

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

- 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。
- ご使用前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。機器をご使用の際は警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 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が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。
- 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」等関係法令に従ってください。また設置の際のガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 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、プレーカーを単独で接続してください。
- 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。電源は感電防止の為にアース工事を行ってください。
- 機器の空気孔をふさいだりしないでください。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。
- ガス熱源機器のガス配管は、ゴム管の継ぎたしや、二又分岐は行わないでください。

⚠ 使用上のご注意

- ガス熱源機器の使用中は換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。換気が不十分な場合、一酸化炭素中毒事故のおそれがあります。
- 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加熱スイッチをお切りください。
- 使用中はガラスに水をかけたり、強い衝撃を加えたり、傷をつけたりすると割れることがありますので注意してください。
- 調理目的以外でご使用にならないでください。
- 機器のご使用前、ご使用後は取扱説明書などに基づき、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
- ガス漏れに気づいたときは、すぐに機器の使用を中止し、ガス栓を閉じ、窓や戸を開放しガスを外に出し、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。
- IH機器をご使用の際は、心臓用ペースメーカーなど医療用電子機器をご使用の方は専門医師とご相談ください。
- 長期間保管後にご使用される場合は使用前点検をお願いします。

⚠ 点検とお手入れについて

- 機器内にほこりや油等がたまったり、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。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。未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。

※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・Wagon de Cook・Wagon de Cookロゴは山岡金属工業株式会社の登録商標です。

※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、®は明記していません。

※このカタログで使用している写真はイメージです。

※このカタログは2024年1月現在のものです。

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 ● 取扱い店

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。



WA240105

SILK ROOM®

業務用

脱臭機能付き無煙調理ワゴン

「美味しい」をデザインする
Wagon de Cook®
LIVE COOKING



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



継承と進化

「お客さまの目の前でプロの調理を魅せ、できたての温かい料理をご提供したい」そんなシェフの一言が無煙調理ワゴンの開発のきっかけでした。

- お客さまの心に響く、至福のおもてなしを -
料理人の想いを製品コンセプトとして継承し、優雅なスタイル・際立つ性能を手に入れ、無煙調理ワゴン Wagon de Cook の名をもって進化しました。

INDEX

無煙調理ワゴン Wagon de Cook の継承と進化

集塵システムの進化 P 3 - 4

調理煙の処理性能を高めるためにプラットフォームをゼロから見直しました。また新たに脱臭フィルターを搭載し、調理臭を抑制しました。

デザインの継承と進化 P 5

魅せる調理による「至福のおもてなし」にふさわしい高級感のあるデザインを継承し、進化させました。

清掃性・ユーザビリティの進化 P 6

道具のケアを怠らないプロの料理人の方々の負担を軽減するために構造をゼロから見直し、清掃性とユーザビリティを高めました。

鉄板焼 Teppanyaki タイプの進化 P 7 - 8

「ステーキテーブル」の愛称で親しまれてきた鉄板焼タイプのパワーユニットをゼロから見直しました。新たに開発したガス燃焼ユニット、電気ヒーターユニットを搭載し、調理に最適な加熱性能を実現し、操作性を向上しました。

Made in Japan の継承とバリエーションの進化 P 9 - 10

無煙調理ワゴン Wagon de Cook は日本国内で設計し製造しております。お客さまからのご要望にお応えし「鉄板焼 Teppanyaki タイプ」と併せて、「IHコンロタイプ」「電気グリラー（焼物器）タイプ」「電気フライヤータイプ」を新たにラインアップに加えました。特注仕様のご相談を承っております。

外観図 P 11 - 12

仕様表 P 13 - 14

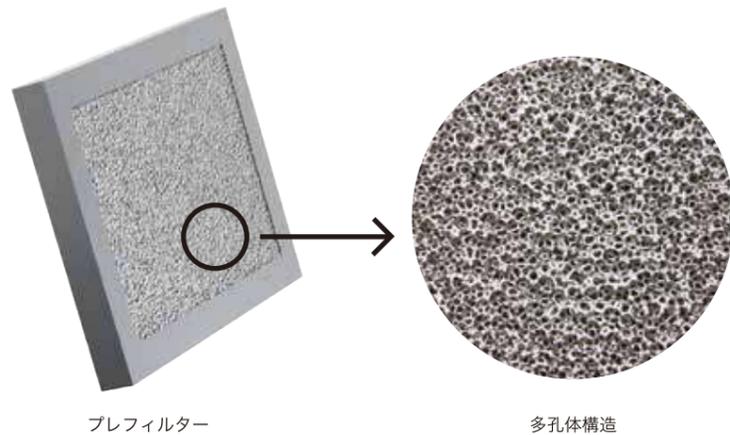


フィルター・集塵機レイアウトの最適化による優れた吸煙・集塵・脱臭性能を実現したプラットフォーム

無煙調理ワゴンとしての性能を高めるために、吸煙・集塵・脱臭性能の最適化に徹底的にこだわりプラットフォームをゼロから見直しました。集塵効率に優れた電気集塵方式集塵ユニットに加えて新たに脱臭フィルターを搭載し、優れた集塵脱臭性能を実現。食材の乾燥を抑制しつつ煙を逃さない吸煙性能と相まって、美味しさと優れた調理煙の処理性能を両立しています。

