

2023年4月新価格

Paloma

業務用ガス機器
総合カタログ 2023・I

ガスで快適と 美味しさを



パルスフライヤー



ガス炊飯器

安全・安心・使いやすさを追求した パロマの業務用ガス機器が プロの皆さまのお手伝いを致します。

安全

安心してお使いいただけるように、
各種の「安全装置」で、万が一に備えます。

業務用ガス機器ならではのハードなご使用を考え、定評のある安全装置を備えています。例えば炊飯器には、立ち消えをした場合にガスを止める「立ち消え安全装置」、本体が異常過熱した場合にガスを止める「過熱防止装置」などを搭載し安全性を向上させています。

省エネ

環境や経営に配慮した省エネ機器でエコ対策。

エネルギーをたくさん使う業務用厨房機器は、省エネ対策がますます求められてきています。空調負荷の低減を実現する「涼厨®」機器や、省エネに効果的な高効率の「パルスフライヤー」、 「エコジョーズ」でCO₂排出量の低減にもお役に立ちます。

おいしく

ガス機器ならではの「強火力」でプロの味をサポート。

ご飯をふっくらと炊き上げる。揚げものをカリッと揚げる。
プロが求める素材を生かした調理には、ガスの炎ならではの強火力が必要不可欠です。
パロマ業務用ガス機器がプロの皆さまのお役に立ちます。

使いやすい

プロの方にも、アルバイトの方にも満足いただける
業務用機器を目指しています。

例えば炊飯器には、お店独自の味を出すために「火力調整機能」が全機種に搭載され、プロの方がご飯の味を追求されるにはとても便利な機能が備わっています。また、フライヤーには、クッキングコンピューターを搭載しており、誰でも簡単に操作できます。



すず ちゅう
「涼厨®」で厨房を涼しく快適に。

空気断熱、集中排気により輻射熱を抑えた、安全で清掃性の高い最新のガス機器です。

※商標「涼厨®」「R」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

INDEX

- パルスフライヤー 02
- ガス炊飯器 03
 - 「涼厨」タイプ
 - スタンダードタイプ
 - 電子ジャー付タイプ
- 排気フード対応形業務用給湯器 05



パルスフライヤー

操作は簡単で高い安全性を備えています。



全米レストラン協会
技術革新賞
2008受賞



「涼厨」で
厨房を涼しく

PF-11S

器種コード LPガス 1070913020
都市ガス 1070913420

希望小売価格
¥2,544,740
(税抜 ¥2,313,400)

別売部品

●バットカバー PF-11S用

器種コード 90131353000

希望小売価格 ¥9,790 (税抜 ¥8,900)

AC100V



「涼厨」で
厨房を涼しく

PF-2S

器種コード LPガス 1070914020
都市ガス 1070914420

希望小売価格

¥1,732,610
(税抜 ¥1,575,100)

別売部品

●バットカバー PF-2S用

器種コード 90131396100

希望小売価格 ¥10,670 (税抜 ¥9,700) (右)

器種コード 90131396200

希望小売価格 ¥10,670 (税抜 ¥9,700) (左)

AC100V

point 1 高熱効率パルスバーナー搭載で高出力
大量に食材を投入しても、スピーディーにカリッと仕上がります。

point 2 経済性もアップ
熱効率大幅アップでガス代を節約。油も長持ちする構造なのでランニングコストを大幅に削減できます。

point 3 高い安全性
排気温度が低い為、排気火災につながる心配がほとんどありません。また、空調の負担を軽減します。

point 4 フッキングコンピュータ搭載で簡単調理
12種類の調理時間を入力できる調理タイマーを搭載。調理中に残り時間が表示され、油の温度管理も自動的に制御されるため、誰でも簡単に操作できます。

point 5 フィルタリング装置搭載で操作も簡単
油槽内の油をワンタッチでろ過する事ができます。直接油にふれることがないので手が汚れにくく、簡単に操作できます。

