

## 注意事項

以下の文中、ガスを使用するものを「ガス熱源機器」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、営業用です。一般家庭で使用しないでください。また、車両・船舶での使用はしないでください。
- 日本国内仕様ですので海外での使用はできません。
- 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、専門業者に依頼し、「取扱説明書」（設置工事説明書）をよく読んで、正しく安全に設置・設備工事を行ってください。
- 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。
- 調理目的以外でご使用にならないでください。
- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。屋外に相当する場所に設置・使用しないでください。
- 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。
- 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。
- 機器の給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。
- 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。また熱に弱いものが触れないよう注意してください。
- 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。
- 機器本体に直接水や洗剤をかけて清掃しないでください。
- 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。

※ 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。製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。

※ 製品のデザイン、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。

※ このカタログは2026年3月現在のものです。

# SILK ROOM®

## 脱臭機能付き無煙調理ワゴン 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



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

● 取扱い店  
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  
● ミュージアム夢工房を本社に併設しております。

● <https://www.silkroom.co.jp>    [info@silkroom.co.jp](mailto:info@silkroom.co.jp)



WA260327

**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、無煙調理ワゴンは無煙調理ワゴン 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

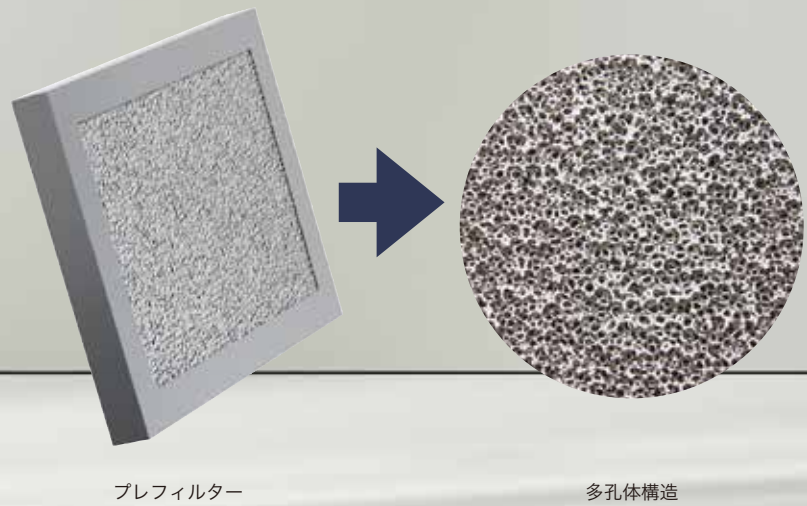
- 集塵システムの進化 …… P3-4
- デザインの継承と進化 …… P5
- 清掃性・ユーザビリティの進化 …… P6
- Teppanyaki<sup>鉄板焼</sup>タイプの進化 …… P7-8
- 仕様表・外観図・特注例 …… P9-10

# 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

吸煙・集塵・脱臭機能の最適化にこだわりゼロから再設計  
集塵効率に優れた電気集塵方式ユニットに加えて新たに脱臭フィルターを搭載し、煙とニオイをしっかりキャッチ  
食材の乾燥を防ぎ、本来のおいしさを保ちながら、快適な調理環境を実現

