

押切の 業務用電気グリラー

(低電圧式焼物器)



業界一の歴史と伝統に裏付けられた
押切の「性能」と「安心」を
ぜひお試しください。



炭火の方を 電気で実現!

美味しそう……でもどうしても炭火は
手間がかかってしまいますね。
OSHIKIRIの電気グリラーは炭火の良さを受け継ぎ
電気のでハイスピード&ハイパワー

押切電機株式会社

1 あの炭火と同じ火力が実現。

木炭の完全燃焼時と同等の火力が、通電後わずか約80秒で約850℃（最高温度）が得られます。焼き上がりのスピードアップは、お客様へのサービス向上につとめ回転率のよさが高利益をもたらします。

2 どんな素材でも美味しく焼ける
プロに徹した性能です。

炎を使わず高熱で焼き上げていく為、焼肌の炭化作用がなく、むらなく焼き上げることが可能です。しかも水盤中の水が適度に蒸発して焼物の表面にほどよいおいを与えます。OSHIKIRIのグリラーは、ツヤがあり、やわらかく、よく火が通った、誰もが満足できるおいしい焼き上がりが可能です。

3 安全性、操作性でも
合格点です。

電源には動力の三相200Vを使用しておりますが、変圧器の働きにより使用電圧を20Vに降圧し、感電の危険性を解消しています。また、ガス利用とは異なり有毒ガス、爆発の心配もなく、一酸化炭素による危険もありません。さらに手軽な操作で必要な火力を選べ、発熱線の掃除についても一切いりませんので、すべての面で快適な調理が楽しめます。

全ての焼きものに対し “旨さ”へのこだわりを追求する、 本物の方へお薦めします。

プロ

安心設計の全5タイプ。
64機種の豊富な商品。

機能性を重視

様々なお店、業態でお使いいただけます。



G series



万能タイプ

多彩な焼物料理メニューに対応する優れたタイプです。スタンド型、卓上型、給排水付きなどバリエーションに富んでいますから、和食店からレストラン、お魚屋さんにと種々彩々のお料理づくりに万能に使えます。

GW series



両面焼きタイプ

上火焼きと下火焼きが一台で2役こなせる便利なグリラーです。上・下1つのヒーターで同時に焼くことができるので早く、経済的に使えます。また焼料理中にも冷凍材料の解凍ができ、その上、火床から離れた棚設計により保温も期待できます。

GK series



串焼きタイプ

火床の巾を焼鳥、串焼用にせばめ、竹串など焦がさない設計になっています。スタンドタイプと卓上タイプなど豊富な機種を揃えています。出店用、パーティ用に便利な超小型もあります。

GK-1 series



大串焼きタイプ

串焼きタイプより火床の巾を少し広げた設計で、大串焼き・ジャンボ串焼き、うなぎ、魚の照焼きなど、いろいろな串焼きに対応できます。

GO series



オーブン付きタイプ

グリル料理とオーブン料理が同時にできる便利な調理器です。グリラーとオーブンはスイッチ1ヶの切換で使用できます。（オーブン使用時はグリラーは1面使用可能）1台で何役もこなせるから洋風、和風料理にと豊富なメニューに対応できます。

4

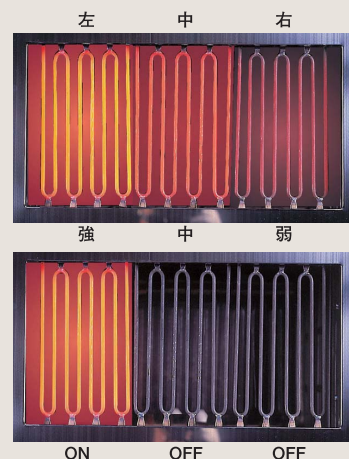
フードやダクトの 工費コストをおさえ 店内・調理場をクリーンに！

表面温度約850℃の発熱体は高温により、おちるタレ、脂を水盤にひき落とし煙の発生をおさえます。そのため、掃除の手間が半減し、煙対策としてのフードやダクト工事はごく簡単なもので済み、工費コストをおさえることができます。

5

三面独立設計と 3段階温度調節スイッチで 省エネ対策。

焼き料理用火床面を左面・中面・右面に分け、それぞれの面で、強(850℃)中(600℃)弱(450℃)の3段階に調節できますから各面で別々の料理を作ることができます。もちろん、必要な面のみ点火させ、省エネを促進します。(但し1φ200Vタイプは、火床面は1面設計です。)

