



卓上型 本格的にスライス出来る！ 超低価格・高性能を実現しました。 レマコム ミートスライサー！

120W～250Wの強力高性能モーターを搭載
食材の厚みを正確に測れるスライサースケール付 (レマコム(株)特許)



研磨装置を標準装備



スライスする厚みを正確に測れるスライサースケール付



RSL-220

標準価格:190,080円(税込)

【型番】 RSL-220
【電源】 単相 100V (50/60Hz)
【外形寸法】 幅460x奥行398x高さ370(mm)
【定格電流】 1.7A
【消費電力】 120W
【回転刃直径】 220mm
【定格運動時間】 40分
【スライス厚み】 0～11mm
【最大切断寸法】 幅150x高さ125mm
【トレイ移動幅】 200mm
【質量】 16kg



RSL-250

標準価格:219,120円(税込)

【型番】 RSL-250
【電源】 単相 100V (50/60Hz)
【外形寸法】 幅485x奥行400x高さ360(mm)
【定格電流】 2.2A
【消費電力】 150W
【回転刃直径】 250mm
【定格運動時間】 40分
【スライス厚み】 0～12mm
【最大切断寸法】 幅170x高さ140mm
【トレイ移動幅】 200mm
【質量】 18kg



RSL-300

標準価格:308,880円(税込)



【型番】 RSL-300
【電源】 単相 100V (50/60Hz)
【外形寸法】 幅570x奥行460x高さ430(mm)
【定格電流】 3.6A
【消費電力】 250W
【回転刃直径】 300mm
【定格運動時間】 40分
【スライス厚み】 0～15mm
【最大切断寸法】 幅200x高さ175mm
【トレイ移動幅】 220mm
【質量】 25kg

※刃を取り外す際は六角レンチが必要となります。六角レンチは付属しておりません。別途ご用意ください。

REMACOM レマコム株式会社
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1

TEL:055-84-3600 FAX:055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ

こんなのがあったんだ 多機能真空包装机 パッカーワン

真空率
99.9%

真空率%調整機能

プログラム機能

ガス封入機能

クリーニングモード

卓上型:単相100V

庫内深さあり



RVM-250S

コンパクト型

シール幅:250mm

※ガス封入機能無し

標準価格:574,200円(税込)

【電源】単相100V 50/60Hz
【外形寸法】幅357×奥行455×高さ331(mm)
【真空室内寸法】幅270×奥行350×高さ160(mm)
(透明のフタ部分の高さを含みません)
【シール幅】250mm
【重量】23.6kg
【外装/真空室】ステンレス仕様
【消費電力】350W
【真空ポンプ能力】67リットル/分(オイル式)
【最高真空達成率】99.9%
【付属品】中敷板×2、傾斜板×1

厚みのあるものや汁物も上手にパック!



RVM-300S

スタンダード型

シール幅:300mm

※ガス封入機能付き

標準価格:706,200円(税込)

【電源】単相100V 50/60Hz
【外形寸法】幅395×奥行439×高さ368(mm)
【真空室内寸法】幅330×奥行335×高さ170(mm)
(透明のフタ部分の高さを含みません)
【シール幅】300mm
【重量】31kg
【外装/真空室】ステンレス仕様
【消費電力】600/650W
【真空ポンプ能力】133リットル/分(オイル式)
【最高真空達成率】99.9%
【付属品】中敷板×2、傾斜板×1

RVM-300B

庫内ワイド&強力ポンプ

シール幅:300mm

※ガス封入機能付き

標準価格:987,800円(税込)

【電源】単相100V 50/60Hz
【外形寸法】幅415×奥行540×高さ407(mm)
【真空室内寸法】幅343×奥行434×高さ175(mm)
(透明のフタ部分の高さを含みません)
【シール幅】300mm
【重量】35kg
【外装/真空室】ステンレス仕様
【消費電力】750W
【真空ポンプ能力】200リットル/分(オイル式)
【最高真空達成率】99.9%
【付属品】中敷板×2、傾斜板×1

RVM-400B

庫内最大&ポンプ卓上最強力

シール幅:400mm

※ガス封入機能付き

標準価格:1,155,000円(税込)

【電源】単相100V 50/60Hz
【外形寸法】幅516×奥行540×高さ440(mm)
【真空室内寸法】幅435×奥行435×高さ170(mm)
(透明のフタ部分の高さを含みません)
【シール幅】400mm
【重量】51kg
【外装/真空室】ステンレス仕様
【消費電力】800W
【真空ポンプ能力】333リットル/分(オイル式)
【最高真空達成率】99.9%
【付属品】中敷板×2、傾斜板×1

RVM-450L

据置型※単相200V

シール幅:450mm

※ガス封入機能付き

標準価格:1,900,800円(税込)

【電源】単相200V 50/60Hz
【外形寸法】幅598×奥行644×高さ1012(mm)
【真空室内寸法】幅485×奥行550×高さ175(mm)
(透明のフタ部分の高さを含みません)
【シール幅】450mm
【重量】116kg
【外装/真空室】ステンレス仕様
【消費電力】900W
【真空ポンプ能力】417リットル/分(オイル式)
【最高真空達成率】99.9%
【付属品】中敷板×3、傾斜板×1

※コンセントプラグは付いておりません。

●ガス封入機能を標準搭載

※別途ガスポンプス/調節弁等が必要になります。

●最大10通りのプログラムを登録可能

●卓上型はどこでも使える単相100V



背面からガス注入

●オイルから水分を除去するクリーニングモード搭載

●用途に合わせて真空度を調節可能

●汁物も上手に真空出来る傾斜板付

●内容物によって選べる包装方法





デザイン性の高い4面ガラスでショーアップ効果抜群!
弾ける音と香ばしい匂いで魅了するポップコーンマシーン!

PopCorn Machine

ポップコーンマシーン

キャラメル
ポップコーン
もOK!