■パルスフライヤー 仕様

型式	寸法(mm) 幅×奥行×高さ	ガス消費量 kW (kcal/h)	油槽寸法(mm) 幅×奥行	油容量 (L)	温度範囲 (℃)	ガス接続	電気AC100V		質量 (kg)
							消費電力(W) 50Hz/60Hz	電気コード (m)	
PF-2S	407×780×1231	18.6 (16,000)	171×537 (×2槽)	14 (×2槽)	93~182	15A	スプリットバット:33 オイルポンプ:175/200 ヒーター:67	2.0	101
PF-11S	794×780×1231	37.2 (32,000)	352×537 (×2槽)	27 (×2槽)	93~182	20A	フルバット:66 オイルポンプ:175/200 ヒーター:67	2.0	220

※商標「涼厨」®「」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

■フライヤー部品

分類	型式	対応器種	器種コード	希望小売価格	備考
パルスフライヤー	FT-A フィルター-A	PF-11S	90131265900	¥6,710 (税抜 ¥6,100)	
	FT-B フィルター-B	PF-2S	90131265700	¥3,410 (税抜 ¥3,100)	

ガス炊飯器

■「涼厨[®]」タイプ

すずちゅう
「涼厨[®]」で涼しく。
「ガス」で美味しく、スピーディーに炊き上げます。



※写真はPR-360SS



涼しい厨房



「涼厨[®]」炊飯器は、機器本体の間に空気層をつくり、「冷却する構造」によって、万ご使用中に胴体に触ってもヤケドの心配がありません。また、機器表面が熱くならないので焦げ付きにくく、清掃も簡単です。

2升 (3.6ℓ) タイプ

PR-360SS

器種コード LPガス 1025750020
都市ガス 1025750420

希望小売価格
¥63,360 (税抜 ¥57,600)

2升 (3.6ℓ) タイプ

PR-360SSF (フッ素内釜)

器種コード LPガス 1025755020
都市ガス 1025755420

希望小売価格
¥76,120 (税抜 ¥69,200)

Palomaの
なるほどムービー

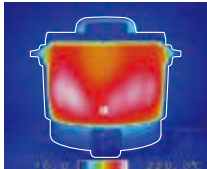


スマートフォンでQRコードを読み込むと動画で詳しい情報がご覧になれます。

◎従来機器と「涼厨[®]」の表面温度比較

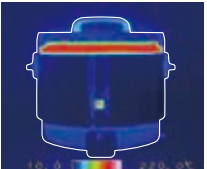
表面温度が従来型の
約1/3に
低減しました。

従来型炊飯器



PR-403S

すずちゅう
「涼厨[®]」炊飯器



PR-360SS



対流型鋳物厚釜
独自の対流型鋳物厚釜の採用により、ふっくらとしたご飯が炊きあがります。

4層構造外胴
胴体部を4層構造にしたことで、機器からの輻射熱を大幅に低減しました。

※このイラストはイメージ図です。

簡単・便利操作



①スライド式火力調節ツマミ

「火力調節ツマミ」で火力を自在に調節できます。火加減次第で好みの味を追求できます。

②連続放電点火

点火は便利な放電式、ワンタッチで簡単に点火できます。

Wの安全

ご使用中に火が立消えたり、点火しなかった場合に自動的にガスを止める「**立消え安全装置**」を搭載。
さらに、炊飯器本体が異常に過熱された場合にガスを遮断する「**異常過熱防止装置**」も搭載。
2つの安全装置を搭載していますので安心してお使いいただけます。

■ガス炊飯器仕様

型式	仕様	炊飯能力(ℓ)	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	ガス消費量		ガス接続	電源	質量(kg)
						LPガス kW(kg/h)	都市ガス kW(kcal/h)			
PR-360SS/360SSF		1.0～3.6(5.6合～20.0合)	455	381	372	3.14(0.23)	3.22(2,770)	φ9.5ゴム管口	単2形×1	9.5

