

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-846	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

焼台・グリドル

846

グリドル(電気式)

調理面積が広い

温度分布はほぼ均一で、調理有効面積が広く、
大量調理も一気にこなせます。(油の飛散ガード付)



電気グリドル

ページコード	商品コード	価格
①TEG- 450	3-0846-0101	4357600 ¥276,000
②TEG- 600	3-0846-0201	4357700 ¥344,000
③TEG- 750	3-0846-0301	6006900 ¥383,000
④TEG- 900	3-0846-0401	6007000 ¥457,000
⑤TEG-1200	3-0846-0501	6007100 ¥586,000

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	グリドル板 間口×奥行(mm)	焼面 区分	電気 3相200V	リード線2m付	一次側最大 電流値(A)	本体重量 (kg)
①TEG- 450	450×600×H300	400×470	1	3kW	接地3P-20Aプラグ付	35	31
②TEG- 600	600×600×H300	550×470	2	6kW	接地3P-20Aプラグ付		57.3
③TEG- 750	750×600×H300	700×470	2	6kW	接地3P-20Aプラグ付		83.5
④TEG- 900	900×600×H300	850×470	3	9kW	接地3P-30Aプラグ付		110
⑤TEG-1200	1,200×600×H300	1,150×470	4	12kW	直結	35	162

※温度調節は30℃～300℃のサーモスタット(ダイヤル式)で調節



⑥電気グリドルミニ MTEG-3

ページコード	商品コード	価格
3-0846-0601	4357800	¥262,000

外寸:450×450×H250
 グリドル板:400×340
 焼面区分:1
 単相200V:3kW
 リード線2m付接地2P-20A
 重量:26.5kg
 ※温度調節は30℃～300℃のサーモスタット
 (ダイヤル式)で調節



エイシン 電気グリドル

ページコード	商品コード	価格
⑦RG-450	3-0846-0701	1085500 ¥284,000
⑧RG-600	3-0846-0801	1085600 ¥348,000
⑨RG-900	3-0846-0901	1085700 ¥494,000

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	電気 3相200V	温度調整	本体重量 (kg)
⑦RG-450	450×485×H285	4.2kW	50℃～320℃	37
⑧RG-600	600×600×H285	6.0kW	50℃～320℃	58
⑨RG-900	900×600×H285	8.1kW	50℃～320℃	112

●温度調整ダイヤルをセットするだけで50℃～320℃までの範囲で焼面の均一な温度が得られます。グリドルの調板も16mmの厚さのものを使用していますので保温性にも優れています。



⑩大阪式いか焼 EK-10

ページコード	商品コード	価格
LP 3-0846-1001	6010710	¥440,000
13A 3-0846-1002	6010720	¥440,000

外寸:410×670×H300
 ガス消費量:13A/3,200Kcal LP/0.26kg
 ●上下同時に焼けるため、裏返しの手間が省けます。
 ●1台で4枚焼(1時間に約160枚)

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 ディスプレイ用品

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連