8オンス/2分

RPM-CTE8 カート付
標準価格:165,000円(税込)

保温機能 庫内灯 テフロン釜



8オンス/2分

RPM-E8
標準価格:88,000円(税込)

保温機能 庫内灯 テフロン釜



8オンス/2分

RPM-E8H
標準価格:402,600円(税込)

保温ショーケース 庫内灯 テフロン釜



CTE8 専用カート
標準価格:77,000円(税込)



16オンス/2分

RPM-V16H
標準価格:892,100円(税込)

保温ショーケース 庫内灯 ステンレス釜

※コンセントプラグは付いておりません。

【ご使用の際の目安】

型番	RPM-E8・RPM-E8H	RPM-V16H
釜内容量(オンス)	8	16
1回のコーン豆の量	150～200g	300～360g
油	50 ml	100 ml
調味料 (バター・プレーバー・キャラメルシュガー等)	75～100g	150～180g

※調味料はあくまで目安としてご参照ください。 ※1オンス=28.35g
※キャラメルポップコーンを作った際には、ご使用後に必ず鍋の内側・攪拌部位を掃除してください。
キャラメルの胎が固まってモーターを破損させたり、鍋を傷つけたりする場合があります。
この場合は、保証対象外となります。

型番	外形寸法(mm) (幅×奥行×高さ)	電源 (50Hz/60Hz)	定格 消費電力	製造能力	重量 (Kg)
RPM-E8	560×420×760	単相100V	1100W	227g/2分	24kg
RPM-E8H	900×420×760	単相100V	1350W	227g/2分	38kg
RPM-CTE8	940×500×1565	単相100V	1100W	227g/2分 (本体+カート)	39.5kg
RPM-V16H	1290×600×1100	単相200V	3500W	454g/2分	96kg

REMACOM レマコム株式会社
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



パン、ケーキ、ピザ等の生地作りに最適！ レマコム ミキサーシリーズ！

パン・ケーキ等、良質の生地作りを実現出来る！



RM-G10A
標準価格: 301,400円(税込)
電動5段階の攪拌(かくはん) 速度調節機能
最長30分のデジタルタイマー機能付
【型番】RM-G10A
【電源】単相100V(50/60Hz)
【外形寸法】幅340(480)×奥行460×高さ535(mm)
【消費電力】650W
【攪拌(かくはん)速度】
158/242/289/358/405RPM(5段階切替)
【重量】20kg
【付属品】ステンレス製ボール、ピーター
スパイラルドゥック、ワイヤーホイップ



RM-B20HAT
標準価格: 643,500円(税込)
三段階ギア装置
タイミングベルトトランスミッション式
長寿命ギアボックス
強力モーターでスムーズな運転が可能！
丈夫な構造に定評があります

【電源】三相200V 50Hz専用 60Hz専用
※ご利用頂ける地域をご確認ください。
【馬力】0.5馬力
【外形寸法】幅460(550)×奥行520×高さ880(mm)
【消費電力】375W
【攪拌(かくはん)速度】142/264/482RPM
(3段階切替)
【重量】95kg
【付属品】ステンレス製ボール、ピーター
スパイラルドゥック、ワイヤーホイップ



RM-B30HAT
標準価格: 825,000円(税込)
三段階ギア装置
タイミングベルトトランスミッション式
長寿命ギアボックス
強力モーターでスムーズな運転が可能！
丈夫な構造に定評があります

【電源】三相200V 50Hz専用 60Hz専用
※ご利用頂ける地域をご確認ください。
【馬力】1.0馬力
【外形寸法】幅550(610)×奥行590×高さ1160(mm)
【消費電力】750W
【攪拌(かくはん)速度】97/176/368RPM
(3段階切替)
【重量】145kg
【付属品】ステンレス製ボール、ピーター
スパイラルドゥック、ワイヤーホイップ



RM-B40HAT
標準価格: ¥996,600円(税込)
三段階ギア装置
タイミングベルトトランスミッション式
長寿命ギアボックス
強力モーターでスムーズな運転が可能！
丈夫な構造に定評があります

【電源】三相200V 50Hz専用 60Hz専用
※ご利用頂ける地域をご確認ください。
【馬力】1.5馬力
【外形寸法】幅540(650)×奥行630×高さ1110(mm)
【消費電力】1125W
【攪拌(かくはん)速度】109/225/412RPM
(3段階切替)
【重量】200kg
【付属品】ステンレス製ボール、ピーター
スパイラルドゥック、ワイヤーホイップ



RM-B60HAT
標準価格: 1,580,150円(税込)
三段階ギア装置
タイミングベルトトランスミッション式
長寿命ギアボックス
強力モーターでスムーズな運転が可能！
丈夫な構造に定評があります

【電源】三相200V 50Hz専用 60Hz専用
※ご利用頂ける地域をご確認ください。
【馬力】2馬力
【外形寸法】幅710(770)×奥行1010×高さ1350(mm)
【消費電力】1500W
【攪拌(かくはん)速度】116/217/366RPM
(3段階切替)
【重量】450kg
【付属品】ステンレス製ボール、ピーター、
スパイラルドゥック、ワイヤーホイップ
ボール専用台車

REMACOM レマコム株式会社

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com
※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。
本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



パン、ピザ等の生地作りに最適！ レマコム スパイラルミキサーシリーズ！



かくはん
攪拌のスピード

低速

高速

簡単に
選択！



最長30分の
デジタルタイマー機能付



ボール容量
45ℓ

RM-05SP

標準価格: 1,092,300円(税込)

50Hz
専用

60Hz
専用

【電 源】三相 200V

※ご利用頂ける地域をご確認ください。

【ボール回転数】22 回転/分

【外形寸法】幅 490 ×奥行1000 ×高さ1090 (mm)

【消費電力】1.9kw

【攪拌速度 低 / 高】120/240(RPM)

【重 量】348kg

REMACOM レマコム株式会社

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。
本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



