注意事項

※ 以下の文中、鉄板などを加熱するのに、ガスを使用するものを「ガス熱源機器」、電気を使用するものを「電気熱源機器」と表記しています。

⚠ 安全に関するご注意

- **ご使用の前に必ず取扱説明書をよく読んで正しくお使いください。**
- 機器本体に表示してあるガス種、電源に基づき、ガス熱源機器は正しいガス種と電源コンセントを使用し、電気熱源機器は、正しい電源で専用コンセント、ブレーカーを単独で接続してください。また電源は感電防止の為アース工事を行ってください。
- このカタログに掲載の製品は、業務用、営業用、屋内専用です。一般家庭、屋外で使用しないでください。また日本国内仕様ですので海外でのご使用はできません。
- 調理目的以外でご使用にならないでください。
- お手入れの必要な部分以外の分解、改造は絶対にしないでください。事故や故障の原因となります。
- 使用中や使用直後は機器や集中排気方式鉄板焼カウンターのダクトは高温になっていますので、やけどに十分注意してください。また熱に弱いものが触れないよう注意してください。
- 製品をご使用にならない時は、電源プラグをコンセントより抜き、ガス熱源機器はガスの元栓も閉じておいてください。

⚠ 設置の際のご注意

- 機器を設置する際は、建築基準法、消防法、地域の火災予防条例、「電気設備に関する技術基準を定める省令」、「業務用ガス機器の設置基準及び実務指針」（一般財団法人日本ガス機器検査協会発行）等に従って、専門業者にご依頼し正しく安全に設置・設備工事を行ってください。
- 機器の空気口や排気口をふさがないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因となります。
- 空調などの風の影響によって、炎が消えたり、あおられたり、温度上昇に影響を与え、機器本来の性能が発揮できない場合があります。風の影響を受けないように設置してください。
- 電気熱源機器、ガス熱源機器とも電源コードの途中接続やタコ足配線は行わないでください。

⚠ 使用上のご注意

- 機器の使用中は、必ず排気ファン等を回すなど換気を行ってください。ガス熱源機器の使用時に換気が不十分な場合、一酸化炭素中毒など事故の原因となります。
- ご使用中は機器から離れないでください。ご使用中に機器から離れる場合は、ガス熱源機器の場合は必ず消火してガス栓を閉じ、電気熱源機器の場合は電源スイッチをお切りください。
- 機器のご使用前、ご使用後は点検及び清掃など、お手入れをこまめに行ってください。
- 機器本体に直接水をかけて清掃しないでください。
- 地震・火災などの場合はあわてずに、ガス熱源機器の場合はガスの元栓を閉め、ブレーカーを切って使用を中止してください。電気熱源機器の場合は主電源、ブレーカーを切って使用を中止してください。
- ガス漏れに気づいたときは、すぐに機器の使用をやめ、ガス栓を閉じ、窓や戸を開放してガスを外に出し、販売店に連絡してください。すべての処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気機器（換気扇その他）のスイッチの入・切や、電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しないで下さい。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。
- 長期間保管後にご使用される場合は使用前点検を行ってください。

⚠ 点検とお手入れについて

- 機器内にほこりや油等がつまったり、空気孔が塞がった場合、機器の能力の低下や故障が発生したり、ガス熱源機器の場合は一酸化炭素中毒事故が発生するおそれがあります。また、器具に油が付着したままご使用されますと火災につながるおそれもありますので、こまめにお手入れを行ってください。
- ガス熱源機器は、部品の経年劣化やシール材の劣化によりガス漏れするおそれがあります。同じように電気熱源機器も経年劣化による漏電などが原因で感電事故や火災等が発生するおそれがあります。末永く安全にご使用いただくために、ガス機器・電気機器に精通したスタッフによるメンテナンスを承っております。詳しくは営業担当者までお問い合わせください。