01 高性能グリスフィルターを採用したプレフィルター

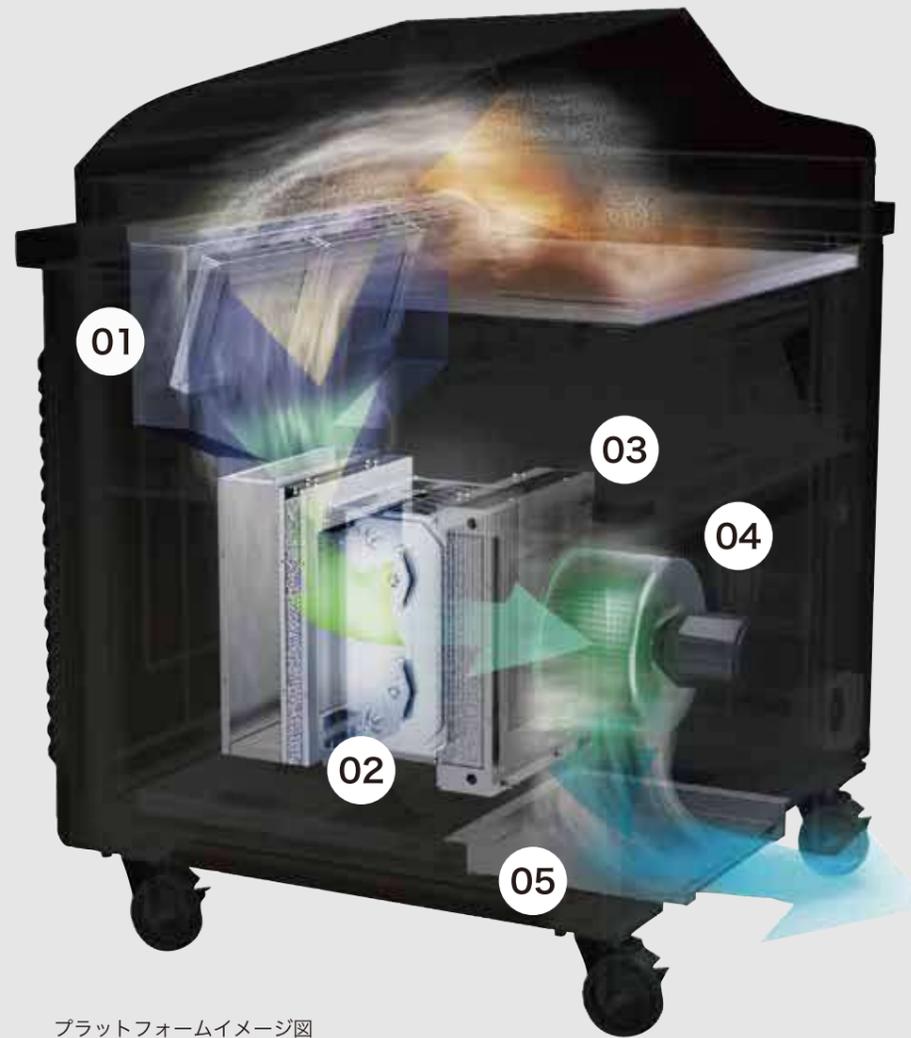
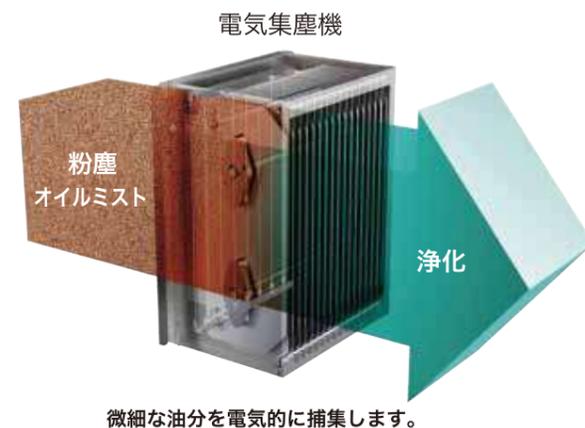
多孔体構造の高性能グリスフィルターを搭載。電気集塵機の前にプレフィルターとして配置することで調理煙中の比較的大きな粒子を捕集し、電気集塵機の集塵負荷を低減します。経済性に考慮した洗浄再利用タイプです。



