。

⑤バーナー本体が金枠に正しくセットされているかご確認下さい。

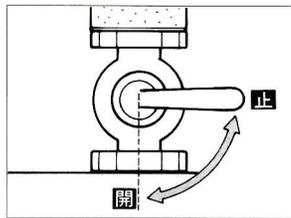
- ①注1 炎口部が取外し可能な火皿形状となっておりますので、火皿が正しくバーナー本体にセットされていることをご確認下さい。
- ①注2 火皿は歯型状の切り込み目のある方を下側にして、バーナー本体にセットするのが正しいセット方法です。



使用上の注意

①ご使用前の確認と準備を正しく行って下さい。

- ①注1 バーナー本体、火皿が正しくセットされているかご確認下さい。
- ①注2 ゴム管の接続状態に異常がないかご確認下さい。
- ①注3 器具のガスコックが閉じていることを確認の上、元コックを開けて下さい。

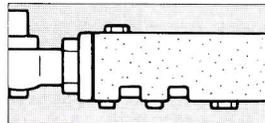


②点火はマッチ等で、パイロットバーナー(種火)に点火してから、メインバーナーに着火させて下さい。

- ①注1 メインバーナーへの着火時は調理に使用する鍋等を載せて行って下さい。
- ①注2 初めて使用する時、しばらく使用しなかった時等にはゴム管内の空気が入っておりますので、空気抜きの為に点火装作を繰返して下さい。
- ①注3 コンロ型での使用寸胴鍋寸法はゴック外径寸法プラス30mmまでの鍋をご使用下さい。

③空気調整は固定式ですので、日常の空気調整は行えません。従って最初の器具設置時に点火テストを行って下さい。

- ①注1 炎が飛んで着火しにくい場合や、炎の先端に黄色の炎がでる時は、バーナー混合管下側のネジをゆるめ、前後に調整した上で、ネジで固定して下さい。



サンクの商品は業務用として設計されておりますので普通の家庭用コンロより火力が強力です!!この事を常に意識していただき、調理中にその場を離れたり、お子様に使用させたりするのは危険ですので止めて下さい。

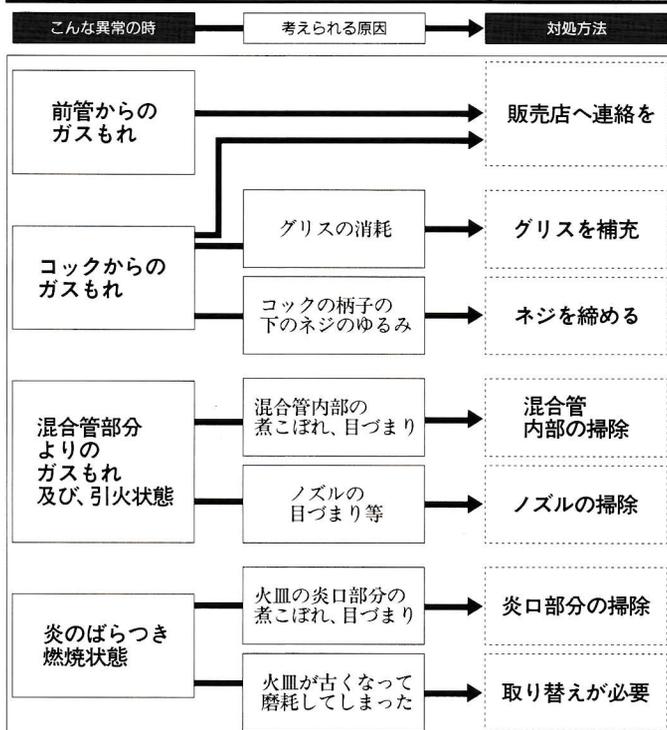
- ④日常使用時に、炎の状態に変化が起きてきた時は「点検・お手入れの注意」に従って、点検・お手入れを行って下さい。
- ⑤ご使用中は、危険ですので器具のそばを離れないで下さい。
- ⑥ご使用中、及び直後は器具の温度が高くなりますので、ガスコック以外は触れないで下さい。
- ⑦狭い部屋、締め切った部屋での使用や長時間のご使用時には必ず部屋の換気が必要です。時々窓を開けたり、換気扇を回して換気を行って下さい。尚、窓のない部屋には必ず換気口を設けて下さい。
- ⑧消火時はバーナーコックを完全に閉じ、必ず消火を確認し、使用後は必ずガスの元コックも閉めて下さい。