※商標「涼厨[®]」「」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

型式	仕様	炊飯能力(ℓ)	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	ガス消費量		ガス接続	最大消費電力(W)	電源	質量(kg)
						LPガス kW(kg/h)	都市ガス kW(kcal/h)				
PR-403S/403SF		1.2～4.0(6.7合～22.2合)	412	337	367	3.72(0.27)	3.49(3,000)	φ9.5 ゴム管口	—	単2形×1	6.4
PR-6DSS/6DSS(F)		2.0～6.0(11.1合～33.3合)	513	410	414	7.28(0.52)	7.44(6,400)		—	—	12.0
PR-10DSS(101DSS)		3.6～10.0(20合～55合)	573 折れ取手 (506)	470	449	9.94(0.71)	11.2(9,600)	LPガスφ9.5 都市ガスφ13 ゴム管口	—	—	14.2
PR-4200S		1.2～4.0(6.7合～22.2合)	438	371	385	3.72(0.27)	3.49(3,000)	φ9.5ゴム管口	310	単1形×1 AC100V	8.6

おいしいご飯の炊き方

1 お米を正しく計り、手早く洗う

- 最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てます。その後は水のにごりがなくなるまで洗います。

お ね が い

- 洗いかたが不十分な場合は、着色の原因になります。
- 一度水に浸したお米は碎けやすく、長く洗米されると碎け米が多くなります。また、洗うときに力を入れすぎると碎けやすくなります。
- 碎け米・粉米などが混じって炊飯すると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色の原因になります。

2 水かげんをする

- 内釜を水平な台の上に置いてお米を平らにならし、対面のある両方の目盛りで合わせてください。
- 目盛りはめやすですので、お好みに合わせて水加減してください。特にやわらかく炊きたいときでも、水増しの量は1目盛りまでにしてください。
- お米をおいしく炊くために、しばらく水に浸しておきます。

お米を水に浸しておくめやす時間

季節	春～夏	秋～冬
白米	30分	60分
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。	

3 本体を燃焼部にのせる

- 内釜の外側や炊飯器内側に付いた米粒・水は必ず拭き取ってからセットしてください。
- 点火確認窓が、正面の点火パネルの上になるようにのせます。
- 正しくのっていないと、点火操作ができなかったり、早切れや、着色の原因となります。



4 内釜を炊飯器に入れふたを閉める

■スタンダードタイプ



※写真はPR-403SF

- スライド式
火力調節つまみ
- 立ち消え
安全装置
- 異常過熱
防止装置



※写真はPR-10DSS

- 固定取手付
- ダイヤル式
火力調節つまみ
- 立ち消え
安全装置



※写真はPR-101DSS

- 折れ取手付
- ダイヤル式
火力調節つまみ
- 立ち消え
安全装置



※写真はPR-4200S

- 電子ジャー付
- スライド式
火力調節つまみ
- 立ち消え
安全装置

2.2升(4.0ℓ)タイプ

PR-403S

器種コード LPガス 1020303020
都市ガス 1020303420

希望小売価格 **¥59,400**
(税抜 ¥54,000)

PR-403SF (フッ素内釜)

器種コード LPガス 1020304020
都市ガス 1020304420

希望小売価格 **¥61,380**
(税抜 ¥55,800)

3.3升(6.0ℓ)タイプ

PR-6DSS

器種コード LPガス 1023420020
都市ガス 1023420420

希望小売価格 **¥72,490**
(税抜 ¥65,900)

PR-6DSS (F) (フッ素内釜)

器種コード LPガス 1023429020
都市ガス 1023429420

希望小売価格 **¥91,080**
(税抜 ¥82,800)

5.5升(10.0ℓ)タイプ

PR-101DSS

器種コード LPガス 1023815020
都市ガス 1023815420

希望小売価格 **¥90,200**
(税抜 ¥82,000)

