

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20191-515 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

515

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

省スペース設計、スピード加熱で調理の効率化を図ります。

このページの全商品は



シンク・作業台・  
食器戸棚

電磁調理機・  
コンロ類

電子レンジ・オープン・  
トースター

焼物用品・焼アミ・  
焼網

包丁・砥石・  
包丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー



1台5役！

トースター  
レンジ  
オープン  
グリラー  
サランダー

熱源の革命児誕生！  
光を高効率の熱エネルギーに変換

※熱源の距離を自由に調整し強火・弱火・遠火・近火・ホットアップの火加減を自在に調節できます。  
※素早く立ち上がり・立ち下がりを行い、スピーディに加熱調理が出来てロスタイムがありません。(当社比：2/3)  
※HS-75は左・右独立の熱源を持っておりますので、少量の使用でも経済的です。  
◎コンセントの形状が多数ある為差し込みプラグは付いておりません。

#### ① グリラー グラチネマスター 電気式

HS-60 6544100  
電 源：3相200V (20A)  
電気容量：0.6kW×6本=3.6kW  
外 寸：600×500×H515  
重 量：44kg (吊)  
ヒーターボックスストローク：150  
形 式：置き型・壁掛け型あり

HS-75 6544200  
電 源：3相200V (30A)  
電気容量：0.6kW×12本=7.2kW  
(3.6kW×2系統)  
外 寸：750×650×H615  
重 量：68kg (吊)  
ヒーターボックスストローク：200  
形 式：置き型のみ



### 電気サランダー

遠赤外線ヒーター採用。  
美しく、おいしく、早い仕上がり。



#### ③ サランダー ESB-1000

電気式 3112600  
ヒーターは上部にあり、焼き網を上下して焦げ目の調節をします。  
火力調節スイッチは2段切り替え式。(切・弱・強)  
網の高さは4段調節ができます。

■仕様

| 機種名        | 外形寸法<br>幅×奥行×高さ(mm) | 網棚寸法<br>幅×奥行(mm) | 電気容量                         | リード線2m<br>プラグ付         | 本体重量<br>(kg) |
|------------|---------------------|------------------|------------------------------|------------------------|--------------|
| ③ ESB-1000 | 1,000×410×H410      | 680×280          | 3φ200V 6.0kW                 | 接地 3P-20A              | 45           |
| ④ ESB-600N | 600×455×H530        | 600×345          | 1φ200V 2.8kW<br>3φ200V 2.8kW | 接地 2P-30A<br>接地 3P-15A | 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)



#### ④ サランダー ESB-600N 卓上型 電気式 6664400

上部にあるヒーターを上下して焦げ目の調節をします。火力調節スイッチは3段切り替え式。(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。  
●壁掛け用にもご使用いただけます。(壁掛け用金具はオプション)

### 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、煙出物を瞬時に引き出し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段階に調節でき又、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、ガスもれの心配もなく安全で清潔な厨房室づくりができます。
- ワンタッチ式の扉で蓋をすると、高い熱効率でさらに焼き時間の短縮が図れます。



#### ⑤ グリラー TGW-4 両面焼 ダブル 電気式 6948500

#### ⑥ グリラー TGW-6 両面焼 ダブル 電気式 6948400

| 型 式     | 外形寸法 (mm) |     |      | 庫内寸法 (mm) |     |      | 焼網寸法 (mm) | 消費電力 (kW)    | プラグ | 温度調節  | 重量 (kg) | 付属品     |
|---------|-----------|-----|------|-----------|-----|------|-----------|--------------|-----|-------|---------|---------|
|         | 間口        | 奥行  | 高さ   | 間口        | 奥行  | 高さ   |           |              |     |       |         |         |
| ⑤ TGW-4 | 735       | 480 | H765 | 425       | 450 | H180 | 340×360   | 三相200V 4.2kW | 直結  | 切・弱・強 | 45      | 焼網1、鉄灸2 |
| ⑥ TGW-6 | 870       | 480 | H765 | 560       | 450 | H180 | 475×360   | 三相200V 6.0kW | 直結  | 切・弱・強 | 51      | 焼網1、鉄灸2 |