

Catalogue No.
20692-858

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

858

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
①	TEG-450 6-0858-0101	4357600 ¥276,000
②	TEG-600 6-0858-0201	4357700 ¥344,000
③	TEG-750 6-0858-0301	6006900 ¥383,000
④	TEG-900 6-0858-0401	6007000 ¥457,000
⑤	TEG-1200 6-0858-0501	6007100 ¥586,000

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)
①	TEG-450	450×600×H300	400×470	1	3kW	接地3P-20Aプラグ付	31
②	TEG-600	600×600×H300	550×470	2	6kW	接地3P-20Aプラグ付	57.3
③	TEG-750	750×600×H300	700×470	2	6kW	接地3P-20Aプラグ付	83.5
④	TEG-900	900×600×H300	850×470	3	9kW	接地3P-30Aプラグ付	110
⑤	TEG-1200	1,200×600×H300	1,150×470	4	12kW	直結	162

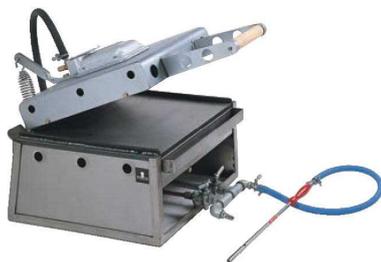
※温度調節は30℃～300℃のサーモスタット(ダイヤル式)で調節



⑥電気グリドルミニ MTEG-3

ページコード	商品コード	価格
6-0858-0601	4357800	¥262,000

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



⑦大阪式いか焼 EK-10

ページコード	商品コード	価格
LP	6-0858-0701	6010710 ¥440,000
13A	6-0858-0702	6010720 ¥440,000

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)

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・セイロ類

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