

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-767	株式会社クイックパック	0564-59-3525

767

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼物
- 軽食・製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- ウェット
- ウェット
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス、食器
- ホテル、旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品

電気下火焼グリラー



① 遠赤外線ヒーター式 下火焼グリラー SKG-5718 ブレーカー付
 <DGL-D8> 9-0767-0101 ¥340,000
 820×370×H200
 ●漏電ブレーカー付
 ●3面切替式
 ●付属品:鉄久2本
 ※別売でステンレス焼き網があります。

備長炭と同じ光熱を出す遠赤外線ヒーター採用

生臭さをカット
 煙が少なく、臭いも少ない。ふっくらと焼きだてても固くなりにくい。遠赤ヒーターの殺菌効果で日もちが良い。

クリーン

焼熱温度は高いが排気熱温度は低い。その上排気ガスが出ないため厨房はいつもクリーン。

省エネ

火床は焼き物の量により切替えが出来る3面切り換え式。

遠赤効果で竹串が焦げにくい

■仕様

型 式	有効焼寸法 (mm)	電 気 容 量	リード線2m付	質量 (kg)
SKG-5718	焼口 興行 570 180	3相200V/4.8kw	3P 13.86A	17



③ 炭焼器赤鬼 次郎II S-610
 <DSM-14> ¥137,000
 9-0767-0301 LPガス
 9-0767-0302 都市ガス
 598×330×H252 (全高)274
 ●マッチ点火方式(点火ライター付属)
 付属品:炭スノコ持上金具、パイパーナー掃除用ブラシ
 ※焼網は別売です。
 ※③④の都市ガスを御注文の際は、ガス種を御指定ください。



④ 炭焼器赤鬼 太郎II S-910
 <DSM-15> ¥172,000
 9-0767-0401 LPガス
 9-0767-0402 都市ガス
 898×330×H252 (全高)274
 ●マッチ点火方式(点火ライター付属)
 付属品:炭スノコ持上金具、パイパーナー掃除用ブラシ
 ※焼網は別売です。

③④ 炭焼器赤鬼特長

- ガスバーナー付だから火起し無用です。(マッチ点火)
- 大型水槽使用で肉の乾燥を防ぎ、まるやかな焼き上がり。
- 全ての肉汁・炭灰を水槽に集め、お手入れ簡単。
- 繁忙時、ガスバーナーを補助火として使用可能です。
- 炭から発生する一酸化炭素が肉を包みアミノ酸を作り出す為、美味しさ抜群。

■仕様

型 式	ガス消費量 kw	ガス接続 (mm)
S-610	LPガス (kg/h) 1.95 (0.14) 都市ガス (kcal/h) 2.44 (2,100)	LPガス・都市ガス用
S-910	4.19 (0.30) 3.60 (3,100)	φ9.5Gム管

ガスサラマダー

グラタン・ドリアなどのコゲ目を付けるのに最適なガス式のサラマダー。金属セラミック赤外線フィン付バーナーで高品質な仕上げをお届けします。



⑤ ガスサラマダー FGS-90A
 <DSL-05> ¥421,000
 9-0767-0501 LPガス
 9-0767-0502 都市ガス
 900×395×H430

1.美しいコゲ目

グラタン・ドリアのように仕上げにコゲ目を付けてから提供する料理に使用するガス式のサラマダーです。強力な上火で美しいコゲ目を付けることができます。

2.強力な火力

金属セラミック赤外線フィン付バーナーを2本装備しています。強力な火力を発揮します。

3.棚調節も自由自在

料理を乗せる棚の高さは本体前面に取り付けられたレバーにより自由自在に調節することができます。料理とバーナーとの間隔を調節することにより、火力を調節して思った通りのコゲ目付けを行います。

4.前後のバーナーは独立して点火可能

前後のバーナーはそれぞれ独立して点火・消火を行いますので、火加減の調節も自由に行えます。

■仕様

型 式	機寸法 (mm)		棚調節範囲 (ヒーター側より)	総合ガス消費熱量				ガス接続	製品質量 (kg)
	焼口	奥行		LPガス kcal/h	kW	都市ガス kcal/h	kW		
FGS90	680	330	50mm~130mm	5,500	6.42	7,800	8.84	15A	72.0

●付属品/網棚・受皿 (各1枚)

電気サラマダー、遠赤外線ヒーター採用。

こうばしい香りこそ豊かな味わい。ステーキ、グラタン、ピザ、パイ等の焦げ目付け専用の調理器で上火の火力が強くスピーディに調理できます。魚焼きにも使用できます。



⑦ 電気サラマダー ESB-1000 (壁掛型) 約2週間
 <DSL-02> ¥529,000
 1,000×410×H410

- アミ棚の高さが調節できます。(4段階調節式) 高さを変えることで調理に合った微妙な焦げかけんが選べます。
- スイッチは2段階切り替え式(切・弱・強)
- 付属品/網棚・受皿 (各1枚)

⑧ 電気サラマダー ESB-600N (卓上型) 約2週間
 <DSL-04> ¥516,000
 9-0767-0801 単相200V
 9-0767-0802 3相200V
 600×455×H530

- 上部にあるヒーターの高さを変えることで調理に合った微妙な焦げかけんが選べます。
- 火力調節スイッチは3段階切り替え式(切・弱・中・強)
- 立ち上がり早く、瞬時に高温になります。
- 付属品/焼網・水受皿 (各1枚)

■仕様

型 式	網機寸法 (mm)	電 気	リード線2m・プラグ付き	本体質量 (kg)
ESB-1000	680 280	3相200V/6kw	接地3P-20A	45
ESB-600N	580 345	単相200V/2.8kw	接地2P-30A	38
		3相200V/2.8kw	接地3P-20A	



⑨ 象印 マルチロースター EF-WA30 チャコール(HZ)
 <DMC-04> ¥25,000
 495×270×H195
 電源:単相100V
 消費電力:1.100W
 焼網寸法:350×170
 質量:4.6kg

- 高性能触媒フィルターが煙やニオイ成分を分解するので、おうちのグリル料理に最適です。
- ふた・ステンレス製焼網・こんがり反射板・水受皿は分解して丸洗いができます。
- 高さを2段階調整できる焼網です。高くすると、干物や切り身等の薄い食材が焼きやすくなります。
- 上下のヒーターで面が一気に焼けるので、裏返す手間がありません。