※ 保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。ただし、消耗部品は保証の対象ではありません。また有寿命部品についても保証の対象とならない場合がありますので予めご了承ください。商品の取扱説明書には保証書が付属されています。ご購入の際、ご購入年月日、販売店名などをご記入頂き、納品伝票などお買い上げ日が確認できる伝票を添付の上、大切に保存してください。お買い上げ日の確認ができないものは無効となります。
※ 商品のデザイン、仕様は改善のため、予告なく変更する場合があります。
※ このカタログに記載している図表、数値等は参考としてご利用いただくもので、保証値ではありません。
※ SILKROOM・SILKROOMロゴ・焼舞台・焼舞台ロゴは山岡金属工業(株)の登録商標です。
※ その他記載されている各社名・システム名・製品名は、一般的に各開発メーカーの登録商標あるいは商標です。なお本文中にはTM､®は明記していない場合があります。
※ このカタログで使用している写真はイメージです。※ 印刷物のため実際の商品と異なることがありますのでご了承ください。
※ このカタログは2024年1月現在のものです。撮影協力：鉄板焼き gump - 大阪天満宮 -

熱と空気をデザインする
YAMAOKA DESIGNING
YAMAOKA
山岡金属工業株式会社
ISO 14001 : 2015 /ISO 9001 : 2015 認証取得

本　　社／〒570-8585 大阪府守口市東郷通2丁目7番30号
TEL.（06）6996-2351 FAX.（06）6997-3045
東京支店／〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-6-4 新福神ビル9階
TEL.（03）3255-6755 FAX.（03）3255-6722
https://www.silkroom.co.jp　info@silkroom.co.jp
●ミュージアム夢工房を本社に併設しております。

● 取扱い店

YC240105

業務用

SILK ROOM®

焼舞台®

鉄板焼カウンター
Teppanyaki Counter

鉄板焼クッキングテーブル
Teppanyaki Cooking Table

YAMAOKA
山岡金属工業株式会社
ISO 14001 : 2015 /ISO 9001 : 2015 認証取得

LIVE COOKING 鉄板焼 Teppanyaki

完成した料理をテーブルに運ぶのではなく
お客様の目の前で調理を行う演出。
味への期待感を高め、素材が調理に変貌する様に
高揚感を覚える「至福のおもてなし」

INDEX

■メニューに合わせた調理方法　-P2-

■鉄板焼カウンター焼舞台　パワーユニット

ガスタイプ　-P3-

電気ヒータータイプ　-P4-

■鉄板焼カウンター焼舞台　プラットフォーム　-P5-

■鉄板焼カウンター焼舞台　特別仕様オーダーガイド　-P6-

■クッキングテーブル 鉄板焼

ガスタイプ　-P7-

電気ヒータータイプ　-P8-

■クッキングテーブル オーダーガイド・仕様表　-P9～P10-

鉄板焼 Teppanyaki

Teppanyaki シリーズ「焼舞台®」は、お客様へ の至福のおもてなしのための豊富なラインアップで
お客様の業態、メニュー、調理法 や設備にあわせた仕様を承ります。

鉄板焼カウンター
Teppanyaki Counter

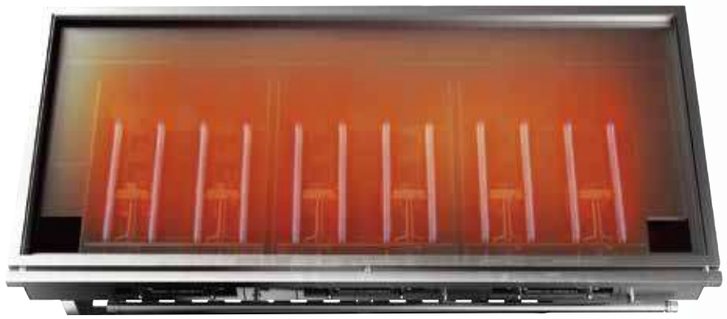
鉄板焼クッキングテーブル
Teppanyaki Cooking Table

鉄板焼カウンターパワーユニット

局所集中加熱タイプ　for ステーキ・広島焼き
パワーユニット (熱源) を分散配置して鉄板を局所集中加熱します。

加熱領域イメージ図

全面加熱タイプ　for お好み焼き
パワーユニット (熱源) を均等に配置して鉄板を全体加熱します。



加熱領域イメージ図

鉄板焼カウンター

ガスタイプ

強火力で火加減自在なガスタイプは料理人の繊細な技にお答えします

1 集中排気システム

排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減。「パワフルな炎で立ち上がりは早いが “あつい” イメージが強いガス鉄板焼カウンターが涼しくなり、料理人の方々が快適に調理できます。

