

取り扱い焼肉無煙ロースター

この他にも取り揃えておりますので直接ご相談ください。

無煙ロースター・しちりんフードのパイオニア



東, 産業株式会社

本社
〒124-0011
東京都葛飾区四つ木 3-7-12
TEL 03-3694-6392 FAX 03-3694-6720

福岡営業所
〒812-0006
福岡市博多区上牟田 1-16-26 第2山本ビル1号室
TEL 092-409-0663 FAX 092-409-0665

業務用空調・厨房設備設計施工、業務用脱臭機・集塵機設計施工
洗浄機アライマン、洗剤ハイクリーナー A 発売元、店舗総合設備

メンテナンス **24時間** 受付中

こちらに
お電話ください  **TEL 03(3694)6392**

<https://www.8929.co.jp>



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

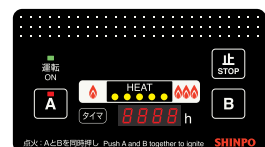
スリムコントロール Redesign

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)



※デザイン・形状が変更される場合がございます。

- 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。

アウトタケーシング 視認性UP

アウトタケーシングの色を白にしました

黒かったアウト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。



※対応機種:Dシリーズ

写真は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。



※対応機種:Dシリーズ

写真はSPRD

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。



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

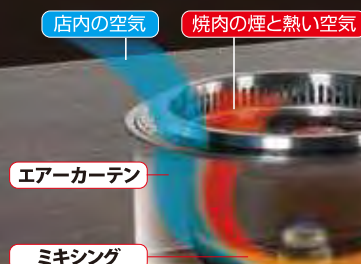
早く焼ければ、お客様の回転率が高まります。
もっと早く、美味しく焼けませんか？
の声にお応えしました！



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は、様々な安全性と省エネ性を生み出す、シンボ独自の特許機構です。

特許
機構



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、アウト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5.0m³/min、ガス消費量3.26kW、強火で30分経過後アウト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ト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。



[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

※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。

※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。

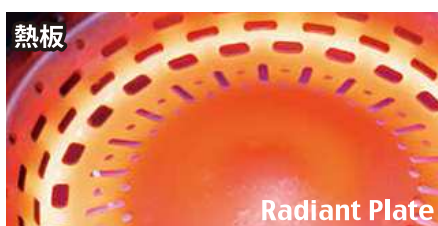
熱源は、お好みで選びいただけます。



SKRD



SMRD



SPRDII



SSRD



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	4.8m³/min	4.0m³/min	4.8m³/min	4.0m³/min	4.8m³/min	4.0m³/min	4.8m³/min	4.0m³/min
必要給気量	4.8m³/min	4.0m³/min	4.8m³/min	4.0m³/min	4.8m³/min	4.0m³/min	4.8m³/min	4.0m³/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
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

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>



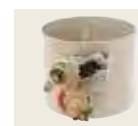
漏電ブレーカー

ロースターユニット毎に設置しています。万一が漏電が起きた場合、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はありません。



F・D

下引ダクト用防火ダンパ



FVD

風量調整防火ダンパ



自動消火装置

下引ダクト用

オプション ※いずれかの設置が必要です。

ロングセラー

無煙ロースター

ガス式 熱板

角型

S2W (大型)・**S4W** (中型) ☐ ロストル仕様
SP2W (大型)・**SP4W** (中型) ☐ 網仕様

1979年から進化を続ける、
元祖!! 角型無煙ロースター。



シートキー <詳細 P20>

SP2W
シートキー仕様
テーブル・据座用

ロストル仕様

S2W大型焼面 (392mm×172mm)
S4W中型焼面 (292mm×172mm)



写真はS2W 新冷却トッププレート

網仕様

SP2W大型焼面 (392mm×172mm)
SP4W中型焼面 (292mm×172mm)



写真はSP2W 新冷却トッププレート

スリム
コントロール

大開口
キャビネット

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 ■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: S2W:2,700cc SP2W:2,600cc S4W:1,900cc SP4W:2,000cc
■網・ロストル寸法: (S2W/SP2W) 392mm×172mm (S4W/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、シンボ独自の特許機構です。

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。

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。

新鮮な空気とエアーカーテンをつ
くりアウトターキングへの油汚れ
の付着を軽減します。

排気風量 ※1
17%DOWN!

機器温度 ※2
25%DOWN!