02 高効率集塵方式 電気集塵方式を採用

粒子径 0.05 ~ 20 μ m の微細な粒子を、広い温度及び圧力条件下で高効率集塵 (90 ~ 99.9%) することができる (※) 電気集塵方式を採用。メカニカルフィルター方式と比較して目詰まりしにくく、安定した集塵を実現しています。経済性に考慮した洗浄再利用タイプです。

※ 参考文献：新・公害防止の技術と法規 (大気編) 分冊 II (社) 産業環境管理協会



電気集塵機安全機能搭載

電気集塵機のフタの閉め忘れ検知や異常放電検知など安全性にも配慮した様々な安全機能を搭載しています。

集塵部フタ異常装着検知

集塵部フタが正常に装着されない場合、電気集塵機電源を遮断します。

集塵セル異常装着検知

集塵セルが正常に装着されない場合、電気集塵機電源を遮断します。

集塵部異常電流電圧時集塵停止

異常な電流や電圧を検知した場合、電気集塵装置と排気ファンを停止し異常ランプを表示します。

集塵部異常放電検知

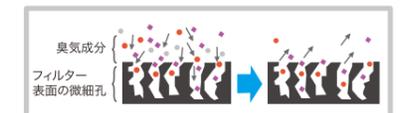
連続した異常放電を検知した場合、電気集塵装置と排気ファンを停止し異常ランプを表示します。

03 新たに脱臭フィルターを搭載

脱臭性能を長期間維持する触媒タイプの脱臭フィルターを新たに搭載。調理臭を抑制します。火災安全性に配慮し無機質タイプを採用しました。

脱臭メカニズム

吸着剤による吸脱着作用
微細孔を有する高性能無機吸着剤が、さまざまな大きさの臭気分子を効率よく吸着します。臭気高負荷時に捕捉した成分を低負荷時に徐々に脱離させる効果により、フィルター通過後の排気において低いレベルで平準化します。



触媒分解作用

吸着した臭気成分を、触媒分解作用により無臭・低臭化します。



04 排気ファン

油煙を吸煙、排気するためのファン

05 排気を受け止めるドレンパン

機器からの排気を受け止めるドレンパンを搭載。床に直接排気しないので床の汚れを軽減します。引出し式で取り外して洗浄できます。



魅せる調理に相応しいデザイン

LIVE COOKING それは、お客様の目の前で調理する演出。お客さまは、味への期待感を高め、素材が料理になるさまに高揚感を覚える「至福のおもてなし」
魅せる調理による「至福のおもてなし」に相応しい高級感のあるデザインを継承し、進化しました。

インテリアにあわせて選択できるエクステリアカラー

ナチュラルで明るいオーク調とシックで高級感あるマホガニー調を標準ラインアップしました。



オーク調

マホガニー調

用途に合わせて選択できるプロダクトフォーム

シンプルな笠木タイプとゴージャスで便利な天板タイプ(折りたたみ式)をラインアップしました。



笠木タイプ

天板タイプ

調理を魅せるためのガラスフードを採用

曲線を取り入れた優雅で伸びやかなシルエットのガラスフードを採用しました。三方(後左右)が囲われており、周囲への油はねを低減します。



スライド式ガラスフード

ガラスフードはスライド式を採用。日常のグリスフィルターの洗浄が容易に行えます。



清掃性・ユーザビリティの進化

機器の移動・清掃など日常の作業性を考慮した構造設計に進化しました。

操作ダイヤルを保護するプロテクトガード

ガス・電気の鉄板焼きタイプには操作ダイヤル(つまみ)を保護するプロテクトガードを装着。



床の汚れを軽減するドレンパン

機器からの排気を受け止めるドレンパンを搭載。床に直接排気しないので床の汚れを軽減します。引出し式で取り外して洗浄できます。



全方向取り外し可能なエクステリアパネル

エクステリアパネルは前後左右の全方向取り外し可能。電気集塵セルや脱臭フィルターを取り外しての洗浄・交換が容易に行えます。



天板タイプの天板は折りたたみ可能

天板タイプの天板は移動や保管の時に便利な折りたたみ式です。



ストッパー付大型キャスターを採用

移動しやすい大型キャスターを採用。ご使用時や保管時には安定するストッパーです。





W700 鉄板焼笠木仕様 (ガスタイプ)



W900 鉄板焼折りたたみ天板仕様 (電気タイプ)

