

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-775	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 775

## 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
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フロン
- 洗浄用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- フック
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- 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

細い炎から強力な炎まで、あらゆる用途に対応したオールラウンドタイプ。



- ① ハンディガス450AG-N トーチ (ボンベ別売)**  
 〈DTC-23〉 9-0775-0101 ¥16,000  
 235×125×H225  
 燃焼時間:約5時間 ● 強火力で、しかもあらゆる角度から素早く対応。  
 炎温度:1,800℃ ● 逆さ使用もOK!  
 点火方式:電子着火 ● 逆さ使用もOK!  
**② トーチ450AG用ボンベBP-450 (ハンディガス 450AG-Nトーチ用ボンベ)**  
 〈DTC-05〉 9-0775-0201 ¥1,380  
 容量:450g ㊄



- ③ パワートーチ HD-2500 (ボンベ付)**  
 〈DPW-04〉 9-0775-0301 ¥7,700  
 125×70×H230  
 燃焼時間:約70分  
 炎温度:1,650℃  
 点火方式:電子着火  
 ● 断熱設計により噴射装置部の加熱防止策が施されています。  
 ● 上下左右、逆さ使用など、あらゆる方向に使用可能。  
 ● 微細な炎でも安定して、ムラなく供給します。



- ④ パワートーチ HD-X (ボンベ付)**  
 〈DPW-01〉 9-0775-0401 ¥8,000  
 180.5×90×H230  
 燃焼時間:約70分  
 炎温度:1,800℃  
 点火方式:電子着火  
 ● 作業環境に最適な炎が簡単に操作できる微調節ニードル採用。  
 ● ジェットスクルー式の強力バーナー。  
 ● 風に強くタテ、ヨコ、逆さ、も使用OK。



- ⑤ パワートーチ HD-ARM (ボンベ付)**  
 〈DPW-02〉 9-0775-0501 ¥9,700  
 172×70×H265  
 燃焼時間:約70分  
 炎温度:1,800℃  
 点火方式:電子着火  
 ● ロックボタンを上下にスライドさせることで、ロック(点火防止)とホールド(点火維持)の機能が可能となります。



- ⑥ トーチメイト190 (パワートーチ HD専用ボンベ)**  
 〈DTC-10〉 9-0775-0601 ¥820  
 容量:190g ㊄



- ⑦ プリンス パワートーチ GT-X type R (ボンベ付)**  
 〈DTC-42〉 9-0775-0701 ¥8,700  
 170×68×H260  
 燃焼時間:約100分  
 炎温度:1,700℃  
 点火方式:圧電着火方式  
 ● トリガーレバーを握るだけのワンクション電子着火  
 ● 逆さ使用もOK!



- ⑨ イワタニ クッキングトーチバーナー CB-TC-CKGR (ボンベ別売)**  
 〈DBC-71〉 9-0775-0901 ¥3,600  
 169×42×H93(本体のみ)  
 燃焼時間:カセットガス 約110分  
 カセットガス/パワーゴールド 約90分  
 熱量:1.9kW(1,600kcal/h)  
 炎温度:約1,400℃  
 ガス消費量:約135g/h  
 点火方式:圧電点火方式  
 付属品:安定プレート  
 ● 点火・消火が片手でワンアクション。  
 ● 調理にあわせて炎の形が無段階で調節出来ます。  
 ※カセットガスは別売りです。㊄カセットガス/パワーゴールド P.2123㊄カセットガスをご使用ください。



- ⑩ イワタニ カセットガス・パワーゴールド CB-250-PG (ボンベ別売)**  
 〈DBV-11〉 9-0775-1001 ¥520  
 容量:250g ㊄  
 ● 市販のカセットガスよりも高火力が得られます。

瞬間気化方式で点火直後に炎が安定!



- ⑪ 炙りマスターCB KC-700 (ボンベ別売)**  
 〈DTC-54〉 9-0775-1101 ¥4,000  
 132×34×H66(本体のみ)  
 燃焼時間:約1時間30分  
 炎温度:900~1,300℃  
 点火方式:圧電点火方式  
 ● 点火直後の逆さ使用が可能です。  
 ● 空気調整レバーで集中炎から、ソフト炎に調整可能です。  
 ● スタビライザー(安定台)付



- ⑬ 炙りマスター プロ KC-810 (ボンベ別売)**  
 〈DTC-56〉 9-0775-1301 ¥4,000  
 160×30×H60(本体のみ)  
 燃焼時間:約1時間20分(KC-860)  
 約1時間50分(KC-870)  
 炎温度:1,400~1,600℃  
 点火方式:圧電点火方式  
 ● 高出力のスタンダードモデル  
 ● 逆さ使用可能  
 ● スタビライザー(安定台)付  
 ※ボンベは⑮⑯をご使用ください。

片手で操作できるトリガー式握れば点火・離せば消火!



- ⑭ 炙りマスター プロ KC-800 (ボンベ別売)**  
 〈DTC-58〉 9-0775-1401 ¥5,600  
 150×25×H100(本体のみ)  
 燃焼時間:約1時間10分(KC-860)  
 約1時間40分(KC-870)  
 炎温度:1,000~1,600℃  
 点火方式:圧電点火方式  
 ● 空気調整レバーで、1,600℃の強力集中炎~1,000℃のソフト炎まで自在に調整できます。  
 ● 点火ボタンと火力調整レバーが独立しているため、常に安定した炎での点火が可能です。  
 ● スタビライザー(安定台)付  
 ※ボンベは⑮⑯をご使用ください。



- ⑮ 業務用パワーガス KC-870 (KC-800・810専用ボンベ)**  
 〈DTC-57〉 9-0775-1501 ¥850  
 容量:250g ㊄ φ66×H243  
 ● 大容量のロング缶  
 ● プロパン配合による強火力

- ⑫ レギュラーガス ST-700 (KC-700専用ボンベ)**  
 〈DTC-55〉 9-0775-1201 ¥300  
 容量:250g ㊄

- ⑯ ハイパワーガス KC-860 (KC-800・810専用)**  
 〈DTC-59〉 9-0775-1601 ¥850  
 容量:220g ㊄ φ66×H224  
 ● プロパン43%の強火力は炎のパワーが違います。