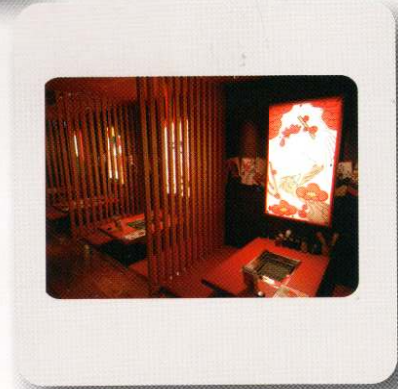


# Product Catalog

—製品総合カタログ—



世界初の新技術  
炭火に限りなく近い遠赤外線で焼く

## Nano Carbon

# 『炭火焼きを実現』

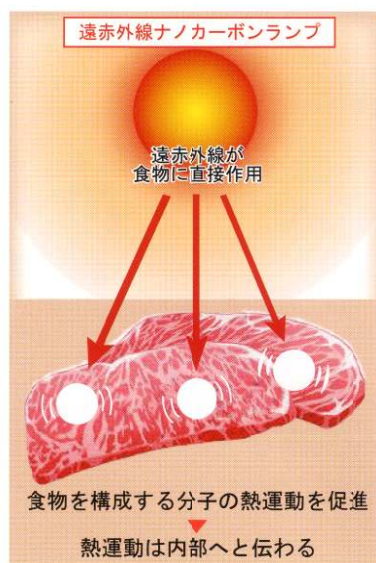
## 今までにない、新しい技術

### 【電気炭】 ナノカーボンヒーター

旨さ引き立つ  
遠赤外線調理

コスト削減

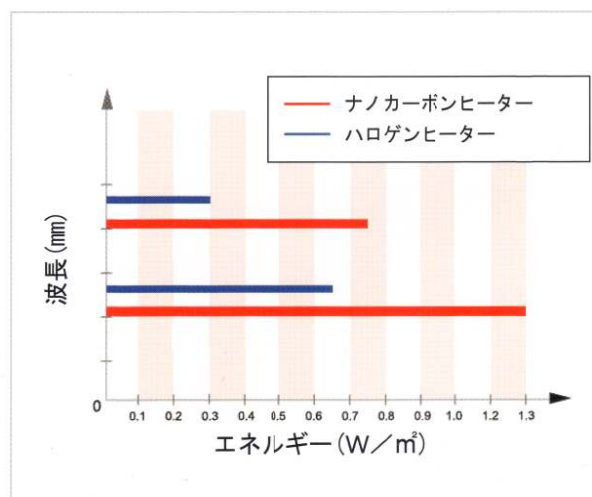
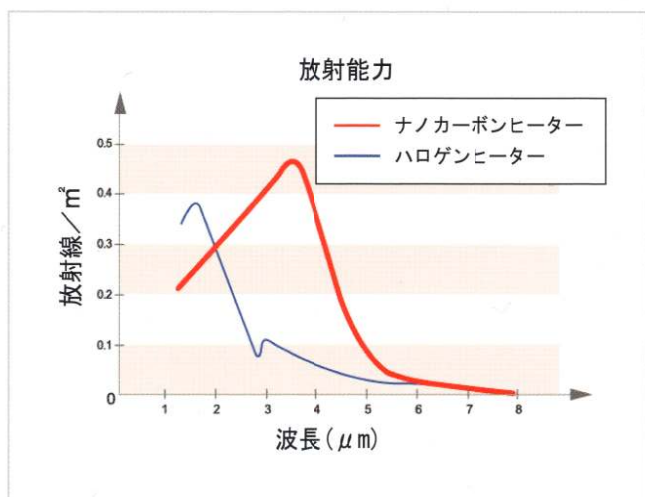
クリーンな  
環境



