

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-399	株式会社クイックパック	0564-59-3525

399

厨房用品

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

厨房機器・設備

028
036

028
保温ジャー

029
LED調理器具

030
真空包装機類

031
冷凍庫

032
フライヤー

033
餃子焼機

034
串焼き用器具

035
ピザパン焼機

036
作業台



5 電気サラマダー

[EDOV-25]

MESM-094 13-0399-0501 ¥443,000
MESM-104 13-0399-0502 ¥458,000
付属品: 汁受×1, 焼網×1, 耐熱手袋×1組, ロストパン×1, 壁取付用金具×1組



6 電気下火式焼物器 串焼用 MEK-102C

[EGRD-26]

13-0399-0601 ¥218,000
● 煙が出にくく、遠赤外線効果を高める特殊ステンレスパイプを使用し、食材本来の旨さを最大限に引き出します。
● 高効率のカーボンランプヒーターを採用し消費電力が抑えられているため、ビルテナントなど、電気容量の限られている施設でも使用できます。



7 電気下火式焼物器 兼用型 MEK-204C

[EGRD-27]

13-0399-0701 ¥383,000
● 煙が出にくく、遠赤外線効果を高める特殊ステンレスパイプを使用し、食材本来の旨さを最大限に引き出します。
● 高効率のカーボンランプヒーターを採用し消費電力が抑えられているため、ビルテナントなど、電気容量の限られている施設でも使用できます。
● スイッチ一つでヒーターの切り替えが出来ます。
● 焼き加減にあわせて2段階の高さ調節が可能です。

仕様

形式	外形寸法			庫内寸法			電源 (50/60Hz)	消費電力	定格電流 (A)	電源コード	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ					
MESM-094	900	400	440	645	350	280	三相200V	4.8kW	20	2m 接地3P (20Aプラグ付)	54
MESM-104	1,000	400	440	745	350	280		6.0kW			60

仕様

型式	外形寸法			有効焼き寸法		電源 (50/60Hz)	消費電力	定格電流 (A)	電源コード	棚高さ調節	重量 (kg)	付属品		
	間口	奥行	高さ	間口	奥行							汁受	焼網	串受
MEK-102C	700	290	300	430	140	単相200V	2.0kW	15	2m 接地2P (15Aプラグ付)	固定	23	1	-	2
MEK-204C	700	420	300	430	270	三相200V	4.0kW	20	2m 接地3P (20A引掛プラグ付)	交換式	28	1	1	6



1 電気サラマダー OESA-600

[EDOV-10]

13-0399-0101 ¥525,000
サイズ: 1,000×435×H400
棚寸法: 間口650×奥行300×高さ230
電源: 3相200V 6kW
電源コード(2m・プラグ付): 接地3P 20A
重量: 49kg 熱量調節: カムスイッチ2段階切換
付属品: 焼アミ×1
● ピザ、グラタン、パイの焦げ目付けの他に焼き魚にも使用できます。
● 棚の高さが調節可能なので、メニューに合った焦げ目をつけれます。
● 温度の立ち上がりが早く、スピーディーに調理が可能。



2 電気サラマダー ESB-600N

[EDOV-11]

13-0399-0201 ¥516,000
サイズ: 600×455×H530
棚寸法: 580×345
電源: 単相200V 2.8kW
電源コード2m引掛プラグ付: 接地2P-20A
熱量調節: 3段階切換
重量: 38kg
付属品: 焼網×1枚, 受皿×1個
● 上部にあるヒーターを上下して、調理にあった微妙な焦げ目をつけられます。
● 立ち上がりが早く、瞬時に高温になります。



3 象印 フィッシュロースター EF-VG40

[EGRD-19]

13-0399-0301 ¥20,000
サイズ: 485×295×H195
焼網サイズ: 350×210
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 1,300W
コード長さ: 1.4m
重量: 4.7kg
付属品: 魚取器
● プラチナ触媒フィルター搭載で、煙やニオイ成分を約90%カット。
● 皮はパリッと中はふんわり焼ける、こんがり反射板を採用。
● 分解丸洗いでお手入れ簡単。
● 30分タイマー付。
● 最大35cmのさんまが4尾焼ける「横長ワイド庫内」
● 裏返す手間がいらぬ「両面焼き」



4 ステーキ用グリラー 3P-CS

[EGRD-17]

3P-210CS 13-0399-0401 ¥ 642,000
3P-212CS 13-0399-0402 ¥ 739,000
3P-215CS 13-0399-0403 ¥ 828,000
3P-218CS 13-0399-0404 ¥ 939,000
3P-221CS 13-0399-0405 ¥1,063,000
付属品: 鉄製ステーキ網×3枚, 火床枠×1組

● ステーキやハンバーグなどの肉料理だけでなく、サーモンステーキなどの魚料理や焼き野菜なども、美しい焼き目がつき、旨味ものがさず焼きあがります。
● 火床は3面独立設計ですので、それぞれ火力調整も可能です。

仕様

形式	火床寸法		外形寸法			電源	定格電流 (A)	加熱方式	熱量調節	給排水装置	重量 (kg)
	幅	奥行	幅	奥行	高さ						
3P-210CS	520	270	720	550	350	単相200V 50/60Hz (2mリード線付)	30	3面独立電熱式	3段階切替	有(吸水口G1/2、排水口G1)	140
3P-212CS	610	270	810	550	380		35				152
3P-215CS	690	300	890	550	380		44				178
3P-218CS	820	300	1,020	550	380		52				198
3P-221CS	820	350	1,020	600	380		61				233

※上記の価格には消費税は含まれておりません。