

電気式焼物器



**無煙タイプ**  
発熱体(ニクロム線)の表面温度が850℃ときわめて高温のため、煙出物を瞬間に焼き消します。このため、火床はいつもクリーンな状態に保たれ、めんどろな掃除やお手入れから解放されます。貴重な時間と労力はすべて営業に向けて、全力投球していただけます。



OFF



ON

90秒で850℃

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、ヒゴグリラーならわずか90秒。この素早さなら、消したり、つけたりも気になりません。まるで、炭火にスイッチを取り付けた様な便利さ「強火」「弱火」の火力選択も自由自在です。



3面独立火床

火床が3面に分かれており、それぞれを強=850℃、中=600℃、弱=450℃の3段階に火力調節が可能です。3面で別々の食材を焼いたり、必要な面のみ点火することも可能なので、作業効率のUPの省エネ対策にも役立ちます。

昼の焼物ランチ定食や夜の一品料理にも大活躍。



3P-210C

① 電気式焼物器 万能(卓上型) [EGRD-01] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3P-210C	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	720×550×H350	520×270	140	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0101 ¥ 615,000
3P-212C	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	810×550×H380	610×270	152	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0102 ¥ 711,000
3P-215C	3相200V 15.0kW(50/60Hz)	890×550×H380	690×300	178	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0103 ¥ 801,000
3P-218C	3相200V 18.0kW(50/60Hz)	1,020×550×H380	820×300	198	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0104 ¥ 911,000
3P-221C	3相200V 21.0kW(50/60Hz)	1,020×600×H380	820×350	233	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0105 ¥1,035,000

付属品:ゲタバキ鉄灸3本

焼鳥の専門店向けの機種。スーパー、テイクアウト専門店でも人気です。



3P-206KC

② 電気式焼物器 焼鳥専用(卓上型) [EKSD-01] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3P-206KC	3相200V 6.0kW(50/60Hz)	760×410×H390	600×110	97	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0201 ¥559,000
3P-208KC	3相200V 8.0kW(50/60Hz)	960×410×H390	800×110	123	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0202 ¥628,000
3P-210KC	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	1,160×410×H390	1,000×110	154	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0203 ¥690,000
3P-212KC	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	1,360×410×H390	1,200×110	169	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0204 ¥759,000

付属品:鉄灸2本

上火・下火自由自在

多彩なメニューをこなす!



3H-210YC



二刀流なら

発熱体の上下を同時に、自由自在に使用できます。上火と下火を利用すれば、焼物の裏返しの手間が省け、焼け具合、照りやツヤの具合なども一目瞭然です。焼き仕事と同時に、冷凍食品の解凍もおこなえます。

③ 電気式焼物器 二刀流(卓上型) [EGRD-03] P

	電気容量	外寸	火床寸法	重量(kg)	熱量調節	給排水装置	
3H-210YC	3相200V 10.2kW(50/60Hz)	720×550×H400	520×270	151	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0301 ¥684,000
3H-212YC	3相200V 12.0kW(50/60Hz)	810×550×H400	610×270	168	3段切換	給水1/2,排水1	13-0398-0302 ¥801,000

付属品:鉄灸3本、ステン網2枚、ツノ1組

●小型店から大型店まで多機能で使い勝手抜群。

ちょっとしたサイドメニューにも!



④ 電気式焼物器 コンパクトグリラー KP-100 [EGRD-15] P

13-0398-0401 ¥171,000  
サイズ:375×410×H230  
火床寸法:210×110  
電源:単相100V 50/60Hz(リード線2mキャップ付)  
消費電力:1.4kW  
熱量調節:ON/OFF  
給排水装置:無し  
重量:27kg  
付属品:焼網×1枚  
●100Vで本格串焼きができ、カウンターだけの小型店にも導入可能なコンパクト設計タイプです。



⑤ みたらしだんご焼機 MP-100 [EGRD-16] P

13-0398-0501 ¥171,000  
サイズ:520×410×H230  
火床寸法:380×110  
電源:単相100V 50/60Hz(リード線2mキャップ付)  
消費電力:1.4kW  
熱量調節:ON/OFF切換  
給排水装置:無し  
重量:35kg  
付属品:鉄久×2本、焼網×2枚  
●高温でさっときれいな焼き目をつけることができます。  
●コンパクトサイズなので省スペース、小型店の厨房や店頭販売にも対応できます。



⑥ 電気式焼物器 焼鳥専用(卓上大型) 3P-207XC [EKSD-03] P

13-0398-0601 ¥615,000  
サイズ:760×410×H390  
火床寸法:600×150  
電源:3相200V 50/60Hz(リード線2m付)  
消費電力:7.5kW  
熱量調節:各面3段切換  
給排水装置:給水G1/2 排水G1  
重量:120kg  
付属品:鉄久×2本  
●従来の焼鳥専用タイプより奥行のあるサイズとなっており、大串料理の魅力さをさらに広げて集客力、また繁盛力のアップに役立ちます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。