日常の点検・お手入れの注意

- ①点検・お手入れは、器具が十分に冷えてから行って下さい。
- ②点検・お手入れは、定期的に行ってください。
 - ①注1 火皿部分のお手入れ 一週間に一回くらい
 - ①注2 混合管部分、ノズルのお手入れ 三ヶ月に一回くらい
- ③ゴム管が古くなってひび割れたり、折れ曲がったり、器具に触れていたりしていないか。元コックやゴム管口に充分に差込まれているか、時折点検して下さい。

器具の異常と対処方法



ご使用中にご不審な点がございましたら直ちに使用を中止し、点検をしていただいた上で、販売店が当社までご連絡下さい。

| | | | | | | | |
|------|-------|-------|--------|--------|--------|---------|---------|
| コンロ型 | TG-4 | TG-9 | TG-12 | TG-15 | TG-9J | TG-12J | TG-15J |
| 釜土型 | TGB-4 | TGB-9 | TGB-12 | TGB-15 | TGB-9J | TGB-12J | TGB-15J |

取扱注意書

**この商品は
業務用です!**

設置上の注意

TG型

TGB型

①当器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスと同一であることをご確認の上、設置して下さい。

- ①注1 銘板は器具の混合管部分に貼付してあります。
- ①注2 ガス種が異なる時は、ご使用にならずに器具をお取替え下さい。
- ①注3 プロパンガス(LP)ご使用の際は、ガス圧表示(注1)に従って低圧の範囲内にてご使用下さい。

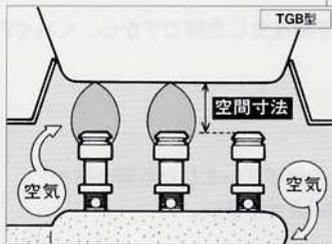
②壁等が可燃性の場合(断熱材使用の場合も)周囲の可燃物より20cm以上離して設置して下さい。

③床面は不燃構造とすること。

②当器種は釜土型タイプです。必ず不燃構造のステンレス製釜土、又は耐火モルタル製釜土等の中にセットしてご使用下さい。尚、バーナーヘッドから鍋底までの空間寸法は下記の通りです。この範囲内で設置して下さい。

| | | | |
|--------------|---------|---------|--------|
| TGB-4 | TGB-9 | TGB-12 | TGB-15 |
|50~60mm | | | |
| TGB-9J | TGB-12J | TGB-15J | |
|70~80mm | | | |

③釜土の中の燃焼室部分は給排気が充分にとれる構造(出来ればバーナーを置く底部は、下からの空気の流通が充分とれる開放構造)でバーナーのcock部分は釜土の外に置くよう設置して下さい。



サントクの商品は業務用として設計されておりますので普通の家庭用コンロより火力が強力です!!この事を常に意識していただき、調理中にその場を離れたり、お子様に使用させたりするのは危険ですので止めて下さい。

設置上の注意

TG型

TGB型

④バーナー本体が金枠に正しくセットされ、ゴトクが金枠にズレないようにセットされているかご確認下さい。

①注1 各器種毎の使用ゴトクの指定は下記の通りです。

| 器種 | 使用ゴトク | 通常使用 |
|--------|----------|-------|
| TG-4 | 平型ゴトク | |
| TG-9 | 立型、平型ゴトク | 立型 |
| TG-12 | 立型、平型ゴトク | 平型 |
| TG-15 | 立型、平型ゴトク | 平型 |
| TG-9J | 立型ゴトク | |
| TG-12J | 立型ゴトク | 平型は不可 |
| TG-15J | 特立型ゴトク | |

①注2 ゴトクを外して金枠、及びバーナーに鍋等を直接載せてのご使用は、絶対に行わないで下さい。

①注3 ノズル(立っているバーナー部分)は固く締めすぎず、半回転程ゆるめた状態でセットしてご使用下さい。掃除の際の取外しが楽ですし、半回転程度ではガスもれの心配はありません。

