

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20458-352 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

033 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー ◀ 厨房機器・設備

352



① 電気サラマnder OESA-600

[EDOV-10] P 直 200V  
12-0352-0101 ¥460,000  
外形寸法: 間口1,000×奥行435×高さ400  
棚寸法: 間口650×奥行300×高さ230  
電気3相200V: 6kW  
電源コード(2m・プラグ付): 接地3P 20A  
重量: 49kg 熱量調節: カムスイッチ2段切換  
付属品: 焼アミ×1  
●ピザ、グラタン、パイの焦げ目付けの他に  
焼き魚にも使用できます。  
●棚の高さが調節可能なので、メニューに  
合った焦げ目をつけれます。  
●温度の立ち上がりが早く、スピーディーに  
調理が可能。



② 電気サラマnder ESB-600N

[EDOV-11] P 直 200V  
12-0352-0201 ¥450,000  
外形寸法: 600×455×H530  
棚寸法: 580×345  
電源: 単相200V 2.8kW  
電源コード2m引掛プラグ付: 接地2P-20A  
熱量調節: 3段切換  
重量: 38kg  
付属品: 焼網×1枚、受皿×1個  
●上部にあるヒーターを上下して、調理にあった  
微妙な焦げ目をつけられます。  
●立ち上がりが早く、瞬時に高温になります。



③ タイガー フィッシュロースター KFA-H130 [EGRD-18] S

12-0352-0301 ¥23,500  
サイズ: 438×332×H199  
焼網サイズ: 335×245  
電源: 単相100V 50/60Hz  
消費電力: 1.3kW  
コード長さ: 1.7m  
重量: 5.1kg  
●耐熱性、耐久性に優れたシリコン加工の  
焼網採用。  
●焼ムラの少ないクローズドヒーター採用。  
●煙やニオイを分解する触媒フィルター付。  
●30分タイマー付。  
●過熱防止サーモスタット付。



④ 象印 フッシュロースター EF-VG40 [EGRD-19] S

12-0352-0401 ¥20,000  
サイズ: 485×295×H195  
焼網サイズ: 350×210  
電源: 単相100V 50/60Hz  
消費電力: 1.3kW  
コード長さ: 1.4m  
重量: 4.7kg  
付属品: 魚取器  
●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。  
●皮はパリッと中はふんわり焼ける、こんが  
り反射板を採用。  
●分解丸洗いでお手入れ簡単。  
●30分タイマー付。



⑤ ステーキ用グリラー 3P-CS [EGRD-17] P 直 200V

3P-210CS 12-0352-0501 ¥558,000  
3P-212CS 12-0352-0502 ¥642,000  
3P-215CS 12-0352-0503 ¥720,000  
3P-218CS 12-0352-0504 ¥816,000  
3P-221CS 12-0352-0505 ¥924,000  
付属品: 鉄製ステーキ網×3枚、火床枠×1組

●ステーキやハンバーグなどの肉料理だけでなく、サーモンステーキなどの魚貝料理や焼き野菜なども、美しい焼き目がつき、旨味ものがさず焼きあがります。  
●火床は3面独立設計ですので、それぞれ火力調整も可能です。

■仕様

| 形式       | 火床寸法 |     | 外形寸法  |     |     | 電源                          | 定格電流(A) | 加熱方式    | 熱量調節  | 給排水装置            | 重量(kg) |
|----------|------|-----|-------|-----|-----|-----------------------------|---------|---------|-------|------------------|--------|
|          | 幅    | 奥行  | 幅     | 奥行  | 高さ  |                             |         |         |       |                  |        |
| 3P-210CS | 520  | 270 | 720   | 550 | 350 | 単相200V 50/60Hz<br>(2mリード線付) | 30      | 3面独立電熱式 | 3段階切替 | 有(吸水口G1/2、排水口G1) | 140    |
| 3P-212CS | 610  | 270 | 810   | 550 | 380 |                             | 35      |         |       |                  | 152    |
| 3P-215CS | 690  | 300 | 890   | 550 | 380 |                             | 44      |         |       |                  | 178    |
| 3P-218CS | 820  | 300 | 1,020 | 550 | 380 |                             | 52      |         |       |                  | 198    |
| 3P-221CS | 820  | 350 | 1,020 | 600 | 380 |                             | 61      |         |       |                  | 233    |

中波赤外線炙り装置 AFA シリーズ

～均一の“炙り”が熟練者でなくても素早く、簡単にできます～

寿司ネタ炙りの革命機!!

- 中波赤外線によって、食材の表面のみを効果的に炙ることができます。
- ガスバーナーでの炙りとは異なり、熟練者でなくても均一に炙ることができます。
- 備長炭に匹敵する1,300℃のヒーター搭載!
- 食材にガスのいやなにおいが移る心配がありません。

Point



中波赤外線照射口

⑥ 中波赤外線炙り装置 AFA-C20015-02型 [ESGR-01] T

12-0352-0601 ¥680,000  
サイズ: 本体/450×381×H256  
コンベアー/90×450  
電源: 単相200V 消費電力: 1.5kW  
コンベアー速度: 1～10mm/秒  
重量: 12.5kg



このようなお店におすすめ!

- 味とスピードにこだわるお寿司屋さんに
- 居酒屋メニューの充実に
- ファストフード店に
- ホテル・旅館の朝食提供に
- 割烹・料亭のひと手間かけた一品に
- カフェ・イートインの調理に

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器・設備

027  
035

027  
炊飯器・保冷・保温

028  
H調理機器・レンジ

029  
シーラー

030  
冷凍庫・冷蔵庫

031  
フライヤー

032  
餃子焼機

033  
串カスバーナー

034  
釜めし・ピビン

035  
調理台・シンク周り