

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-667	株式会社クイックパック	0564-59-3525

667 焼物器・グリラー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

電気式両面焼器

煙が少ないきれいな厨房鉄人も唸る！
頼もしいやつ

- 同時に両面焼ける便利なグリラーです。
- ヒーター温度が高温のため、煙出物を瞬時に吸い取り煙の発生を少なくしますから、店内や調理場をクリーンに保つことができます。
- 調理方法に合った火力は、下火ヒーターで7段階に調節でき、焼網の高さもハンドル操作で上下でき望みの高さで調理することができます。
- プザーで知らせるタイマー付です。
- 電気式ですから、スス・排気ガスが出ず、ガス漏れの心配もなく安全で清潔な厨房づくりができます。
- ファンタッチ式の前扉を蓋をすると、高い熱効率でさらに焼き時間の短縮が図れます。



①電気 両面焼
ダブルグリラー TGW-4 74
6948500 ¥570,000



②電気 両面焼
ダブルグリラー TGW-6 74
6948400 ¥660,000

型 式	外形寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	庫内寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	焼網寸法 (mm)	消費電力 (kW)	プラグ	温度調節	重量 (kg)
①TGW-4	735×480×H765	425×450×H180	340×360	3相200V 4.2kW	直結	切・弱・強	45
②TGW-6	870×480×H765	560×450×H180	475×360	3相200V 6.0kW	直結	切・弱・強	51

付属品:焼網1、鉄灸2

電気サラマダー 遠赤外線ヒーターで美しく、おいしく、早い仕上がり



③電気 サラマダー
ESB-1000 74
3112600 ¥460,000
●ヒーターは上部にあり、焼き網を上下して焦げめの調節をします。
●火力調節スイッチは2段切り替え式(切・弱・強)
●網棚の高さは4段階調節ができます。



④卓上型
電気 サラマダー
ESB-600N 74
6664400 ¥450,000
●上部にあるヒーターを上下して焦げめの調節をします。火力調節スイッチは3段階切り替え式。(切・弱・中・強)立ち上がりが早く、瞬時に高温になります。
●ヒーターの高さを変えることで調理に合った微妙な、焦げかけが選べます。
●壁掛け用にもご利用いただけます。(壁掛け用具はオプション)

型 式	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	網棚寸法 幅×奥行 (mm)	電気容量	リード線2m プラグ付	本体重量 (kg)
③ESB-1000	1,000×410×H410	680×280	3相200V 6.0kW	接地 3P-20A	45
④ESB-600N	600×455×H530	600×345	単相200V 2.8kW 単相200V 2.8kW	接地 2P-20A 接地 3P-20A	38

- ESB-600Nの付属品:焼網・受皿(各1個) ※オプション/壁掛け金具
- ESB-1000の付属品:焼網・受皿(各1個)

ガスサラマダー

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グリラーです。

- 美しいコゲ目 ●強力な火力
- 棚調節も自由自在 ●前後のバーナーは独立して点火可能
- セラミック赤外線バーナー ●棚高さ調節可



⑤赤外線上火式
グリラー
FGS90 ¥337,000 74
商品コード LP 7551010 13A 7551020



⑥シェラスコ焼器 KMT-10 74
6940510 ¥838,000
外寸:505×480×H1,070
電源:3相 200V ※リード線2m付直結タイプ
消費電力:10.2kW
重量:47kg
付属品:焼串用キャップ
●肉を吊るし回転させながら焼くので、火が内部までムラなく通ります。
●上、中、下ヒーターにより各ヒーターの温度調整が可能

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ (mm)	庫内寸法 間口×奥行×高さ (mm)	焼アミ寸法 幅×奥行 (mm)	ガス消費量 (kW)	ガス接続口 (mm)	重量 (kg)
FGS90	900×395×H430	720×395×H260	680×330	6.42 8.84	15A 15A	72

付属品:網棚1枚受皿