業務用インバーターミキサー デュアルトルネックスシリーズ

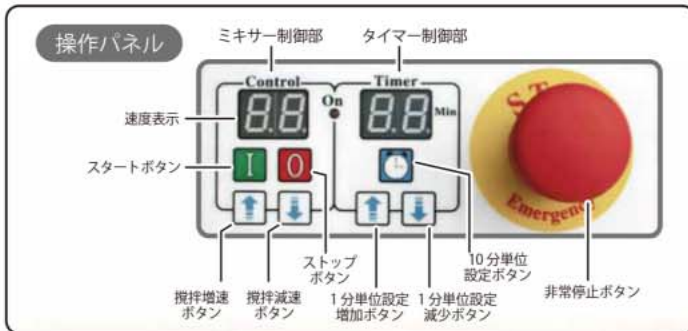
インバーター制御

10段階速度切替

3種アタッチメント付属

安全装置付

タイマー付



10段階の速度切替で、
より生地に適した速度で攪拌可能！



ボール容量
25クォート

10クォート用
ボールと
アタッチメント
3種も付属

RM-25D

標準価格: 1,121,120円(税込)

【電源】三相 200V(50/60Hz)

【外形寸法】幅 560× 奥行 840× 高さ 950mm

【消費電力】1.1kW

【容量】10クォート・25クォート

【攪拌速度】146～492rpm (10段階速度切替)

【製品質量】90kg

【付属品】25クォート用ボール、ピーター、フック、
ワイヤーホイップ
10クォート用ボール、ピーター、フック、
ワイヤーホイップ
投入サポート (25・10クォート共用)



ボール容量
35クォート

25クォート用
ボールと
アタッチメント
3種も付属

RM-35D

標準価格: 1,457,940円(税込)

【電源】三相 200V(50/60Hz)

【外形寸法】幅 725× 奥行 1018× 高さ 1350mm

【消費電力】3.0kW

【容量】25クォート・35クォート

【攪拌速度】145～425rpm (10段階速度切替)

【製品質量】160kg

【付属品】35クォート用ボール、ピーター、フック、
ワイヤーホイップ
25クォート用ボール、ピーター、フック、
ワイヤーホイップ
投入サポート (35・25クォート共用)

REMACOM レマコム株式会社
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。
本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



生地をスピーディーにガス抜き成形! ベーカリーモルダー

1玉の成形速度は0.5秒! 1時間で約1800個のガス抜きロール成形が可能

コンベアベルトの回転をワンタッチで
切り替えられる逆転装置により
ロール成形だけでなく「平のし」もできます。



直径94φの大型ローラーを三段搭載。
ローラー間隔は各1mm~15mmまで調節でき
高効率のガス抜き成形を実現!



RMD-300W

2ロールタイプ

標準価格: 1,078,000円(税込)

【型番】RMD-300W

【電源】三相 200V (50/60Hz)

【外形寸法】幅535×幅1010×高さ1225mm

【折りたたみ寸法】幅535×奥行910×高さ1225mm

【消費電力】0.24kW 【消費電流】2.4A

【ローラー】94φ 有効幅230mm(2段)

【ローラー間隔】1~15mm

【ベルト幅】300mm

【処理生地重量】1玉あたり 約30~350g

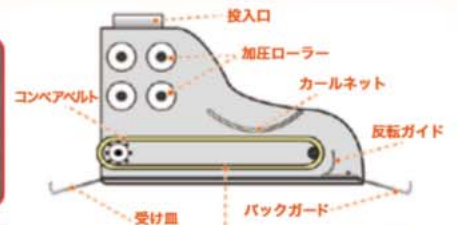
【処理能力】1800個/1時間

【製品質量】130kg

【備考】キャスター付



食パンやドックパン向けの
棒状ロール成形だけでなく、
包み物の菓子パン成形に必要な
「平のし」も可能な逆転装置付



外して 開いて
簡単お掃除!



生地投入部のカバーは取り外し
可能なので、ローラーの清掃も容易です。



側面のギア部分も容易に
開いて掃除ができ、清潔に
使用することが出来ます。



REMACOM レマコム株式会社

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。
本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



製パンの中間工程作業を大幅軽減! レマコム 分割丸め機

全自動分割丸め機なら生地30個分の分割丸めの作業が最短わずか8秒!



メモリの数字=1玉の重量(グラム)
なので重量設定のめどが
つけやすくなっています。



操作盤は、安全性を考慮し
最小限のスイッチのみを搭載した
シンプルな設計となっております。



スタートスイッチ左右同時押し
でのみ起動する安全設計



RBM-30FA

全自動30分割

標準価格: 2,673,000円(税込)

【型番】RBM-30FA

【電源】三相 200V (50Hz専用/60Hz専用)

※ご利用の地域の周波数をご確認いただき、お選びください。

【外形寸法】幅800×奥行600×高さ1600mm

【消費電力】1.1kW

【分割数】30

【生地分割範囲】約30~100g

【処理能力】最短処理速度:30個/8秒
(約6000個/1時間)

【製品質量】650kg

【付属品】成形プレート(3枚)・オイル(6本)
グリスガン・ブレード押し出し棒
スペーサー(4個)

シフトボールで
回転数を
調節出来る!



加圧版やブレードは
清掃しやすくお手入れ簡単

- 【0】→停止(回転しない)
(分割のみを行う場合)
- 【1】→5回転/秒。
(丸目時間を短く設定したい時に)
- 【2】→9回転/秒。
(中程度~大きい重量の生地に)
- 【3】→13回転/秒
(中程度~大きい重量の生地に)
- 【4】→17回転/秒
(重量の小さい生地に)

REMACOM レマコム株式会社

Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1

TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



多種多様な生地を効率的に伸ばす！ レマコム リバースシート



(据置型)

標準価格: 1,028,500円

【型番】 RST-500S

【電源】 三相200V (50/60Hz)

【外形寸法】 幅2055(2550)×奥行935×高さ1175mm

【折りたたみ寸法】 幅1190×奥行935×高さ1750mm

【消費電力】 0.24kW

【処理能力】 約3kg / 1回

【ローラー】 直径: 88Φ 有効幅: 500mm

【ローラー間隔】 0.5~25mm

【コンベアベルト】 520mm×円周2000mm

【製品質量】 168kg

【付属品】 ・ハンドローラー・フットスイッチ・手粉箱
・粉受けトレイ

(卓上型)

標準価格: 937,200円

【型番】 RST-500T

【電源】 三相200V (50/60Hz)

【外形寸法】 幅1450×奥行935×高さ560mm

【折りたたみ寸法】 幅780×奥行935×高さ670mm

【消費電力】 0.26kW

【処理能力】 約3kg / 1回

【ローラー】 直径: 88Φ 有効幅: 500mm

【ローラー間隔】 0.5~25mm

【コンベアベルト】 520mm×円周1400mm

【製品質量】 100kg

【備考】手粉箱付・安全カバー付

REMACOM **レマコム株式会社**
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1

TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



マエストロ Maestro

レマコム ドウコンディショナー

冷凍

冷蔵(解凍)

発酵

冷凍→冷蔵(解凍)→発酵

前日仕込んだ生地を翌朝ご希望の時間に焼成できるように発酵を管理。

深夜・早朝の作業は、この1台におまかせ下さい!

