

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

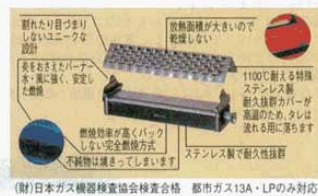
444

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。



焼かれる方だって、気持ちよく焼かれない……
おいしい、早い。しかも、掃除が簡単な焼物器の最新鋭タイプ、登場。
お料理の幅が広がります。

串焼・魚貝類・肉・野菜・OK万能型焼物器



このページの全商品は



- 水は必ず入れて下さい。断熱をかねています。
- 炭が直接当たらないため、串の破損が少なくなります。
- 幅の狭いものから広いものまで、アングルの幅を調整することにより最適な状態で焼くことができます。
- 従来品より、高さが50mm低くなってコンパクト。



※BY-2

串焼器 **BY型**
LP 13A

- ①BY-2 (6595910) (6595920)
- ②BY-22 (6596010) (6596020)



※KY-2A

串焼器 **KY型**
LP 13A

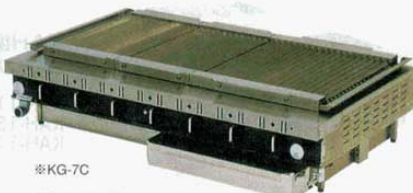
- ③KY-2A (6124910) (6124920)
- ④KY-22A (6125010) (6125020)



※SG-5C

⑤ 焼物器 **SG型**

機種名	商品コード		使用機種	付属グリットバー(枚)		
	LP	13A		G1S	G2S	G3S
SG-3C	(6123510)	(6123520)	S-3C	1		
SG-5C	(6123610)	(6123620)	S-5C	1		1
SG-7C	(6123710)	(6123720)	S-7C	1		2
SG-10C	(6123810)	(6123820)	S-10C	1	1	2

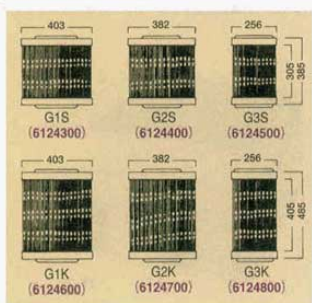


※KG-7C

⑥ 焼物器 **KG型**

機種名	商品コード		使用機種	付属グリットバー(枚)		
	LP	13A		G1K	G2K	G3K
KG-3C	(6123910)	(6123920)	K-3C	1		
KG-5C	(6124010)	(6124020)	K-5C	1		1
KG-7C	(6124110)	(6124120)	K-7C	1		2
KG-10C	(6124210)	(6124220)	K-10C	1	1	2

⑦ ローストクック部品 グリットバー



ローストクックの上にグリットバーを置くだけで、1枚のグリットでも使用できるので、肉の横でも魚も同時に焼くことができます。また、グリットバーをはずせば通常の焼き物もできます。(点火はグリットをもち上げておこなってください)

機種名		外形寸法	焼面寸法	ガス消費量 (kW)		ガス接続口 (mm)		重量 (kg)	付属品
		間口×奥行×高さ(mm)	間口×奥行 (mm)	LP	13A	LP	13A		
SG型	SG-3C	520×500×220	403×385	6.98	6.98	φ9.5	φ13	28.5	焼アミ、点火棒、串受棒
	SG-5C	780×500×220	659×385	11.60	11.60	φ9.5	20A	38.5	焼アミ、点火棒、串受棒
	SG-7C	1,040×500×220	915×385	16.30	16.30	20A	20A	51.5	焼アミ、点火棒、串受棒
	SG-10C	1,430×500×220	1,297×385	23.30	23.30	20A	20A	70.5	焼アミ、点火棒、串受棒
KG型	KG-3C	520×600×220	403×485	9.97	9.97	φ9.5	φ13	32.0	焼アミ、点火棒、串受棒
	KG-5C	780×600×220	659×485	16.30	16.30	20A	20A	46.5	焼アミ、点火棒、串受棒
	KG-7C	1,040×600×220	915×485	22.80	22.80	20A	20A	61.0	焼アミ、点火棒、串受棒
	KG-10C	1,430×600×220	1,297×485	32.60	32.60	20A	20A	84.5	焼アミ、点火棒、串受棒

※点火方式：マッチ点火

カート・台車・棚

ファーストフード・
テイクアウト用品

簡易調理用品

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水瓶・
ジュースディスプレイ

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーマシーン

効率収納用品・
ガラスラック