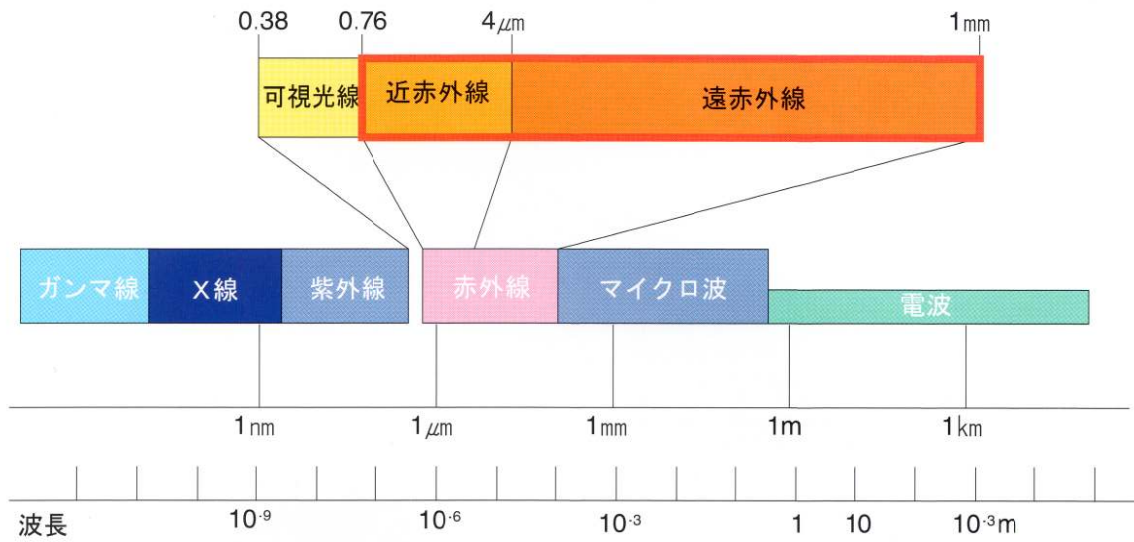
## 【電気炭】 とは？

—遠赤外線Nano Carbonの光—

炭素繊維を利用した新発想のランプです  
従来の熱源より大量の遠赤外線を放出します  
簡単に遠赤外線調理が出来ます  
タッチアップが早いので迅速に調理出来ます  
ガス燃焼のようにCO<sub>2</sub>を排出せず環境にやさしい



# 遠赤外線とは？



## 旨みを逃さずに加熱

遠赤外線が直接食材に作用するのでジューシーに焼き上げます

## 食材の栄養素を壊さない

食材に吸収されやすい波長で栄養素が残りやすい

## 均一に加熱調理が可能

食材にくまなく遠赤外線を放射し有効に食材を調理します

## 調理時食材が乾燥しない

食材の内側から加熱し色・香り・風味を残して調理が可能です



## INDEX

電気炭とは？	..... P1
遠赤外線とは？	..... P2
電気炭ナノカーボンロースター	..... P3-4
電気炭ナノカーボンオーブン	..... P5-6
ガス式ロースター	..... P7-8
備品	..... P9
テーブル	..... P10

# MAシリーズの特徴



煙が出にくい為、大掛かりなダクト工事が不要です  
テーブルの移動が自由にでき店内の空間もスッキリさせます



焦げが少なく、食材のロスを削減します



プレート表面はフッ素加工により、拭くだけ簡単お掃除



無段階スイッチ採用により、簡単に温度コントロール実現



オプションのすき鍋に変えれば、鍋も可能で料理のバリエーションが広がります

- ☑ 居抜き物件に最適
- ☑ タッチアップが約5分と早い
- ☑ 設置が簡単で、レイアウト自由自在
- ☑ 火を使わず、世界が認めた安心設計
- ☑ 電気のみを使用して、炭・ガスに比べ省エネ



## コストを大幅削減

ランニングコスト比較表

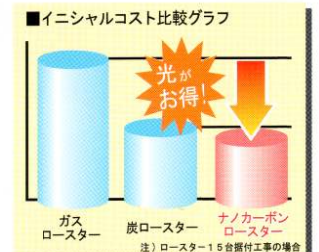
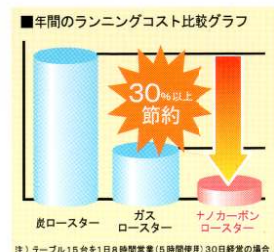
名目	種類	炭ロースター	ガスロースター	電気炭無煙ロースター Nano Carbon
エネルギーコスト		135円/kg	300円/m <sup>3</sup>	25円/kw
エネルギー消費		1.2kg/hr	0.222m <sup>3</sup> /hr	1.4KW/hr
1ヶ月1台当たりのコスト (毎日5時間稼働の場合)		24,300円	9,990円	5,250円
1年間のコスト (15台の場合)		4,374,000円	1,798,200円	945,000円

電気炭の使用により、炭、ガスに比べ30%以上の光熱費の節約が見込めます。大掛かりなダクト工事が不要で、ダクト点検や清掃の必要がありません。火を使わないので火災の心配も激減します。

また、大掛かりなダクト工事が不要になる為、内装費・工期の大幅な削減になります。

イニシャルコスト比較表

名目	種類	炭ロースター	ガスロースター	電気炭無煙ロースター Nano Carbon
ダクト工事		150,000円/台	150,000円/台	0円/台
ロースター本体 (定価)		80,000円/台	300,000円/台	198,000円/台
合計 (15台使用の場合)		3,450,000円	6,750,000円	2,970,000円