2室独立コントロールタイプだから上室、下室を別々の使い方ができます。

また、2種類の発酵時間の異なる生地を上下室で同時または別々に発酵させることもできます。

4段階発酵システム(冷凍- 冷蔵- 低温発酵 - 高温発酵)冷凍を除く3段階も可能



RDC-236

-15℃~40℃

曜日設定対応!

天板収納 36枚

右開き左開き選択可能

2室独立コントロール

ドウコンディショナー RDC-236

標準価格:2,108,700円(税込)

曜日指定に対応。お店の定休日に便利な機能です。



全36枚の大収納

一室9段×2枚差=18枚

どちらも対応!

欧州天板、六取天板

欧州天板 600×400mm
六取天板 530×380mm



右開きでも左開きでもOK!
設置場所に合わせて開閉方向が選べます
(オプション(部品)料金はかかりません)



省エネ!! LED照明
庫内を更に見やすく



扉の結露を庫内排水口へ戻し、扉に水が溜まりにくい。



庫内に溜まった水は排水口より随時排出されます。



排水ホース接続口



上部に設置されたフィルターは、取り出し簡単、お手入れもラクラク。



移動がらくらくキャスター付き

型番	タイプ	外形寸法(幅×奥行×高さ)	庫内寸法(幅×奥行×高さ)	冷凍	冷蔵	発酵	湿度	収納天板数	電源	消費電力	消費電流	質量
RDC-236	2室独立	775×1130×2165mm ※突起物を含む	655×850×725mm×2室	-15~-12℃	0~5℃	24~40℃	20~90%	18枚×2室	三相 200V (50/60Hz)	3.5kW	11A	265kg

REMACOM レマコム株式会社

〒411-0822 静岡県三島市松本 68-1

TEL :055-984-3600 FAX :055-984-3601

ホームページ: <http://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



マイスター
meister

レマコム リターダープルーファー

前日に仕込んだ生地を翌日の作業に
合わせて発酵予約管理。
翌朝、焼くだけで美味しい焼きたてパンを
提供できます。

2室独立コントロールタイプだから上室、下室
を別々の使い方ができます。
また、2種類の発酵時間の異なる生地を上下室
で同時または別々に発酵させることもできます。

3段階発酵システム(冷蔵- 低温発酵
- 高温発酵)冷蔵を除く2段階も可能



RRD-236

進行状況が一目で確認できます

0°C~40°C

天板収納 36枚

右開き左開き選択可能

2室独立コントロール

リターダープルーファー RRD-236

標準価格: 1,777,050円(税込)

上室
18枚

下室
18枚

全36枚の大収納
一室9段×2枚差=18枚

どちらも対応!
欧州天板、六取天板

欧州天板 600×400mm
六取天板 530×380mm



右開きでも左開きでもOK!
設置場所に合わせて開閉方向が選べます
(オプション(部品)料金はかかりません)



省エネ!! LED照明
庫内を更に見やすく



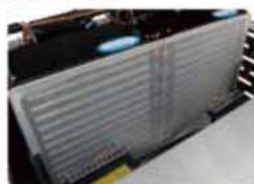
扉の結露を庫内排水口へ戻し、
扉に水が溜まりにくい。



庫内に溜まった水は排水口
より随時排出されます。



排水ホース接続口



上部に設置されたフィルターは、
取り出し簡単、お手入れもラクラク。



移動がらくらくキャスター付き

型番	タイプ	外形寸法(幅×奥行×高さ)	庫内寸法(幅×奥行×高さ)	冷蔵	発酵	湿度	収納天板数	電源	消費電力	消費電流	質量
RRD-236	2室独立	775×1130×2165mm ※突起物を含む	655×850×725mm×2室	0~5°C	24~40°C	20~90%	18枚×2室	三相 200V (50/60Hz)	3.0kW	11A	255kg

REMACOM **レマコム株式会社**

〒411-0822 静岡県三島市松本 68-1

TEL : 055-984-3600 FAX : 055-984-3601

ホームページ: <http://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



細部にわたるまで使い易さを追求し、すべてのシェフのニーズに応える 革新的なテクノロジーとデザイン スチームコンベクションオーブン

HIGH GRADE MODEL
STEAM CONVECTION OVEN
レマコム スチームコンベクションオーブン

8インチタッチパネル 4つの調理モード クリーンエコスチーム 双方向自動反転 レシピデータ管理 5モード自動洗浄



RSCOS-101C

ホテルパン 10 枚仕様
標準価格：4,026,000円(税込)



RSCOS-102C

ホテルパン 10 枚仕様 2/1ホテルパン対応
650×530mm
標準価格：5,594,600円(税込)

直感的で使いやすい 液晶フラットタッチパネル

スマートフォンのような手軽な操作性

8インチタッチパネルは、直感的で非常に使いやすく、調理や庫内洗浄に必要なプログラムはあらかじめ登録されているので、誰でも簡単に操作できます。完全にフラットなガラス面でお手入れも非常に簡単です。コントロールパネルは破損、故障してしまうと高額な修理費用が掛かってしまう恐れがあります。そんなリスクを軽減するガラストップの液晶ボタンで水、油污などの清掃も簡単に行える為、長く清潔に使用する事が出来ます。また、入力インターフェースに静電容量センサーを導入しており、ラテックス手袋(ゴム手袋)での操作にも対応しております。



- 8インチタッチパネル
- 直感的で使いやすい
- 汚れにくいキズに強い
- ゴム手袋着用可能



RSCOS-201C

ホテルパン 20 枚仕様
標準価格：7,203,900円(税込)



RSCOS-202C

ホテルパン 20 枚仕様 2/1ホテルパン対応
650×530mm
標準価格：8,824,200円(税込)

ECO STEAMING 世界で唯一の革新的なクリーンエコスチーム! ボイラーがオーブンの庫外にあるので、ボイラー熱やCO2が庫内に入り込まず、新鮮な素材の良さを最大限引き出します!