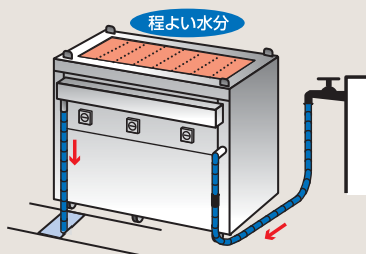


いろいろなお店で 大活躍しています。

焼鳥屋、串焼屋、居酒屋、料理屋、魚屋、うなぎ屋、お惣菜屋、お寿司屋、和洋レストラン、ホテル、仕出屋、お弁当屋などいろいろなお店で大好評を得て活躍しております。

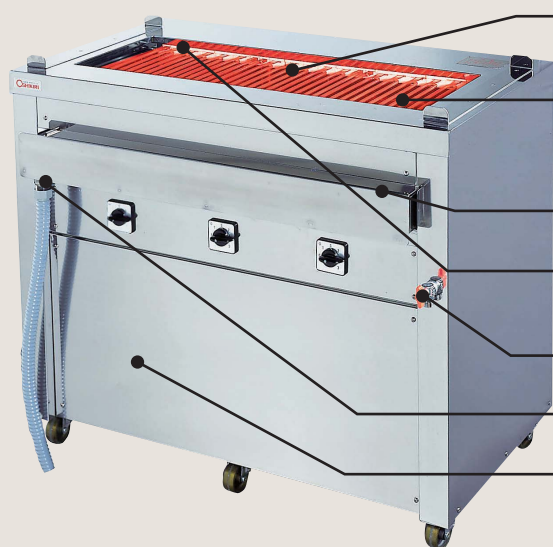
OSHIKIRIのグリラーには 便利で作業効率を高める給排水口タイプを 数多くシリーズ化しています。

焼料理をひき立たせる艶は、ほど良い水分が必要です。給排水口付きのグリラーなら水補給は蛇口をひねれば自動的に入り、排水口、オーバーフローは、漏水防止設計なので安心して使用できます。また始業・終業のお手入れ作業が大変楽になります。



グリラーの製造を手がけて 40年余(半世紀近く)。 押切のグリラーは 故障がないのが自慢です。

7大特色



- ヒーターは、熔接部を極力小さくしているのでR部も赤熱し熱ムラがありません。
- ヒーター端子は、最高級ステンレス6mmをレーザーカット加工していますからヒズミがない為、イモノターミナルに完全密着し、電気の流れも良く、錆もない設計です。
- 水盤および水盤受はオールステンレス設計です。
- ヒーター枠は、SUS304(ステンレス)を使用。タレ、肉汁での腐食錆の発生が無く交換不要設計です。
- 給水バルブは、修理を簡単にした設計構造となっています。
- 排水口、オーバーフローは、漏水防止設計です。
- 変圧器は、一流トランスメーカーとの共同開発品で30年余間、故障はゼロ、火力のバツキもありません。開放タップ付設計(火力調節機能付)

スタンド型

万能タイプ

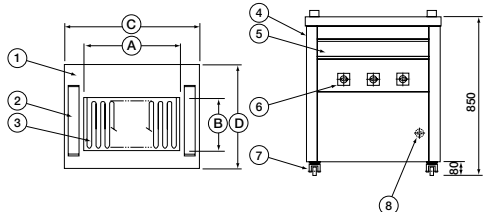


付属品

ゲタバキ鉄灸……………2ケ
鉄灸……………1ケ

●給・排水口なし

●G-10



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ	
G-10	10.2kW	29.4	直結	520	270	720	550	850	180
G-12	12.0kW	34.6		610	270	810	550	850	205
G-15	15.0kW	43.3		690	300	890	580	850	240

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水付のタイプもあります。)

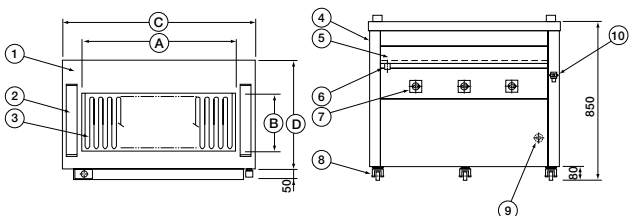
万能タイプ(給・排水口付)