2.2升(4.0ℓ)タイプ

PR-4200S (フッ素内釜)

器種コード LPガス 1025253020
都市ガス 1025253420

希望小売価格 **¥78,980**
(税抜 ¥71,800)



■炊飯器部品

分類	品名	対応器種	器種コード	希望小売価格	備考
スタンダードタイプ	内釜	PR-6DSS	90028446000	¥25,300(税抜 ¥23,000)	固定取手
		PR-6DSS(F)	90028446500	¥38,720(税抜 ¥35,200)	固定取手・フッ素加工
		PR-10DSS	90028448000	¥38,720(税抜 ¥35,200)	固定取手
		PR-101DSS	90028448300	¥38,720(税抜 ¥35,200)	折れ取手
		PR-403S	90029011500	¥11,770(税抜 ¥10,700)	
	上ぶた	PR-403SF	90029011700	¥15,400(税抜 ¥14,000)	フッ素加工
		PR-6DSS・6DSS(F)	90077331700	¥7,480(税抜 ¥6,800)	
		PR-10DSS・101DSS	90077331800	¥9,350(税抜 ¥8,500)	
電子ジャー付タイプ	内釜	PR-4200S	90029011700	¥15,400(税抜 ¥14,000)	フッ素加工
	内ぶた	PR-4200S	90029236500	¥2,860(税抜 ¥2,600)	内ぶた取付パッキン・内ぶたパッキン付
	内ぶた取付パッキン	PR-4200S	90025212200	¥330(税抜 ¥300)	
	内ぶたパッキン	PR-4200S	90029236700	¥990(税抜 ¥900)	
涼厨タイプ	内釜	PR-360SS	90029463400	¥18,700(税抜 ¥17,000)	
		PR-360SSF	90029463100	¥24,310(税抜 ¥22,100)	フッ素加工
	上ぶた	PR-360SS・360SSF	90029460005	¥8,250(税抜 ¥7,500)	

排気フード対応形業務用給湯器

設置基準に適合した排気フード対応形給湯器が、便利に！



熱効率95%

低NOxバーナー

中和器内蔵

COセンサー内蔵

排気フード対応型

あんしん点検
対象

年間約**76,360**円の
ガス代を節約！

※LPガス5.3円/MJで算出 ※16号出力相当で1日2時間使用
※この値はガス料金や使用時間、頻度によって変動します。
※立ち上がり、配管ロス分は含まれません。

PH-E2400HE

器種コード LPガス 1061438024
都市ガス 1061438424

希望小売価格

¥349,580

(税抜 ¥317,800)



PH-E1600HE

器種コード LPガス 1061439024
都市ガス 1061439424

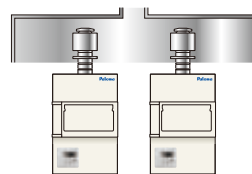
希望小売価格

¥310,750

(税抜 ¥282,500)

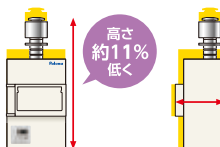


point 1 同一フード内への2台設置に対応



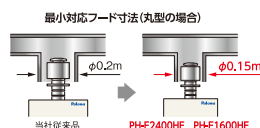
単一フード内への
2台設置が防火性
能評定試験基準
に適合しました。

point 2 さらにコンパクトに



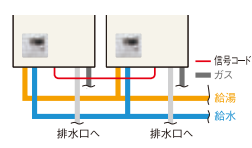
より狭いスペース
にも設置ができ
ます。

point 3 小型フードにも、より設置しやすく



小型の排気フードに
対する設置性が向上
しました。

point 4 簡単2台連結が可能



信号コードの接続のみ
でローテーション運転や
バックアップ運転等の
連結運転が可能です。
※24号と16号での組み合わせは
連結できません。

※理髪店・美容院には使用しないでください。スプレーや薬品などにより故障が発生する恐れがあります。
※延長用排気筒は、専用品を使用ください。(φ80KPパイプ) 排気延長は、最大4m3曲がりまでです。