⑤ゴム管の接続は正しく奥まで差込み、ゴム管止めてしっかり固定して下さい。

①注1 『JISマーク』のゴム管(ガス用)をご使用下さい。

①注2 折れやねじれ、引っ張り等ないように必要限度の長さでご使用下さい。

①注3 ゴム管の太さは、器具ゴム管口の太さと同一のものをご使用下さい。

⑥ガス管等にての直接の接続は、ガス工事に依りて行って下さい。

設置上の不明な点がございましたら販売店が直接当社までお問合せ下さい。

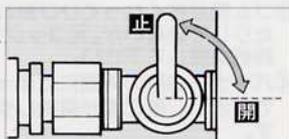
使用上の注意

TG型

TGB型

①ご使用前の確認と準備を正しく行って下さい。

- ①注1 バーナー本体、ゴトク等が正しくセットされているかご確認下さい。
- ①注2 ゴム管の接続状態に異常がないかご確認下さい。
- ①注3 器具のガスcockが閉じていることを確認の上、元cockを開けて下さい。



②点火はマッチ等で、メインバーナーに着火させて下さい。

- ①注1 メインバーナーへの着火時は調理に使用する鍋等を載せて行って下さい。
- ①注2 初めて使用する時、しばらく使用しなかった時等にはゴム管内の空気が入っておりますので、空気抜きのために点火操作を繰返して下さい。

③空気調整は固定式ですので、日常の空気調整は行えません。従って最初の器具設置時に点火テストを行って下さい。

- ①注1 炎が飛んで着火しにくい場合や先端に黄色い炎が出る場合は、供給ガスの圧力や供給量、ガス種を再度チェックし、正しいガスの供給状態を確保して下さい。
- ①注2 火力の調整は原則として弱火等は出来ません。基本的にはメインcockを全開か、消すかのどちらかで弱火状態を5~10分以上続けると、炎口部分等にススがたまるので充分ご注意ください。

④日常使用時に、炎の状態に変化が起きてきた時は「点検・お手入れの注意」に従って、点検・お手入れを行って下さい。

⑤ご使用中は、危険ですので器具のそばを離れないで下さい。

⑥ご使用中、及び直後は器具の温度が高くなりますので、ガスcock以外は触れないで下さい。

⑦狭い部屋、締め切った部屋でのご使用や長時間のご使用時には必ず部屋の換気が必要です。時々窓を開けたり、換気扇を回して換気を行って下さい。尚、窓のない部屋には必ず換気口を設けて下さい。

⑧消火時はバーナーcockを完全に閉じ、必ず消火を確認し、使用後は必ずガスの元cockも閉めて下さい。

日常の点検・お手入れの注意

①点検・お手入れは、器具が充分に冷えてから行って下さい。

②点検・お手入れは、定期的に行ってください。

- ①注1 炎口部の目づまり掃除 日常的に毎日くらい
- ①注2 ノズルチップの目づまり掃除 一週間に一回くらい

③ゴム管が古くなってひび割れたり、折れ曲がったり、器具に触れていたりしていないか。元cockやゴム管口に充分に差込まれているか、時折点検して下さい。

④バーナー本体と金枠の間等(TG型)や本体の周囲(TGB型)にたまった煮こぼれ汚れは、常に早めに除去して下さい。気化管が腐蝕しやすくなり、ガスもれの原因にもなります。

器具の異常と対処方法

| こんな異常の時 | 考えられる原因 | 対処方法 |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| 気化管、ジョイント、前管からのガスもれ | | 販売店へ連絡を |
| cockからのガスもれ | グリスの消耗 | グリスを補充 |
| | cockの柄子の下のネジのゆるみ | ネジを締める |
| 炎のぼらつき燃焼や炎口部分にススがたまる | 炎口部分の煮こぼれ、目づまり | 炎口部分を金ブラシで掃除 |
| | ノズルチップの煮こぼれ、目づまり | ノズルチップを細い針金等で掃除 |
| 燃焼不良 | コンロの周囲を開いたりして空気が流れない | コンロの周囲に空気の流通路を常時確保する |