付属品

ゲタバキ鉄灸……………2ケ
鉄灸……………1ケ
排水ホース……………1ケ

●給・排水口付



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ			
G-18(給排水付)	18.0kW	52.0	直結	820	300	1020	580	850	15	25	280
G-21(給排水付)	21.0kW	60.6		820	350	1020	630	850			310

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水なしのタイプもあります。)

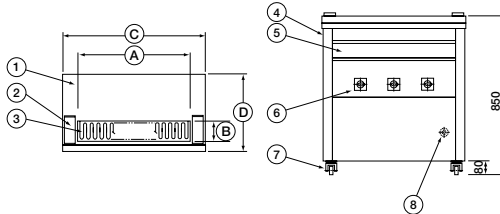
串焼きタイプ



付属品

鉄灸……………2ケ

●給・排水口なし



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ	
GK-6	6.0kW	17.3	直結	600	110	760	410	850	145
GK-8	8.0kW	23.1		800	110	960	410	850	170
GK-10	10.2kW	29.4		1000	110	1160	410	850	190
GK-12	12.0kW	34.6		1200	110	1360	410	850	230

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水付のタイプもあります。)

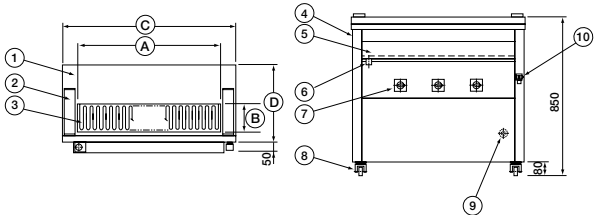
大串焼きタイプ



付属品

鉄灸……………2ケ
排水ホース……………1ケ

●給・排水口付



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ			
GK-9-1 (給排水付)	9.0kW	26.0	直結	600	170	760	410	850	15	25	150
GK-10-1 (給排水付)	10.2kW	29.4		750	150	910	410	850			170
GK-12-1 (給排水付)	12.0kW	34.6		800	170	960	410	850			210
GK-12-2 (給排水付)	12.0kW	34.6		900	150	1060	410	850			210

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水なしのタイプもあります。)

●各機種種の付属品は、記載されているものを標準とします。 ●漏電しや断器は裏面の「漏電しや断器」の注意を参照願います。



G-10W

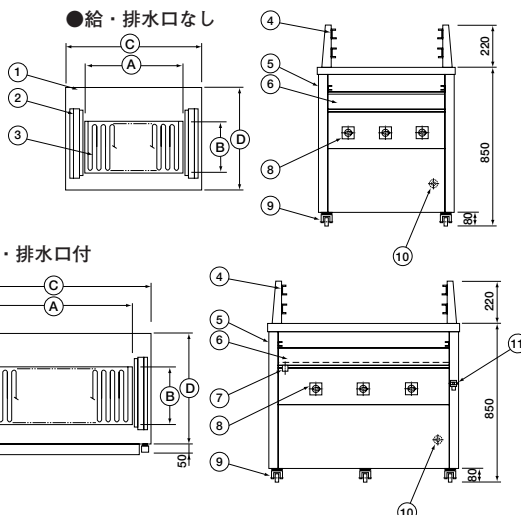
両面焼きタイプ (上3段下1段焼棚付)



付属品

鉄灸……………3ケ
焼網(取手付)………2ケ
排水ホース……………1ケ
(G-18W、G-21Wのみ)

- ①天板
- ②鉄灸受
- ③ヒーター
- ④網受
- ⑤外装板
- ⑥水盤
- ⑦排水口
- ⑧強・中・弱スイッチ
- ⑨自在車
- ⑩電源
- ⑪給水口



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法(mm)		外形寸法(mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾(A)	奥行(B)	前巾(C)	奥行(D)	高さ			
G-10W	10.2kW	29.4	直結	520	270	720	550	850	—	—	180
G-12W	12.0kW	34.6		610	270	810	550	850	—	—	205
G-15W	15.0kW	43.3		690	300	890	580	850	—	—	240
G-18W(給排水付)	18.0kW	52.0		820	300	1020	580	850	15	25	280
G-21W(給排水付)	21.0kW	60.6		820	350	1020	630	850	15	25	310

