

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-672	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

672

1台で上火式と下火式が兼用！魚焼から串焼までの万能タイプ。



TMG-061G



TMG-101G

① 万能ガス焼物器(上火・下火同時加熱方式) (DYK-61)

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ	焼面サイズ	ガス消費量		ガス接続口		質量 (kg)
					LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス※	
TMG-061G	6-0672-0101	6-0672-0102	650×550×H300	380×320	11.2kw	11.6kw	31	31	¥343,000
TMG-081G	6-0672-0103	6-0672-0104	850×550×H300	580×320	16.8kw	17.4kw	20A	20A	¥432,000
TMG-101G	6-0672-0105	6-0672-0106	1,050×550×H300	780×320	22.3kw	23.3kw	45	45	¥435,000

付属品：焼網、汁受け (061Gを除く)、竹串保護カバー
※12A・13A以外の都市ガスのガス接続口は金属管20A接続になります。



② ガス式 両面式焼物器 KF-S

(DYK-51) ¥248,000

6-0672-0201 LPガス

6-0672-0202 都市ガス

580×540×H540

付属品：焼アミ(385×375 柄155)1枚

特長：ガスバーナーが上・下に取付けられていますので(上火・下火式)焼アミを上下に移動するだけで魚などひっくり返す必要がない為、形くずれしません。

■仕様

型 式	開口	奥行	高さ	1時間ガス消費量		ガス接続 (mm)		質量 (kg)
				プロパン	都市ガス	プロパン	都市ガス	
KF-S	395	400	200	8.2kw 0.582kg/h	8.2kw 7.000kg/h	強化ホースジョイント1/2		39
KF-W	680	400	200	16.3kw 1.164kg/h	16.3kw 14.000kg/h			63

現代のハイテク技術による遠赤外線ヒーター採用。
美しく、おいしく、早い仕上がり。

魚を焼きますと、焼き脂や汁等が火床に落下して煙が多量に発生します。
焼きにだけでなく、器具や室内の汚染源です。
上火式電気魚焼器は上部(天火)より加熱しますので清潔にご使用いただけます。



④ 上火式電気魚焼器(焼網台上下装置付) GNU-31

(DGL-09) ¥460,000

720×450×H600

●付属品：焼網(430×380)1枚・焼網台1個・串焼用鉄灸2本

■仕様

型 式	庫内寸法(mm)			電 気	リード線2m ・プラグ付	本体質量 (kg)
	開口	奥行	高さ	3相200V		
GNU-31	490	420	375	3.0kw	接地3P-15A	40
GNU-51	790	420	375	5.0kw	接地3P-20A	52.5



③ ガス式 両面式焼物器 KF-W

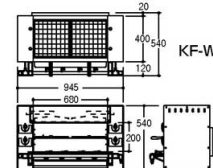
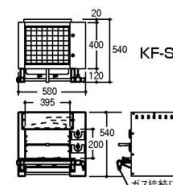
(DYK-52) ¥398,000

6-0672-0301 LPガス

6-0672-0302 都市ガス

945×540×H540

付属品：焼アミ(332×375 柄155)2枚、中棚1枚



中身をソフトに調理。

上火式ですので煙の多量発生を防いで厨房室をクリーンに保ちます。
上下装置レバーによって焼網の高さを変えることができますので、
ほどよい焼きがけんでおいしく調理できます。

操作は簡単。

火力はカムスイッチで2段階の切替ができます。微妙な焼き上げをする場合は、
焼網の高さを焼網台上下装置レバーの操作で調節すると程よい火力でスムーズに調理できます。

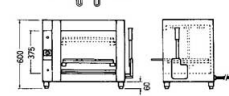
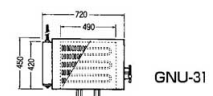


⑤ 上火式電気魚焼器(焼網台上下装置付) ★ GNU-51

(DGL-10) ¥545,000

1,020×450×H600

●付属品：焼網(365×380)2枚・焼網台1個・串焼用鉄灸2本



厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・
しゃもじ

オープン・レンジ・
コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・
関連用品

ゆで鍋機・
餃子焼機

焼物器・焼物用品・
ハケ・串

釜のて・
ビシバシロ・燗製

シンク・
シンク周りの用品

作業台・
キッチン収納