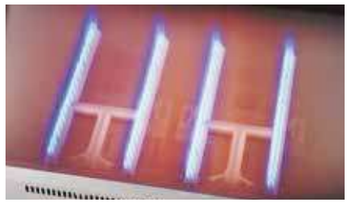
2 メニューにあわせた鉄板加熱

新開発ガス燃焼ユニット搭載
繊細なプロのこだわりに応える局所集中加熱。鉄板上に温度差をつくりだし、食材に応じた適切な温度の鉄板位置を選んで調理するプロのこだわりにお応えします。

ステーキ・広島焼き＜局所集中加熱バーナ＞

全面加熱式（棒バーナ搭載）
パワーユニット (熱源) を均等に配置し、鉄板を全面加熱する仕様にも変更可能です。
調理スタイルに合わせて熱源配置もお選びいただけます。

お好み焼き＜全体加熱バーナ＞



3 立消安全装置搭載

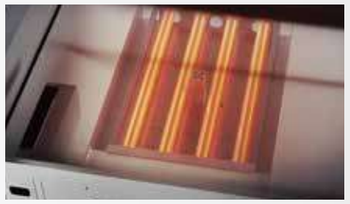
ご使用中に万が一、バーナの火が消えた場合も「立消安全装置」が自動でガスを遮断。安全性を高めた調理が可能です。