オプション品

●ふろリモコン FC-500

器種コード 1052928000

希望小売価格 **¥14,740** (税抜 ¥13,400)

●排気延長コード(2m) PB-52

器種コード 1059437000

希望小売価格 **¥3,300** (税抜 ¥3,000)

●信号コード(1.3m) PB-13

器種コード 1059459000

希望小売価格 **¥660** (税抜 ¥600)

●リモコン取替部材 PB-15

器種コード 1059457000

希望小売価格 **¥2,530** (税抜 ¥2,300)

●排気延長コード(4m) PB-52-4

器種コード 1059458000

希望小売価格 **¥3,960** (税抜 ¥3,600)

●信号コード(3m) PB-30

器種コード 1059460000

希望小売価格 **¥880** (税抜 ¥800)

建築基準法施行令防火性能評定試験基準適合品によりフード対応可能

●機器についての基準

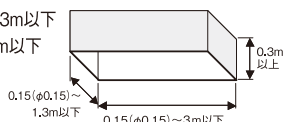
- 1 排気ダクト及び排気フード内に付着した油脂等が、湯沸器内部に滴下し発火するおそれがないこと。
- 2 排気フードから排気があふれないこと。
- 3 排気トップ部には温度を検知するための温度センサーを有し、排気トップ部出口からの排気温度が高温時に湯沸器の燃焼を停止すること。
- 4 機器はCOセンサーを有し室内が汚染されたときのCO濃度が300ppmに達する以前に湯沸器の燃焼を停止すること。

●施工について

排気フードの大きさ

■1台設置の場合

縦0.15(φ0.15)~1.3m以下
横0.15(φ0.15)~3m以下
深さ0.3m以上



■2台設置の場合

縦0.32~1.0m以下
横0.56~1.5m以下
深さ0.3m以上



排気フードの必要面風速

■1台設置の場合

フード面積 (㎡)	0.018~ 0.03未満	0.03~ 0.12未満	0.12~ 0.36未満	0.36~ 1.0未満	1.0~ 3.9未満
必要面風速 (m/sec)	2.0~6.0	1.0~6.0	0.6~6.0	0.25~6.0	0.2~6.0

■2台設置の場合

フード面積 (㎡)	0.18~ 0.36未満	0.36~ 1.0未満	1.0~ 1.5未満
必要面風速 (m/sec)	0.8~6.0	0.6~6.0	0.4~6.0

開放式ガス機器と同時に使用する場合

●必要風量：V(㎡/h)=40KQ以上必要

排気フードの
規定風量

必要風量：V(㎡/h)=**KQ **：排気フードの種類によって決められた係数
K：単位燃料当りの理論燃焼ガス量 0.93㎡/h・kW(1.08㎡/h・1,000kcal)
Q：燃焼機器のガス消費量の合計：kW(kcal/h)

ただし、換気上有効な排気フード(I型フード・II型フード)を設けた場合は排気フードの形状により風量が異なります。

■仕様

タイプ	型式	寸法(mm)			ガス消費量		毎分出湯量(L)		接続寸法					温水調節	電気AC100V		質量(kg)	
		幅	奥行	高さ	LPガス kW(kg/h)	都市ガス kW(kcal/h)	25℃ 上昇	40℃ 上昇	ガス	給水	給湯	排水	排気筒 (mm)		消費電力(W) 50Hz/60Hz	電気コード (m)	乾燥	満水
屋内壁掛型	PH-E2400HE	370	260	572	44.0(3.14)	44.0(37,800)	24	15	R1/2	R3/4	R3/4	R1/2	80	※2	65	2.2	29	30
屋内壁掛型	PH-E1600HE	370	260	572	29.4(2.10)	29.4(25,300)	16	10	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	80	※2	48	2.2	29	30