—— 用途・設備に応じて選べる豊富なラインアップ ——

ガスと電気の2つのパワーユニット。
標準サイズのW700と大量調理が可能なW900の2つの鉄板の選択が可能なラインアップ。



イメージ画像



鉄板は蓄熱厚板を採用

鉄板は可搬性に配慮しながら本格調理可能な厚板鉄板を採用。厚板鉄板はアルミなどと比べて冷めにくく、食材をのせた時の「ドロップ」(温度低下)を抑制します。

使いやすいオイルカン

調理の際に発生する油・焼け焦げカスなどを溜める大容量引き出し式オイルカンを標準装備。鉄板上のオイルピット(油落とし穴)は使いやすい縦型長方形です。

ガスタイプ

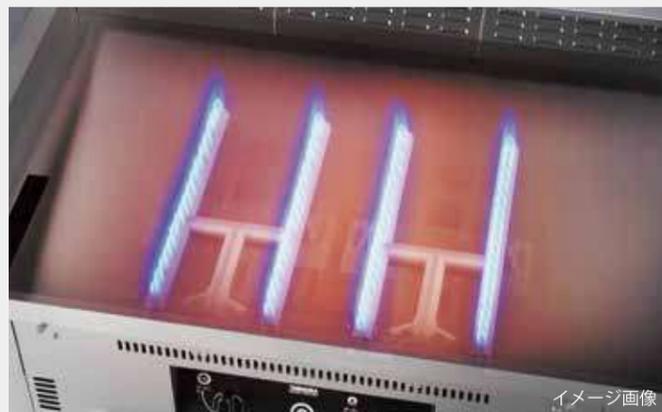
強火力で火加減自在なガスタイプは料理人の繊細な技にお応えします。



イメージ画像

丸バーナを搭載し局所加熱式に対応

繊細なプロのこだわりに応える局所集中加熱式。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。鉄板温度の立ち上がり時間と火力コントロールのしやすさを最適化しました。



イメージ画像

新開発 Hバーナを搭載し全体加熱式に対応

熱源(パイプバーナ)を均等に配置し鉄板の広範囲を加熱する全体加熱式にも対応可能。宴会などでの大量調理に最適です。

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。



イメージ画像

電気タイプ

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



イメージ画像

ランプヒーターユニット搭載

新たに開発した電気ヒーターユニットを搭載。鉄板の温度立ち上がり時間を50%以上短縮(※)しました。

※鉄板タイプのヒーターユニット中央上の25°Cから200°Cへの鉄板温度上昇時間
新・旧ステークテーブル電気ヒータータイプの比較(当社調べ)
新モデル Wagon de Cook 約18分(室温25°C)
旧モデルステークテーブル約42分(室温25°C)

単相200Vの低電力設計

電源は使いやすい単相200Vを採用。
2.9kW(W700鉄板)
5.8kW(W900鉄板)の低電力設計です。



鉄板温度調節機能搭載

見やすい温度表示の温度調節機能を搭載。標準仕様では100°Cから250°Cまでの範囲で温度設定が可能です。(※)

※ヒーターユニット中央部の近似温度。(初期設定値)



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操作で簡単に温度設定が行えます。

見やすい温度表示の温度調節機能を搭載。標準仕様では100°Cから250°Cまでの範囲で温度設定が可能です。(※)