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5.3m³/min、ガス消費量: 2.92kW、強火で30分経過後アウトターキングを測定。
※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トターキングの汚れ比較。 ※各低減数値はいずれも当社比。

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>



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。

PS
T G

PS
L F G



SRW
スリムコントロール仕様
テーブル・据座用

Cast Iron Grill

※新冷却トップリングは付きません。

スリム
コントロール

大開口
キャビネット

鍋料理
対応

電気式 電熱(シーズヒーター)

新冷却
トップリング
<詳細 P5>

丸型

PS
E

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。

特許出願済



SERW
スタンダードタイプ
テーブル・据座用
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

大開口
キャビネット

鍋料理
対応

Electric Heater

■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: 2.9kg

■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

ひとり用無煙ロースター

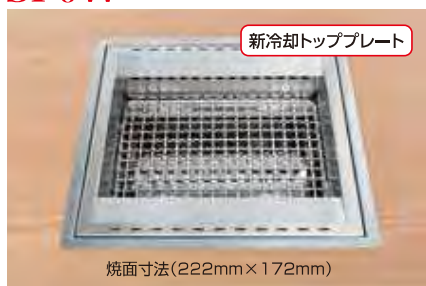


ガス式 熱板

角型

PS
TG PS
LPG

SP6W



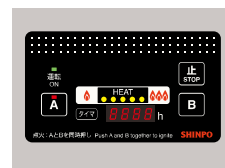
熱板

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。



ドレインパン

持ちやすく、水がこぼれにくい構造。スタッキング(重ね置き)が可能です。



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。

■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

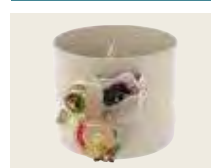
機種名	SRW	SERW	S2W	S4W	SP2W	SP4W	SP6W	
焼面タイプ	ロストル	アミ	ロストル	ロストル	アミ	アミ	アミ	ロストル
必要静圧	137Pa	186Pa	220Pa	190Pa	180Pa	160Pa	140Pa	140Pa
必要排気風量	5.0m³/min	5.0m³/min	5.2m³/min	4.2m³/min	5.3m³/min	4.0m³/min	3.0m³/min	3.0m³/min
必要給気量	5.0m³/min	5.0m³/min	5.2m³/min	4.2m³/min	5.3m³/min	4.0m³/min	3.0m³/min	3.0m³/min
消費電力	AC100V 2W	単相200V 2kW	AC100V 5W	AC100V 5W	AC100V 2W	AC100V 2W	シートキー 15W	シートキー 15W
冷房負荷	3.26kW	3.49kW	3.40kW	2.70kW	4.02kW	3.04kW	2.0kW	1.9kW
ガス消費量	都市ガス 2.91kW	—	2.67kW	2.33kW	2.92kW	2.2kW	1.81kW	1.2kW
LPガス	2.93kW	—	3.35kW	2.51kW	2.92kW	2.0kW	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

風量調整付防火バ



自動消火装置

下引ダクト用

ガス式 熱板

NPRDII

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。

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:2,000cc
- 網寸法:φ280・重量:0.5kg

NPRDII・KHS 性能特性

	NPRDII	KHS
必要換気量	200m ³ /h	200m ³ /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)



アウトタケーシング

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

ガス式 直火(ロストル)

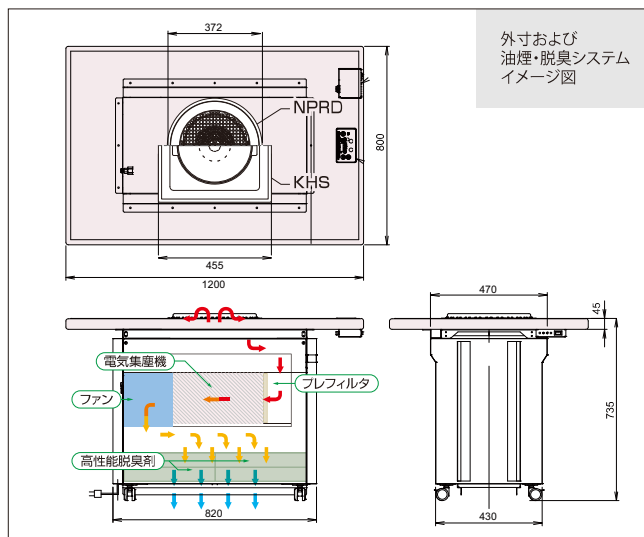
KHS

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



PS
TG PS
LP6



※床下方向、または側面方向への換気設備が必ず必要となります。施工方法につきましては、最寄りの支店にご相談ください。

※店舗の条件により、導入ができない場合があります。ご検討の場合は、最寄りの支店・営業所へ必ずお声がけ願います。

無煙ロースター ノンダクト シリーズ

電磁式 無煙IH調理テーブル

多目的 IH PTD

電機
集塵
要
不

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。

熱効率がよく
スピーディーに加熱

熱効率が高いので立ち上がり早く、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。



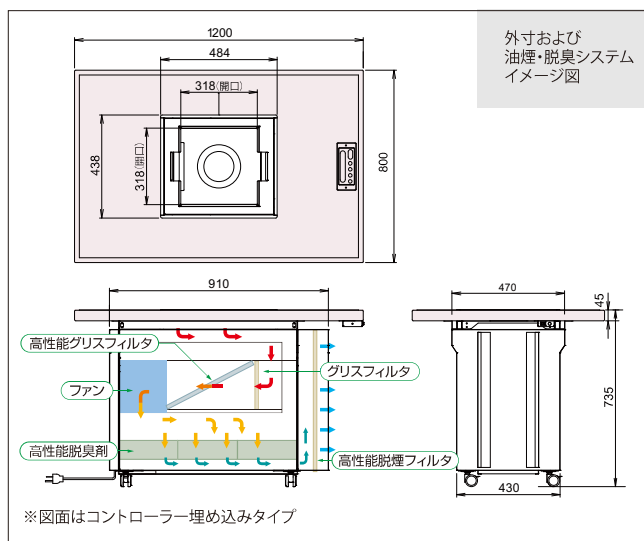
IHは、トッププレートがフ
ラットなので、お手入れは
簡単。通常の汚れなら、
サッと拭き拭きで。