ご使用中にご不審な点がございましたら直ちに使用を中止し、点検をしていただいた上で、販売店が当社までご連絡下さい。

ハイパワーバーナー

コンロ型

9本立

12本立

15本立

釜土型

9本立

12本立

15本立

特殊型

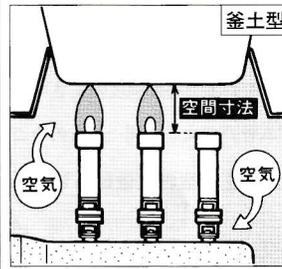
取扱注意書

**この商品は
業務用です！**



設置上の注意

| ハイパワーコンロ型 | ハイパワー・ユニジェット釜土型 |
|--|---|
| <p>①当器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスと同一であることを確認の上、設置して下さい。</p> <p>①注1 銘板は器具の混合管部分に貼付してあります。</p> <p>①注2 ガス種が異なる時は、ご使用にならずに器具をお取替え下さい。</p> <p>①注3 プロパンガス(LP)ご使用の際は、ガス圧表示(注1)に従って低圧の範囲内にてご使用下さい。</p> | <p>②当器種は釜土型タイプです。必ず不燃構造のステンレス製釜土、又は耐火モルタル製釜土等の中にセットしてご使用下さい。尚、バーナーヘッドから鍋底までの空間寸法は下記の通りです。この範囲内で設置して下さい。</p> <p>ハイパワー釜土型150~170mm</p> <p>ユニジェットL型釜土型100~120mm</p> <p>ユニジェットM型釜土型50~70mm</p> <p>③釜土の中の燃焼室部分は給排気が充分にとれる構造(出来ればバーナーを置く底部は、下からの空気の流通が充分とれる開放構造)でバーナーのゴック部分は釜土の外に出るよう設置して下さい。</p> |
| <p>②壁等が可燃性の場合(断熱材使用の場合も)周囲の可燃物より20cm以上離して設置して下さい。</p> <p>③床面は不燃構造とすること。</p> | |



釜土型

空間寸法

空気

空気

サントクの商品は業務用として設計されておりますので普通の家庭用コンロより火力が強力です!!この事を常に意識していただき、調理中にその場を離れたり、お子様に使用させたりするのは危険ですので止めて下さい。

設置上の注意

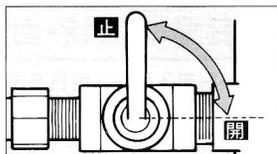
| コンロ型 | 釜土型 |
|---|---|
| <p>④バーナー本体が金枠に正しくセットされ、ゴックが金枠にズレないようにセットされているかご確認下さい。</p> <p>①注1 ゴックを外して金枠、及びバーナーに鍋等を直接載せてのご使用は、絶対に行わないで下さい。</p> <p>①注2 ノズル(立っているバーナー部分)は固く締めすぎず、半回転程度ゆるめた状態でセットしてご使用下さい。掃除の際の取外しが楽でし、半回転程度ではガスもれの心配はありません。</p> | <p>④バーナーの全長の変更、あるいは途中を曲げたりの配管変更は可能ですが、但し、その際のパイプ取替え等の工事では、接続等からのガスもれが起きないようにガス止接着には充分注意して下さい。</p> |
| <p>⑤ゴム管の接続は正しく奥まで差込み、ゴム管止めてしっかりと固定して下さい。</p> <p>①注1 『JISマーク』のゴム管(ガス用)をご使用下さい。</p> <p>①注2 折れやねじれ、引っ張り等ないように必要限度の長さでご使用下さい。</p> <p>①注3 ゴム管の太さは、器具ゴム管口の太さと同じのものをご使用下さい。</p> | |
| <p>⑥ガス管等にての直接の接続は、ガス工事業者に依頼して行って下さい。</p> <p>⑦このタイプの炎口は煮こぼれ等により目づまりしやすいタイプです。上からの煮こぼれが直接炎口に落ちない構造の釜土のみにて、設置ご使用下さい。煮こぼれにより、簡単に燃焼不良を生じ危険ですから、くれぐれもご注意下さい。</p> | |