SPECIAL ORDER

「^{鉄板焼}Teppanyaki」タイプに加え、「IHコンロ」「電気グリラー（焼物器）」「電気フライヤー」タイプが新たにラインアップに加われました。

SPECIAL ORDER

Wagon de Cook は日本国内で設計・製造しております。お客さまのご要望に応じた特別注文のご相談を承ります。詳しくは営業担当者にご相談ください。

特注例



IHコンロタイプ



電気グリラータイプ



電気フライヤータイプ



ステンレスエクステリア



凸凹鉄板



IHコンロ



電気グリラー



電気フライヤー



石目調エクステリア



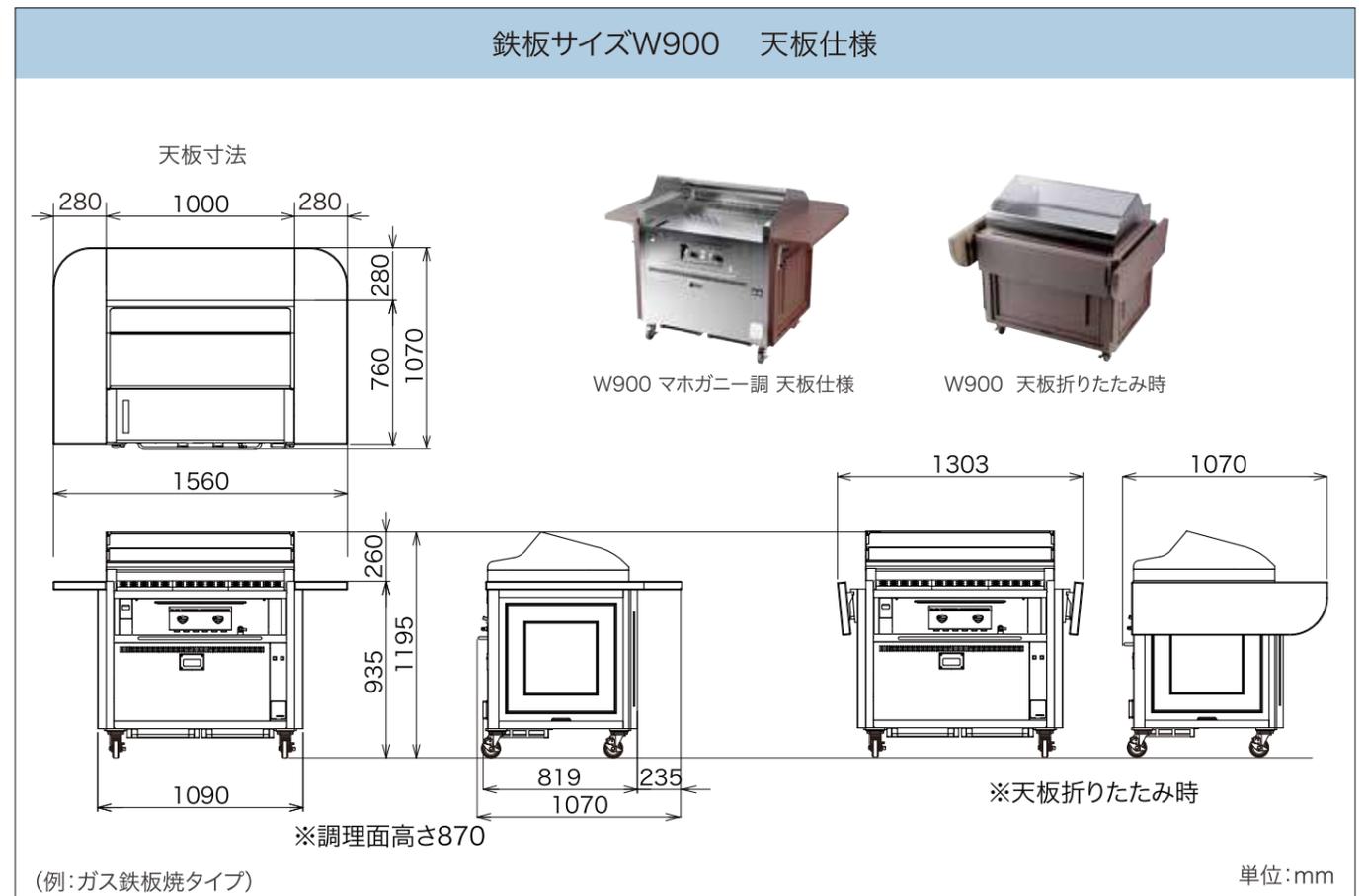
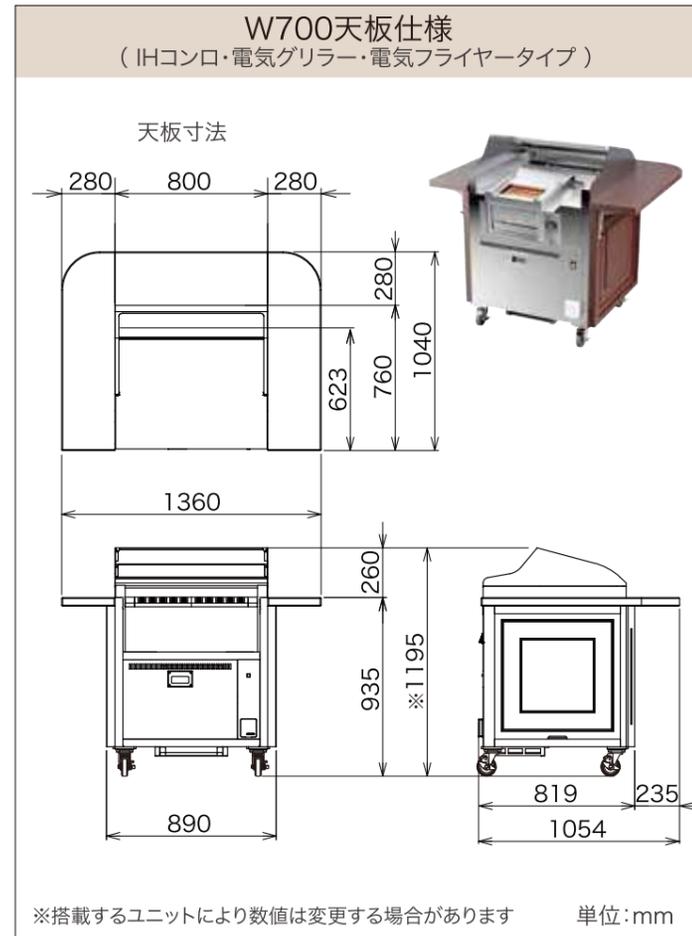
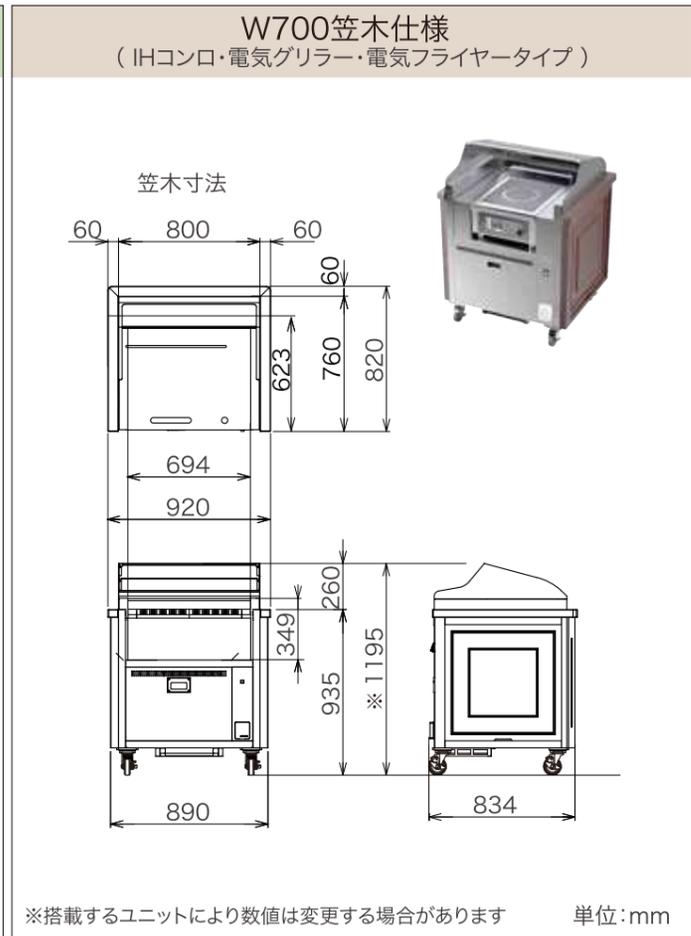
木調エクステリア (クロガキ調)