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

●G-10W・12W・15Wタイプにも給排水口付きもあります。



G-10HW

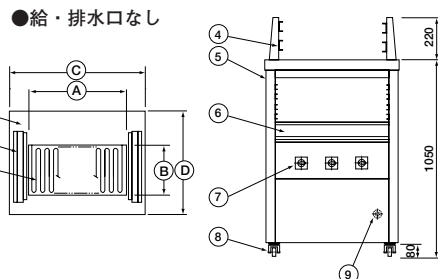
両面焼きタイプ (上下3段焼棚付)



付属品

鉄灸……………3ケ
焼網(取手付)………2ケ

- ①天板
- ②鉄灸受
- ③ヒーター
- ④網受
- ⑤外装板
- ⑥水盤
- ⑦強・中・弱スイッチ
- ⑧自在車
- ⑨電源



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法(mm)		外形寸法(mm)			製品質量 (kg)
				前巾(A)	奥行(B)	前巾(C)	奥行(D)	高さ	
G-10HW	10.2kW	29.4	直結	520	270	720	550	1050	185
G-12HW	12.0kW	34.6		610	270	810	550	1050	210
G-15HW	15.0kW	43.3		690	300	890	580	1050	250
G-18HW	18.0kW	52.0		820	300	1020	580	1050	290
G-21HW	21.0kW	60.6		820	350	1020	630	1050	320

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

(給排水付のタイプもあります。)



GO-10N

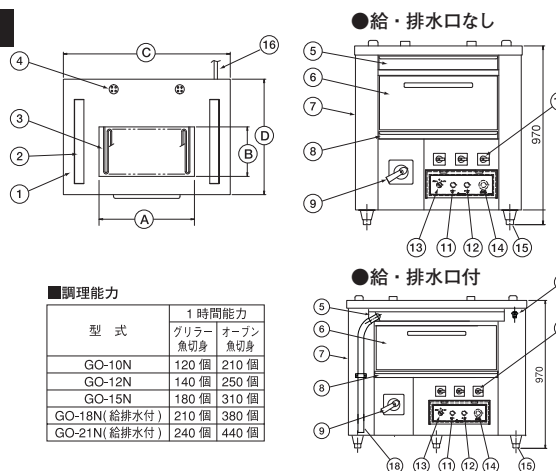
オープン付タイプ



付属品

ゲタバキ鉄灸……………2ケ
鉄灸……………1ケ
オープン用焼網……………1ケ
オープン用焼皿……………1ケ

- ①天板
- ②鉄灸受
- ③ヒーター
- ④煙突
- ⑤水盤
- ⑥オープン
- ⑦外装板
- ⑧汁受皿
- ⑨切替スイッチ
- ⑩強・中・弱スイッチ
- ⑪グリラーランプ
- ⑫オープンランプ
- ⑬運転切替スイッチ
- ⑭温度調節器
- ⑮アンジャスト脚
- ⑯電源
- ⑰給水口(15A)
- ⑱排水口(25A)



調理能力

型 式	グリラー 魚切身	オープン 魚切身
GO-10N	120個	210個
GO-12N	140個	250個
GO-15N	180個	310個
GO-18N(給排水付)	210個	380個
GO-21N(給排水付)	240個	440個

型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	グリラー火床寸法(mm)			オープン寸法(mm)			外形寸法(mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				巾(D)	奥(E)	高	巾	奥	高	巾(A)	奥(B)	高(C)			
GO-10N	10.2kW	29.4	直結	520	270	600	360	190	910	630	970	—	—	—	280
GO-12N	12.0kW	34.6		610	270	650	360	190	970	670	970	—	—	—	310
GO-15N	15.0kW	43.3		690	300	700	360	190	1050	710	970	—	—	—	350
GO-18N(給排水付)	18.0kW	52.0		820	300	750	360	190	1180	710	970	15	25	—	390
GO-21N(給排水付)	21.0kW	60.6		820	350	800	360	190	1180	760	970	15	25	—	420

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

(給排水付のタイプもあります。)

●各機種の付属品は、記載されているものを標準とします。 ●漏電しゃ断器は裏面の「漏電しゃ断器」の注意を参照願います。

卓上型

卓上万能タイプ (ミニ・単相仕様)

