

Catalogue No.

20395-782

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

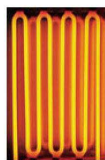
焼物器・焼アミ・焼物用品

厨房用品

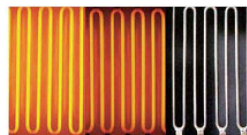
782

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インチ、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シエット串も鉄灸を活用すればピッタリの火床になります。

33 冷水器
冷水・温水ボトル・

34 ボット・ケットル

27 焼物器・焼アミ・

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