

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-688	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品WEBで探す TKC

688

- 1 ガストーチ GEN SCT-530 (カセットボンベ式)**
 (GSP-04) 6-0688-0101 ¥4,500
 160×58×H245
 ガス消費量: 約130g/h (約1.8kw)
 最高温度: 約1,500℃
 点火方式: 圧電式自動点火
 ●60秒加熱で完全逆さ使用が可能です。
- 2 ガスボンベ PG-300 (ガストーチ GEN SCT-501・530 専用ボンベ)**
 (GSP-05) 6-0688-0201 ¥430
 容量: 240g 48
 ●プロパン混合でハイパワー!
- 3 スパークエース BT-20VX**
 (GSP-07) 6-0688-0301 ¥6,400
 166×66×H258
 燃焼時間: 60分 炎温度: 約1,550℃
 点火方式: 電子着火方式
 ●点火・消火が片手で可能。
 ●空気調整レバーで炎調整可能。
 ●逆さ使用もOK!
- 4 スパークエース BT-20Si**
 (GSP-01) 6-0688-0401 ¥7,400
 143×68×H215
 燃焼時間: 約70分 炎温度: 1,450℃
 点火方式: 圧電式自動点火
 ●本体約196g ●逆さ使用もOK!
- 5 スパークエース BT-20SP**
 (GSP-06) 6-0688-0501 ¥2,900
 137×25×H236
 燃焼時間: 約95分 炎温度: 1,480℃
 点火方式: 圧電着火方式
 ●本体約150gの軽量タイプ。
 ●特殊な内部構造で耐風性が非常に高くなっています。
 ●逆さ使用もOK!
- 6 エーストーチ R200 (スパークエース専用ボンベ)**
 (GSP-02) 6-0688-0601 ¥770
 容量: 185g 48
- 7 レズレー キッチントーチ (ガス注入式) 12844**
 (DTC-53) 6-0688-0701 ¥7,500
 130×42×H170
 炎温度: 約1,300℃
 点火方式: 電子式
 材質: 18-10ステンレス
 ●ダイヤルで炎を調整することができます。(最大1,300℃)
 ●チャイルドロック付
 ●転倒を防止する台座付。

- 8 フィールドチャッカー ST-431**
 (DTY-23) 6-0688-0801 ¥1,900
 66×110×H400
 燃焼時間: 90～110分 ガス消費量: 120g/h
 熱量: 1.65kW (142kcal/h)
 炎温度: 約1,300℃
 ●幅広い火口でソフトな炎、炭の跳ね返りも少なく安全。
 ●バーベキュー、料理の焦げ目付け、雑草の焼却等に。
- 9 フィールドチャッカーⅣ 専用容器 (ボンベ) ST-720**
 (DTY-05) 6-0688-0901 ¥550
 容量: 170g 30
- 10 ポケットチ PT-14SKCR**
 (DTC-50) 6-0688-1001 ¥1,400
 60×23×H110
 炎温度: 1,300℃
 燃焼時間: 約20分 (ライター1個付)
 炎サイズ: φ3×12mm 極細集中炎
 点火方式: 電子着火
 使用燃料: 使い捨てヤスリライター
 ※使い捨てヤスリライターは P.641④をご使用ください。
- 11 ハンドトーチガスバーナー KB-45-1-2 (棒状炎)**
 (DTC-06) 6-0688-1101 ¥28,200

火口径×長さ	火炎直径×長さ	炎温度
45×103mm	38×350mm	1,200℃

ガス消費量 ホース長さ
1.835g/h 2m
※プロパンガス仕様のみです。

-
- 12 象印 フィッシュロースター EF-VG40**
 (DLC-27) 6-0688-1201 ¥20,000
 485×295×H195
 電源: 単相100V
 消費電力: 1,300W
 焼網寸法: 350×210
 質量: 4.7kg
- 「プラチナ触媒フィルター」搭載で「煙やニオイ成分」を約90%カット
 - 本体カバーから水受け皿まで分解して洗えます。
 - 最大35cmのさんまが4尾焼ける「横長ワイド庫内」
 - 裏返す手間がいらない「両面焼き」

ガスサラマンダー

グラタン・ドリアなどのコゲ目をつけるのに最適なガス式のサラマンダー。金属セラミック赤外線フィン付バーナーで高品質な仕上りをお届けします。



- 13 ガスサラマンダー FGS-90**
 (DSL-05) 6-0688-1301 LPガス ¥337,000
 6-0688-1302 都市ガス
 900×395×H430

1. 美しいコゲ目

グラタン・ドリアのように仕上げにコゲ目をつけてから提供する料理に使用するガス式のサラマンダーです。強力な上火で美しいコゲ目をつけることができます。

2. 強力な火力

金属セラミック赤外線フィン付バーナーを2本装備しています。強力な火力を発揮します。

3. 棚調節も自由自在

料理を乗せる棚の高さは本体前面に取り付けられたレバーにより自由自在に調節することができます。料理とバーナーとの間隔を調節することにより、火力を調節して思った通りのコゲ目付けを行います。

4. 前後のバーナーは独立して点火可能

前後のバーナーはそれぞれ独立して点火・消火を行えますので、火加減の調節も自由に行えます。

■仕様

型 式	機寸法 (mm)		棚調節範囲 (ヒーター側より)	総合ガス消費熱量				ガス接続	製品質量 (kg)
	間口	奥行		LPガス		都市ガス			
				kcal/h	kW	kcal/h	kW		
FGS90	680	330	50mm～130mm	5,500	6.42	7,600	8.84	15A	72.0

●付属品/網棚・受皿 (各1枚)

電気サラマンダー、遠赤外線ヒーター採用。

こうばしい香りこそ豊かな味わい。ステーキ、グラタン、ピザ、パイ等の焦げ目付け専用の調理器で上火の火力が強くスピーディに調理できます。魚焼きにも使用できます。



- 14 電気サラマンダー ESB-1000 (壁掛型)** 6-0688-1401 ¥460,000
 (DSL-02) 6-0688-1401 ¥460,000
 1,000×410×H410
 ●アミ網の高さが調節できます。(4段階調節式) 高さを変えることで調理に合った微妙な焦げが選べます。
 ●スイッチは2段階切り替え式 (切・弱・強)
 ●付属品/網棚・受皿 (各1枚)



- 15 電気サラマンダー ESB-600N (卓上型)** 6-0688-1501 単相200V ¥450,000
 (DSL-04) 6-0688-1502 3相200V
 600×455×H530
 ●上部にあるヒーターの高さを変えることで調理に合った微妙な焦げが選べます。
 ●火力調節スイッチは3段階切り替え式 (切・弱・中・強)
 ●立ち上がり早く、瞬時に高温になります。
 ●付属品/焼網・水受皿 (各1枚)

■仕様

型 式	網棚寸法 (mm)	電 気	リード線2m・プラグ付き	本体質量 (kg)
ESB-600N	600 345	単相200V/2.8kw 3相200V/2.8kw	接地2P・30A 接地3P・15A	38
ESB-1000	680 280	3相200V/6kw	接地3P・20A	45

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・オーブン・レンジ・冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機・焼肉用品

ハケ・串・金めし・シンク・シンク周り用品

キッチン収納

作製台・キッチン収納

シンク・シンク周り用品

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納