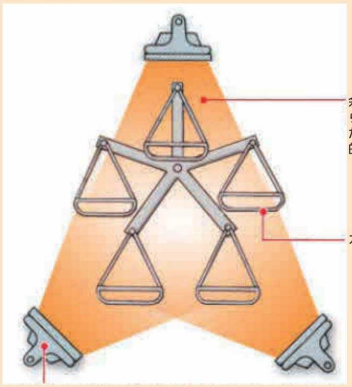
ガス式ロースター

すばらしい味とテリのローストチキンを
全自動でムラなく、早く焼き上げることができます。

■ロースターの構造



余分な空間をなくして、熱を四方からムダなく照射する設計…焼き上がり時間が早く、目減りの率を理想的に迎えます。

カゴは毎分2回転…表も裏もムラなく焼けます。

肉類を焼くのに理想的な遠赤外線バーナーを採用…中までよく熱が通り、ふっくらとおいしく焼けます。

こんな料理におすすめ！
- チキンの丸焼き
- 焼き豚
- もも焼き・手羽焼き
- ハンバーグ
- 串焼き
- ソーセージ







❶ガス式ロースター RC-10-D
[ERST-15] L　納 直

LP	13A	
18-0438-0101	18-0438-0102	¥629,000

❷ガス式ロースター RC-15-D
[ERST-16] L　納 直

LP	13A	
18-0438-0201	18-0438-0202	¥734,000

❸ガス式ロースター RC-20-D
[ERST-17] L　納 直

LP	13A	
18-0438-0301	18-0438-0302	¥892,000

❶〜❸
電源：単相100V
消費電力：190W
ガス接続：15A(1/2)ユニオン接続
付属品：吊りカゴ×5、点火棒×1
●照明を内蔵しているので、商品を明るく照らしお客様を誘因します。

■仕様

型　式	サイズ			能力(丸焼き)(1羽:1〜1.6KG)	ガス熱量		重量
	間口	奥行	高さ		Kw	kcal／h	(kg)
RC-10-D	680	785	830	10羽	10.0	8,640	72
RC-15-D	880	785	830	15羽	12.6	10,800	97
RC-20-D	1,060	785	830	20羽	18.9	16,240	120

シュラスコ料理とは大串に塊肉を刺して焼くワイルドな串焼き料理です。
お客様の前で焼いた肉をそぎ切りにしてサービスし好みのソースで食べる南米の名物料理。



❹シェラスコ焼器 KMT-10
[ESRK-01] T　直 200V

18-0438-0401 ¥968,000
サイズ：505×480×H1,085
電源：3相200V　消費電力：10.2kW
接続法：リード線2m直結
重量：47kg
付属品：焼串用キャップ×1
●肉を吊るし、回転させながら焼くので火が内部までムラなく通ります。
●後部に反射板が付いているので、熱効率が抜群です。
●上・中・下のヒーターにより温度調整が可能です。



❺シュラスコ焼機 3G-220S
[ESRK-02] P　直 200V

18-0438-0501 ¥2,967,000
サイズ：1,070×700×H1,510　火床寸法：690×400
電源：3相200V　消費電力：20kW
接続法：リード線2m
熱量調節：各面3段切換
給排水装置：給水口G1/2　排水口G1
重量：310kg
付属品：バンラック×1、トレイ付きフード×1、スキュアー S5本、M4本、T1本
●自動でクルクルと回転するので、手間がかからずキレイに焼き上げることができます。
●駆動部が背面にある為、調理の際に手元が空くので作業がしやすいです。

電気ロータリーチキンロースター





TR-4N

●チキン全体に火を通しムラなく焼ける回転式焼串を採用。
●独自の焼串形状によりチキンの形がくずれにくいです。
●炎を使わず高熱で焼き上げる為、焼肌の炭火作用がなくキレイに焼き上がります。

❻電気ロータリーチキンロースター
[ERST-07] G　直 200V

TR-3N	18-0438-0601 ¥1,500,000
TR-4N	18-0438-0602 ¥1,700,000
TR-6N	18-0438-0603 ¥2,000,000

■仕様

型　式	サイズ 間口(扉開)	奥行	高さ	能力	3相200V 消費電力	接続法 (リード線2m付)	重量 (kg)	付属品
TR-3N	815(1,085)	405	570	3羽×2段	2.7kW	接地 3P-20A	60	焼串用ハンドル×2、焼串×2、焼串固定具×2
TR-4N	815(1,085)	405	770	3羽×3段	3.7kW		70	焼串用ハンドル×3、焼串×3、焼串固定具×3
TR-6N	815(1,085)	405	970	3羽×4段	5.7kW		90	焼串用ハンドル×4、焼串×4、焼串固定具×4

ロータリーシェフ 電気式



❼小型電気式ロータリーシェフ
[ERSH-10] T　納 直 200V

RC-1ET 18-0438-0701 ¥ 870,000
RCD-1ET 18-0438-0702 ¥1,020,000
サイズ：540×600×H880
炒めドラム：φ350(ステンレス)
電源：3相200V
消費電力：4.85kW
調理能力：2〜2.5kg　重量：65kg
●電気式はガス式に比べ燃焼ガスの排気が無いので、室内吸気量も少なく、燃焼排気ガスによる熱損失がありません。また、商業ビル内の店舗、ガスが使えない場所でも手軽に使えるコンパクトタイプです。
※RCD-1ETは釜の回転速度調整が可能なタイプとなります。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。