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

AZUMA 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

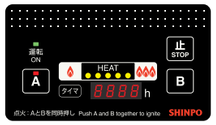
ロースターの清掃、ダクト洗浄等各種清掃時期や、電気系統部品の
交換時期に、ランプの点灯と警告コードの点滅で、お知らせします。

※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）

■ 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。

自己診断機能搭載
スリムコントロール
ホワイトアウタケーシング
大開口キャビネット
鍋料理対応

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

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、標準紙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。

Ceramic Charcoal セラミック炭 — SKRD

Lava Ceramic 熔岩セラミックス — SMRD

Radiant Plate 熱板 — SPRDII

Charcoal 炭火 — 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		4.8㎥/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

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。

Option

シートキー <詳細 P20>

スリムコントロール

大開口キャビネット

ロストル仕様

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

写真はS2W

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

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。

■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/SP2W)2,600cc (S4W/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

PS TG PS LPG

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。

スリムコントロール

大開口キャビネット

鍋料理対応

※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

SERW

新冷却トップリング <詳細 P5>

PS E

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。

大開口キャビネット

鍋料理対応

■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

PS E

焼網寸法(φ200mm)

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リング。

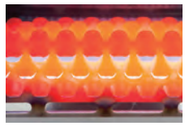
■3Dフィルタ搭載 ■新冷却トップリング
■過熱警報装置 ■過電流防止装置
■漏電防止装置
■ドレインパン水量:1,300cc
■網寸法:φ200mm・重量:0.29kg

ガス式 熱板 角型

SP6W

PS TG PS LPG

焼面寸法(222mm×172mm)



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。

■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	SERC	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	アミ	ロストル
必要静圧		137Pa	186Pa	108Pa	78Pa	180Pa	110Pa	50Pa	140Pa	140Pa
必要排気風量		5.0㎥/min	5.0㎥/min	5.2㎥/min	4.2㎥/min	5.3㎥/min	4.0㎥/min	1.5㎥/min	3.0㎥/min	3.0㎥/min
必要給気量		5.0㎥/min	5.0㎥/min	5.2㎥/min	4.2㎥/min	5.3㎥/min	4.0㎥/min	1.5㎥/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	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	1.1kW	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
風量調整付防火ダンパ

自動消火装置
下引ダクト用

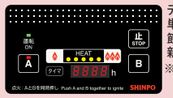
無煙ロースター
ノンダクト シリーズ

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

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。

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

NPRDⅡ・KHS 性能特性

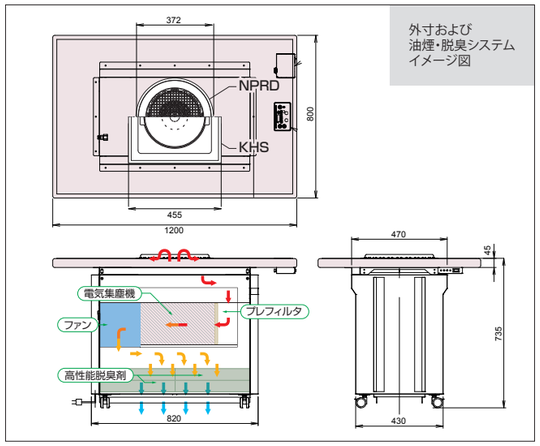
		NPRDⅡ	KHS
必要換気量		200㎥/h	200㎥/h
消費電力		225/252W（50/60Hz）	225/252W（50/60Hz）
冷房負荷		5.36kW	5.82kW
ガス消費量	都市ガス	3.15kW	3.60kW
	LPガス	3.02kW	3.49kW
ガス接続		ゴム管（φ9.5）	ゴム管（φ9.5）

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



※ノンダクト無煙ロースター導入の際は床下換気設備が必要となる場合がございます。
※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。