## ① 高性能グリスフィルターを採用したプレフィルター

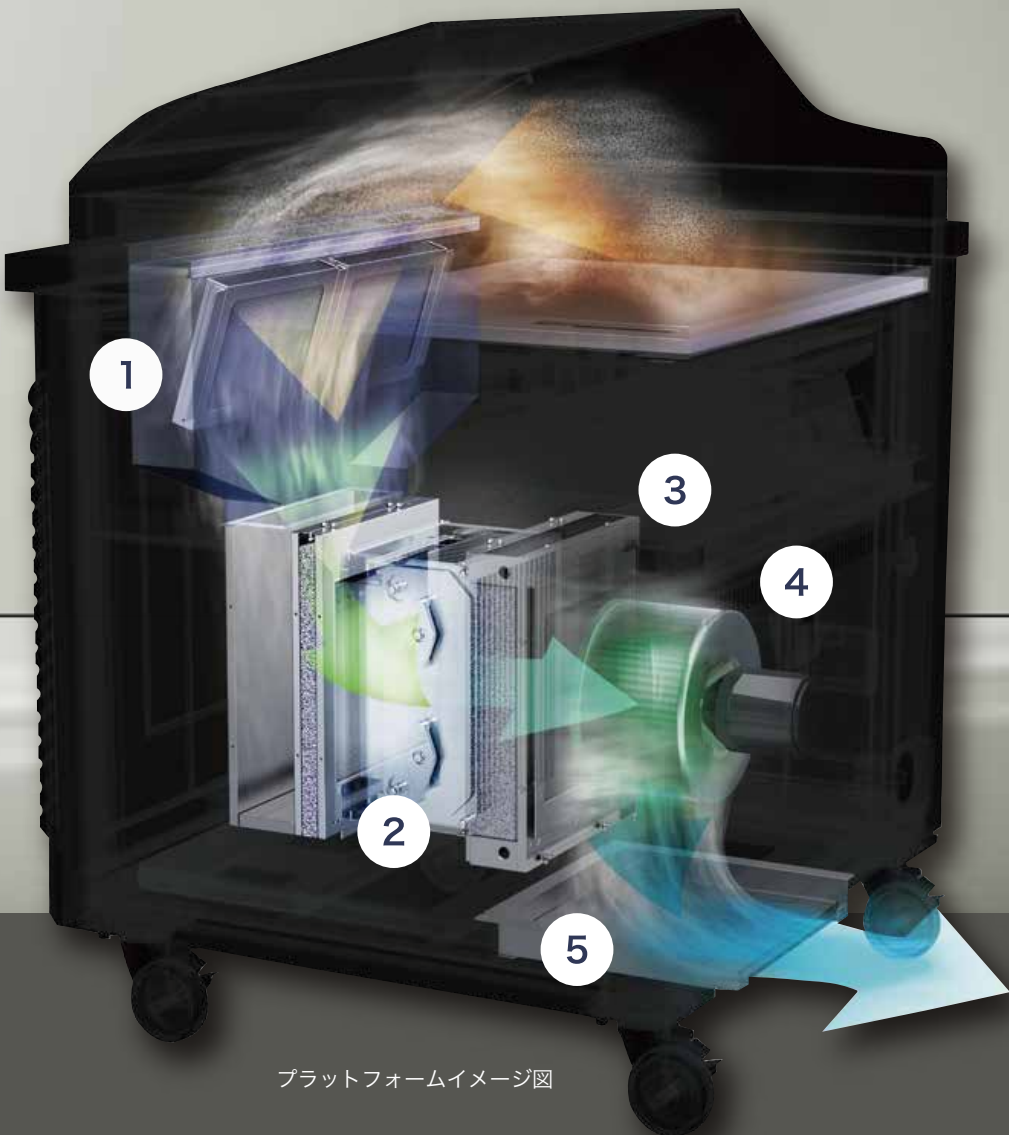
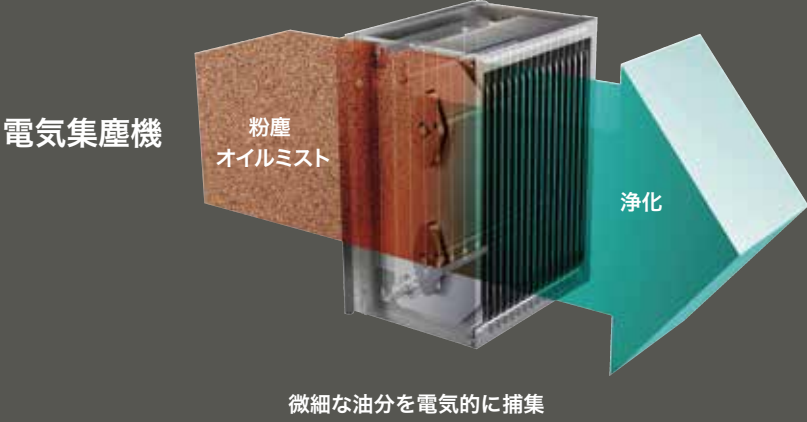
多孔体構造の高性能グリスフィルターを搭載。電気集塵機の前にプレフィルターとして配置することで調理煙中の比較的大きな粒子を捕集し、電気集塵機の集塵負荷を低減します。経済性に考慮した洗浄再利用タイプです。