※上記の表はエネルギーだけのコスト比較ですが、ガスや炭の場合は別途ダクト清掃費や室内のエアコンの容量も大きいものが必要となります。電気炭無煙ロースター (Nano Carbon Roaster) は、そういった費用も不要になります。

※換気扇の設備は必要です。

# MA-2100 埋込式



電 源 : 単層200V 50/60HZ  
 消費電力 : 1.40kW  
 サ イ ズ : W520×D385×H220(mm)  
 重 量 : 12.7kg  
 付 属 品 : ガラス蓋 プレート 油受皿  
 定 価 : ￥198,000(税抜)

## 広い焼口で最大8人対応

埋込式で場所も取らず、食べ放題の焼肉店、宴会にも対応できます。



## 油受皿が取りやすい

専用のホルダーを使用し、油受皿が上から外せるので清掃時の従業員の方々の負担も軽減。

オプション

すき鍋      プレートキャリア      落とし込みステンレス枠

# MA-2500 埋込式



電 源 : 100V 50/60HZ  
 消費電力 : 1.05kW  
 サ イ ズ : W500×D348×H125(mm)  
 重 量 : 8.8kg  
 付 属 品 : ガラス蓋 プレート 油受皿  
 定 価 : ￥128,000(税抜)

# MA-2500H 卓上式



電 源 : 100V 50/60HZ  
 消費電力 : 1.05kW  
 サ イ ズ : W457×D300×H117(mm)  
 重 量 : 6.5kg  
 付 属 品 : ガラス蓋 プレート 油受皿  
 定 価 : ￥98,000(税抜)

## お手軽な100V電源

100V電源ですので、大規模な電気工事が不要。お気軽に本格焼肉を実現します。



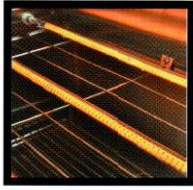
## 埋込式と卓上式

卓上式は持ち運びが容易でカウンター等に置くだけで設置可能です。必要な時だけ使用も可能です。

オプション

すき鍋      プレートキャリア      落とし込みステンレス枠

# UJCシリーズの特徴



新技術ナノカーボンヒーターを採用し、【100%の遠赤外線】で調理するのでCO<sub>2</sub>を排出しないエコ商品。



タイマー機能付きで、消し忘れによる食材の焦げも心配いらず。



焼く物を選ばず、多彩な食材を調理できます。食材の水分、栄養素を逃さずおいしく綺麗に焼き上げます。

- ☑ 充実のアミのラインナップ
- ☑ ガス・水の配管なしで簡単設置
- ☑ 電磁波が発生しないので従業員にも優しい
- ☑ 本体が熱くなりやすく、環境の良い厨房を保てます。
- ☑ ステンレス仕様でお掃除簡単
- ☑ 火を使わず世界が認めた安心設計

## 焼き上げ能力

サンマ



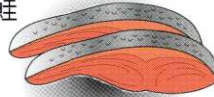
150g  
約8分

アジ



60g  
約6分

鮭



90g  
約6分

もも肉



90g  
約6分

ステーキ



200g  
約7分

さつまいも



300g  
約30分

ジャガイモ



100g  
約14分

焼きおにぎり

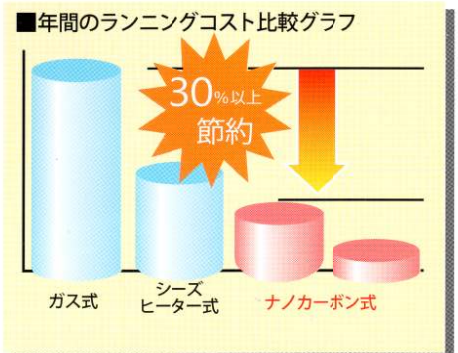


150g  
約10分

### ランニングコスト比較表

名目	種類	ガス式	シーズヒーター式	ナノカーボン式 (UJC-3600M)	ナノカーボン式 (UJC-1950)
エネルギーコスト		300円/m <sup>3</sup>	20円/kW	20円/kW	20円/kW
エネルギー消費		0.57m <sup>3</sup> /h	5.0kW/h	3.6kW/h	1.95kW/h
1時間あたりのコスト		171円	100円	72円	39円
1日3時間可動の場合		513円	300円	216円	117円
1ヶ月(30日)		15,390円	9,000円	6,480円	3,510円
1年(12ヶ月/30日)		184,680円	10,800円	77,760円	42,120円

