料理演出用品
102〜105
102 和食器・土鍋・鍋用小物・釜めし・固形燃料
103 石焼・焼肉・中華・ガスコンロ
104 盛器・料理飾り
105 ラミネートカップ・天紙・懐紙

ガス客席焼物器 赤熱板焼網タイプ

強火力で赤熱板を加熱。
大きな熱量の赤外線復輻射熱で素早く焼き上げて食材のうま味を閉じ込め美味しく焼き上げます。

※❶、❸、❺は都度価格の御確認をお願い致します。





❶赤熱板焼網タイプ(洋卓)CTRK-272 [HYNT-22]

LP	13A
18-1025-0101	18-1025-0102

サイズ:1,200×800×H700
材質:天板/メラミン　脚/スチール製×2本
使用器具:❷CTRK-272

❷器具ユニット CTRK-272 [HYNT-23] L

LP	13A	
18-1025-0201	18-1025-0202	¥94,000

燃焼器寸法:537.1×386.7×H187　ガス消費量:LP 3.60kW　13A 3.60kW
点火方式:連続スパーク点火方式　天板開口寸法:φ372.5
使用可能最大鍋径:300　接続口:φ9.5　付属品:保護カバー、断熱材
※器具ユニットにはテーブルは付属しておりません。

■仕様

器具ユニット			CTRK-272
調理寸法			φ 270
最大消費ガス量	13A		3.60kW(3,100kcal/h)
	12A		3.30kW(2,840kcal/h)
	LP		3.60kW(0.26kg /h)
電気定格	電気		DC1.5V(単 3 形乾電池 ×1 個)
点火方式			連続スパーク点火
火力調節			3 段階火力調節 (スマートコントローラー)
水槽			1,000㎖
接続	ガス	13A	φ 9.5 ガス用ゴム管
		12A	
		LP	
天板開口 (㎜)			φ 372.5
開口部天板厚 (㎜)			20



ガス客席焼物器 角型ロストルタイプ

熱が伝わりやすく、蓄えた熱を逃がしにくい鉄製の本格鋳物プレートを採用。
強火力なガスの直火と相性が良く食材を美味しく焼き上げます。



❸角型ロストルタイプ (横スライド操作)

[HYNT-24]

CTR-610-LP	18-1025-0301
CTR-610-13TG	18-1025-0302

サイズ:1,200×800×H700
材質:天板/メラミン　脚/木製×4本
使用器具:❹CTR-610



❹器具ユニット(横スライド操作) CTR-610 [HYNT-11] L

LP	13A	
18-1025-0401	18-1025-0402	¥127,000

燃焼器寸法:570×262.5×H136.5
プレート寸法:300×198
ガス消費量:LP/2.37kW 13A/2.33 12A/2.21kW
点火方式:連続スパーク点火方式
天板開口寸法:384×234(天板厚さ20)
接続口:φ9.5　付属品:保護カバー、断熱材
●火力調整が3段階切り替えの横スライド式「スマートコントローラー」を採用。
●熱が伝わりやすい鋳物プレートです。
●天板厚さは20㎜、30㎜、40㎜に対応しています。
※器具ユニットにはテーブルは付属しておりません。



❺角型ロストルタイプ (上操作)

[HYNT-25]

CTR-710-LP	18-1025-0501
CTR-710-13TG	18-1025-0502

サイズ:1,200×800×H700
材質:天板/メラミン　脚/木製×4本
使用器具:❻CTR-710



❻器具ユニット (上操作) CTR-710

[HYNT-12] L

LP	13A	
18-1025-0601	18-1025-0602	¥145,000

燃焼器寸法:581.5×246×H155
プレート寸法:300×198
ガス消費量:LP/2.37kW 13A/2.33 12A/2.21kW
点火方式:連続スパーク点火方式
天板開口寸法:548×234(天板厚)20
接続口:φ9.5　付属品:保護カバー、断熱材
※器具ユニットにはテーブルは付属しておりません。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。