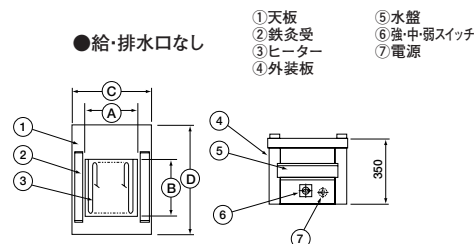


G-5T



付属品
鉄灸……………2ヶ
焼網……………1ヶ

●給・排水口なし



型 式	電気容量 1φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ E	
G-3T	3.4kW	17.0	直結	210	270	350	550	350	40
G-4T	4.0kW	20.0		240	270	390	550	350	47
G-5T	5.0kW	25.0		270	300	420	580	350	60

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水付のタイプもあります。)

卓上万能タイプ



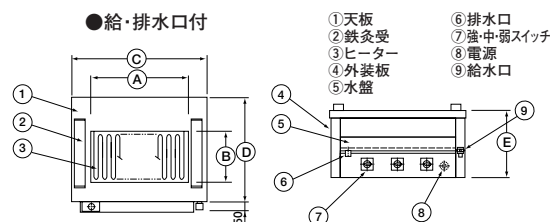
G-10T (給・排水付)



G-10T (給・排水なし)

付属品 ゲタバキ鉄灸……………2ヶ
鉄灸……………1ヶ
排水ホース……………1ヶ

●給・排水口付



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ E			
G-10T (給排水付)	10.2kW	29.4	直結	520	270	720	550	350	15	25	125
G-12T (給排水付)	12.0kW	34.6		610	270	810	550	350			140
G-15T (給排水付)	15.0kW	43.3		690	300	890	580	350			180
G-18T (給排水付)	18.0kW	52.0		820	300	1020	580	400			210
G-21T (給排水付)	21.0kW	60.6		820	350	1020	630	400			235

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水なしのタイプもあります。)

両面焼卓上万能タイプ

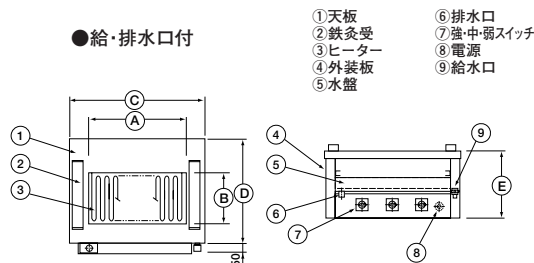


G-10TW



付属品
ゲタバキ鉄灸……………2ヶ
鉄灸……………1ヶ
焼網 (取手付)……………2ヶ
排水ホース……………1ヶ

●給・排水口付



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ E			
G-10TW (給排水付)	10.2kW	29.4	直結	520	270	720	550	350	15	25	125
G-12TW (給排水付)	12.0kW	34.6		610	270	810	550	350			140
G-15TW (給排水付)	15.0kW	43.3		690	300	890	580	350			180
G-18TW (給排水付)	18.0kW	52.0		820	300	1020	580	400			210
G-21TW (給排水付)	21.0kW	60.6		820	350	1020	630	400			235

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水なしのタイプもあります。)

両面焼棚付卓上万能タイプ

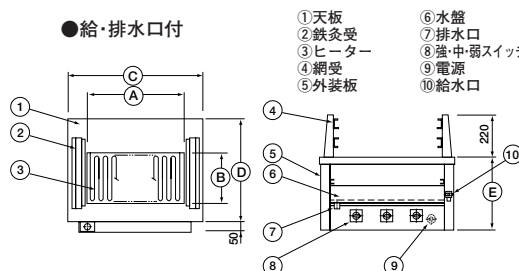


G-10TW-1 (ツノ付)



付属品
鉄灸……………3ヶ
焼網 (取手付)……………2ヶ
排水ホース……………1ヶ

●給・排水口付



型 式	電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m 付	火床寸法 (mm)		外形寸法 (mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾 A	奥行 B	前巾 C	奥行 D	高さ E			
G-10TW-1 (給排水付)	10.2kW	29.4	直結	520	270	720	550	350	15	25	125
G-12TW-1 (給排水付)	12.0kW	34.6		610	270	810	550	350			140
G-15TW-1 (給排水付)	15.0kW	43.3		690	300	890	580	350			180
G-18TW-1 (給排水付)	18.0kW	52.0		820	300	1020	580	400			210
G-21TW-1 (給排水付)	21.0kW	60.6		820	350	1020	630	400			235

■共通仕様/熱量調節 (強・中・弱) 3段切換

(給排水なしのタイプもあります。)

●各機種種の付属品は、記載されているものを標準とします。 ●漏電しや断器は裏面の「漏電しや断器」の注意を参照願います。

串焼卓上タイプ(ミニ・単相仕様)

