

Catalogue No.
20579-836

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

焼台・グリドル

836

グリドル(電気式)

調理面積が広い

温度分布はほぼ均一で、調理有効面積が広く、
大量調理も一気にこなせます。(油の飛散ガード付)



電気グリドル

ページコード	商品コード	価格
①TEG-450	2-0836-0101	4357600 ¥180,000
②TEG-600	2-0836-0201	4357700 ¥230,000
③TEG-750	2-0836-0301	6006900 ¥270,000
④TEG-900	2-0836-0401	6007000 ¥326,000
⑤TEG-1200	2-0836-0501	6007100 ¥447,000

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	グリドル板 間口×奥行(mm)	焼面 区分	電気 3相200V	リード線2m付	一次側最大 電流値(A)	本体重量 (kg)
①TEG-450	450×600×H300	400×470	1	3kW	接地3P-20Aプラグ付	35	31
②TEG-600	600×600×H300	550×470	2	6kW	接地3P-20Aプラグ付		57.3
③TEG-750	750×600×H300	700×470	2	6kW	接地3P-20Aプラグ付		83.5
④TEG-900	900×600×H300	850×470	3	9kW	接地3P-30Aプラグ付		110
⑤TEG-1200	1,200×600×H300	1,150×470	4	12kW	直結		162

※温度調節は30℃～300℃のサーモスタット(ダイヤル式)で調節



⑥電気グリドルミニ MTEG-3

ページコード	商品コード	価格
2-0836-0601	4357800	¥175,000

外寸:450×450×H250
グリドル板:400×340
焼面区分:1
単相200V:3kW
リード線2m付:接地2P-20A
重量:26.5kg
※温度調節は30℃～300℃のサーモスタット(ダイヤル式)で調節



エイシン 電気グリドル

ページコード	商品コード	価格
⑦RG-450	2-0836-0701	1085500 ¥228,000
⑧RG-600	2-0836-0801	1085600 ¥280,000
⑨RG-900	2-0836-0901	1085700 ¥396,000

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	電気 3相200V	温度調整	本体重量 (kg)
⑦RG-450	450×485×H285	4.2kW	50℃～320℃	37
⑧RG-600	600×600×H285	6.0kW	50℃～320℃	58
⑨RG-900	900×600×H285	8.1kW	50℃～320℃	112

●温度調整ダイヤルをセットするだけで50℃～320℃までの範囲で焼面の均一な温度が得られます。グリドルの銅板も16mmの厚さのものを使用していますので保温性にも優れています。

具をまげて入れるだけ、両面ヒーターで焼きムラがなく、焦げもきれいにスピード調理



⑩電気 お好み焼き機 シングル OK-1

ページコード	商品コード	価格
2-0836-1001	3159900	¥105,000

外寸:245×420×H160
出来上り寸法:φ170
電源:単相100V
消費電力:750W/h



⑪電気 お好み焼き機 ダブル OK-2

ページコード	商品コード	価格
2-0836-1101	4358500	¥186,000

外寸:500×420×H160
出来上り寸法:φ170×2
電源:単相100V
消費電力:1,500W/h



⑫大阪式いか焼 EK-10

ページコード	商品コード	価格
LP	2-0836-1201	6010710 ¥380,000
13A	2-0836-1202	6010720 ¥380,000

外寸:410×670×H300
ガス消費量:13A/3,200Kcal LP/0.26kg
●上下同時に焼けるため、裏返しの手間が省けます。
●1台で4枚焼(1時間に約160枚)

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9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

61 すし・蒸し器類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペレイ用品

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連