

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-263	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 調理機械

263

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

電気式焼物器



無煙タイプ

発熱体(ニクロム線)の表面温度が850℃ときわめて高温のため、煙出物を瞬間に焼き消します。このため、火床はいつもクリーンな状態に保たれ、めんどいなお掃除やお手入れから解放されます。貴重な時間と労力はすべて営業に向けて、全力投球していただけます。



90秒で850℃

直火焼の理想の熱源と言われる備長炭。その完全燃焼時の温度に匹敵する850℃まで、ヒコグリヤーならわずか90秒。この素早さなら、消したり、つけたりの手間になりません。まるで、炭火にスイッチを取り付けた様な便利さ「強火」「弱火」の火力選択も自由自在です。



二刀流なら

発熱体の上下を同時に、自由自在に使用できます。上火と下火を利用すれば、焼物の裏返しの手間が省け、焼け具合、照りやツヤの具合なども一目瞭然です。焼き仕事と同時に、冷凍食品の解凍もおこなえます。

Point

① 電気式焼物器 焼鳥専用(卓上型) [EKSD-01] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3P-206KC	3相200V 6.0kW(50/60Hz)	760×410×H390	600×110	97	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0101 ¥486,000
3P-208KC	3相200V 8.0kW(50/60Hz)	960×410×H390	800×110	112	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0102 ¥546,000
3P-210KC	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	1,160×410×H390	1,000×110	142	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0103 ¥600,000
3P-212KC	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	1,360×410×H390	1,200×110	155	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0104 ¥660,000

付属品:鉄灸2本

●焼鳥の専門店向けの機種ですが、スーパーやデパート専門店でも省スペースと好評です。

② 電気式焼物器 焼鳥専用(床置型) [EKSD-02] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3P-206K	3相200V 6.0kW(50/60Hz)	760×410×H850	600×110	107	3段切換	ナシ	11-0263-0201 ¥450,000
3P-208K	3相200V 8.0kW(50/60Hz)	960×410×H850	800×110	132	3段切換	ナシ	11-0263-0202 ¥510,000
3P-210K	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	1,160×410×H850	1,000×110	156	3段切換	ナシ	11-0263-0203 ¥564,000
3P-212K	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	1,360×410×H850	1,200×110	175	3段切換	ナシ	11-0263-0204 ¥624,000

付属品:鉄灸2本

●焼鳥専門店が太鼓判。高層ビルの中や地下のお店など、ガスや炭火の熱源が制約されつつある昨今、ますますニーズが増大しています。

③ 電気式焼物器 万能(卓上型) [EGRD-01] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3P-210C	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	720×550×H350	520×270	127	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0301 ¥534,000
3P-212C	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	810×550×H380	610×270	136	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0302 ¥618,000
3P-215C	3相200V 15.0kW(50/60Hz)	890×550×H380	690×300	159	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0303 ¥696,000
3P-218C	3相200V 18.0kW(50/60Hz)	1,020×550×H380	820×300	180	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0304 ¥792,000
3P-221C	3相200V 21.0kW(50/60Hz)	1,020×600×H380	820×350	208	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0305 ¥900,000

付属品:ゲタバキ鉄灸3本

●昼の焼物ランチ定食や夜の一品料理にも大活躍。

④ 電気式焼物器 万能(床置型) [EGRD-02] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3P-210	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	720×550×H850	520×270	144	3段切換	ナシ	11-0263-0401 ¥498,000
3P-212	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	810×550×H850	610×270	155	3段切換	ナシ	11-0263-0402 ¥582,000
3P-215	3相200V 15.0kW(50/60Hz)	890×550×H850	690×300	172	3段切換	ナシ	11-0263-0403 ¥660,000
3P-218	3相200V 18.0kW(50/60Hz)	1,020×550×H850	820×300	202	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0404 ¥756,000
3P-221	3相200V 21.0kW(50/60Hz)	1,020×600×H850	820×350	233	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0405 ¥864,000

付属品:ゲタバキ鉄灸3本

●うなぎ専門店や牛タン、豚井店に続々採用

⑤ 電気式焼物器 二刀流(卓上型) [EGRD-03] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3H-210YC	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	720×550×H400	520×270	138	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0501 ¥594,000
3H-212YC	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	810×550×H400	610×270	152	3段切換	給水1/2排水1	11-0263-0502 ¥696,000

付属品:鉄灸3本・ステン網2枚・ツノ1組

●小型店から大型店まで多機能で使い勝手抜群。

⑥ 電気式焼物器 二刀流(床置型) [EGRD-04] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3H-210	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	720×550×H1,000	520×270	161	3段切換	ナシ	11-0263-0601 ¥ 594,000
3H-212	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	810×550×H1,000	610×270	174	3段切換	ナシ	11-0263-0602 ¥ 696,000
3H-215	3相200V 15.0kW(50/60Hz)	890×550×H1,000	690×300	199	3段切換	ナシ	11-0263-0603 ¥ 792,000
3H-218	3相200V 18.0kW(50/60Hz)	1,020×550×H1,000	820×300	225	3段切換	ナシ	11-0263-0604 ¥ 906,000
3H-221	3相200V 21.0kW(50/60Hz)	1,020×600×H1,000	820×350	277	3段切換	ナシ	11-0263-0605 ¥1,032,000

付属品:鉄灸3本・ステン網2枚・ツノ1組

●上火・下火自由自在。多彩なメニューをこなします。和食店をはじめ、洋食店や弁当・仕出し料理店まで幅広い飲食店向けの機種です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

軽食・鉄板焼用品

厨房作業機器

キッチンフック、台車

清掃用品

白衣長靴

消耗品



3P-206KC



3P-206K



(3P-210C)



(3P-210)



(3H-210YC)



(3H-210)