

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-445	株式会社クイックパック	0564-59-3525

445

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

028
036

028
炊飯器
保温ジャー

029
トースター
レンジオーブン

030
真空包装機
シーラー

031
冷蔵庫
冷凍庫
冷凍庫
冷凍庫

032
フライヤー
関連商品

033
餃子焼機
餃子焼機

034
焼物器
焼物用品
串ガスパバーナー

035
蒸し
パン
コンロ
焼機

036
集合シンク
シンク

電気式焼物器



無煙タイプ

発熱体(ニクロム線)の表面温度が850℃ときわめて高温のため、煙出物を瞬間に焼き消します。このため、火床はいつもクリーンな状態に保たれ、めんどうなお掃除やお手入れから解放されます。貴重な時間と労力はすべて営業に向けて、全力投球していただけます。



90秒で850℃

直火焼の理想の熱源と言われる備長炭。その完全燃焼時の温度に匹敵する850℃まで、ヒコグリラーならわずか90秒。この素早さなら、消したり、つけたりも気になりません。まるで、炭火にスイッチを取り付けた様な便利さ「強火」「弱火」の火力選択も自由自在です。



3面独立火床

火床が3面に分かれており、それぞれを強=850℃、中=600℃、弱=450℃の3段階に火力調節が可能です。3面で別々の食材を焼いたり、必要な面のみ点火することも可能なため、作業効率のUPの省エネ対策にも役立ちます。

昼の焼物ランチ定食や夜の一品料理にも大活躍。



3P-210C

① 電気式焼物器 万能(卓上型) [EGRD-01]

	サイズ	火床サイズ	電気容量	熱量調節	給排水装置	重量(kg)		
3P-210C	720×550×H350	520×270	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	140	17-0445-0101	¥615,000
3P-212C	810×550×H380	610×270	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	152	17-0445-0102	¥711,000
3P-215C	890×550×H380	690×300	3相200V 15.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	178	17-0445-0103	¥801,000
3P-218C	1,020×550×H380	820×300	3相200V 18.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	198	17-0445-0104	¥911,000
3P-221C	1,020×600×H380	820×350	3相200V 21.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	233	17-0445-0105	¥1,035,000

付属品:ゲタバキ鉄灸3本

焼鳥の専門店向けの機種。スーパー、テイクアウト専門店でも人気です。



3P-206KC

② 電気式焼物器 焼鳥専用(卓上型) [EKSD-01]

	サイズ	火床サイズ	電気容量	熱量調節	給排水装置	重量(kg)		
3P-206KC	760×410×H390	600×110	3相200V 6.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	97	17-0445-0201	¥559,000
3P-208KC	960×410×H390	800×110	3相200V 8.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	123	17-0445-0202	¥628,000
3P-210KC	1,160×410×H390	1,000×110	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	154	17-0445-0203	¥690,000
3P-212KC	1,360×410×H390	1,200×110	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	169	17-0445-0204	¥759,000

付属品:鉄灸2本

上火・下火自由自在
多彩なメニューをこなす!



3H-210YC



二刀流なら

発熱体の上下を同時に、自由自在に使用できます。上火と下火を利用すれば、焼物の裏返しの手間が省け、焼け具合、照りやツヤの具合なども一目瞭然です。焼き仕事と同時に、冷凍食品の解凍もおこなえます。

③ 電気式焼物器 二刀流(卓上型) [EGRD-03]

	サイズ	火床サイズ	電気容量	熱量調節	給排水装置	重量(kg)		
3H-210YC	720×550×H400	520×270	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	151	17-0445-0301	¥684,000
3H-212YC	810×550×H400	610×270	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	168	17-0445-0302	¥801,000

付属品:鉄灸3本、ステン網2枚、ツノ1組

●小型店から大型店まで多機能で使い勝手抜群。

ちょっとしたサイドメニューにも!



④ 電気式焼物器 コンパクトグリラー KP-100 [EGRD-15]

17-0445-0401 ¥171,000
サイズ:375×410×H230
火床サイズ:210×110
電源:単相100V 50/60Hz(リード線2mキャップ付)
消費電力:1.4kW
熱量調節:ON/OFF
給排水装置:無し
重量:27kg
付属品:焼網×1枚
●100Vで本格串焼きができ、カウンターだけの小型店にも導入可能なコンパクト設計タイプです。



⑤ みたらしだんご焼機 MP-100 [EGRD-16]

17-0445-0501 ¥171,000
サイズ:520×410×H230
火床サイズ:380×110
電源:単相100V 50/60Hz(リード線2mキャップ付)
消費電力:1.4kW
熱量調節:ON/OFF切換
給排水装置:無し
重量:35kg
付属品:鉄灸×2本、焼網×2枚
●高温でしっかりと焼き目をつけることができます。
●コンパクトサイズなので省スペース、小型店の厨房や店頭販売にも対応できます。



⑥ 電気式焼物器 焼鳥専用(卓上大型) 3P-207XC [EKSD-03]

17-0445-0601 ¥615,000
サイズ:760×410×H390
火床サイズ:600×150
電源:3相200V 50/60Hz(リード線2m付)
消費電力:7.5kW
熱量調節:各面3段切換
給排水装置:給水G1/2 排水G1
重量:120kg
付属品:鉄灸×2本
●従来の焼鳥専用タイプより奥行のあるサイズとなっており、大串料理の魅力をもさらに広げて集客力、また繁盛力のアップに役立ちます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。