

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-779	株式会社クイックパック	0564-59-3525

779

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

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。

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 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
- フコック
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演習用品
- 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



① ハンディガス450AG-Nトーチ (ボンベ別売)
〈DTC-23〉 1-0779-0101 ¥16,700

235×125×H225
燃焼時間:約5時間
炎温度:1,800℃
点火方式:電子着火

- 強火力で、しかもあらゆる角度から素早く対応。
- 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〉 1-0779-0201 ¥1,430

容量:450g ㊸



③ パワートーチ HD-AR-S (ボンベ付)
〈DPW-05〉 1-0779-0301 ¥9,800

120×70×H250
燃焼時間:約60分
炎温度:1,700℃
点火方式:電子着火

- ボタンを押した時だけ点火する、安心・安全設計。
- 上下左右、逆さ使用など、あらゆる方向に使用可能。



④ パワートーチ HD-2500 (ボンベ付)
〈DPW-04〉 1-0779-0401 ¥8,300

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。



⑤ パワートーチ HD-X (ボンベ付)
〈DPW-01〉 1-0779-0501 ¥9,000

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。
- ジェットクラスター式の強力バーナー。
- 風に強くタテ、ヨコ、逆さ、も使用OK。



⑥ パワートーチ HD-ARM (ボンベ付)
〈DPW-02〉 1-0779-0601 ¥10,700

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。

⑦ トーチメイト190 (パワートーチ HD専用ボンベ)
〈DTC-10〉 1-0779-0701 ¥840

容量:190g ㊸

瞬間気化方式で点火直後に炎が安定!



⑧ プリンス パワートーチ GT-X type R (ボンベ付)
〈DTC-42〉 1-0779-0801 ¥8,900

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 プリンス パワーガス (プリンス専用ガスボンベ)
〈DTC-18〉 1-0779-0901 ¥830

容量:200g ㊸



⑩ イワタニ クッキングトーチバーナー 炙りの達人 CB-TC-CKWH (ボンベ別売)
〈DBC-75〉 1-0779-1001 ¥4,800

160×39×H98(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:カセットガス使用時1.9kW(1,620kcal/h)
カセットガスパワーゴールド使用時12.3kW(1,980kcal/h)

炎温度:約1,400℃
ガス消費量:約140g/h
点火方式:圧電点火方式

- 点火・消火が片手でワンタッチ
- 調理にあわせて炎の形を自在に変えることができます。

※カセットガスは別売りです。⑪カセットガスパワーゴールド P.2145⑬カセットガスをご使用ください。

片手で操作できるトリガー式 握れば点火・離せば消化!



⑪ イワタニ カセットガス・パワーゴーグル CB-250-PG (ボンベ別売)
〈DBV-11〉 1-0779-1101 ¥520

容量:250g ㊸
● 市販のカセットガスよりも高火力が得られます。



⑫ 炙りマスターCB KC-700 (ボンベ別売)
〈DTC-54〉 1-0779-1201 ¥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 レギュラーガス ST-700 (KC-700専用ボンベ)
〈DTC-55〉 1-0779-1301 ¥310

容量:250g ㊸



⑭ 炙りマスター プロ KC-810 (ボンベ別売)
〈DTC-56〉 1-0779-1401 ¥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⑯⑰をご使用ください。



⑮ 炙りマスター プロ KC-800 (ボンベ別売)
〈DTC-58〉 1-0779-1501 ¥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⑯⑰をご使用ください。



⑯ 業務用パワーガス KC-870 (KC-800・810専用ボンベ)
〈DTC-57〉 1-0779-1601 ¥850

容量:250g ㊸ φ66×H243
● 大容量のロング缶

- プロパン配合による強火力

⑰ ハイパワーガス KC-860 (KC-800・810専用)
〈DTC-59〉 1-0779-1701 ¥850

容量:220g ㊸ φ66×H224
● プロパン43%の強火力は炎のパワーが違います。