

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-771	株式会社クイックパック	0564-59-3525

771

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
- サレビス
- 喫茶用品
- 鉄板焼食
- 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
- ハンケット
- ウェット
- ウェット
- ウェット
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- 用品
- グラス
- 食器
- ホテル
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品



① 炭焼器赤鬼 次郎II S-610 (DSM-14) ¥137,000

1-0771-0101 LPガス
1-0771-0102 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、パイプバーナー掃除用ブラシ
※ 焼網は別売です。
※ ①②の都市ガスを御注文の際は、ガス種を御指定ください。



② 炭焼器赤鬼 太郎II S-910 (DSM-15) ¥172,000

1-0771-0201 LPガス
1-0771-0202 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、パイプバーナー掃除用ブラシ
※ 焼網は別売です。

①②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)	
	LPガス(kg/h)	都市ガス(kcal/h)	LPガス用	都市ガス用
S-610	1.95(0.14)	2.44(2,100)		
S-910	4.19(0.30)	3.60(3,100)		φ9.5ゴム管

ガスサラマンダー

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ンダー。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りをお届けします。



③ ガスサラマンダー FGS-90A (DSL-05) ¥486,000

1-0771-0301 LPガス
1-0771-0302 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ンダーです。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。強力な火力を發揮します。

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	棚寸法(mm)		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)
	間口	奥行		LPガス kcal/h	都市ガス kcal/h		
FGS-90A	680	330	50mm~130mm	5,500	6.42	7,600 8.84	15A 72.0

● 付属品/網棚・受皿 (各1枚)

電気サラマンダー、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。



④ 電気サラマンダー ESB-1000 (壁掛型) ¥529,000

(DSL-02) 1-0771-0401

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)

⑤ 電気サラマンダー ESB-600N (卓上型) ¥516,000

(DSL-04) 1-0771-0501 単相200V

1-0771-0502 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	網棚寸法(mm)		電気	リード線2m・プラグ付き	本体質量(kg)
	間口	奥行			
ESB-1000	680	280	3相200V/6kw	接地3P-20A	45
ESB-600N	580	345	単相200V/2.8kw 3相200V/2.8kw	接地2P-30A 接地3P-20A	38



⑥ 象印 マルチロースター EF-WA30 チャコール(HZ) ¥25,000

(DMC-04) 1-0771-0601

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です。
- 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。
- 上下のヒーターで両面が一度に焼けるので、裏返す手間がありません。



⑦ アビテラックス フィッシュロースター AFR-1105S ¥11,000

(DLC-32) 1-0771-0701

452×265×H180

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:1,100W

焼網寸法:315×193

質量:3.4kg

- 裏返す手間がいらぬ両面焼きです。
- 高さを2段階調整できる焼網です。表面フッ素加工で食品が付着しにくいです。
- 煙や臭いを軽減・抑える消臭フィルター付。
- 最長30分のタイマー設定可能。