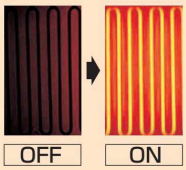
厨房機器・設備
029〜037
029 炊飯器・保温ジャー
030 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン
031 真空包装機類・シーラー
032 冷蔵庫・冷凍庫・ネタケース・ウインセラー
033 フライヤー・関連商品
034 ゆで麺機・餃子焼機
035 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー
036 蒸し・ビンバ・パコロ・燻製
037 作業台・シンク周り・食器ディスペンサー

ヒゴグリラー 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、ヒゴ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階段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ので、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

❶電気式焼物器 万能(卓上型) [EGRD-01] P

	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	18-0433-0101	¥ 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	18-0433-0102	¥ 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	18-0433-0103	¥ 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	18-0433-0104	¥ 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	18-0433-0105	¥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

❷電気式焼物器 焼鳥専用(卓上型) [EKSD-01] P

	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	18-0433-0201	¥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	18-0433-0202	¥628,000
3P-210KC	1,160×410×H390	1,000×110	3相200V10.2kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	154	18-0433-0203	¥690,000
3P-212KC	1,360×410×H390	1,200×110	3相200V12.0kW(50/60Hz)	3段切換	給水1/2,排水1	169	18-0433-0204	¥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。

❸電気式焼物器 二刀流(卓上型) [EGRD-03] P

	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	18-0433-0301	¥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	18-0433-0302	¥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!







❹電気式焼物器 コンパクトグリラー KP-100 [EGRD-15] P

18-0433-0401 ¥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。

❺みたらしだんご焼機 MP-100 [EGRD-16] P

18-0433-0501 ¥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:鉄久×2本、焼網×2枚
●高温でさっときれいな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。

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

18-0433-0601 ¥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:鉄久×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、大串料理の魅力をさらに広げて集客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。