

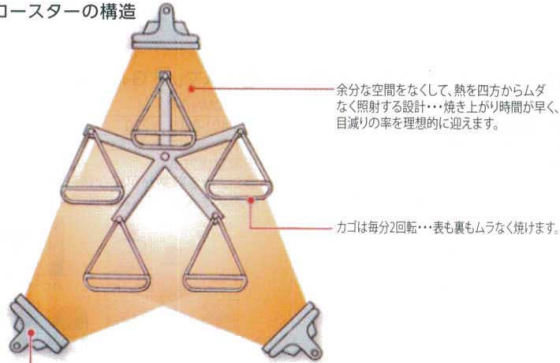
|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20577-400 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS 厨房機器・設備 ▶ 034 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー

ガス式ロースター

すばらしい味とテリのローストチキンを  
全自動でムラなく、早く焼き上げることができます。

■ロースターの構造



余分な空間をなくして、熱を四方からムラなく照射する設計・・・焼き上がり時間が早く、目減りの率を理想的に迎えます。

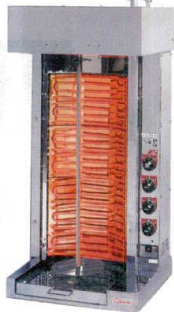
カゴは毎分2回転・・・表も裏もムラなく焼けます。

肉類を焼くのに理想的な過赤外線バーナーを採用・・・中までよく熱が通り、ふっくらとおいしく焼けます。

こんな料理におすすめ!

- チキンの丸焼き
- 焼き豚
- もも焼き・手羽焼き
- ハンバーグ
- 串焼き
- ソーセージ

シラスコ料理とは大串に塊肉を刺して焼くワイルドな串焼き料理です。お客様の前で焼いた肉をそぎ切りにしてサービスし好みのソースで食べる南米の名物料理。



4 シラスコ焼器 KMT-10

[ESRK-01] L 200V  
13-0400-0401 ¥838,000  
サイズ:505×480×H1,070  
電源:3相200V 10.2kW  
接続法:リード線2m直結  
重量:47kg  
付属品:焼串用キャップ×1  
●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。  
●後部に反射板が付いているので、熱効率が抜群です。  
●上・中・下のヒーターにより温度調整が可能です。



1 NEW ガス式ロースター

RC-10 [ERST-08] L 納直 200V  
LP 13A  
13-0400-0101 13-0400-0102 ¥540,000

2 NEW ガス式ロースター

RC-15 [ERST-09] L 納直 200V  
LP 13A  
13-0400-0201 13-0400-0202 ¥636,000

3 NEW ガス式ロースター

RC-20 [ERST-10] L 納直 200V  
LP 13A  
13-0400-0301 13-0400-0302 ¥772,000

1~3  
電源:単相100V 240W  
ガス接続:15A (1/2)ユニオン接続  
付属品:吊りカゴ×5、点火棒×1、タイマー

- 全自動のローテーション加熱によりムラなく、素早く焼き上げます。
- 照明を内蔵しているので、商品を明るく照らしお客様を誘因します。

■仕様

| 型式    | 扉タイプ       | サイズ   |     |     | 能力(丸焼)<br>(1羽:1~1.6kg) | ガス熱量 |        | 重量<br>(kg) |
|-------|------------|-------|-----|-----|------------------------|------|--------|------------|
|       |            | 間口    | 奥行  | 高さ  |                        | kW   | kcal/h |            |
| RC-10 | 右開き・左開き選択式 | 680   | 785 | 830 | 10                     | 10.0 | 8,640  | 72         |
| RC-15 | 観音扉        | 880   | 785 | 830 | 15                     | 12.6 | 10,800 | 97         |
| RC-20 |            | 1,060 | 785 | 830 | 20                     | 18.9 | 16,240 | 120        |



5 シラスコ焼機 3G-220S

[ESRK-02] P 200V  
13-0400-0501 ¥2,580,000  
サイズ:1,070×700×H1,510 火床寸法:690×400  
電源:3相200V 20kW 接続法:リード線2m  
重量:310kg  
熱量調節:各面3段切換  
給排水装置:給水口G1/2 排水口G1  
付属品:パンラック×1、トレイ付きフード×1、  
スクアア-55本、M4本、T1本  
●自動でクルクルと回転するので、手間がかからずキレイに焼き上げることができます。  
●駆動部が背面にある為、調理の際に手元が空くので作業がしやすいです。



電気ロータリーチキンロースター



TR-4N

- Point
- チキン全体に火を通しムラなく焼ける回転式焼串を採用。
  - 独自の焼串形状によりチキンの形がくずれにくいです。
  - 炎を使わず高熱で焼き上げる為、肌荒の炭火作用がなくキレイに焼き上がります。

6 電気ロータリーチキンロースター

[ERST-07] G 200V  
TR-3N 13-0400-0601 ¥1,080,000  
TR-4N 13-0400-0602 ¥1,200,000  
TR-6N 13-0400-0603 ¥1,600,000

■仕様

| 型式    | サイズ        |     |     | 能力    | 電気容量<br>3相200V | 接続法<br>(リード線2m付) | 重量<br>(kg) | 付属品                    |
|-------|------------|-----|-----|-------|----------------|------------------|------------|------------------------|
|       | 間口(扉開)     | 奥行  | 高さ  |       |                |                  |            |                        |
| TR-3N | 815(1,085) | 405 | 570 | 3羽×2段 | 2.7kW          |                  | 60         | 焼串用ハンドル×2、焼串×2、焼串固定具×2 |
| TR-4N | 815(1,085) | 405 | 770 | 3羽×3段 | 3.7kW          | 接地 3P-20A        | 70         | 焼串用ハンドル×3、焼串×3、焼串固定具×3 |
| TR-6N | 815(1,085) | 405 | 970 | 3羽×4段 | 5.7kW          |                  | 90         | 焼串用ハンドル×4、焼串×4、焼串固定具×4 |

電気式

7 小型電気式ロータリーシェフ

[ERSH-10] T 納直 200V  
RC-1ET 13-0400-0701 ¥710,000  
RCD-1ET 13-0400-0702 ¥830,000  
サイズ:540×670×H860  
炒めドラム:φ350(ステンレス)  
電源:3相200V 4.85kW  
調理能力:2~2.5kg  
重量:65kg  
●電気式はガス式に比べ燃焼ガスの排気が無いので、室内吸気量も少なく、燃焼排気ガスによる熱損失がありません。また、商業ビル内の店舗、ガスが使えない場所でも手軽に使えるコンパクトタイプです。  
※RCD-1ETは釜の回転速度調整が可能なタイプとなります。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。