

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-433	株式会社クイックパック	0564-59-3525

433

厨房用品

厨房機器・設備

035 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー

厨房機器・設備

029
〜
037

029
炊飯器・
保温ジャー

030
IH調理器・
レンジ

031
シーラー・
真空包装機類

032
冷凍庫・冷凍・
アイスマシン

033
フライヤー・
関連商品

034
ゆで鍋機・
餃子焼機

035
焼物器・焼物用品
串・ガスバーナー

036
あめ・
パン・アイス
成型機

037
作業台・シンク周り・
食器・食器入れ

ヒゴグリラー 電気式焼物器



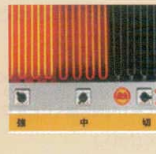
無煙タイプ

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、めんどくさ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

① 電気式焼物器 万能(卓上型) [EGRD-01] 200V

	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。



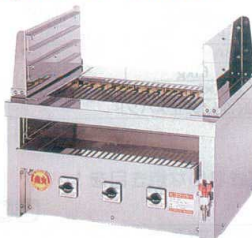
3P-206KC

② 電気式焼物器 焼鳥専用(卓上型) [EKSD-01] 200V

	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200V 10.2kW (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200V 12.0kW (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

③ 電気式焼物器 二刀流(卓上型) [EGRD-03] 200V

	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、ソノ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] 200V

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。

⑤ みたらしだんご焼機 MP-100 [EGRD-16] 200V

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:鉄灸×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。

⑥ 電気式焼物器 焼鳥専用(卓上大型) 3P-207XC [EKSD-03] 200V

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。