

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-335	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

Kitchen article
Table article
Interior

335 軽食・鉄板焼用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

ダクト式無煙ロースター



※各テーブルは、天板色・サイズともに自由にお選びいただけます。



写真は洋卓です。

■ 安全装置

- ガス立消防止装置
- 逆火防止装置
- ダクト遮断装置
- 自動消火装置(オプション)

1 JXM-14T i

LP ¥218,000
13A ¥218,000
洋卓タイプ
W1200×D800×H735mm



2 JXM-14Z i

LP ¥217,000
13A ¥217,000
座卓タイプ
W1200×D800×H345mm



ガス式 放熱板式 φ280(焼アミ・ロストル)、鍋物

- 放熱板からの輻射熱により、食材をムラ無く焼き上げます。
- 独自開発のバーナーにより、ガス消費量、冷房負荷、給排気量を大きく下げることができました。
(お店のランニングコストダウンに役立ちます。)
- 「バーナーヘッド・放熱板・受け」を交換することによりセラミック炭ロースター(JX-S)としてもご使用になれます。
- 部品点数が少なく、お手入れが簡単です。

■仕様 点火方法:連続スパーク方式
火力切替:三段切替(強・中・弱)
必要排気量:280m³/h
必要給気量:280m³/h
ガス消費量:都市ガス 3.49kW (3000kcal/h)
LPガス 3.49kW (0.25kg/h)
ドレンパン水量:1500cc (MAX1900cc)
消費電力:8W (AC 100V)
器具静圧:160Pa
冷房負荷:3.81kW
ガス接続方法:ゴム管 φ9.5mm 又は、R¹/₂

※1台につき、焼網またはロストルが2枚付属になります。
ご注文の際には、アミ又はロストルをご指定ください。
※鍋を使用されるときには、専用の「整流板付五徳・大」を別途ご購入ください。



3 焼アミ
¥2,100 f
サイズ:φ280
ステンレス製



4 ロストル
¥2,500 f
サイズ:φ280
鉄鋳物製



5 ロス網
¥7,700 f
サイズ:φ280
ステンレス鋳物製



6 整流板付 五徳・大
¥8,000 f
サイズ:φ280
鉄・ホーロー製



ダクト式無煙ロースター



ホーロー炭ツボ



炭タイプ



炭箱



※架台なしでは使用できません。

■ 安全装置

- ダクト遮断装置
- ダクト用消火器(オプション)

炭火より放射される遠赤外線により、ふっくらとおいしく焼き上がります。

- 炭を使用します。ガスバーナーはついていません。
- 内蔵の送風ファンは、トルネード機能により、送風能力が強く、無段階コントロールの為、火力の調整も簡単に行えます。
- 清掃の点数が少なく、お手入れが簡単です。焼肉店だけでなく、和食、旅館、ホテルなど幅広く採用されています。

7 CHU-14T i

LP ¥220,000
13A ¥220,000
洋卓タイプ
W1200×D800×H700mm



8 CHU-14Z i

LP ¥218,000
13A ¥218,000
座卓タイプ
W1200×D800×H355mm



■仕様 送風:無段階送風
ファンコントロール
必要排気量:360m³/h
必要給気量:360m³/h
消費電力:8W (AC 100V)
器具静圧:160Pa
冷房負荷:4.19kW

炭の火起こし用 10kgタイプ、15kgタイプ

- コンパクト設計により、省スペースにて設置が可能です。
- 特殊材の採用により、断熱性・保温性が向上。
- オプションにより、火起こしファンの取付が可能です。

9 炭箱 10kgタイプ ¥480,000 i
架台・火起こしファンは含まず。



10 炭箱 15kgタイプ ¥650,000 i
架台・火起こしファンは含まず。



■仕様

排気口径:φ100
10kgタイプ:
D580×W500×H1265mm(架台含)
15kgタイプ:
D680×W580×H1460mm(架台含)
※火起こしファン別売り。
架台別売り。
扉の右開き、左開きがご指定できます。

11 架台 ¥40,000 i



12 火起こしファン ¥30,000 i



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

テーブル

調理用品

調理小物

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品

中華用品

厨房作業機器

キッチンフロン

清掃用品

白衣長靴

消耗品