焼肉



天ぷら



- 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	100m ³ /h
冷房負荷	1.2kW

オイルキャッチャを使わない、高性能グリスフィルタ

特許取得済

新開発 **3Dフィルタ**

無煙ロースター標準装備
D・Wシリーズと上引式および排煙フードに対応
現在お使いの無煙ロースターにも使用できます。*

立体バッフル型
多段式フィルタ

油脂回収率
85%
以上*

交換するだけで省コスト&ECO

従来品 → 新製品

フィルタセット オイルキャッチャ ニッケルフィルタ 3Dフィルタ 下引用

※適応しない製品もございます。

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!

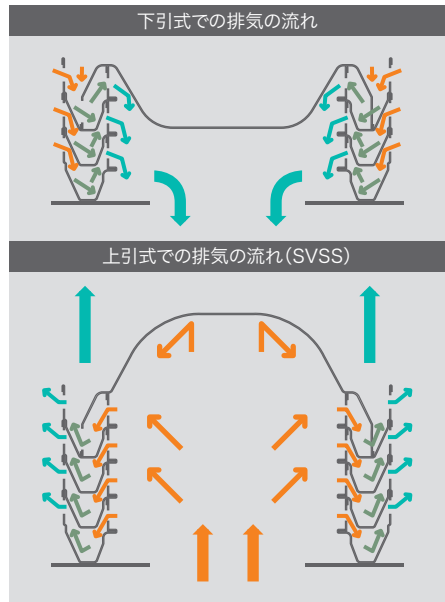
目詰まりによる、吸い込み能力や
風量の低下がありません。

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。

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



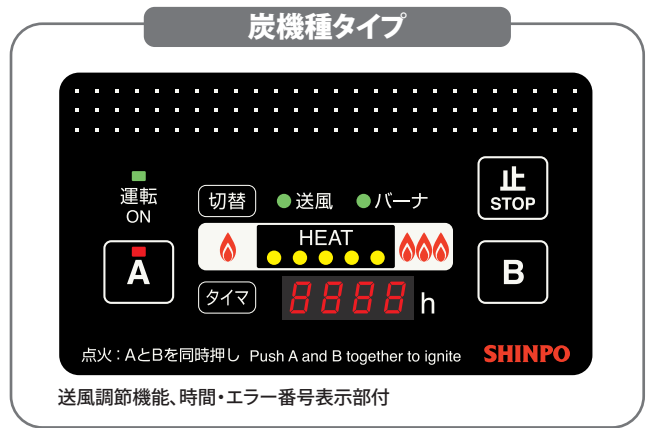
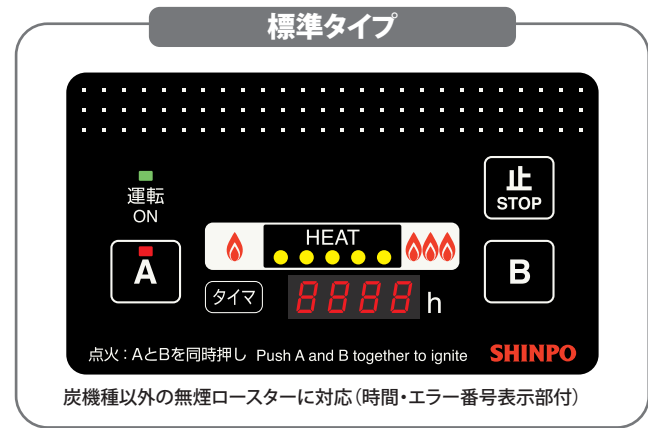
無煙ロースターオプション
D・Wシリーズとノンダクトの一部機種に対応

無煙ロースター
点火制御

テーブルすっきり!!
フラットタイプ

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**



異常お知らせ機能付き

E.04 hr

■ 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
防止します。万が一の時に安心です。

※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。

Dシリーズは自己診断機能(故障予知)付き

A01 hr

■ 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。

■ 炎センサ(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。

※無煙ロースターのキャビネットサイドの表示パネルは付きません。

ロゴ入れ[Option]

シートキーにお店のロゴを入れられます。

やきやき亭

運転 ON 止 STOP

A HEAT B

タイマ 8888 h

点火: AとBを同時押し Push A and B together to ignite

