

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-325	株式会社クイックパック	0564-59-3525

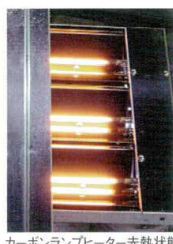
厨房用品
Kitchen article
Table article
Interior

325 軽食・鉄板焼用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

電気式ユニット

カーボンヒーターの遠赤外線でキャベツはシャキシャキ、色もあざやか、ふんわりおいしいお好み焼きができます。



●操作は簡単、
シンプル＆ワンタッチ

カーボンランプヒーター赤熱状態

- 空気汚さず、しかも安全。
火を使わないから換気の手間が少なく、また不完全燃焼やガス漏れ等の事故もなく、加昇防止サーモ付で安心です。
- 遠赤外線効果が、おいしさのポイント。
カーボンヒーターの遠赤外線で、キャベツはシャキシャキ、色もあざやか、ふんわりおいしいお好み焼きができます。
[カーボンランプヒーターは、ピーク波長が遠赤外線領域(特に2.5μm～8μm)にあり、従来品のコルツヒーターと比較して30%以上の高い放射量があります。]
- 省エネ設計で、経済的。
従来のIHヒーターの性能で、約30%電力減。消費電力約30%低減の、省エネ設計です。
- 突入電力対策が不要。
コルツヒーターやハロゲンヒーターに使われているタングステン線のような、突入電流がなく、突入電流保護回路や、サージ対策が不要です。
- 簡単操作で、温度調節もワンタッチ。
操作は簡単、強火・中火・保温ボタンで、シンプル＆ワンタッチ。操作部は、お好みの場所に設置できます。

1 鉄板焼テーブル(カーボンランプヒーター) f

品名	IC-109KY	IC-109MY	IC-109KZ	IC-109MZ	IC-111KY	IC-111MY	IC-111KZ	IC-111MZ
タイプ	洋卓	和卓	洋卓	和卓	洋卓	和卓	洋卓	和卓
テーブル寸法	W1200×D800×H700mm	W1200×D800×H350mm	W1500×D800×H700mm	W1500×D800×H350mm	W1200×D800×H700mm	W1200×D800×H350mm	W1500×D800×H700mm	W1500×D800×H350mm
器具ユニット	109K	109M	109K	109M	111K	111M	111K	111M
プレート	鉄(黒)	鉄(ミガキ)	鉄(黒)	鉄(ミガキ)	鉄(黒)	鉄(ミガキ)	鉄(黒)	鉄(ミガキ)
価格	¥350,000	¥355,000	¥345,000	¥350,000	¥413,000	¥417,000	¥408,000	¥412,000

※天板サイズ及び天板色の変更は可能です。(別途見積り)
※洋卓の脚はスチール製2本脚、和卓は木製4本脚となります。
※プレートはセラミックプレート(アルミ)もご用意します。

2 鉄板焼器具ユニット f

品名	109K	109M	111K	111M
器具寸法	W690×D420×H150mm	W690×D420×H150mm	W990×D420×H150mm	W990×D420×H150mm
天板開口寸法	630×430mm(開口部、断熱仕上げ・天板厚20～35mm)	630×430mm(開口部、断熱仕上げ・天板厚20～35mm)	930×430mm(開口部、断熱仕上げ・天板厚20～35mm)	930×430mm(開口部、断熱仕上げ・天板厚20～35mm)
プレート寸法	600×400×9mm	600×400×9mm	900×400×9mm	900×400×9mm
プレート材質	鉄(黒)	鉄(ミガキ)	鉄(黒)	鉄(ミガキ)
ヒーター	カーボンランプヒーター			
電源	単相200V、1.8kW	単相200V、1.8kW	単相200V、2.4kW	単相200V、2.4kW
温度設定	強火220℃ / 中火180℃ / 保温80℃(温度設定変更可能)	強火220℃ / 中火180℃ / 保温80℃(温度設定変更可能)	強火220℃ / 中火180℃ / 保温80℃(温度設定変更可能)	強火220℃ / 中火180℃ / 保温80℃(温度設定変更可能)
安全装置	漏電ブレーカー・加昇防止付	漏電ブレーカー・加昇防止付	漏電ブレーカー・加昇防止付	漏電ブレーカー・加昇防止付
コードの長さ	標準コード2m付	標準コード2m付	標準コード2m付	標準コード2m付
昇温時間	約25分	約25分	約25分	約25分
価格	¥265,000	¥270,000	¥320,000	¥324,000

※操作部ユニットと燃焼部ユニットはコネクター接続ですので、操作部取り付け位置の変更は可能です。(1m)

電気・ガス共通ユニット

〈ガス式 JTF〉



ガス式 洋卓

面倒な火加減が不要!!
肉、魚介類、お好み焼きなど、食材に合わせて最適な温度に設定することができますから、温度調整のための火加減の必要がなく、いつもベストの状態での調理ができます。また、業界初の1℃ごとコントロールができます。

〈電気式 JTSH〉



電気式 和卓

3 ガス式温調機能付鉄板焼機 f

型式	テーブル寸法(mm)	鉄板サイズ(mm)	ガス消費量	電源	価格
				LP	13A
JTF-14Z(和卓)	1,200×800×H326	600×360×t9	4.0kW	AC100V 16W	¥267,000 ¥267,000
JTF-15Z(和卓)	1,500×800×H326	600×360×t9	4.0kW	AC100V 16W	¥277,000 ¥277,000
JTF-16Z(和卓)	1,800×800×H326	900×360×t9	6.5kW	AC100V 16W	¥327,000 ¥327,000
JTF-14T(洋卓)	1,200×800×H700	600×360×t9	4.0kW	AC100V 16W	¥270,000 ¥270,000
JTF-15T(洋卓)	1,500×800×H700	600×360×t9	4.0kW	AC100V 16W	¥280,000 ¥280,000
JTF-16T(洋卓)	1,800×800×H700	900×360×t9	6.5kW	AC100V 16W	¥330,000 ¥330,000

※立ち消え安全装置付。
●スイッチにより1℃ごとに設定できます。
※御注文の際はガス種を御指定下さい。

4 電気式温調機能付鉄板焼機 f

型式	テーブル寸法(mm)	鉄板サイズ(mm)	電源	価格
JTSH-14Z(和卓)	1,200×800×H326	600×360×t9	単相200V 2.4kW	¥367,000
JTSH-15Z(和卓)	1,500×800×H326	600×360×t9	単相200V 2.4kW	¥382,000
JTSH-16Z(和卓)	1,800×800×H326	900×360×t9	単相200V 2.4kW	¥422,000
JTSH-14T(洋卓)	1,200×800×H700	600×360×t9	単相200V 2.4kW	¥370,000
JTSH-15T(洋卓)	1,500×800×H700	600×360×t9	単相200V 2.4kW	¥385,000
JTSH-16T(洋卓)	1,800×800×H700	900×360×t9	単相200V 2.4kW	¥425,000

※安全装置:漏電ブレーカー付き。
●省エネ(空調負荷が低い)。ガス式と比べて熱効率が高く、排熱が少ないので空調の節約ができます。
●特殊極薄ステンレスヒーター採用による、薄型ユニットで熱効率80%以上を実現。
●鉄板全面へのヒーター設置により、温度ムラが少ない。
●立ち上がりが速く、3段階温度設定スイッチ(高210℃・中180℃・低120℃)。また、スイッチにより1℃ごと設定できますので簡単にコントロールできます。
●ゴミ受けは取出ししやすい「手前引出し式」。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。