

Catalogue No.

20367-774

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

焼物器・焼アミ・焼物用品

厨房用品

774

ローストクック

このページの全商品は



串焼用



※BY-2

万能型



※KY-2A



(財)日本ガス機器検査協会検査合格 都市ガス13A・LPのみ対応

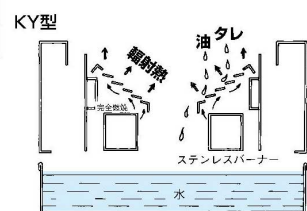
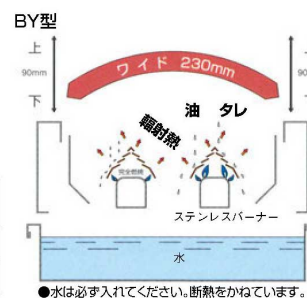
①ローストクック 串焼器 BY型

	LP	13A	価格
BY-2	6595910	6595920	¥78,000
BY-22	6596010	6596020	¥136,000

②ローストクック 串焼器 KY型

	LP	13A	価格
KY-2A	6124910	6124920	¥72,000
KY-22A	6125010	6125020	¥128,000

	型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		点火方式	重量(kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A			
①BY型	BY-2	617×362×220	400×230	4.65	4.65	3分口(φ9.5)	13A	圧電点火	12	串受棒 アミ 汁受皿 上下装置
	BY-22	1,104×345×220	800×230	9.30	9.30	3分口(φ9.5) 4分口(φ13)		圧電点火	20	串受棒 アミ 汁受皿 上下装置
②KY型	KY-2A	535×230×185	400×195	4.65	4.65	3分口(φ9.5)		圧電点火	10	串受けアングル 焼アミ
	KY-22A	1,026×230×185	800×195	9.30	9.30	3分口(φ9.5) 4分口(φ13)		圧電点火	18	串受けアングル 焼アミ



ステーキ用



※SG-5C



※KG-7C

③ローストクック 焼物器 SG型

	LP	13A	価格
SG- 3C	6123510	6123520	¥179,000
SG- 5C	6123610	6123620	¥245,000
SG- 7C	6123710	6123720	¥310,000
SG-10C	6123810	6123820	¥418,000

④ローストクック 焼物器 KG型

	LP	13A	価格
KG- 3C	6123910	6123920	¥186,500
KG- 5C	6124010	6124020	¥256,500
KG- 7C	6124110	6124120	¥327,500
KG-10C	6124210	6124220	¥453,000

⚠ SG-5C、SG-7C、SG-10Cは、ガス工事が必要です。

⚠ KG-5C、KG-7C、KG-10Cは、ガス工事が必要です。

	型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		重量(kg)	付属グリットバー(枚)
				LP	13A	LP	13A		
③SG型	SG- 3C	520×500×220	403×385	6.98	6.98	φ9.5	φ13	28.5	G1S×1
	SG- 5C	780×500×220	659×385	11.60	11.60	φ9.5	20A	38.5	G1S×1 G3S×1
	SG- 7C	1,040×500×220	915×385	16.30	16.30	20A	20A	51.5	G1S×1 G3S×2
	SG-10C	1,430×500×220	1,297×385	23.30	23.30	20A	20A	70.5	G1S×1 G2S×1 G3S×2
④KG型	KG- 3C	520×600×220	403×485	9.97	9.97	φ9.5	φ13	32.0	G1K×1
	KG- 5C	780×600×220	659×485	16.30	16.30	20A	20A	46.5	G1K×1 G3K×1
	KG- 7C	1,040×600×220	915×485	22.80	22.80	20A	20A	61.0	G1K×1 G3K×2
	KG-10C	1,430×600×220	1,297×485	32.60	32.60	20A	20A	84.5	G1K×1 G2K×1 G3K×2

付属品: 焼アミ、点火棒、串受棒
※点火方式: マッチ点火

⑤ローストクック部品 グリットバー

403	382	256
G1S 6124300 ¥30,000	G2S 6124400 ¥30,000	G3S 6124500 ¥20,000
403	382	256
G1K 6124600 ¥31,500	G2K 6124700 ¥31,500	G3K 6124800 ¥21,000

ローストクックの上にグリットバーを置くだけですから、1枚のグリットでも使用できるので、肉の横で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。)

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

33 冷水・温水ボトル

34 ボット・ケトル

27 焼物器・焼アミ

28 フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