設置上の不明な点がございましたら販売店か直接当社までお問合せ下さい。



使用上の注意

- ご使用前の確認と準備を正しく行って下さい。
 - ①注1 ゴム管の接続状態に異常がないかご確認下さい。
 - ①注2 器具のガスゴックが閉じていることを確認の上、元ゴックを開けて下さい。
- 点火はマッチ等で、メインバーナーに着火させて下さい。
 - ①注1 メインバーナーへの着火時は調理に使用する鍋等を載せて行って下さい。
 - ①注2 初めて使用する時、しばらく使用しなかった時等にはゴム管内の空気が入っておりますので、空気抜きのために点火操作を繰返して下さい。
- 空気調整は固定式ですので、日常の空気調整は行えません。従って最初の器具設置時に点火テストを行って下さい。
 - ①注1 炎が飛んで着火しにくい場合や先端に黄色い炎が出る場合は、供給ガスの圧力や供給量、ガス種を再度チェックし、正しいガスの供給状態を確保して下さい。
 - ①注2 火力の調整は原則として弱火等は出来ません。基本的にはメインゴックを全開か、消すかのどちらかで弱火状態を5~10分以上続けますと、炎口部分等にスガがたまるので充分ご注意ください。
- 日常使用時に、炎の状態に変化が起きてきた時は「点検・お手入れの注意」に従って、点検・お手入れを行って下さい。
- ご使用中は、危険ですので器具のそばを離れないで下さい。
- ご使用中、及び直後は器具の温度が高くなりますので、ガスゴック以外には触れないで下さい。
- 狭い部屋、締め切った部屋でのご使用や長時間のご使用時には必ず部屋の換気が必要です。時々窓を開けたり、換気扇を回して換気を行って下さい。尚、窓のない部屋には必ず換気口を設けて下さい。
- 消火時はバーナーゴックを完全に閉じ、必ず消火を確認し、使用後は必ずガスの元ゴックも閉めて下さい。
- パイロット(種火)付の器種は、パイロット(種火)の点火確認をし、メインバーナー着火確認後ご使用下さい。
- コンロ型での使用寸胴鍋寸法はゴック外径寸法プラス30mmまでの鍋をご使用下さい。



日常の点検・お手入れの注意

- 点検・お手入れは、器具が十分に冷えてから行って下さい。
- 点検・お手入れは、定期的に行って下さい。
 - ①注1 炎口部の目づまり掃除 日常的に毎日くらい
 - ①注2 ノズルチップの目づまり掃除 一週間に一回くらい
- ゴム管が古くなってひび割れたり、折れ曲がったり、器具に触れていたりしていないか。元ゴックやゴム管口に充分に差込まれているか、時折点検して下さい。
- バーナー本体の周囲にたまった煮こぼれ汚れは、常に早めに除去して下さい。気化管が腐蝕しやすくなり、ガスもれの原因にもなります。

器具の異常と対処方法

| こんな異常の時 | 考えられる原因 | 対処方法 |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| 気化管、ジョイント、前管からのガスもれ | | 販売店へ連絡を |
| ゴックからのガスもれ | グリスの消耗 | グリスを補充 |
| | ゴックの柄子の下のネジのゆるみ | ネジを締める |
| 炎のぼらつき燃焼や炎口部分にスガがたまる | 炎口部分の煮こぼれ、目づまり | 炎口部分を金ブラシで掃除 |
| | ノズルチップの煮こぼれ、目づまり | ノズルチップを細い針金等で掃除 |
| 燃焼不良 | コンロの周囲を囲ったりして空気が流れない | コンロの周囲に空気の流通路を常時確保する |

ご使用中にご不審な点がございましたら直ちに使用を中止し、点検をしていただいた上で、販売店か当社までご連絡下さい。

取扱注意書

**この商品は
業務用です!**

設置上の注意

①当器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスと同一であることを確認の上、設置して下さい。

- ①注1 銘板は器具の混合管部分に貼付してあります。
- ①注2 ガス種が異なる時は、ご使用にならずに器具をお取替え下さい。
- ①注3 プロパンガス(LP)ご使用の際は、ガス圧表示(注1)に従って低圧の範囲内にてご使用下さい。

②当器種は釜土専用タイプです。必ず不燃構造のステンレス製釜土、又は耐火モルタル製釜土の中にセットしてご使用下さい。尚、バーナーヘッドから鍋底までの空間寸法は下記の通りです。

| | |
|------------|-----------|
| マルチバーナー・丸型 | 150~170mm |
| マルチバーナー・角型 | 100~120mm |



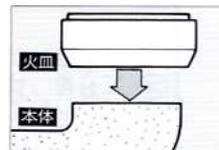
③釜土の中の燃焼室部分は給排気が充分にとれる構造(出来ればバーナーを置く底部は、下からの空気の流通が充分とれる開放構造)でバーナーの管吸器部分からコック等は釜土の外に出るように設置して下さい。

サントクの商品は業務用として設計されておりますので普通の家庭用コンロより火力が強力です!!この事を常に意識していただき、調理中にその場を離れたり、お子様に使用させたりするのは危険ですので止めて下さい。