HA CONTROL 双方向自動反転(HA コントロール)による最高レベルの温度管理で、温度ムラがでにくく、料理の焼き加減を均一に保つことが可能です。

EZ SENSOR 最先端の4点式芯温センサーは最適な結果を得る為に最高の精度を誇ります。難しかった食品内部の温度をシェフの感覚に頼らず、誰でも実現することが可能です。

REMACOM COMBI OS 先進的なオプションシステムでレシピ、調理方法をデータ管理でき、作業効率を上げることが出来ます。マルチトレイシステムなど節約しながら大量調理を行うことができます。



- 14分 ステーキ
- 10分 ほうれん草
- 15分 えんどう豆
- 20分 はんぺん
- 12分 キノコ
- 20分 アスパラ

COMBI CLEAN 【急速すぎ】【半自動洗浄】【弱洗浄】【洗浄】【強洗浄】上記 5 つの自動洗浄機能を搭載しています。洗浄→庫内乾燥まで全自動で行います。



欧州天板に対応!

工具不要で簡単に切替ができるので、様々な用途や業態に合わせて使えます。

※詳しくはお問合わせください。



卓上タイプ (10 段)

型 式	RSCOS-101C	RSCOS-102C
電 源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
消 費 電 力	19.2kW	31.2kW
質 量	169kg	242kg
収納ホテルパン数	1/1GN 65mm 10 枚 1/2GN 65mm 20 枚 1/3GN 65mm 30 枚	2/1GN 65mm 10 枚 1/1GN 65mm 20 枚
庫 内 寸 法	440×650×750mm	650×840×750mm
外 形 寸 法	898×867×1117mm	1130×1063×1117mm

トロリータイプ (20 段) ※受注生産

型 式	RSCOS-201C	RSCOS-202C
電 源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
消 費 電 力	38.4kW	62.4kW
質 量	328kg	420kg
収納ホテルパン数	1/1GN 65mm 20 枚 1/2GN 65mm 40 枚 1/3GN 65mm 60 枚	2/1GN 65mm 20 枚 1/1GN 65mm 40 枚
庫 内 寸 法	440×650×1470mm	650×840×1520mm
外 形 寸 法	929×964×1841mm	1162×1074×1841mm

ホテルパンサイズ：1/3 サイズ:325x176mm、1/2 サイズ:325x265mm、1/1 サイズ:530x325mm、2/1 サイズ:650x530mm

REMACOM レマコム株式会社
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。
本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



電気式コンベクションオーブン



手動スチーム機能搭載した 小型コンベクションオーブン!!

RCOS-4E

標準価格：674,300円(税込)

手動スチームボタンでスチーム量の調整可能

冷凍パン生地を「一日2,000個以上連続焼成」しても大丈夫!! 安心の高耐久性!!

※1 A社の使用例参考

設置しやすい
省スペース!!

安心の
高耐久!!

高性能でも
低価格!!



大きな扉窓は視認性がよく、焼成中に庫内の確認が容易です。

冷凍生地の焼成に最適です。
熱風を庫内に効率よく送り、焼きムラのない
美しい仕上がりです。
クロワッサンやデニッシュなどのサクサクした
食感のパン焼成に最適です。

使いやすい操作パネル。

登録したプログラムを呼び出すだけで簡単に使用できます。

プログラムP・P1～P6 全7種の登録構成プログラムから選択できます。

独自のプログラム構成を作成して登録できます。



STEP切替
温度表示

設定切替

電源

プログラム設定/保存
管理者メニュー

手動スチームボタン

STEPインジケータ

各設定値の変更

SELECTインジケータ

プログラム設定/選択/開始

安心
設計

過昇温防止装置付

サーモセンサーの異常による過昇温状態になると過昇温防止スイッチが作動し、安全を確保します。

背面下部

キャップを外した状態

型番	RCOS-4E	消費電流(A)	14A
電源	単相200V 50/60Hz	設定精度	温度±1℃
消費電力(kW)	3.5kW	温度表示範囲	0～350℃
質量	39kg	設定範囲	温度設定範囲 50～300℃ 時間設定範囲 0～120分
収納天板	436×315mm 4枚	利用環境温度	-10～+65℃
庫内寸法(mm)	幅457×奥行360×高さ360mm	付属品	アルミ天板8枚(436×315mm)
外形寸法(mm)	幅595×奥行610×高さ568mm	オプション(別売)	専用架台、追加アルミ天板
コントローラ	デジタル式		

専用架台セット RCOS-4E-KA

標準価格：909,700円(税込)

丈夫でサビにくいステンレス製専用架台
(幅760×奥行600×高さ900mm 天板棚4段×2)

REMACOM レマコム株式会社
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。
本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



REMACOM CONVECTION OVEN

Combi Series

電気式ベーカリー

コンベクションオーブン

欧州天板 スチーム機能有 庫内照明付 タイマー付



コンベクションオーブン (横1枚×5段)

【外形寸法】幅1000×奥行990×高さ630mm
 【庫内寸法】幅605×奥行480×高さ490mm
 【電 源】三相200V 50/60Hz
 【天板収納枚数】横1枚×5段 (5枚) (欧州天板)
 【設定温度範囲】常温~300°C (最大400°C)
 【消費電力】9.6kW
 【消費電流】28A
 【給水接続口】1/2PTオス (配管15A)
 【質 量】138kg

RCOS-5C

標準価格: 1,347,500円(税込)



コンベクションオーブン (横1枚×5段) / 架台付 (縦1枚×7段 2列)