● 上記以外の調理機器の搭載につきましては営業担当者にご相談ください。

● 鉄板焼タイプの鉄板仕様の変更、エクステリアデザインの変更などの特別注文仕様につきましては営業担当者にご相談ください。

外観図

鉄板焼
Teppanyakiの鉄板サイズW700電気タイプ及び鉄板サイズW900ガスタイプを代表で掲載しております。
※IHコンロタイプ・電気グリラータイプ・電気フライヤータイプは鉄板サイズW700タイプと同サイズになります。各調理ユニットが搭載されます。



仕様表

鉄板焼ガス丸バーナタイプ

品名	脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook ガス鉄板焼丸バーナタイプ W700 鉄板		脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook ガス鉄板焼丸バーナタイプ W900 鉄板		
品番	CWG-GDRB719-KG	CWG-GDRB719-TB	CWG-GDRB919-KG	CWG-GDRB919-TB	
エクステリアデザイン	笠木仕様		折たたみ天板仕様		
木調	オーク調・マホガニー調		オーク調・マホガニー調		
外形寸法 (mm)	W920 × D850 × H1195	W1360 × D1070 × H1195	W1120 × D850 × H1195	W1560 × D1070 × H1195	
調理面寸法 (mm)	W708 × D560 × t16	W708 × D560 × t16	W908 × D560 × t16	W908 × D560 × t16	
質量 (kg)	約 207		約 288		
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	
	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	
	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	
	電源コード	125V 15A 接地 2P プラグ付 	125V 15A 接地 2P プラグ付 	125V 15A 接地 2P プラグ付 	125V 15A 接地 2P プラグ付 
定格電圧・消費電力	AC100V 50Hz/60Hz 0.10kW	AC100V 50Hz/60Hz 0.10kW	AC100V 50Hz/60Hz 0.20kW	AC100V 50Hz/60Hz 0.20kW	
ガス消費量	13A	4.60kW (3950kcal/h)	4.60kW (3950kcal/h)	5.30kW (4550kcal/h)	5.30kW (4550kcal/h)
	12A	4.20kW (3600kcal/h)	4.20kW (3600kcal/h)	4.88kW (4200kcal/h)	4.88kW (4200kcal/h)
	LPG	4.60kW(0.33kg/h)	4.60kW(0.33kg/h)	5.30kW (0.38kg/h)	5.30kW (0.38kg/h)
調理加熱方式	丸バーナφ 200 (内炎・外炎)		丸バーナφ 200 (内炎・外炎)		
点火方式	連続スパーク点火		連続スパーク点火		
火力調節	MANUAL		MANUAL		
安全機能	○ガス立消安全装置 ○集塵部フタ異常装着検知 ○集塵セル異常装着検知 ○集塵部異常電流電圧時集塵停止 ○集塵部異常放電検知 ○漏電安全装置				
付属部品	○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 1		○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 2		

