

ダクト式無煙ロースター



写真は洋卓です。

① ダクト式無煙ロースター JXM-14T

(洋卓タイプ) [HMRS-06] 受直組

LP	13A	
13-0539-0101	13-0539-0102	¥273,000

サイズ:1,200×800×735

② ダクト式無煙ロースター JXM-14Z

(座卓タイプ) [HMRS-07] 受直組

LP	13A	
13-0539-0201	13-0539-0202	¥271,000

サイズ:1,200×800×345

■仕様

点火方法:連続スパーク方式
 火力切替:三段切替(強・中・弱)
 必要排気量:280m³/h 必要給気量:280m³/h
 ガス消費量:LP/3.49kW 13A/3.49kW
 ドレンパン水量:1,500cc (MAX1,900cc)
 消費電力:8W (AC 100V) 器具静圧:160Pa
 冷房負荷:3.81kW
 ガス接続方法:ゴム管 φ9.5mm 又は、R1/2



■安全装置

- ガス立消防止装置
- 逆火防止装置
- ダクト遮断装置
- 自動消火装置(オプション)

ガス式

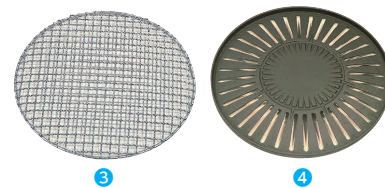
放熱板式

φ280(焼アミ・ロストル)、鍋物

- 放熱板からの輻射熱により、食材をムラ無く焼き上げます。
- 独自開発のバーナーにより、ガス消費量、冷房負荷、給排気量を大きく下げることができました。(お店のランニングコストダウンに役立ちます。)
- 「バーナーヘッド・放熱板・受け」を交換することによりセラミック炭ロースター(JX-S)としてもご使用になれます。
- 部品点数が少なく、お手入れが簡単です。

※各テーブルは、天板色・サイズともに自由にお選びいただけます。
 ※1台につき、焼網またはロストルが2枚付属になります。ご注文の際には、アミ又はロストルをご指定ください。
 ※鍋を使用されるときには、専用の「整流板付五徳・大」を別途ご購入ください。

無煙ロースター用 オプション/消耗品



③ 焼アミ [HMRX-07] 受直組

13-0539-0301 ¥2,500

サイズ:φ280 ステンレス製

④ ロストル [HMRX-08] 受直組

13-0539-0401 ¥2,500

サイズ:φ280 鉄製



⑤ ロス網 [HMRX-09] 受直組

13-0539-0501 ¥8,500

サイズ:φ280 ステンレス製

⑥ 整流板付 五徳・大

[HMRX-10] 受直組

13-0539-0601 ¥13,600

サイズ:φ280 鉄・ホーロー製

ダクト式無煙ロースター (炭用)

炭火より放射される遠赤外線により、ふっくらとおいしく焼き上がります。



■安全装置

- ダクト遮断装置
- ダクト用消火器 (オプション)

⑦ ダクト式無煙ロースター CHU-14T 洋卓タイプ

[HMRS-08] 受直組

13-0539-0701 ¥230,000

サイズ:1,200×800×H700

⑧ ダクト式無煙ロースター CHU-14Z 座卓タイプ

[HMRS-09] 受直組

13-0539-0801 ¥228,000

サイズ:1,200×800×H355

■仕様

送風:無段階送風 ファンコントロール
 必要排気量:360m³/h 必要給気量:360m³/h
 消費電力:8W (AC 100V) 器具静圧:160Pa
 冷房負荷:4.19kW



炭タイプ



ホーロー炭ツボ

- 炭を使用します。ガスバーナーはついていません。
- 内蔵の送風ファンは、トルネード機能により、送風能力が強く、無段階コントロールの為、火力の調整も簡単に行えます。
- 清掃の点数が少なく、お手入れが簡単です。焼肉店だけでなく、和食、旅館、ホテルなど幅広く採用されています。

炭箱用オプション

炭の火起こし用

- コンパクト設計により、省スペースにて設置が可能です。
- 特殊材の採用により、断熱性・保温性が向上。
- オプションにより、火起こしファンの取付が可能です。



⑨ 炭箱 10kgタイプ(架台付) [HSMB-04] 受直組

13-0539-0901 ¥570,000

サイズ:580×500×H1,263

排気口径:φ100

- 特殊耐火断熱材の採用で断熱性、耐久性が向上しました。
- ※火起こしファンは含まれません。

⑩ 火起こしファン [HSMB-03] 受直組

13-0539-1001 ¥62,500