

Catalogue No.

20459-662

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

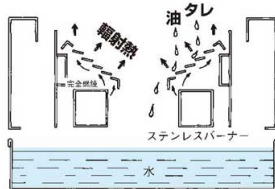
串焼器・焼物器

662

このページの全商品は



ローストクック



●水は必ず入れてください。断熱をかねています。

- 炎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。
- 高温(700~800℃)になるため、タレ・油を弾くとともに、放熱カバーの両側へ落ちるので、掃除が簡単です。
- 焼面いっぱい焼物を乗せても、火力が落ちにくい。
- 燃焼効率を上げるため、独自のバーナーを使用しています。
- バーナーおよびカバーは、簡単に取り外して水洗いできます。

串焼用



①ローストクック 串焼器 KY型 KY-2A ¥72,000

商品コード
LP 6124910 13A 6124920



②ローストクック 串焼器 KY型 KY-22A ¥128,000

商品コード
LP 6125010 13A 6125020

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			
① 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
② 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



SG-5C、SG-7C、SG-10Cは、
ガス工が必要です。



KG-5C、KG-7C、KG-10Cは、
ガス工が必要です。

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

⑤ローストクック部品 グリットバー

型式	外形寸法 幅×高さ(mm)	焼面寸法 幅×高さ(mm)	ガス消費量(kW)	ガス接続口(mm)	重量(kg)	付属品
G1S	403×385	382×385	6124300	φ9.5	28.5	G1S×1
G2S	382×385	382×385	6124400	φ9.5	38.5	G1S×1 G3S×1
G3S	256×385	256×385	6124500	φ9.5	51.5	G1S×1 G3S×2
G1K	403×485	382×485	6124600	φ13	32.0	G1K×1
G2K	382×485	382×485	6124700	φ13	46.5	G1K×1 G3K×1
G3K	256×485	256×485	6124800	φ13	61.0	G1K×1 G3K×2
G4K	403×485	382×485	6124900	φ13	84.5	G1K×1 G2K×1 G3K×2

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。)

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		
③ SG-3C	520×500×220	403×385	6.98	6.98	φ9.5	φ13	28.5	G1S×1
③ SG-5C	780×500×220	659×385	11.60	11.60	φ9.5	20A	38.5	G1S×1 G3S×1
③ SG-7C	1,040×500×220	915×385	16.30	16.30	20A	20A	51.5	G1S×1 G3S×2
③ SG-10C	1,430×500×220	1,297×385	23.30	23.30	20A	20A	70.5	G1S×1 G2S×1 G3S×2
④ KG-3C	520×600×220	403×485	9.97	9.97	φ9.5	φ13	32.0	G1K×1
④ KG-5C	780×600×220	659×485	16.30	16.30	20A	20A	46.5	G1K×1 G3K×1
④ KG-7C	1,040×600×220	915×485	22.80	22.80	20A	20A	61.0	G1K×1 G3K×2
④ 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、串受け棒
●点火方式:マッチ点火

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。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。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連