設置上の注意

- ④バーナー全長の変更は、原則として出来ません。又、バーナーの途中を曲げたりのセッティングも出来ません。
- ⑤ゴム管の接続は正しく奥まで差込み、ゴム管止めてシッカリ固定して下さい。
 - ①注1 『JISマーク』のゴム管(ガス用)をご使用下さい。
 - ①注2 折れやねじれ、引っ張り等ないよう必要限度の長さでご使用下さい。
 - ①注3 ゴム管の太さは、器具ゴム管口の太きと同一のものをご使用下さい。
- ⑥ガス管等にての直接の接続は、ガス工業者に依頼して行って下さい。

⑦バーナーの炎口部が取外し可能な火皿形状になっておりますので、バーナー本体のリング状の溝にはめ込み、ズれない状態に火皿が正しくセットされているか、必ずご確認下さい。



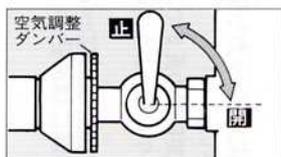
⑧このタイプの炎口は煮こぼれ、目づまりしやすいタイプです。上からの煮こぼれが直接炎口に落ちない構造の釜土のみにて、設置ご使用下さい。煮こぼれにより、簡単に燃焼不良を生じ危険ですから、くれぐれもご注意下さい。

設置上の不明な点がございましたら販売店か直接当社までお問合せ下さい。

使用上の注意

①ご使用前の確認と準備を正しく行って下さい。

- ①注1 バーナー本体、火皿が正しくセットされているかご確認下さい。
- ①注2 ゴム管の接続状態に異常がないかご確認下さい。
- ①注3 器具のガスコックが閉じていることを確認の上、元コックを開けて下さい。



②点火はマッチ等で、メインバーナーに着火させて下さい。

- ①注1 メインバーナーへの着火時は調理に使用する鍋等を載せて行って下さい。
- ①注2 初めて使用する時、しばらく使用しなかった時等にはゴム管内の空気が入っておりますので、空気抜きの為に点火装作を繰返して下さい。

③空気調整は炎の燃焼状態を見ながらメインコックの先の管吸器のダンパーを回転させて調整を行い、正常な炎を維持してお使い下さい。

- ①注1 炎が飛んで着火しにくい場合 空気を少なめに
- ①注2 炎の先端に黄色い炎が出る場合 空気を多めに

④日常使用時に、炎の状態に変化が起きてきた時は「点検・お手入れの注意」に従って、点検・お手入れを行って下さい。

⑤ご使用中は、危険ですので器具のそばを離れないで下さい。

⑥ご使用中、及び直後は器具の温度が高くなりますので、ガスコック以外は触れないで下さい。

⑦狭い部屋、締め切った部屋でのご使用や長時間のご使用時には必ず部屋の換気が必要です。時々窓を開けたり、換気扇を回して換気を行って下さい。尚、窓のない部屋には必ず換気口を設けて下さい。

⑧消火時はバーナーコックを完全に閉じ、必ず消火を確認し、使用後は必ずガスの元コックも閉めて下さい。

注 火力調整・ON・OFF方式
とろ火は使用できません

日常の点検・お手入れの注意

- ①点検・お手入れは、器具が充分に冷えてから行って下さい。
- ②点検・お手入れは、定期的に行ってください。
 - ①注1 火皿部分のお手入れ 一週間に一回くらい
 - ①注2 混合管部分、ノズルのお手入れ 三ヶ月に一回くらい
- ③ゴム管が古くなってひび割れたり、折れ曲がったり、器具に触れていたりしていないか。元コックやゴム管口に充分に差込まれているか、時々点検して下さい。

器具の異常と対処方法

| こんな異常の時 | 考えられる原因 | 対処方法 |
|--------------------|-------------------|----------|
| 前管からのガスもれ | | 販売店へ連絡を |
| コックからのガスもれ | グリスの消耗 | グリスを補充 |
| | コックの柄子の下のネジのゆるみ | ネジを締める |
| 混合管部分よりのガスもれ及び引火状態 | 混合管内部の煮こぼれ、目づまり | 混合管内部の掃除 |
| | ノズルの目づまり等 | ノズルの掃除 |
| 炎のばらつき 燃焼状態 | 火皿の炎口部分の煮こぼれ、目づまり | 炎口部分の掃除 |
| | 火皿が古くなって磨耗してしまった | 取り替えが必要 |

