

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20577-402 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

▶ 片手で操作できるトリガー式

Point

多彩な機能で作業効率を改善!!
操作性に優れたトリガー式
しっかりしたホールド感のグリップ形状

- ① 空気調整レバー
- ② 火力調整レバー
- 点火ボタン
- 連続使用ボタン
- 誤作動防止レバー (セーフティロック)

- ★ねじ込み式
- 安全** 通常のカセットボンベに比べ耐圧強度が2倍アップ。
 - 経済的** 残ガス量が少なく経済的。
 - 環境にやさしい** 吸収体に古紙を使用。生ガスが発生しにくく炙り料理に適しています。



4 キャメラライザー KC-810CL
[EHGB-29] △ [E]
13-0402-0401 ¥10,000
サイズ: 238×100×H285 コテ部/60×H70
材質: コテ/18-8ステンレス
燃焼時間: 約80分 発熱量: 3.3kW
火炎温度: 1,400~1,600°C
付属品: スタビライザー1個、ハイパワーガスKC-860

- バーナー直火での作業よりも、安定してキレイな仕上がりにできます。
- 3mm厚のコテ部は、蓄熱性に優れ冷えにくいので連続作業に便利です。



8 SOTO レギュラーガス ST-700
[EHGB-30] △ [E]
13-0402-0801 ¥380
サイズ: φ68×H198 内容量: 250g
成分: 液化ブタン

9 SOTO パワーガス 3本パック ST-7601
[EHGB-27] △ [E]
13-0402-0901 ¥1,250
サイズ: φ68×H198 (ボンベ1本)
重量: 340g (ボンベ1本)
NET: 240g (ボンベ1本)
成分: 液化ブタン、液化プロパン
※ねじ込みタイプの器具には取り付けできません。



1 炙りマスター Pro KC-800
[EHGB-17] [E]
13-0402-0101 ¥5,100
サイズ: 50×25×H100 重量: 140g (本体のみ)
燃焼時間: 約1時間10分 (KC-860 1本使用時)
約1時間40分 (KC-870 1本使用時)
熱量: 3.5kW (KC-860使用時)
2.8kW (KC-870使用時)
火炎温度: 最高1,400~1,600°C
付属品: スタビライザー1個
●握れば点火、離せば消火。
炙り作業の時間短縮ができる。
※ボンベ別売



5 SOTO ハイパワーガス KC-860
[EHGB-21] △ [E]
13-0402-0501 ¥750
サイズ: φ66×H224 内容量: 220g
成分: 液化ブタン、液化プロパン
●点火後すぐに傾けても生火が出ずに安心!
●プロパン43%の強火力



10 SOTO スタビライザーマグネット KC-SLM
[EHGB-40] △ [E]
13-0402-1001 ¥1,500
サイズ: 115×88×H9
材質: 本体上部/ステンレス
本体下部/樹脂
磁石/ネオジウム磁石
●強力磁石の力でしっかりキャッチし、ガストーチの転倒を防ぎます。



2 炙りマスター Pro KC-810
[EHGB-18] [E]
13-0402-0201 ¥3,600
サイズ: 160×30×H60 重量: 210g (本体のみ)
燃焼時間: 約1時間20分 (KC-860使用時)
約1時間50分 (KC-870使用時)
熱量: 3.3kW (KC-860使用時)
2.4kW (KC-870仕様時)
火炎温度: 1,400~1,600°C
付属品: スタビライザー1個
●プロの作業向き。高出力のスタンダードモデル。
※ボンベ別売



6 SOTO 業務用ハイパワーガス KC-870
[EHGB-22] [E]
13-0402-0601 ¥750
サイズ: φ66×H243 内容量: 250g
成分: 液化ブタン、液化プロパン
●継ぎ目のないシームレス缶の採用で通常のガスボンベに比べ耐久強度が2倍アップで安全です。
●残ガス量が少なく経済的(業界最小レベル)
●点火後すぐに傾けても生火が出ずに安心!



11 SOTO 炙りマスタートーチ KC-402WH
[EHGB-38] △ [E]
13-0402-1101 ¥6,000
サイズ: 70×100×H162 (本体のみ)
重量: 202g (本体のみ)
燃焼時間: 10分 熱量: 0.58kW
火炎温度: 800~1,300°C
点火方式: 圧電着火方式
●手軽に使えるガス充電式小型トーチ。
●本格的な炙り料理からスイーツまで幅広く使えます。
●高火力タイプ
※カセットガス、ライターガスから充電できます。



3 フィールドチャッカー ST-431
[EHGB-32] [E]
13-0402-0301 ¥2,400
サイズ: 使用時350×60×H100 (本体のみ)
収納時220×60×H67 (本体のみ)
燃焼時間: 約90~110分 (専用容器1本当たり)
熱量: 1.65kW (1,420kcal/h)
付属品: ボンベ (ST720) ×1
●着火しにくい備長炭の火起しにも最適です。
※圧電点火方式ではありませんので、点火の際はライター等をご使用下さい。
※⑤⑥のボンベも使用可能です。



7 炙りマスター CB KC-700
[EHGB-19] [E]
13-0402-0701 ¥3,600
サイズ: 132×34×H66 重量: 153g (本体のみ)
燃焼時間: 約1.5時間 (ST-760 1本使用時)
約2.0時間 (ST-700 1本使用時)
熱量: 2.1kW (ST-760使用時)
1.8kW (ST-700使用時)
火炎温度: 最高1,300°C 最低900°C
点火方式: 圧電点火方式
●炙り料理もサツと手軽に。
●独自の機構により、点火直後に逆さにして使用しても生火が発生しません。
※ボンベ別売



12 パワーガスRG RZ-550
[EHGB-25] [E]
13-0402-1201 ¥660
サイズ: φ52×H175
内容量: 130g
成分: 液化ブタン、液化イソブタン、液化プロパン
●プロパン配合によりハイカロリーを実現。
※①KC-402WHにお使いください。

028 炊飯器
保温ジャー

029 レンジオーブン
レンジ調理コンロ

030 シーラー
真空包装機

031 除菌消毒機
超音波除菌機

032 フライヤー
関連商品

033 ゆで器
炊飯器

034 焼物器
焼物器

035 産のし
ピレンパコ

036 作業台
作業台

※上記の価格には消費税は含まれておりません。