RCOS-5C-KA

【外形寸法】幅1000×奥行990×高さ1485mm
 オープン: 幅1000×奥行990×高さ630mm
 架台: 幅1000×奥行740×高さ855mm
 【庫内寸法】幅605×奥行480×高さ490mm
 【電 源】三相200V 50/60Hz
 【天板収納枚数】オープン: 横1枚×5段 (5枚)
 (欧州天板) 架台: 縦1枚×7段 2列 (14枚)
 【設定温度範囲】常温~300°C (最大400°C)
 【消費電力】9.6kW
 【消費電流】28A
 【給水接続口】1/2PTオス (配管15A)
 【質 量】186kg(ラック48Kg含む)
 【備 考】架台: キャスター付き、アジャスト付き

架台付

標準価格: 1,509,200円(税込)

液晶タッチパネル



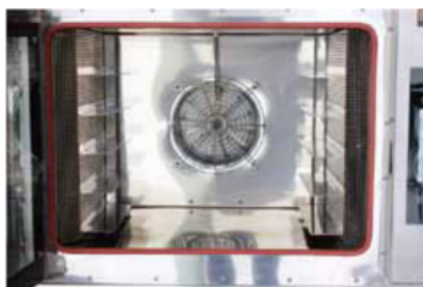
簡単操作で
50種類の画像付
メニュー登録可能!

曜日別自動起動タイマー



定休日も安心
曜日別起動タイマー設定搭載

庫内温度の均一性



風量調整も自由自在
ファンの正回転・逆回転を最適に制御
して均一な庫内温度を実現します

庫内灯完備



庫内灯が付いているので
庫内の様子がよく見えます

注) コンセントプラグが付いておりません。(建物側に合わせてご用意下さい。)

REMACOM レマコム株式会社

〒411-0822 静岡県三島市松本 68-1

TEL : 055-984-3600 FAX : 055-984-3601

ホームページ: <http://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



REMACOM CONVECTION OVEN

Combi Series

電気式ベーカリー

コンベクションオーブン

欧州天板 スチーム機能有 庫内照明付 タイマー付

コンベクションオーブン (縦1枚×5段)
/ホイロ (横2枚×8段)



RCOS-5E(オープン)
標準価格: 1,192,400円(税込)

RPF-16W(ホイロ)
標準価格: 759,000円(税込)

※オープン (RCOS-5E) とホイロ (RPF-16W) は
組み合わせて設置することができます

コンベクションオーブン (縦1枚×10段)
& 架台 (横2枚×4段)



RCOS-10E-KA
標準価格: 1,734,700円(税込)

横2枚×4段で欧州天板
8枚収納可能な架台付き

庫内温度の均一性



庫内ファンの正回転・逆回転を最適に
制御して均一な庫内温度を実現します

2枚ガラス扉



2枚ガラス扉になっているので、
ガラスとガラスの間のホコリや汚れの
掃除を簡単に行うことができます

庫内灯完備

ホイロ オープン



オープン・ホイロ共に庫内灯付なので
庫内の様子がよく見えます
ホイロはLED仕様です

簡単操作パネル

オープン



ひと目でわかる
デジタル表示

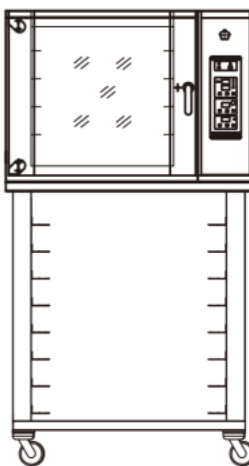
ホイロ

デジタル表示なので、温度や湿度、
タイマーなど、ひと目でわかります

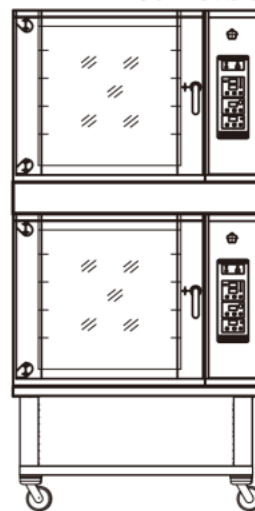
こんなことも出来ます

オープン2台で生産性を向上
天板収納ができる専用架台
14枚 (縦差し: 2枚×7段)

RCOS-5E+専用架台



RCOS-5E×2台+専用架台



型番	外形寸法	庫内寸法	電源	消費電力	消費電流	給排水接続口	質量	備考
RCOS-5E	幅780×奥行1260×高さ590mm	幅420×奥行640×高さ490mm 天板収納枚数: 縦1枚×5段 (5枚)	三相200V (50/60Hz)	9.5kW	25A	1/2PTオス (配管15A)	124kg	
RCOS-10E-KA	幅780×奥行1215×高さ1710mm	幅420×奥行640×高さ940mm 天板収納枚数: 縦1枚×10段 (10枚)	三相200V (50/60Hz)	19.0kW	55A	1/2PTオス (配管15A)	267kg	キャスター付
RPF-16W	幅780×奥行1070×高さ1080mm	幅615×奥行910×高さ700mm 天板収納枚数: 横2枚×8段 (16枚)	三相200V (50/60Hz)	0.96kW	0.5A	1/2PTオス (配管15A)	95kg	キャスター付、アジャスト付

※オープン+ホイロは、幅780×奥行1260×高さ1670mm

注) コンセントプラグが付いておりません。(建物側に合わせてご用意下さい。)

REMACOM レマコム株式会社
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本 68-1

TEL : 055-984-3600 FAX : 055-984-3601

ホームページ: <http://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



Buono [ブーノ]

本場イタリアピザ専門の技術者が開発した
最速 60 秒でピザが出来るハイクオリティーピザオーブン!



RPO-254

標準価格 660,000 円(税込)

ピザに最適な450℃焼成で最速 60 秒で本格的に焼き上げます!

安価なピザオーブンでは 300℃台の熱量で焼成まで時間がかかる…

500℃オーブンなら高額な上に焦げやすく扱いが難しい…

そんな問題を一気に解決したレマコムピザオーブン「Buono ブーノ」

レストラン、ベーカリー店はもちろん、需要の高まっているテイクアウト・デリバリーにもこの1台でお応え
できます!是非この機会にご活用ください!!