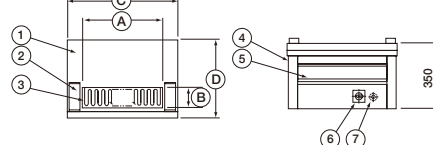
GK series

付属品

鉄灸……………2ケ

- ①天板
- ②鉄灸受
- ③ヒーター
- ④外装板
- ⑤水盤
- ⑥強・中・弱スイッチ
- ⑦電源

●給・排水口なし



型 式	電気容量 1φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m付	火床寸法(mm)		外形寸法(mm)			製品質量 (kg)
				前巾A	奥行B	前巾C	奥行D	高さ	
GK-3T	3.4kW	17.0	直結	380	110	520	410	350	40
GK-4T	4.0kW	20.0		440	110	580	410	350	47

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

(給排水付のタイプもあります。)

串焼き卓上タイプ

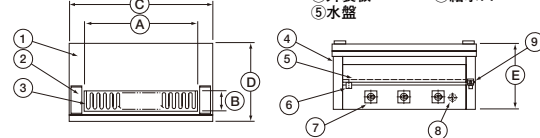
GK series

付属品

鉄灸……………2ケ

排水ホース……………1ケ

●給・排水口付



型 式	電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m付	火床寸法(mm)		外形寸法(mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾A	奥行B	前巾C	奥行D	高さE			
GK-6T (給排水付)	6.0kW	17.3	直結	600	110	760	410	350	15	25	110
GK-8T (給排水付)	8.0kW	23.1		800	110	960	410	350			130
GK-10T (給排水付)	10.2kW	29.4		1000	110	1160	410	350			145
GK-12T (給排水付)	12.0kW	34.6		1200	110	1360	410	350			175
GK-4T-3	4.5kW	13.0		450	110	610	410	390			90

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

●大串焼タイプ

型 式	電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m付	火床寸法(mm)		外形寸法(mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾A	奥行B	前巾C	奥行D	高さE			
GK-8T-2 (給排水付)	8.0kW	23.1	直結	600	150	760	410	390	15	25	140
GK-9T-1 (給排水付)	9.0kW	26.0		600	170	760	410	390			145
GK-10T-1 (給排水付)	10.2kW	29.4		750	150	910	410	390			150
GK-10T-2 (給排水付)	10.2kW	29.4		600	200	760	450	390			145
GK-12T-1 (給排水付)	12.0kW	34.6		800	170	960	410	390			165
GK-12T-2 (給排水付)	12.0kW	34.6		900	150	1060	410	390			170

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

(給排水なしのタイプもあります。)

両面串焼卓上タイプ

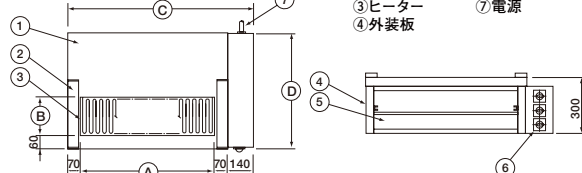
GW series

付属品

鉄灸……………3ケ

焼網(取手付)……………2ケ

●給・排水口なし



型 式	電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m付	火床寸法(mm)		外形寸法(mm)			製品質量 (kg)
				前巾A	奥行B	前巾C	奥行D	高さ	
G-10TW-2	10.8kW	29.4	直結	700	200	980	600	300	135
G-12TW-2	12.6kW	34.6		900	200	1180	600	300	150