立ち上がりが素早く、電気エネルギーのロス进行。従来のガス式・電気式オーブンと比較し30%以上も光熱費が削減できます。



※設置の際、機械の裏・側面は壁より10cm以上、上部は天井との距離を1m50cm以上離して下さい。必ず換気を行って下さい。

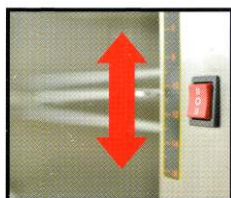
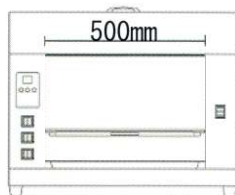
# UJC-3600M



電 源	: 単相200V 50/60HZ
消費電力	: 3.6kW
サ イ ズ	: W700×D400×H540(mm)
重 量	: 22.5kg
付 属 品	: 油受皿 グリル網
タイマー	: 60分
そ の 他	: 網上下電動可動式
定 価	: ¥278,000(税抜)

## 500mmのワイドな焼口

一度に大量の食材を調理する事ができるので、お客様を待たせる事なくスピーディーに料理を提供でき、無駄がありません。



## 網の高さが電動調節

スイッチ一つで網の高さを調節できます。食材によってマニュアルを作成でき、誰でも簡単に使用できます。

### オプション



シングル網



ダブル網



串網

# UJC-1950



電 源	: 単相200V 50/60HZ
消費電力	: 1.95kW
サ イ ズ	: W500×D385×H480(mm)
重 量	: 13.5kg
付 属 品	: 油受け皿 グリル網
タイマー	: 60分
そ の 他	: 網上下固定可動式
定 価	: ¥238,000(税抜)

## 設置簡単コンパクトサイズ



コンパクト設計で、置く場所を取らず厨房を広々と活用できます。持ち運びしやすく、野外での使用も可能です。

※雨天非対応

### オプション



シングル網



ダブル網



串網

# ナノカーボンロースター

## 07 共通備品

備品

ホルダー



¥ 1,900(税抜)

ステンレス枠



¥ 20,000(税抜)

シリコントング



¥ 2,000(税抜)

プレートキャリア



¥ 27,500(税抜)

## MA-2100シリーズ(200V埋込式)

交換用プレート



¥ 10,400(税抜)

交換用ランプ



¥ 18,000(税抜)

すき鍋



¥ 14,800(税抜)

油受皿



¥ 9,000(税抜)

## MA-2500シリーズ(100V埋込式・卓上用)

交換用プレート



¥ 9,300(税抜)

交換用ランプ



¥ 23,000(税抜)

すき鍋



¥ 13,000(税抜)

油受皿

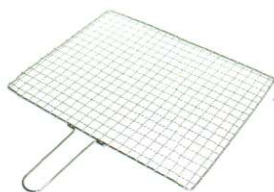


¥ 4,900(税抜)

# ナノカーボンオーブン

備品

焼網(シングル)



UJC-3600M  
UJC-1950

¥ 10,000(税抜)  
¥ 8,500(税抜)

焼網(ダブル)



¥ 18,000(税抜)  
¥ 15,000(税抜)

焼網(串網)



¥ 8,500(税抜)  
¥ 7,200(税抜)

交換用ランプ



¥ 35,000(税抜)  
¥ 32,000(税抜)



# テーブル

TA-105



TA-105N



TA-105K



TA-105D



TA-105B

TA-101



TA-101N



TA-101K



TA-101D



TA-101B

五月[さつき]



五月N



五月K



五月D



五月B

甲賀[こうが]



甲賀N



甲賀K



甲賀D



甲賀B

8人テーブル W1800×D900(850)×H700

6人テーブル W1500×D900(850)×H700

4人テーブル W1300×D900(850)×H700

4人テーブル W1200×D900(850)×H700

■ご希望のサイズにて作成いたします



## 施工について



工事は当社にお任せ下さい

当社では、店舗設計・テーブル加工・電気工事・空調工事など豊富な施工実績があり、多くのお客様にご満足いただいております。

【電気炭】ナノカーボン無煙ロースター・ガス式無煙ロースターは、お客様のニーズ見合わせたテーブルに設置する事が可能です。また、オーダーメイドによるオリジナル作成・施工も可能です。お気軽にご相談下さい。



ユー京都ホームページ

URL:<http://u-kyouto.com>

E-mail:[info@u-kyouto.com](mailto:info@u-kyouto.com)



■代理店・販売店

■製造元

株式会社 ユー京都

(本 社) 〒939-8048

富山県富山市145番地15

TEL:076-415-0827 FAX:076-422-3708

●価格・仕様は予告なしに変更する場合がございますのでご了承下さい。

●カタログに掲載しております商品は希望小売価格(税抜)です。配送費・設置費・使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

●印刷物の為、実際の商品と異なる場合がありますのでご了承下さい。