

Catalogue No.

20367-782

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

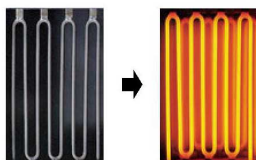
焼物器・焼アミ・焼物用品

厨房用品

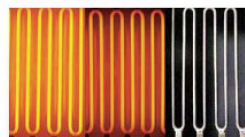
782

理想が理想を生んだ究極の火床

このページの全商品は



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、ヒコグ
リラーならわずか90秒。きわめて
高温のため、煙出物を瞬間に焼
き消します。



強 中 弱

3面独立設計の火床は(左)(中)(右)と3面に分かれ、
個々に強=850℃・中=600℃・弱=450℃の
3段階温度調節が可能です。



①※写真は3P-215

①ヒコグリラー 電気式 万能タイプ

74

型 式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3P-210	720×550×H850	520×270	3相200V	10.2kW	144	無し	ゲタバキ鉄灸3本	0860000	¥498,000
3P-212	810×550×H850	610×270	3相200V	12.0kW	155	無し	ゲタバキ鉄灸3本	0860100	¥582,000
3P-215	890×550×H850	690×300	3相200V	15.0kW	172	無し	ゲタバキ鉄灸3本	0860200	¥660,000
3P-218	1,020×550×H850	850×300	3相200V	18.0kW	202	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	0860300	¥756,000
3P-221	1,020×600×H850	820×350	3相200V	21.0kW	233	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	0860400	¥864,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結



②※写真は3P-215C

②ヒコグリラー 電気式 万能卓上タイプ

74

型 式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3P-210C	720×550×H350	520×270	3相200V	10.2kW	127	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968300	¥534,000
3P-212C	810×550×H380	610×270	3相200V	12.0kW	136	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968400	¥618,000
3P-215C	890×550×H380	690×300	3相200V	15.0kW	159	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968500	¥696,000
3P-218C	1,020×550×H380	820×300	3相200V	18.0kW	180	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968600	¥792,000
3P-221C	1,020×600×H380	820×350	3相200V	21.0kW	208	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968700	¥900,000
3P-221WC	1,200×550×H380	1,000×300	3相200V	21.0kW	204	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968200	¥900,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結

ジャンボ串焼は、これからのヒット・メニュー!



③※写真は3P-210X

③ヒコグリラー 電気式 大串タイプ

74

型 式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3P-209X	760×410×H850	600×170	3相200V	9.0kW	136	給水3/4"排水3/4"	鉄灸2本	0861700	¥540,000
3P-210X	910×410×H850	750×150	3相200V	10.2kW	150	給水3/4"排水3/4"	鉄灸2本	0861800	¥600,000
3P-212X	960×410×H850	800×170	3相200V	12.0kW	154	給水3/4"排水3/4"	鉄灸2本	0861900	¥660,000
3P-212XW	1,060×410×H850	900×150	3相200V	12.0kW	164	給水3/4"排水3/4"	鉄灸2本	0862000	¥660,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結



④ヒコグリラー 電気式 大串卓上タイプ

74

6925700 ¥534,000
外寸:760×410×H390
火床寸法:600×150
電源:3相200V
消費電力:7.5kW(50/60Hz)
重量:109kg 熱量調節:3段切換
給排水装置:給水1/2"排水1"インチ
付属品:鉄灸2本
プラグ:直結

鉄灸活用で大串もピッタリサイズ



焼鳥大串タイプなら最大20cmの
大串が十分に焼けます。
鶏手羽などの大串やバーベキュー
タイプのプロジェクト串も鉄灸を活用
すればピッタリの火床になります。

●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・温水
浄水器・ボトル

34 ボット・ケツトル

27 焼物器・焼アミ・焼物用品

28 餃子焼器・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・おでん・酒燗器

32 冷・温蔵庫