電気ヒータータイプ

繊細な温度コントロール性能をもつ電気タイプは、調理作業の標準化、効率化にお答えします

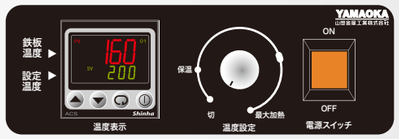
1 新開発ヒーターユニット搭載

新たに開発したヒーターユニットを搭載。加熱速度をアップする事で鉄板温度の上昇時間が短縮されました。
(当社従来比)※シーズヒーターユニット



2 プレート温度調節機能搭載

見やすい温度表示の温度調節機能を搭載。標準仕様では 120℃から 250℃までの範囲で温度設定が可能です。



3 ダイヤル式温度設定採用

温度設定はダイヤル操作。プッシュボタン操作式のような煩わしさがなく、直感的な操作で簡単に温度設定が行えます。

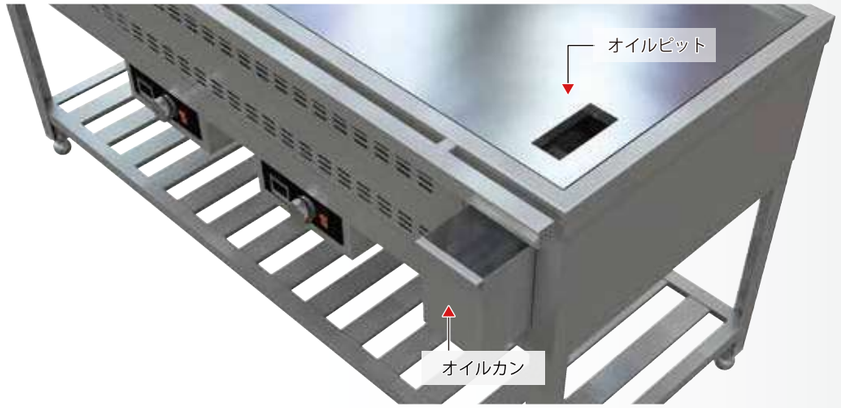
プラットフォーム

頑丈で錆びにくい構造

プラットフォームの骨格は丈夫で錆びに強いステンレススチール製フレーム構造を採用。

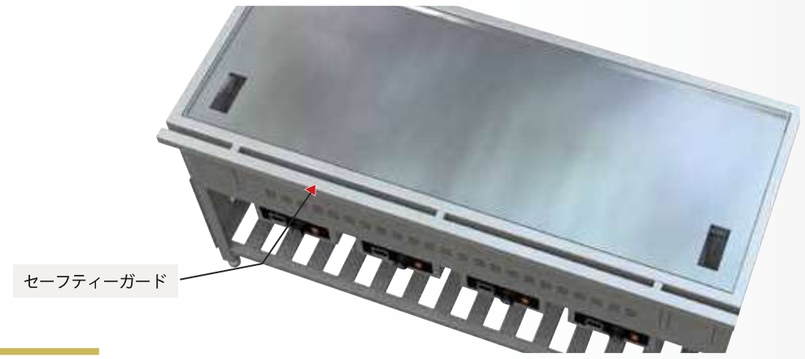
オイルピット & オイルカン

調理の際に発生する油・焼け焦げカスなどを落とすオイルピット（油落とし穴）・オイルカン（引き出し）を配置しました。



セーフティーガード搭載

調理者の安全に配慮し、セーフティーガードを配置しました。



オーダーメイド仕様

「焼舞台」シリーズはお客様の業態、メニュー、調理法や設備にあわせた仕様を承ります

1 パワーユニットの熱源（種類）数量・配置

熱源はステーキ、広島焼き、お好み焼きなど鉄板焼の様々なメニューに合わせた加熱方式をお選びいただけます。

局所集中加熱タイプ for ステーキ・広島焼き

熱源を分散配置して鉄板を局所集中加熱し温度差をつくります。

全面加熱タイプ for お好み焼き

熱源を均等に配置して鉄板を全体加熱します。

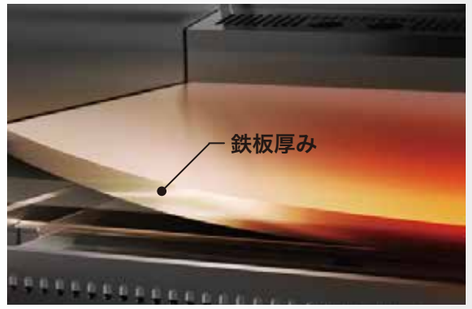
加熱領域イメージ図

2 鉄板の幅×奥行×厚み

鉄板の厚みはステーキ、広島焼き、お好み焼きなどの様々なメニューに合わせた厚みをお選びいただけます。

鉄板の厚み（当社標準仕様）
22mm ステーキ・広島焼きなど
19mm お好み焼きなど

※上記以外の厚みも承っております。



イメージ図

3 機器の外形寸法

4 鉄板周りの仕様（架台フレームの意匠）

5 台下（脚部）の仕様（棚の種類や脚部形状など）

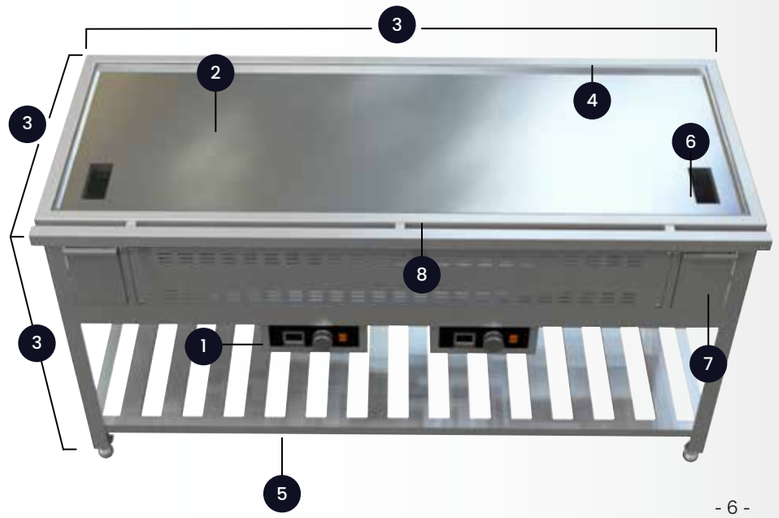
6 オイルピットの有無・位置・仕様（形状・大きさなど）

7 オイルカンの仕様（容積・取手形状・オーバーハングの有無など）

8 セーフティーガードの有無・仕様

9 集中排気システムの有無・位置・仕様（ガスタイプのみ。P3参照）