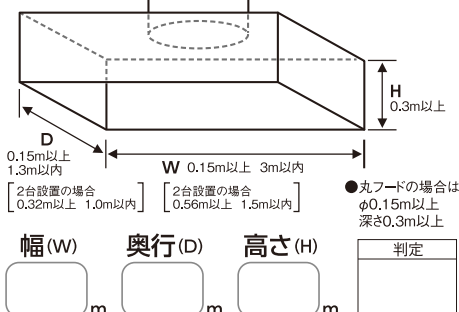
※2 出荷時:32,35,37~43℃(1℃毎),45,47,50,55,60,70,75℃(16段階) 高温対応時:60,65,70,75,80℃(5段階)

設置条件チェックシート

STEP
1

排気フード寸法

規定寸法 W:0.15m以上 3m以内 D:0.15m以上 1.3m以内 H:0.3m以上
もしくはφ0.15m以上(丸フードの場合)※2台設置の場合は下記参照



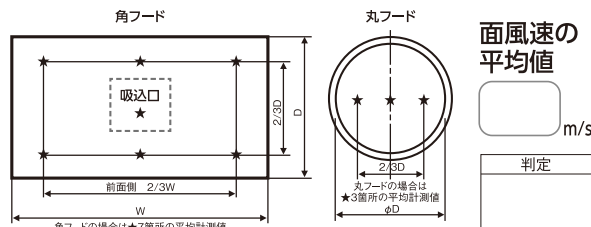
面風速の平均値

規定風速 下記の通りフード面積に応じた必要面風速をクリアーできるか確認。

フード面積(m ²)	0.018~0.03未満	0.03~0.12未満	0.12~0.36未満	0.36~1.0未満	1.0~3.9未満
必要面風速(m/s)	2.0~6.0	1.0~6.0	0.6~6.0	0.25~6.0	0.2~6.0

[2台設置の場合]

フード面積(m ²)	0.18~0.36未満	0.36~1.0未満	1.0~1.5未満
必要面風速(m/s)	0.8~6.0	0.6~6.0	0.4~6.0



STEP
2

計算式 風量V(m³/h) = 排気フード下端の面積(Wm×Dm)×3,600× 平均面風速(Sm/s)

現地の実測風量を計算

$$\text{現地風量V(m}^3\text{/h)} = \left(\text{幅(W) m} \times \text{奥行(D) m} \right) \times 3,600 \times \text{平均面風速 m/s} = \text{A m}^3\text{/h}$$

STEP
3

計算式 規定風量V(m³/h) = 20・30・40 kQ

フードの種別ごとに規定定数を当てはめる

※k:単位燃料当たりの理論燃焼ガス量 0.93m³/h・kW

※Q:他燃焼機器のガス消費量+給湯器の合計・kW

I型フード=30kQ II型フード=20kQ それ以外=40kQ

現地の規定風量を計算

$$\text{現地規定風量V(m}^3\text{/h)} = \left(\text{いずれか} \right) \times 0.93 \text{ m}^3\text{/h} \cdot \text{kW} \times \left(\text{他燃焼器具のガス消費量 kW} + \text{16号or24号ガス消費量 kW} \right) = \text{B m}^3\text{/h}$$

他の燃焼器具のガス消費量はキロワット(kW)での計算になります。現地のガス器具の銘版表示などが「kcal/h」の場合は÷860で換算してください。
例: 38,000kcal/hコンロの場合 38,000kcal/h÷860=44.18kW

STEP
4

単独フード設置

ステップ1の
フード開口寸法

フード開口面積に
応じた必要面風速

共にクリアーで
あれば設置可

共用フード設置

現地風量V(m³/h) A

>

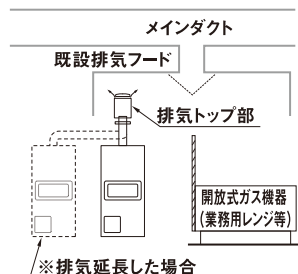
規定風量V(m³/h) B

ならば設置可

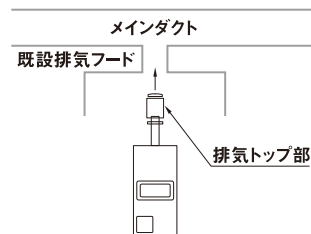
設置上のご注意

■設置概念図

◎他のガス機器と併設置



◎単独設置(専用フード設置)