## ② 高効率集塵方式 電気集塵方式を採用

粒子径 0.05 ~ 20 $\mu$ 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

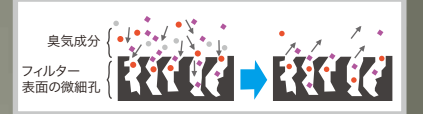


## ③ 新たに脱臭フィルターを搭載

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のおいを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低臭化します。



## ④ 排気ファン

油煙を吸煙、排気するためのファン

## ⑤ 排気を受け止めるドレインパン

機器からの排気を受け止めるドレインパンを搭載。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。



## 電気集塵機安全機能搭載

電気集塵機フタ閉め忘れ検知や異常放電検知など安全性にも配慮した安全機能を搭載

### 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。

## 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(ツマミ)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。



## 鉄板焼 Teppanyakiタイプ

- LIVE COOKING - 魅せる調理のスタンダード  
本格的な鉄板焼カウンターに匹敵する仕様で料理人の技にお応えします。

### 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つの鉄板サイズがラインアップ



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)

**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。



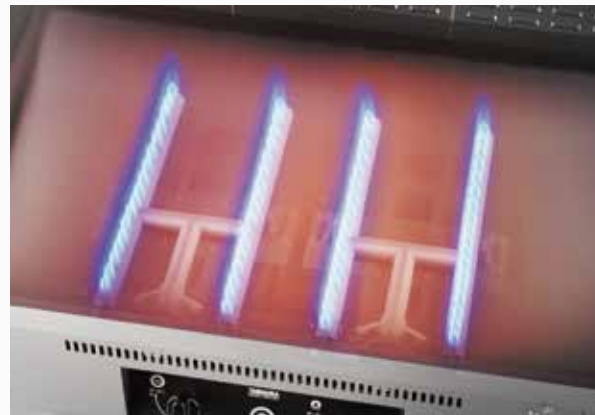
### 丸バーナを搭載し局所加熱式に対応

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。



### 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。



### 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。

## 共通特徴



### 鉄板は蓄熱厚板を採用

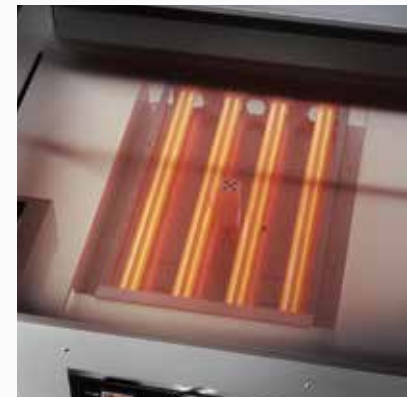
鉄板は可搬性に配慮しながら本格調理可能な厚板鉄板を採用。厚板鉄板はアルミなどと比べて冷めにくく、食材をのせた時の「ドロップ (温度低下)」を抑制します。



### 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。

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



### 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~200°Cへの鉄板温度上昇時間

新・旧電気ヒータータイプの比較 (当社調べ)  
新型 約18分 (室温25°C)  
旧型 約42分 (室温25°C)