25cmピザが
4枚まで焼けます。

イタリア・アメリカで
大人気の
50cmホールピザ
にも対応!!



シンプル操作で 誰でも簡単

電源スイッチ

「On/Off」ボタン

「Up/Top」ボタン

庫内照明スイッチ

デジタル
表示画面

「Timer」ボタン

「Dw/Bot」ボタン

デジタル
操作パネル

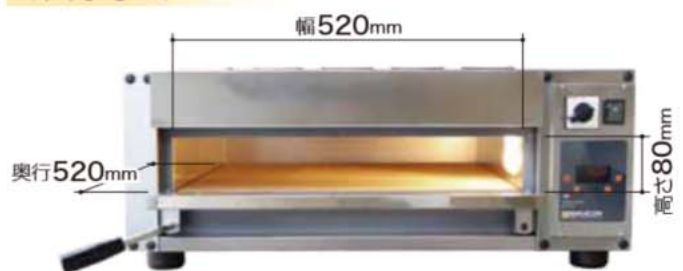


外形寸法



※開閉ハンドルを含む外形寸法
幅800mm、奥行681mm

庫内寸法



美味しく
焼き上げる
高温

手軽に本格イタリアンピッツァ。高温なので短時間で焼き上げます!!

上火・下火共に 450℃まで設定できます!!

■直径 20cm (8inch) のピザ 2枚の場合

温度設定：上火 400℃、下火 400℃

焼き上げ時間：60秒 + 反転 30秒



わずか **90** 秒で焼き上がり

底部にリブを設置することにより
加熱スピードとムラのない温度分布を実現しています!

丈夫で清潔なステンレスボディ



幅広い
シーンで
活躍

電源が単相 200V なので大規模な電気工事も必要なく簡単に導入できます!!

テイクアウト・デリバリーにも活かせます!!

様々なシーンで本格イタリアンピッツァを提供できます!!

イベント等で活躍!!

移動販売車
キッチンカー



レストラン
カフェ等の
飲食店舗



ベーカリー
ショップ



スーパーの
総菜部門



フランチャイズ展開
ファミリーレストラン
コンビニ



レジャー施設の
飲食販売店



公共施設食堂
学校給食



一般のご家庭



型番	RPO-254	外形寸法(mm)	幅 740 (800※開閉ハンドル含む) × 奥行 653 (681※開閉ハンドル含む) × 高さ 300mm
電源	単相 200V 50/60Hz		庫内寸法(mm)
消費電力(kW)	ヒーター 2kW × 2 合計 4kW	温度範囲(℃)	0 ~ 450℃
消費電流(A)	15A	段数	1段
質量	40kg	ピザφ25cm枚数	4
本体	ステンレス		

注) コンセントプラグは付属していません。

REMACOM レマコム株式会社
Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1

TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ



料理の幅が広がる! 多機能ブレンダー

ロボスムージー ROBO SMOOTHIE

氷も! 冷凍フルーツも!

RSB-2000

標準価格:215,600円(税込)

粉砕!



Hi Power

カスタマイズ
プログラム

- ◆ブレンダー
- ◆ジュース
- ◆ミートミンサー
- ◆スープメーカー
- ◆乾式粉砕

優れた耐久性、優れた操作性、
優れた耐熱性、優れたデザイン性

簡単操作のタッチパネル



タッチパネルで使い方も簡単。スムージー、ジュース、豆乳、スープ、ソース、グランド(ミル)、各モードを独自にカスタマイズできます。6つの登録が可能です。

過負荷保護・過熱保護機能搭載



保護機能リセットボタン

食材の種類によってはモーターへの負荷がかかる場合があります。その場合には過負荷保護機能が作動しモーターを守ります。モーターが熱を持った場合には、過熱保護機能が作動し保護します。温度が下がったら保護機能リセットボタンで解除できる安心安全設計です。

強靱な攪拌刃



冷凍フルーツ・氷も粉砕!! キューブアイス、チップアイス、クラッシュアイス対応の強靱な攪拌刃です。

耐熱性の高い容器



熱いスープにも対応した樹脂容器を採用。熱に強く割れにくい。丈夫で軽量なので扱う人への負担も軽減します。

パネルモード表示



型番	RSB-2000	処理容量	最大: 1ℓ 最小: 0.3ℓ
電源	100V 50/60Hz	容器容量	2L
最大消費電力	1500W/2000W	質量 (kg)	7.2kg
定格電流	15A	容器耐熱温度	-40℃~120℃
外形寸法	W250×D350×H500mm	過熱保護	125℃
コントローラ	マイコン制御 [一時作動/速度調整/時間調整]	保護装置	過負荷保護、過熱保護
プログラム	スムージー、ジュース、豆乳、スープ、ソース、グランド(ミル)、6個記録可能(6モード)	付属品	攪拌棒、回転刃脱着レンチ
		備考	キューブアイス、チップアイス、クラッシュアイス対応。

REMACOM レマコム株式会社

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1
TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ

幅広いシーンで活躍するコンパクトサイズ! -12~-23℃ 前開き小型冷凍ショーケース

Low-E 複層ガラス 三重強化ガラス 結露防止システム

お好きな食品を自由に!! 幅広いシーンで活躍!!



オフィス
コンビニ

お弁当用の冷凍食品やデザート用のアイス。オフィスでの利用内容・活用の幅が広がります。社外へ買いに行く時間も削減でき、社員の満足度も向上します。



スーパー、
コンビニの
レジ横に

レジ横にて、アイスや氷など需要の多い商品を陳列。会計の際にお客様の目に留まる場所に設置することで、購買意欲を高めます。また、レジに並んでいる間に商品が溶けてしまうお客様のお悩みを解消します。



ホテル客室に

お客様が氷を注文したり、フロントで冷凍品をお預かりする必要がなくなり、業務の削減、お客様の満足度の向上につながります。



ご家庭の
リビングや
寝室に

コンパクトで場所を取らず、ブラックとホワイトの2色は住空間にもさりげなく溶け込みます。

その他「建築現場・倉庫事務所」「イベント会場」「レジャー施設」などコンパクトなので様々な場所で活躍!!
電源は一般家庭用の100Vコンセントが使用可能なので電源工事の必要なく設置できます。