■排水・配管工事

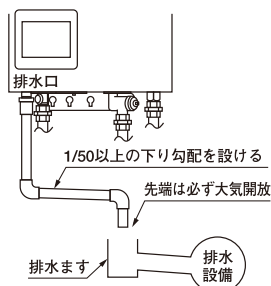
この機器は高効率給湯器のため、燃焼中にドレン水が発生し、機器ドレン排水口から排水されますので、別途ドレン水の排水配管工事が必要です。

ドレン水の量

●約4ℓ/h(給湯の最大負荷運転時)

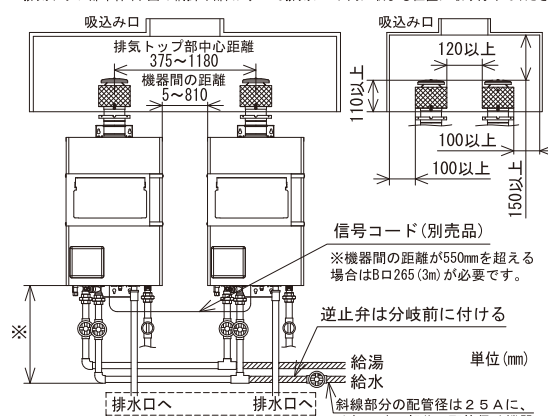
中和剤の交換目安

●24号出力の燃焼累計で約3,900時間
●16号出力の燃焼累計で約5,200時間



■2台設置する場合のご注意

●排気トップ部の挿入位置
●排気トップ部本体(下図の網掛け部)がすべて排気フード内に収まる位置に取り付けてください。



※この距離はできるだけ短くする。距離が長いと出湯温度が不安定になります。



2台の排気トップ部が、できるだけ吸込み口の近くにできるように設置してください。

●配管同士の距離は、保温材に合わせて変更してください。
●ドレン配管の接続をしないでください。
●給湯・給水配管は、放熱・凍結予防のため、地域に応じた保温処理を十分にしてください。

あんしん点検のご案内

あんしん点検とは、長期間の使用に伴い生ずる劣化（経年劣化）による製品事故を未然に防止するため、所有者様のお申し出による有償での点検、その他の保守をおすすめする制度です。
設計上の標準使用期間は、家庭用製品10年、業務用3年です。設計上の標準期間を迎えたら『あんしん点検』を受けていただくことをおすすめしています。点検を受けない場合は製品の取り替えをおすすめしています。

法定点検に関する法令改正について（2021年8月から）

法令改正により、**特定保守製品から屋内式の高圧給湯機器が対象外となりました。**

これにより、所有者様には法定点検を受けることが求められなくなりました。

詳しくはホームページをご参照ください。

<https://www.paloma.co.jp/important/houreikaisei/>



あんしん点検の流れ

1 所有者登録※



製品に同梱の「所有者票」や、インターネット、販売店様等から登録します。

2 点検のご案内



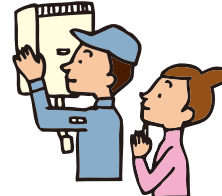
登録済みのお客さまへは点検時期が近づくと案内はがきが届きます。

3 点検のお申し込み



案内はがきに必要事項をご記入の上ご投函ください。

4 点検の受付・実施



受付後、担当者が点検を行い、点検結果のご説明をさせていただきます。

※所有者登録の情報は、個人情報保護法及び弊社規定により適切な安全対策のもと管理し、あんしん点検、リコール等製品安全に関するお知らせをする場合以外には使用いたしません。