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

特殊小型卓上タイプ

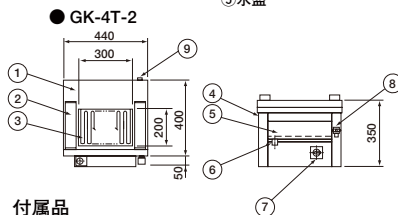
GK series

付属品

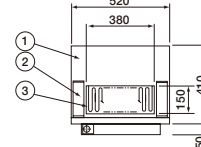
鉄灸……………2ケ

排水ホース……………1ケ

- ①天板
- ②鉄灸受
- ③ヒーター
- ④外装板
- ⑤水盤
- ⑥排水口
- ⑦強・中・弱スイッチ
- ⑧給水口
- ⑨電源



●GK-4T-4

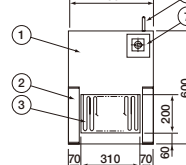


付属品

鉄灸……………2ケ

排水ホース……………1ケ

●G-4WTY



付属品

鉄灸……………3ケ

焼網(取手付)……………2ケ

型 式	電気容量 1φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線 2m付	火床寸法(mm)		外形寸法(mm)			給水 接続口 (A)	排水 接続口 (A)	製品質量 (kg)
				前巾A	奥行B	前巾C	奥行D	高さ			
GK-4T-2(給排水付)	4.4kW	22.0	直結	300	200	440	400	350	15	25	45
GK-4T-4(給排水付)	4.4kW	22.0		380	150	520	410	380			45
G-4WTY	4.4kW	22.0		310	200	450	600	250			45

■共通仕様/熱量調節(強・中・弱)3段切換

●各機種種の付属品は、記載されているものを標準とします。 ●漏電しゃ断器は裏面の「漏電しゃ断器」の注意を参照願います。



GK-4T



GK-6T



G-10TW-2



GK-4T-2

寿司・割烹タイプ



G-4WTY



(フタ取りはずし式)

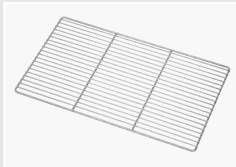
■付属品（各機種につく付属品は、カタログ仕様欄に記載されているものを標準とします。）



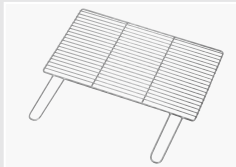
鉄 灸



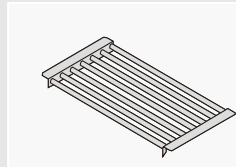
ゲタバキ鉄灸



焼 網



焼 網(取手付)

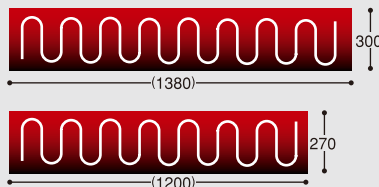


肉 焼 網(オプション)

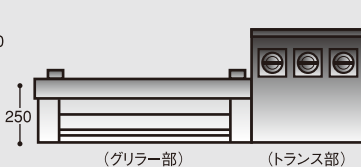
OSHIKIRIの技術は
長年の経験と実績を基に
お客様のニーズに応える
特注品の製造も得意としております。

制作例

●大量の焼物用に火床面をワイドに



●グリラーを低床に



漏電しゃ断器選定の注意

漏電しゃ断器は、右表の定格電流値以上を選定し、誘導負荷対応品(衝撃波不動作型)を使用して下さい。

■三相タイプ

漏電しゃ断器選定表(推奨)		
	電気容量	定格電流
3φ 200V	4.5kW	30A
	6kW	40A
	8kW	50A
	9kW、10.2kW	60A
	12kW	75A
	15kW	100A
	18kW、21kW	125A

■単相タイプ

漏電しゃ断器選定表(推奨)		
	電気容量	定格電流
1φ 200V	3.4kW	40A
	4kW、4.4kW	50A
	5kW	60A

その他の焼物器 ※低電圧式ではありません。

シェラスコ焼器(回転式焼肉器)



型式/KMT-10
電源/3φ 200V 10.2kW
定格最大電流/29.4A
サイズ/W505×D480×H1070

上火式焼物器



型式/TG-3型
電源/3φ 200V 3kW
定格最大電流/8.7A
サイズ/W690(+65)×D440×H520



型式/TG-5型
電源/3φ 200V 5kW
定格最大電流/14.4A
サイズ/W920(+65)×D440×H520



押切電機株式会社

本社/工場 愛知県春日井市神屋町熊野上1139-49 〒480-0304
TEL <0568> 88-6211(代) FAX <0568> 88-6106
http://www.oshikiri.net/ Eメール host@oshikiri.net
東京営業所 東京都台東区元浅草3丁目16番9号 大栄バレス3 1F 〒111-0041
TEL <03> 6802-7324 FAX <03> 6802-7354
大阪営業所 大阪市住吉区刈田3-1-9 〒558-0011
TEL <06> 4700-8510 FAX <06> 4700-8511
福岡営業所 福岡市南区老司1-17-8 老司1丁目岩井ビル102 〒811-1346
TEL <092> 408-5937 FAX <092> 408-5938

本カタログに記載されている仕様等は、改良に伴い予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい。

改訂版 2020.05.PDF