電磁式 無煙IH調理テーブル

多目的 IH PTD

電気集塵機不要

幅広いメニューに
対応できる、
人と環境に優しい、IH式。

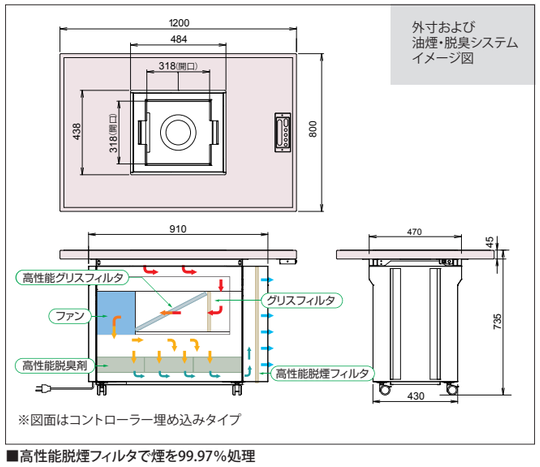
火を使わないから安心
火を使わず、鍋自体を発熱させるので、お客様に安心してお使いいただけます。また、鍋料理などで、万一吹きこぼれても、ガスのような立ち消えの心配はありません。

焼肉

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。

天ぷら



※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

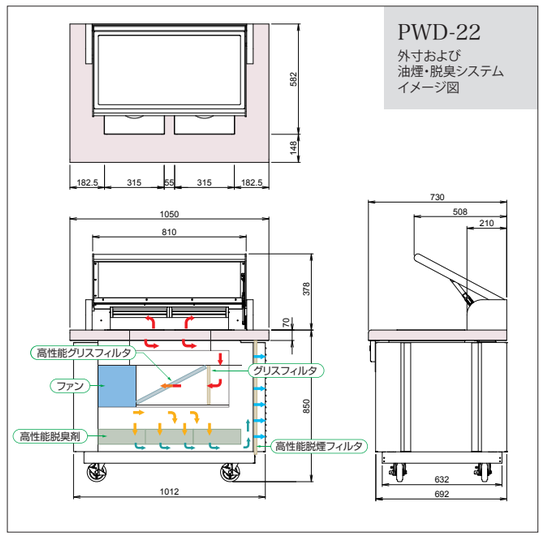
PWG-750／900

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！



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。

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。

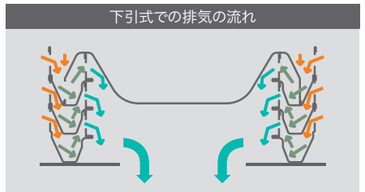
現在、弊社の無煙ロースターをご使用の場合、グリスフィルタを3Dフィルタに交換するだけで、10年間で約90万円のコストダウンになります。

※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。

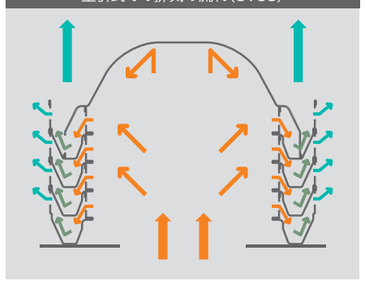
※適応しない製品もございますので、詳しくはお尋ねください。

※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。

下引式での排気の流れ



上引式での排気の流れ(SVSS)



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〉

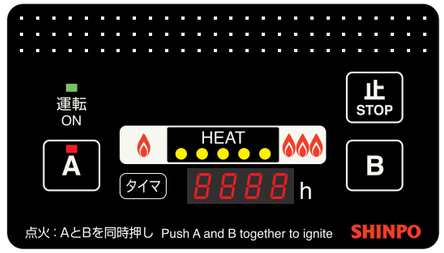
対応機種 【6段式】
SV

【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

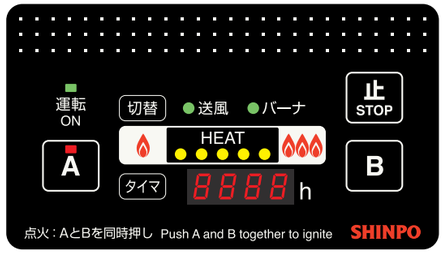
ROASTER Option シートキー

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)

炭機種タイプ



送風調節機能、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します。万が一の時にも安心です。

※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

■ 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。