鉄板焼電気タイプ

品名	脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook 電気鉄板焼タイプ W700 鉄板		脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook 電気鉄板焼タイプ W900 鉄板		
品番	CWG-GDLH719-KG	CWG-GDLH719-TB	CWG-GDLH919-KG	CWG-GDLH919-TB	
エクステリアデザイン	笠木仕様		折たたみ天板仕様		
木調	オーク調・マホガニー調		オーク調・マホガニー調		
外形寸法 (mm)	W920 × D850 × H1195	W1360 × H1070 × D1195	W1120 × D850 × H1195	W1560 × D1070 × H1195	
調理面寸法 (mm)	W708 × D560 × t16	W708 × D560 × t16	W908 × D560 × t16	W908 × D560 × t16	
質量 (kg)	約 210		約 307		
接続	電源コード	250V 20A 接地 2P 引掛プラグ付 	250V 20A 接地 2P 引掛プラグ付 	250V 30A 接地 2P 引掛プラグ付 	250V 30A 接地 2P 引掛プラグ付 
	コード	単相 200V 50Hz/60Hz 2.90kW	単相 200V 50Hz/60Hz 2.90kW	単相 200V 50Hz/60Hz 5.80kW	単相 200V 50Hz/60Hz 5.80kW
定格電圧・消費電力	単相 200V 50Hz/60Hz 2.90kW		単相 200V 50Hz/60Hz 5.80kW		
調理加熱方式	電気ヒーター方式		電気ヒーター方式		
点火方式	—		—		
火力調節	AUTO (温度調節範囲 100℃～250℃)		AUTO (温度調節範囲 100℃～250℃)		
安全機能	○温度センサー断線時ヒーター停止 ○集塵部フタ異常装着検知 ○集塵セル異常装着検知 ○集塵部異常電流電圧時集塵停止 ○集塵部異常放電検知 ○漏電安全装置				
付属部品	○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 1		○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 2		

IH コンロタイプ

品名	脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook IH コンロタイプ		脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook IH コンロタイプ		
品番	CWG-KIH719-KG	CWG-KIH719-TB	CWG-KIH719-KG	CWG-KIH719-TB	
エクステリアデザイン	笠木仕様		折たたみ天板仕様		
木調	オーク調・マホガニー調		オーク調・マホガニー調		
外形寸法 (mm)	W920 × D834 × H1195		W1360 × D1054 × H1195		
使用可能な鍋 (cm)	18 ～ 33 (IH 対応表示の鍋で平らな鍋底径)		18 ～ 33 (IH 対応表示の鍋で平らな鍋底径)		
質量 (kg)	約 169		約 185		
接続	電源コード	250V 30A 接地 3P 引掛プラグ付 	250V 30A 接地 3P 引掛プラグ付 	250V 30A 接地 3P 引掛プラグ付 	250V 30A 接地 3P 引掛プラグ付 
	コード	3 相 200V 50Hz/60Hz 5.10kW			
定格電圧・消費電力	3 相 200V 50Hz/60Hz 5.10kW		3 相 200V 50Hz/60Hz 5.10kW		
調理加熱方式	IH 方式		IH 方式		
点火方式	—		—		
火力調節	10 段階火力調節		10 段階火力調節		
安全機能	○小物検知 ○鍋なし検知 ○空焼き検知 ○加熱検知 (コイル・冷却フィン) ○集塵部フタ異常装着検知 ○集塵セル異常装着検知 ○集塵部異常電流電圧時集塵停止 ○集塵部異常放電検知 ○漏電安全装置				
付属部品	○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 1 ○温度センサー付き (煮込み・保温用)				
備考	・鍋の材質、形状、大きさ、厚みにより加熱パワーが異なります。				

※ 電磁調理器は電波法により機器設置使用者が「高周波利用設備許可申請書」にて申請し、許可を受けるよう定められています。
※ 揚げ物調理はできません。揚げ物調理は電気フライヤーをご使用ください。