定期点検のおすすめ

機器のご使用に支障がなくても、1年に1回程度バーナーや各部の作動が“正常”かどうか点検するのが安全で長期間使用していただくための“ひけつ”です。お買い上げの販売店がお近くのパロマまでご相談のうえお申しつけください。（有償）

お手入れについて

機器を安全にご使用いただくため、日常のお手入れをお願い致します。お手入れ方法は「取扱説明書」をよくお読みください。



安全に関する
ご注意

- ◎地域によってガス種が異なります。ガス種を確認の上、お買い求め下さい。
- ◎このカタログに掲載の商品は国内専用です。海外では使用できません。
- ◎ご使用前には必ず「取扱説明書」をよくお読み下さい。取扱いを誤りますと、加熱、異常燃焼による焼損や火災の原因になります。
- ◎料理材料によって調理方法の指定がある場合にはその指示に従って調理して下さい。食品の焼損や火災、やけど等の原因になることがあります。
- ◎本カタログ掲載の商品は業務用です。一般家庭用には使用しないで下さい。

Paloma 公式部品販売サイト

PALOMA+
パロマプラス

「パロマプラス」は、パロマ製品の交換部品やお料理が楽しく、
楽にお掃除ができる便利なグッズもそろそろ通販サイトです！



PALOMA+
パロマプラス
<https://www.paloma-plus.jp/>

Paloma

株式会社 **パロマ**

インターネットホームページアドレス

<https://www.paloma.co.jp/>

本社／〒467-8585 名古屋市中区瑞穂区桃園町6番23号

支 店	連絡先	支 店	連絡先	支 店	連絡先	支 店	連絡先
北海道支店	☎(011)726-7281 (北海道業務センター)	新潟支店	☎(03)5646-1860 (東京業務センター)	南関東支店	☎(045)438-2860 (神奈川業務センター)	大阪支店	☎(072)960-0674 (関西業務センター)
東北支店	☎(022)237-5561 (東北業務センター)	北東京支店		西関東支店	☎(052)824-5101 (中部業務センター)	京滋支店	☎(082)262-9261 (中国業務センター)
北関東支店	☎(048)657-4851 (北関東業務センター)	西東京支店	☎(03)5646-1860 (東京業務センター)	北陸支店		兵庫支店	
		南東京支店		静岡支店	☎(052)824-5101 (中部業務センター)	中国支店	☎(082)262-9261 (中国業務センター)
		東関東支店		東海支店		四国支店	
						九州支店	☎(092)472-0860 (九州業務センター)

●パロマ商品のお問い合わせ、ご用命は…

お買い求めに
際して

このカタログの掲載内容は2023年4月現在のものです。※本カタログの内容を許可なく転載することを禁じます。
■本カタログに掲載の全商品の価格はメーカー希望小売価格です。■掲載の価格・仕様は変更する場合がありますのでご了承ください。
■商品の色は印刷上実際の商品とは多少異なる場合がありますのでご了承ください。■取付工事費・使用済み商品の引き取り費などは含まれておりません。

商品についてのお問い合わせ先

お客様
相談室

☎(052) 824-5145

◎受付時間／平日9:00～18:00(土・日・祝日・弊社指定休日を除く)

修理についてのお問い合わせ先

パロマサービス
コールセンター

☎0120-193-860

◎受付時間／24時間サービス受付

点検・所有者登録についてのお問い合わせ先

パロマお客さま
センター

☎0120-378-860

◎受付時間／平日9:00～17:00(土・日・祝日・弊社指定休日を除く)

※電話番号のお掛け間違いにご注意ください

電話番号をよくお確かめの上、お掛け間違いのないようお願いします。

ウィズガス

※本カタログに掲載しております写真で、イメージを使用している箇所もございます。※本カタログの内容を許可なく転載することを禁じます。

[2303-1931-CT00345]