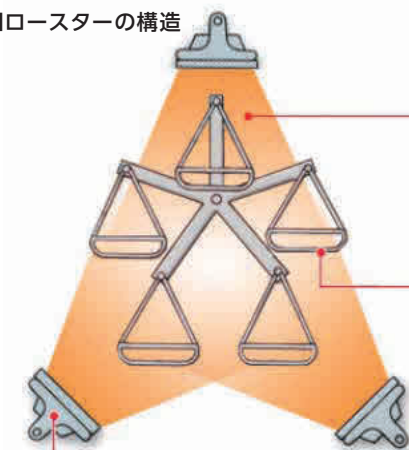


ガス式ロースター

すばらしい味とテリのローストチキンを
全自動でムラなく、早く焼き上げることができます。

■ロースターの構造



余分な空間をなくして、熱を四方からムラなく照射する設計…焼き上がり時間が早く、目減りの率を理想的に迎えます。

カゴは毎分2回転…表も裏もムラなく焼けます。

肉類を焼くのに理想的な遠赤外線バーナーを採用…中までよく熱が通り、ふっくらとおいしく焼けます。

こんな料理におすすめ！

- チキンの丸焼き
- 焼き豚
- もも焼き・手羽焼き
- ハンバーグ
- 串焼き
- ソーセージ



① NEW ガス式ロースター

RC-10 [ERST-08]

LP	13A	
13-0400-0101	13-0400-0102	¥540,000

② NEW ガス式ロースター

RC-15 [ERST-09]

LP	13A	
13-0400-0201	13-0400-0202	¥636,000

③ NEW ガス式ロースター

RC-20 [ERST-10]

LP	13A	
13-0400-0301	13-0400-0302	¥772,000

①～③
電源：単相100V 240W
ガス接続：15A (1/2) ユニオン接続
付属品：吊りカゴ×5、点火棒×1、タイマー

- 全自動のローテーション加熱によりムラなく、素早く焼き上げます。
- 照明を内蔵しているので、商品を明るく照らしお客様を誘因します。

■仕様

型 式	扉タイプ	サイズ			能力 (丸焼) (1羽: 1～1.6kg)	ガス熱量		重量 (kg)
		間口	奥行	高さ		kW	kcal/h	
RC-10	右開き・左開き選択式	680	785	830	10	10.0	8,640	72
RC-15	観音扉	880	785	830	15	12.6	10,800	97
RC-20		1,060	785	830	20	18.9	16,240	120

シュラスコ料理とは大串に塊肉を刺して焼くワイルドな串焼き料理です。お客様の前で焼いた肉をそぎ切りにしてサービスし好みのソースで食べる南米の名物料理。



④ シュラスコ焼器 KMT-10

[ESRK-01]

13-0400-0401 ¥968,000

サイズ: 505×480×H1,070

電源: 3相200V 10.2kW

接続法: リード線2m直結

重量: 47kg

付属品: 焼串用キャップ×1

- 肉を吊るし、回転させながら焼くので火が内部までムラなく通ります。
- 後部に反射板が付いているので、熱効率が抜群です。
- 上・中・下のヒーターにより温度調整が可能です。



⑤ シュラスコ焼機 3G-220S

[ESRK-02]

13-0400-0501 ¥2,967,000

サイズ: 1,070×700×H1,510 火床寸法: 690×400

電源: 3相200V 20kW 接続法: リード線2m

重量: 310kg

熱量調節: 各面3段切換

給排水装置: 給水口G1/2 排水口G1

付属品: パンラック×1、トレイ付きフード×1、

スクエアS5本、M4本、T1本

- 自動でクルクルと回転するので、手間がかからずキレイに焼き上げることができます。
- 駆動部が背面にある為、調理の際に手元が空くので作業がしやすいです。



電気ロータリーチキンロースター



TR-4N

- チキン全体に火を通しムラなく焼ける回転式焼串を採用。
- 独自の焼串形状によりチキンの形がくずれにくい。
- 炎を使わず高熱で焼き上げる為、焼肌の炭化作用がなくキレイに焼き上がります。

⑥ 電気ロータリーチキンロースター

[ERST-07]

TR-3N	13-0400-0601	¥1,200,000
TR-4N	13-0400-0602	¥1,360,000
TR-6N	13-0400-0603	¥1,600,000

■仕様

型 式	サイズ			能力	電気容量 3相200V	接続法 (リード線2m付)	重量 (kg)	付属品
	間口(扉開)	奥行	高さ					
TR-3N	815 (1,085)	405	570	3羽×2段	2.7kW	接地 3P-20A	60	焼串用ハンドル×2、焼串×2、焼串固定具×2
TR-4N	815 (1,085)	405	770	3羽×3段	3.7kW		70	焼串用ハンドル×3、焼串×3、焼串固定具×3
TR-6N	815 (1,085)	405	970	3羽×4段	5.7kW		90	焼串用ハンドル×4、焼串×4、焼串固定具×4

電気式

⑦ 小型電気式ロータリーシェフ

[ERSH-10]

RC-1ET 13-0400-0701 ¥780,000

RCD-1ET 13-0400-0702 ¥910,000

サイズ: 540×670×H860

炒めドラム: φ350 (ステンレス)

電源: 3相200V 4.85kW

調理能力: 2～2.5kg

重量: 65kg

- 電気式はガス式に比べ燃焼ガスの排気が無いので、室内吸気量も少なく、燃焼排気ガスによる熱損失がありません。また、商業ビル内の店舗、ガスが使えない場所でも手軽に使えるコンパクトタイプです。

※RCD-1ETは釜の回転速度調整が可能なタイプとなります。