※ 本カタログとは異なる仕様も承ります。詳しくは営業担当者にお問い合わせください。



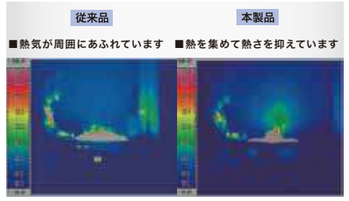
鉄板焼クッキングテーブル

ガスタイプ

強火力で火加減自在なガスタイプは料理人の繊細な技にお応えします

1 低輻射型ガス厨房機器認証品

『低輻射型ガス厨房機器認証品』
調理熱を鉄板中央部に集中し喫食時の「あつい」を軽減します。

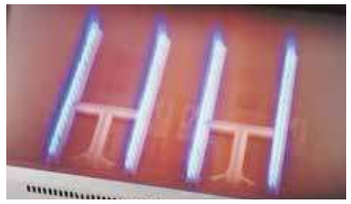


2 視認性に優れた火力調節

大火・中火・小火の調整が分かりやすい 3段階切り換えの横スライド式「スマートコントローラー」を採用しました。幅広いテーブルサイズに対応可能で操作が上から確認でき、視認性に優れています。
※保温機能なし

3 ガス×厚板鉄板でつくり出す美味しさ

熱が伝わりやすく、蓄えた熱を逃がしにくい厚さ 9mm の厚板鉄板を採用。強火力なガスの直火と相性が良く食材を美味しく焼き上げます。



ガスタイプ

CTG-619SVSF 器具ユニット(ミガキ鉄板)
黒皮鉄板仕様もラインアップ

電気ヒータータイプ

CTG-619LH24PF 器具ユニット（ミガキ鉄板）
黒皮鉄板もラインアップ

電気ヒータータイプ

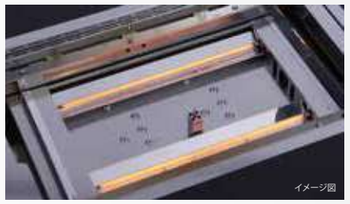
繊細な温度コントロール性能をもつ電気タイプは、調理作業の標準化、効率化にお応えします

1 鉄板加熱性能を大幅に向上

新開発した高効率電気ヒーターユニットを搭載。鉄板加熱性能を大幅に向上。省エネ、オペレーション向上に貢献します。

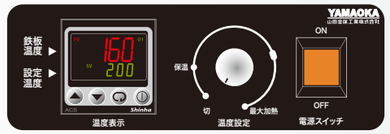
常温～ 200℃の鉄板加熱性能比較	
新型鉄板焼器	当社従来器
約 6 分	約 11.5 分
三相 (単相) 200V 2.4kW	三相 (単相) 200V 3.0kW
鉄板加熱能力 48％向上	
消費電力 20% ダウン	

※600㎜×359㎜×t9㎜ 鉄板中央部の常温から 200℃までの温度上昇時間※当社実験値
新型 : CTG-619LH24PF 従来型 CTG-3660P（比較機種）



2 温度調節機能搭載

お好みの温度に設定すれば、火加減を自動調節します。
120 ～ 250℃(1℃毎) で温度設定が可能です。
※出荷時標準設定



3 優れた温度コントール性能

ダイヤル式温度コントローラー、鉄板の現在温度と設定温度を表示するディスプレイの採用で電気式調理器の優れた温度コントロール性能をさらに引き出します。

ガス・電気タイプ共通

鉄板ラインアップ

●幅 450mm× 奥行 360mm× 厚さ 9mm　●幅 600mm× 奥行 360mm× 厚さ 9mm
●幅 900mm× 奥行 360mm× 厚さ 9mm　●幅 1,200mm× 奥行 360mm× 厚さ 12mm

