

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-443	株式会社クイックパック	0564-59-3525

443

厨房用品

厨房機器・設備

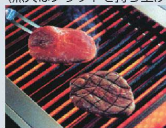
034 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー

厨房機器・設備

ローストック 本格的炭火を実現したガス放射熱焼物器

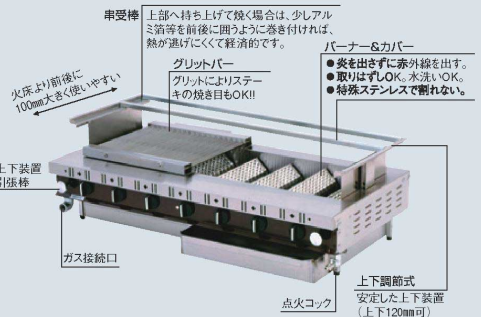
蓄熱されたグリッドで、肉の表面にさっと焼き目を付けて美味しい肉汁をのがさないのがコツ。

肉表面のタンパク質を固めるため肉汁が逃げず肉がやわらかくなります。グリッドのすき間から放射される遠赤外線と放射熱で火が通りやすくおいしく焼きあがります。ローストックの上にグリッドバーを置くだけです。1枚のグリッドでも使用できるので、肉の横も同時に焼くことができます。また、グリッドバーをはずせば通常の焼き物もできます。
(点火はグリッドを持ち上げて行ってください。)



分解ができるため、お手入れが簡単にできます。

- 本体・汁受皿・側板 SUS-430
- バーナー SUS-430
- 棒受・レギュレーター SUS-430
- 上下装置及び引張棒 SUS-430
- 上下調節つまみ・ガスコックつまみ 樹脂
- 放熱カバー 耐熱特殊ステンレス
- バーナー間隔: 130mm
- 付属品: 串受棒、点火棒、ゴム管、止メバンド、アミ、汁受皿



028
036

028 炊飯器
保溫ジャー

029 トロピカルコンロ
レンジオーブン

030 真空包装機類
シーラー

031 冷蔵庫・冷凍庫
多機能冷蔵庫

032 フライヤー
関連商品

033 餃子焼機
炒り焼機

034 焼物器・焼物用品
串・ガスバーナー

035 釜出し
パン・コンロ焼機

036 集合シンク周り
鍋・鍋蓋



SG-3C



SG-7C



KG-5C



KG-10C

① ローストック SG型(奥行:500mm) [ERSC-06]

サイズ	LP	13A	
SG-3C 520×500×H262	17-0443-0101	17-0443-0102	¥211,000
SG-5C 780×500×H262	17-0443-0103	17-0443-0104	¥287,000
SG-7C 1,040×500×H262	17-0443-0105	17-0443-0106	¥389,000
SG-10C 1,430×500×H262	17-0443-0107	17-0443-0108	¥503,000

バーナー長さ:300

② ローストック KG型(奥行:600mm) [ERSC-07]

サイズ	LP	13A	
KG-3C 520×600×H262	17-0443-0201	17-0443-0202	¥220,500
KG-5C 780×600×H262	17-0443-0203	17-0443-0204	¥300,500
KG-7C 1,040×600×H262	17-0443-0205	17-0443-0206	¥406,500
KG-10C 1,430×600×H262	17-0443-0207	17-0443-0208	¥526,000

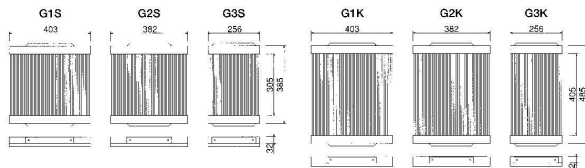
バーナー長さ:400

■仕様

型 式	SG-3C	SG-5C	SG-7C	SG-10C
アミ面	403×385	659×385	915×385	1,297×385
ガス量	6.98kW	11.60kW	16.30kW	23.30kW
接続	LP φ9.5mm 13A φ13mm	LP φ9.5mm 13A 20A	LP 20A 13A 20A	LP 20A 13A 20A
重量	28.5kg	38.5kg	51.5kg	70.5kg
グリッドバー	G1S×1	G1S×1・G3S×1	G1S×1・G3S×2	G1S×1・G2S×1・G3S×2
付属品	串受棒、点火棒、汁受皿、ゴム管、止メバンド			

■仕様

型 式	KG-3C	KG-5C	KG-7C	KG-10C
アミ面	403×485	659×485	915×485	1,297×485
ガス量	9.97kW	16.30kW	22.80kW	32.60kW
接続	LP φ9.5mm 13A φ13mm	LP 20A 13A 20A	LP 20A 13A 20A	LP 20A 13A 20A
重量	32kg	46.5kg	61kg	84.5kg
グリッドバー	G1K×1	G1K×1・G3K×1	G1K×1・G3K×2	G1K×1・G2K×1・G3K×2
付属品	串受棒、点火棒、汁受皿、ゴム管、止メバンド			



蓄熱性の高いグリッドでステーキ肉にきれいな焼き目を!

③ グリッドバー(スチール製) [ERSC-08]

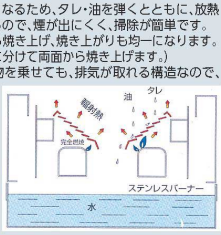
サイズ		サイズ	
G1S 403×385	17-0443-0301 ¥43,000	G1K 403×485	17-0443-0304 ¥48,000
G2S 382×385	17-0443-0302 ¥43,000	G2K 382×485	17-0443-0305 ¥48,000
G3S 256×385	17-0443-0303 ¥30,000	G3K 256×485	17-0443-0306 ¥32,000

● 置くだけですから1ヶずつでも使用可能。
※ピッチは21mmです。

串焼ローストック 炭火と電気の良さを取り入れたガス放射熱焼物器

■特長

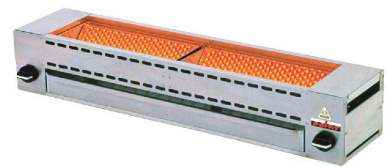
1. 高温(700~800℃)になるため、タレ・油を弾くとともに、放熱カバーの両側へ落ちるので、煙が出にくく、掃除が簡単です。
2. 従来品より早く、芯から焼き上げ、焼き上がりも均一になります。(バーナーを奥と手前に分けて両面から焼き上げます。)
3. 焼き面いっぱい焼物に乗せても、排気が取れる構造なので、火力が落ちません。
4. 炎が直接当たらないため、串の破損が少なくなります。(串焼用)



④ 串焼 ローストック KY-2A [ERSC-09]

LP	13A	
17-0443-0401	17-0443-0402	¥93,000

サイズ:535×230×H195
アミ面:400×195
ガス量:4.65kW
接続:LP/φ9.5 13A/φ9.5
重量:10kg
付属品:焼き網、串受けアングル



⑤ 串焼 ローストック KY-22A [ERSC-10]

LP	13A	
17-0443-0501	17-0443-0502	¥156,000

サイズ:1,026×230×H195
アミ面:800×195
ガス量:9.30kW
接続:LP/φ9.5 13A/φ13
重量:18kg
付属品:焼き網、串受けアングル

※上記の価格には消費税は含まれておりません。