ご使用中にご不審な点がございましたら直ちに使用を中止し、点検をしていただいた上で、販売店か当社までご連絡下さい。

コンパクト レンジ

K-500

K-700

取扱注意書

この度は、サンワ・バーナーをお買い上げいただきまことにありがとうございます。この商品はガスを扱う器具ですので、ご使用前に必ずこの取扱注意書をお読みいただき、正しく安全にご使用いただきますようお願い申し上げます。

サンワの商品は業務用として設計されておりますので、普通家庭用コンロより火力が強力です!! この事を常に意識していただき、調理中にその場を離れたり、お子様に使用させたりするのは危険ですので止めて下さい。

この商品は
業務用です!



設置上の注意

- ①当器具銘板の表示ガス(ガスグループ)と、ご使用になるガスと同一であることを確認の上、設置して下さい。
 - ①注1 銘板は器具の正面右側に表示してあります。
 - ①注2 ガス種が異なる場合は、ご使用にならずに器具をお取替え下さい。
 - ①注3 プロパンガス(LP)ご使用の際は、ガス圧表示(注1)に従って低圧の範囲内でご使用下さい。
- ②壁等が可燃性の場合(断熱材使用の場合も)、可燃物より20cm以上離して設置して下さい。
- ③床面は不燃構造とすること。
- ④ゴム管の接続は、正しく奥まで差込み、ゴム管止めにシッカリ固定して下さい。
 - ①注1 『JISマーク』のゴム管(ガス用)をご使用下さい。
 - ①注2 折れやねじれ、引っ張りなどのないよう、必要限度の長さでご使用下さい。
 - ①注3 ゴム管が器具に触れたり、器具の下を通したりしないように正しく接続して下さい。

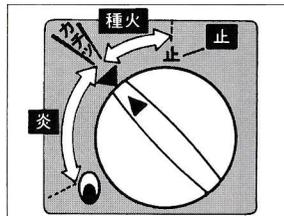


使用上の注意

K-500

K-700

- ①点火時は、必ず調理に使用する鍋等を、ゴトクの上に載せてある状態で、パイロットバーナー(種火)に点火していることを確認の上、メインバーナーに着火させて下さい。



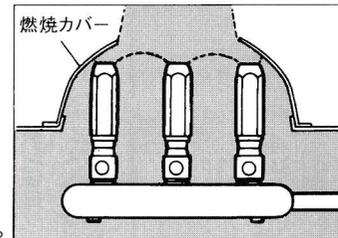
ご使用中にご不審な点がございましたら直ちに使用を中止し、点検をしていただいた上で、販売店か当社までご連絡下さい。

使用上の注意

K-500

K-700

- ②空気調整は、固定式バーナーですので行えません。
- ③バーナーにかぶせてある燃焼カバーは、必ず、常に外さずにご使用下さい。



注 火力調整・ON・OFF方式
とろ火は使用できません。

- ④ご使用中は、危険ですので器具のそばを離れないで下さい。
- ⑤ご使用中及び直後は、器具の温度が高くなりますので、ガスコック以外は触れないで下さい。
- ⑥狭い部屋・締め切った部屋でのご使用や長時間のご使用には、必ず部屋の換気が必要です。時々窓を開けたり換気扇を回して換気を行って下さい。尚、窓のない部屋には必ず換気口を設けて下さい。
- ⑦消火時は、バーナーコックを完全に閉じ、必ず消火を確認し、使用後は、必ず元コックも閉めて下さい。



日常の点検・お手入れの注意

K-500

K-700

- ①点検・お手入れは、器具が十分に冷えてから行って下さい。
- ②レンジ本体のステンレス切り口に、直接手を触れられる時には、手を切ることもありえますので充分にご注意下さい。
- ③燃焼カバー・汁受け皿は、常にキレイな状態を保つよう、時々はずしてお掃除等のお手入れを行って下さい。
- ④バーナーの炎口部は、煮こぼれ目づまりをしていると、正常に燃焼いたしませんので、時折細い針金等で、目づまり掃除を行って下さい。
- ⑤ゴム管が古くなってひび割れしたり・折れ曲がったり・器具に触れていたり、元コックやゴム管口に充分に差込まれているか、時折点検して下さい。