前開き小型冷凍ショーケースの特徴

商品が映える前面ガラス扉

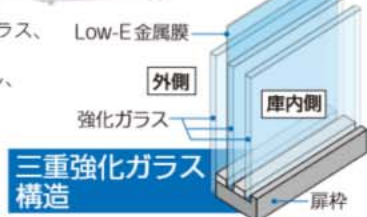
高い透明度の三重強化ガラスとLED照明で商品が見やすく映えます。



庫内上部にLED照明

ガラス曇りを素早く解消

三重強化ガラスにはLow-E複層ガラス、扉には結露防止システムを採用。開閉後のガラス曇りを素早く解消し、常に商品が映えるクリアな状態を保ちます。閉め忘れ防止として自動で扉が閉まります。



三重強化ガラス
構造

簡単設定の操作パネル

デジタル温度表示と操作パネルは前面上部に配置。操作パネルは、分かりやすく使いやすいタッチパネルとなっています。



電源は単相100Vコンセント

ご家庭でも電源工事の必要なくご利用いただけます。



設置に便利なアジャスター付



環境に優しいノンフロン

冷媒としてノンフロンのR600aを採用。従来の代替フロンに比べ、地球温暖化への影響を約1/400に抑えた環境に優しい仕様です。



明日のために、ノンフロン。

	33ℓ / 棚1枚		43ℓ / 棚2枚		80ℓ / 棚3枚	
型番	RIS-33TW	RIS-33TB	RIS-43TW	RIS-43TB	RIS-80TW	RIS-80TB
カラー	ホワイト	ブラック	ホワイト	ブラック	ホワイト	ブラック
電源	単相 100V 50/60Hz		単相 100V 50/60Hz		単相 100V 50/60Hz	
有効内容積	33リットル		43リットル		80リットル	
外形寸法	W475×D440×H525mm		W570×D500×H500mm		W595×D520×H690mm	
庫内寸法	W377×D317×H390mm		W460×D370×H350mm		W485×D390×H540mm	
定格消費電力	100W		100W		100W	
設定温度範囲	-12℃~-23℃		-12℃~-23℃		-12℃~-23℃	
冷却方式	冷気自然対流方式		冷気自然対流方式		冷気自然対流方式	
扉ガラス	三重強化ガラス扉		三重強化ガラス扉		三重強化ガラス扉	
棚調節	不可能		可能		可能	
温度表示	デジタル表示		デジタル表示		デジタル表示	
庫内照明	LED照明		LED照明		LED照明	
重量	27.0kg		30.0kg		39.0kg	
標準価格	153,450円(税込)		164,450円(税込)		180,070円(税込)	



視認性の高い前面ガラスで商品をアピール

レマコム 温蔵ショーケース

卓上タイプ

温度30℃~90℃

過昇温防止装置

棚網角度調節可能

120L
タイプ

RHS-680L3

電源/単相100V 50/60Hz
外形寸法/幅688×奥行595×高さ686(mm)
庫内寸法/幅660×奥行500×高さ410(mm)
棚サイズ/上段:幅637×奥行337(mm)
中段:幅637×奥行370(mm)
下段:幅637×奥行400(mm)
消費電力/1.1kW
設定温度範囲/30℃~90℃
有効内容積/120リットル
段数/3段(棚3枚)
製品質量/35kg



標準価格:206,250円(税込)

160L
タイプ

RHS-860L3

電源/単相100V 50/60Hz
外形寸法/幅865×奥行595×高さ686(mm)
庫内寸法/幅840×奥行500×高さ410(mm)
棚サイズ/上段:幅813×奥行337(mm)
中段:幅813×奥行370(mm)
下段:幅813×奥行400(mm)
消費電力/1.5kW
設定温度範囲/30℃~90℃
有効内容積/160リットル
段数/3段(棚3枚)
製品質量/43kg



標準価格:233,750円(税込)

分散型遠赤外線ヒーターを 新設計にて使用!

分散型遠赤外線ヒーター



熱分散イメージ

低温から高温まで調節が可能

30℃~90℃の幅広い温度帯で保温が可能。
遠赤外線ヒーターによる優れた保温効果で
美味しさを保ちます。

幅広いシーンでお客様へ抜群の商品アピールが見込めます。



- コンビニ・スーパー ● フードコート
- 売店 (SA・駅) ● イベント会場
- デリカショップ 他



低温から高温まで調節が可能

30℃~90℃の幅広い温度帯で保温が可能。
高性能ヒーターによる優れた保温機能で
美味しさを保ちます。



高性能ヒーター

熱対流イメージ図

棚網は三段階の角度調節が可能

棚網は食品にあわせて水平、傾斜3°、
傾斜5°の三段調節が可能です。



〈棚角度は3段階の調節が可能〉

簡単操作のコントロールパネル

電源スイッチを入れ温度調整ダイヤルに
て温度設定。約10分で庫内温度60℃まで
上昇します。(※外気温度20℃時に測定)
2ヶ所の昇温防止センサーにより設定温度
に合わせて庫内温度を自動調整します。



〈コントロールパネル〉

商品を明るく照らすLED照明付き

温かみのある色のLED照明によって食品
の作りたての美味しさをお客様に伝える
事ができます。



〈LED照明〉

設置に便利なアジャスター付

前後左右に計4つのアジャスター付な
ので傾斜のある場所でも水平に設置でき
ます。



〈アジャスター〉

食材を乾燥から守る加湿トレイ

食材の乾燥防止のため、庫内に加湿トレイ
を設置。



〈加湿トレイ〉

安心設計

何らかの原因でヒーター温度が異常に上
昇したとき、通電を遮断する過昇温防止
装置がついているので、火事などの事故
を防ぐ事ができ安心です。

REMACOM レマコム株式会社

Food Service Equipment & Supplies

〒411-0822 静岡県三島市松本68-1

TEL: 055-84-3600 FAX: 055-984-3601

ホームページ: <https://www.remacom.com> メールアドレス: info@remacom.com

※仕様、価格は改良等の為予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。

本商品情報は、2021年9月3日現在のものです。

お求め、お問い合わせは、当店へ