テーブルラインアップ

●洋卓　●和卓

テーブルオーダーについて クッキングテーブル

店舗設計・レイアウトに幅広く応じたオーダーシステム

STEP 1 まずは使用する器具ユニットを選択

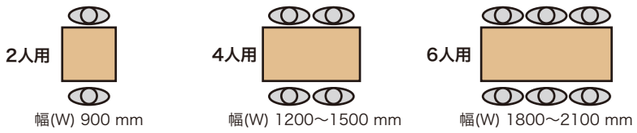
STEP 2 天板サイズを選択　下記以外のサイズも承っております

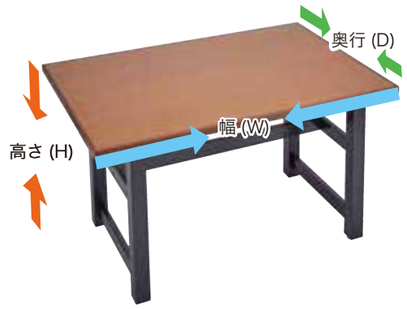
2 人掛け標準　幅 (W)　900 x 奥行 (D)800 x 高さ (H)700 mm

4 人掛け標準　幅 (W)1200 x 奥行 (D)800 x 高さ (H)700 mm

6 人掛け標準　幅 (W)1800 x 奥行 (D)800 x 高さ (H)700 mm

〈 天板サイズ目安 〉





※ 一部の器具ユニットはご希望の天板サイズの対応ができない場合があります。

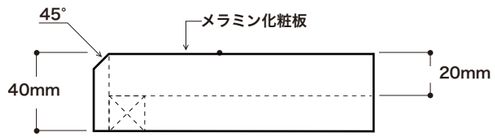
STEP 3 天板素材・エッジ形状

《 天板素材 》

■メラミン化粧板

《 標準エッジ 》

《45°エッジ 》　A-A 断面



※断面図

STEP 4 テーブル脚の種類を選択　天板サイズにより脚サイズが変わります

クッキングテーブル： 和卓 (木製)・洋卓 (木製)・洋卓 (スチール製)

和卓 (木製)

洋卓 (木製)

洋卓 (スチール製)

※ 天板サイズが W1800 を越えると脚が特注になる場合があります。

仕様表

鉄板焼クッキングテーブルガスタイプ

品名		ガスクッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W450 鉄板	ガスクッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W600 鉄板	ガスクッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W900 鉄板	ガスクッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W1200 鉄板
品番		ミガキ鉄板 CTG-419SVPF 黒皮鉄板 CTG-419SVSF	ミガキ鉄板 CTG-619SVPF 黒皮鉄板 CTG-619SVSF	ミガキ鉄板 CTG-919SVPF 黒皮鉄板 CTG-919SVSF	ミガキ鉄板 CTG-1219SVPF 黒皮鉄板 CTG-1219SVSF
器具ユニット寸法 (mm)		W740 × D446 × H196	W890 × D446 × H196	W1190 × D446 × H196	W1490 × D446 × H196
質量 (kg)		25.0	30.0	42.0	64.0
調理面寸法 (mm)		450 × 359 （t9）	600 × 359 （t9）	900 × 359 （t9）	1200 × 359 （t12）
接続	13A	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管
	12A	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管
	LPG	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管
	電源	—	—	—	—
定格電圧・消費電力		DC1.5V （単1形乾電池× 1 個）	DC1.5V （単1形乾電池× 1 個）	DC1.5V （単1形乾電池× 1 個）	DC1.5V （単1形乾電池× 1 個）
ガス消費量	13A	3.30kW （2,840kcal/h）	4.40kW （3,780kcal/h）	5.60kW （4,820kcal/h）	6.70kW （5,760kcal/h）
	12A	3.10kW （2,670kcal/h）	4.10kW （3,530kcal/h）	5.20kW （4,470kcal/h）	6.20kW （5,330kcal/h）
	LPG	3.10kW （0.22kg/h）	4.20kW （0.30kg/h）	5.40kW （0.39kg/h）	6.70kW （0.48kg/h）
点火方式		連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火
火力調節		3 段階火力調節 （スマートコントローラー）	3 段階火力調節 （スマートコントローラー）	3 段階火力調節 （スマートコントローラー）	3 段階火力調節 （スマートコントローラー）
安全機能		立消安全装置	立消安全装置	立消安全装置	立消安全装置
第三者認証		JIA 認証製品 防火性能評定品 JIA 低輻射型	JIA 認証製品 防火性能評定品 JIA 低輻射型	JIA 認証製品 防火性能評定品 JIA 低輻射型	JIA 認証製品 防火性能評定品 JIA 低輻射型
天板開口 （mm）		W588 × D428	W738 × D428	W1038 × D428	W1,338 × D428
開口部天板厚 （mm）		20	20	20	20
付属部品		○取扱説明書　○断熱材	○取扱説明書　○断熱材	○取扱説明書　○断熱材	○取扱説明書　○断熱材