鉄板焼ガスHバーナタイプ

品名	脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook ガス鉄板焼Hバーナタイプ W700 鉄板		脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook ガス鉄板焼Hバーナタイプ W900 鉄板		
品番	CWG-GDPB720-KG	CWG-GDPB720-TB	CWG-GDPB920-KG	CWG-GDPB920-TB	
エクステリアデザイン	笠木仕様		折たたみ天板仕様		
木調	オーク調・マホガニー調		オーク調・マホガニー調		
外形寸法 (mm)	W920 × D850 × H1195	W1360 × D1070 × H1195	W1120 × D850 × H1195	W1560 × D1070 × H1195	
調理面寸法 (mm)	W708 × D560 × t16	W708 × D560 × t16	W908 × D560 × t16	W908 × D560 × t16	
質量 (kg)	約 203		約 285		
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	
	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	
	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	
	電源コード	125V 15A 接地 2P プラグ付 	125V 15A 接地 2P プラグ付 	125V 15A 接地 2P プラグ付 	125V 15A 接地 2P プラグ付 
定格電圧・消費電力	AC100V 50Hz/60Hz 0.10kW	AC100V 50Hz/60Hz 0.10kW	AC100V 50Hz/60Hz 0.20kW	AC100V 50Hz/60Hz 0.20kW	
ガス消費量	13A	6.73kW (5800kcal/h)	6.73kW (5800kcal/h)	8.72kW (7500kcal/h)	8.72kW (7500kcal/h)
	12A	6.20kW (5330kcal/h)	6.20kW (5330kcal/h)	8.03kW (6900kcal/h)	8.03kW (6900kcal/h)
	LPG	6.73kW (0.48kg/h)	6.73kW (0.48kg/h)	8.72kW (0.63kg/h)	8.72kW (0.63kg/h)
調理加熱方式	Hバーナ		Hバーナ		
点火方式	連続スパーク点火		連続スパーク点火		
火力調節	MANUAL		MANUAL		
安全機能	○ガス立消安全装置 ○集塵部フタ異常装着検知 ○集塵セル異常装着検知 ○集塵部異常電流電圧時集塵停止 ○集塵部異常放電検知 ○漏電安全装置				
付属部品	○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 1		○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 2		

電気グリラータイプ

品名	脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook 電気グリラータイプ		脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook 電気グリラータイプ	
品番	CWG-GRH719-KG	CWG-GRH719-TB	CWG-GRH719-KG	CWG-GRH719-TB
エクステリアデザイン	笠木仕様		折たたみ天板仕様	
木調	オーク調・マホガニー調		オーク調・マホガニー調	
外形寸法 (mm)	W920 × D834 × H1195		W1360 × D1054 × H1195	
火床寸法 (mm)	W310 × D210		W310 × D210	
質量 (kg)	約 179		約 195	
接続	電源コード	250V 30A 接地 2P 引掛プラグ付 	250V 30A 接地 2P 引掛プラグ付 	250V 30A 接地 2P 引掛プラグ付 
	コード	単相 200V 50Hz/60Hz 4.50kW	単相 200V 50Hz/60Hz 4.50kW	単相 200V 50Hz/60Hz 4.50kW
定格電圧・消費電力	単相 200V 50Hz/60Hz 4.50kW		単相 200V 50Hz/60Hz 4.50kW	
調理加熱方式	電気ヒーター方式		電気ヒーター方式	
点火方式	—		—	
火力調節	強中弱 3段階火力調節		強中弱 3段階火力調節	
安全機能	○ヒーター部低電圧仕様 ○集塵部フタ異常装着検知 ○集塵セル異常装着検知 ○集塵部異常電流電圧時集塵停止 ○集塵部異常放電検知 ○漏電安全装置			
付属部品	○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 1 ○鉄灸 ○焼網			

※ 注意事項：設備ブレーカーに衝撃波不動作型 50A 以上を設置してください。

電気フライヤータイプ

品名	脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook 電気フライヤータイプ		脱臭機能付無煙調理ワゴン Wagon de Cook 電気フライヤータイプ	
品番	CWG-FYH719-KG	CWG-FYH719-TB	CWG-FYH719-KG	CWG-FYH719-TB
エクステリアデザイン	笠木仕様		折たたみ天板仕様	
木調	オーク調・マホガニー調		オーク調・マホガニー調	
外形寸法 (mm)	W920 × D834 × H1195		W1360 × D1054 × H1195	
油量 (ℓ)	8		8	
質量 (kg)	約 145		約 161	
接続	電源コード	250V 20A 接地 2P 引掛プラグ付 	250V 20A 接地 2P 引掛プラグ付 	250V 20A 接地 2P 引掛プラグ付 
	コード	単相 200V 50Hz/60Hz 3.10kW	単相 200V 50Hz/60Hz 3.10kW	単相 200V 50Hz/60Hz 3.10kW
定格電圧・消費電力	単相 200V 50Hz/60Hz 3.10kW		単相 200V 50Hz/60Hz 3.10kW	
調理加熱方式	電気ヒーター方式		電気ヒーター方式	
点火方式	—		—	
火力調節	AUTO(調節範囲 60℃～200℃)		AUTO(調節範囲 60℃～200℃)	
安全機能	○空焚き検知 ○調理油過熱防止検知 ○集塵部フタ異常装着検知 ○集塵セル異常装着検知 ○集塵部異常電流電圧時集塵停止 ○集塵部異常放電検知 ○漏電安全装置			
付属部品	○取扱説明書 ○電源コード 3m ○ドレンパン× 1 ○スノコ ○バスケット			