### 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0°C~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)

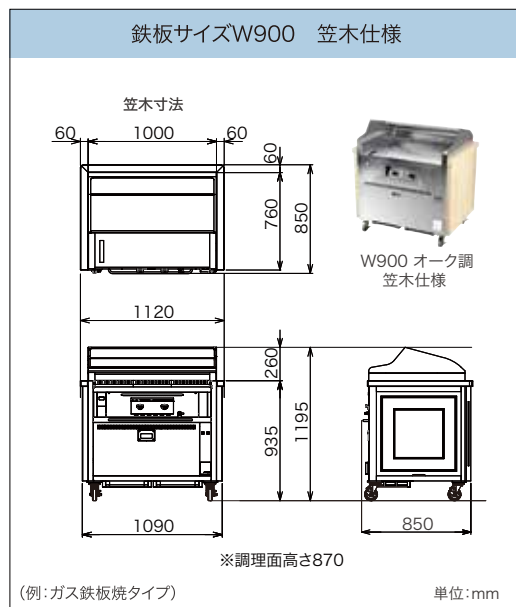
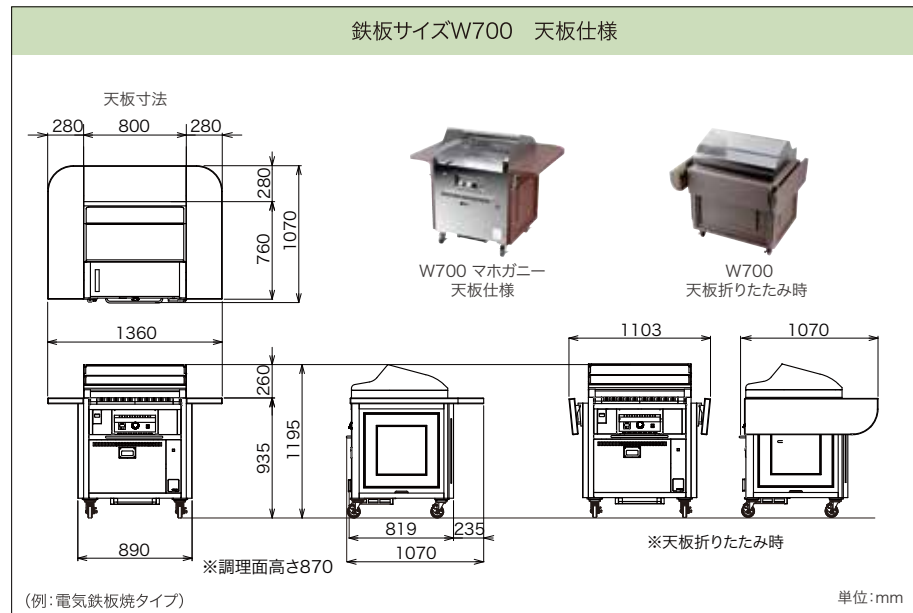


### ダイヤル式温度設定採用

温度設定はダイヤル操作。押しボタン操作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0°C~250°Cまでの範囲で温度設定が可能です。

## 外観図



## 特注例

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。  
 SPECIAL ORDER (特別注文) は、ご依頼いただいてから設計、見積もり、製造に時間を要します。ご相談内容によっては、お受けできない場合もありますので、あらかじめご了承ください。詳しくは営業担当者までお問い合わせください。



ステンレスエクステリア  
※画像はイメージ

## 仕様表

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	折りたたみ天板仕様	笠木仕様	折りたたみ天板仕様	
木調	オーク調・マホガニー調	オーク調・マホガニー調	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 223	約 288	約 305	
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 83.0W	AC100V 50Hz/60Hz 83.0W	AC100V 50Hz/60Hz 166W	AC100V 50Hz/60Hz 166W	
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)	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	連続スパーク点火	連続スパーク点火	
火力調節	MANUAL	MANUAL	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		

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	折りたたみ天板仕様	笠木仕様	折りたたみ天板仕様	
木調	オーク調・マホガニー調	オーク調・マホガニー調	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 219	約 285	約 302	
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 85.0W	AC100V 50Hz/60Hz 85.0W	AC100V 50Hz/60Hz 170W	AC100V 50Hz/60Hz 170W	
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	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	連続スパーク点火	連続スパーク点火	
火力調節	MANUAL	MANUAL	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		

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
エクステリアデザイン	笠木仕様	折りたたみ天板仕様	笠木仕様	折りたたみ天板仕様
木調	オーク調・マホガニー調	オーク調・マホガニー調	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 225	約 307	約 324
接続	電源コード	250V 20A	250V 20A	250V 30A
	接地	2P 引掛プラグ付 ㊦	2P 引掛プラグ付 ㊦	2P 引掛プラグ付 ㊦
定格電圧・消費電力	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
調理加熱方式	電気ヒーター方式	電気ヒーター方式	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 0℃~250℃)	AUTO (温度調節範囲 0℃~250℃)	AUTO (温度調節範囲 0℃~250℃)	AUTO (温度調節範囲 0℃~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	