鉄板焼クッキングテーブル電気ヒータータイプ

品名		電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W450 鉄板		電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W600 鉄板		電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W900 鉄板		電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 焼舞台　W1200 鉄板	
品番		CTG-419LH09PF （ミガキ鉄板） CTG-419LH09SF （黒皮鉄板）	CTG-419LH18PF （ミガキ鉄板） CTG-419LH18SF （黒皮鉄板）	CTG-619LH18PF （ミガキ鉄板） CTG-619LH18SF （黒皮鉄板）	CTG-619LH24PF （ミガキ鉄板） CTG-619LH24SF （黒皮鉄板）	CTG-919LH24PF （ミガキ鉄板） CTG-919LH24SF （黒皮鉄板）	CTG-919LH36PF （ミガキ鉄板） CTG-919LH36SF （黒皮鉄板）	CTG-1219LH36PF （ミガキ鉄板） CTG-1219LH36SF （黒皮鉄板）	CTG-1219LH54PF （ミガキ鉄板） CTG-1219LH54SF （黒皮鉄板）
タイプ		単相 200V900W （ヒーター 2 本）	単相 200V1800W （ヒーター 4 本） 三相 200V1800W （ヒーター 3 本）	単相 200V1800W （ヒーター 2 本）	単相 200V2400W （ヒーター 4 本） 三相 200V2400W （ヒーター 3 本）	単相 200V2400W （ヒーター 4 本）	単相 200V3600W （ヒーター 6 本） 三相 200V3600W （ヒーター 6 本）	単相 200V3600W （ヒーター 4 本）	単相 200V5400W （ヒーター 6 本） 三相 200V5400W （ヒーター 6 本）
器具ユニット寸法 (mm)		W710 × D440 × H196		W860 × D440 × H196		W1160 × D440 × H196		W1460 × D440 × H196	
質量 (kg)		26.0	26.5	32.0	32.5	44.0	45.0	67.0	68.0
調理面寸法 (mm)		450 × 359 （t9）		600 × 359 （t9）		900 × 359 （t9）		1200 × 359 （t12）	
接続	電源	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m 三相 250V 20A 3極 接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m 三相 250V 20A 3極 接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m 三相 250V 20A 3極 接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 30A 2極接地 引掛キャップ 2m 三相 250V 20A 3極 接地 引掛キャップ 2m
定格電圧・消費電力		（単相） 200V 50/60Hz 900W	（単相） 200V 50/60Hz 1800W （三相） 200V 50/60Hz 1800W	（単相） 200V 50/60Hz 1800W	（単相） 200V 50/60Hz 2400W （三相） 200V 50/60Hz 2400W	（単相） 200V 50/60Hz 2400W	（単相） 200V 50/60Hz 3600W （三相） 200V 50/60Hz 3600W	（単相） 200V 50/60Hz 3600W	（単相） 200V 50/60Hz 5400W （三相） 200V 50/60Hz 5400W
火力調節		AUTO （温度調節範囲　120℃～ 250℃）		AUTO （温度調節範囲　120℃～ 250℃）		AUTO （温度調節範囲　120℃～ 250℃）		AUTO （温度調節範囲　120℃～ 250℃）	
安全機能		漏電安全装置		漏電安全装置		漏電安全装置		漏電安全装置	
第三者認証		—		—		—		—	
天板開口 （mm）		W588 × D428		W738 × D428		W1038 × D428		W1338 × D428	
開口部天板厚 （mm）		20		20		20		20	
付属部品		○取扱説明書　○断熱材		○取扱説明書　○断熱材		○取扱説明書　○断熱材		○取扱説明書　○断熱材	