

Catalogue No.

20540-831

831 串焼器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

このページの全商品は



やきとり焼台

49
タイマー



①IT やきとり器 3本バーナータイプ



外寸	重量	ガス消費量 (LP/13A)	LP	13A	価格
YA12	517×165×H200	5.0kg 3.78 / 3.56kW	1-0831-0101 5854310	1-0831-0106 5854320	¥34,000
YA14	575×165×H200	5.5kg 4.48 / 4.23kW	1-0831-0102 5854410	1-0831-0107 5854420	¥35,000
YA16	637×165×H200	6.0kg 4.90 / 4.63kW	1-0831-0103 5854510	1-0831-0108 5854520	¥36,000
YA18	696×165×H200	7.0kg 5.32 / 5.02kW	1-0831-0104 5854610	1-0831-0109 5854620	¥42,000
YA20	756×165×H200	8.0kg 5.74 / 5.43kW	1-0831-0105 5854710	1-0831-0110 5854720	¥45,000

ガス接続口: LP / φ9.5 13A / φ9.5

●山型付にて輻射熱焼きの為、平均に焼き上がり、落下油の熱え上がりの防止ができます。

ガスで火起し、炭で焼物



②シルクルーム 炭焼台



	LP	13A	価格
赤鬼太郎Ⅱ S-910	1-0831-0201 0851010	1-0831-0203 0851020	¥148,000
赤鬼次郎Ⅱ S-610	1-0831-0202 0851110	1-0831-0204 0851120	¥118,000

●マッチ点火方式
※アミは別売です。

S-910用焼アミ	1-0831-0205	0851050	¥19,000
S-610用焼アミ	1-0831-0206	0851150	¥15,500

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ (mm)	焼面寸法 間口×奥行 (mm)	串受幅	ガス消費量 (kW)		ガス接続口 (mm)		重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A		
② 赤鬼太郎Ⅱ S-910	900×330×H224(+60)	715×106	2段階 80又は100	4.19	3.60	φ9.5	φ9.5	23.5	串受棒2本、炭ごとく2枚
② 赤鬼次郎Ⅱ S-610	600×330×H224(+60)	345×106	2段階 80又は100	1.95	2.44	φ9.5	φ9.5	17	串受棒2本、炭ごとく1枚

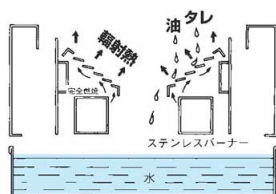
50
濃度計他

51
炊飯器・
スーフジャー

52
電気・
ガスシンロ

53
焼アミ

串焼器



●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ができます。

46
運搬・
ケータリング



④ローストクック 串焼器 KY型 KY-22A

ページコード	商品コード	価格
LP	1-0831-0401	¥154,000
13A	1-0831-0402	¥154,000

③ローストクック 串焼器 KY型 KY-2A

ページコード	商品コード	価格
LP	1-0831-0301	¥87,000
13A	1-0831-0302	¥87,000

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			
③ 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
④ 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

47
ハカリ

48
温度計