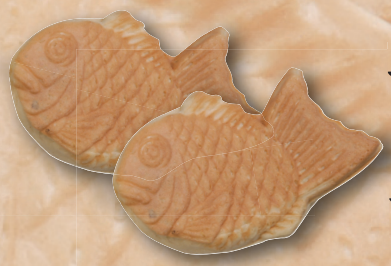
OSHIKIRI

Safety セーフティー & Clean クリーン Control コントロール

押切の電気調理器
「性能」と「安心」を
ぜひお試しください。

電気たい焼き器



手間がかからなく
きれいに焼ける
重ね焼き、たい焼き器！

独自の開発により均一な焼き上がりが得られます。

●片面と片面を焼いて重ね合わせることができる便利なたい焼き器です。

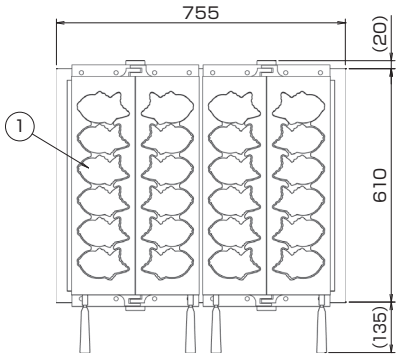
●デジタル温度調節により一定温度で焼きムラがなく誰でも上手に焼けます。

●焼き面はフッ素加工を施しているからおいしくて、きれいなたい焼きができます。

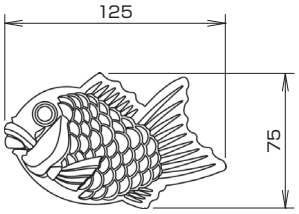
押切電機株式会社

電気たい焼き器

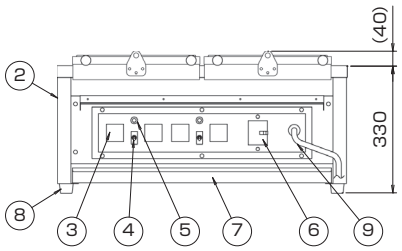
2連式たい焼き器 OGT-2

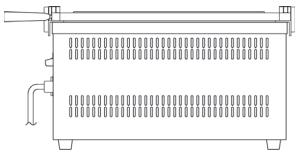


たい焼き寸法



①熱板
②外装板
③電子サーモ
④運転スイッチ
⑤運転ランプ
⑥漏電しゃ断器
⑦ゴミ受
⑧ゴム脚
⑨電源リード線

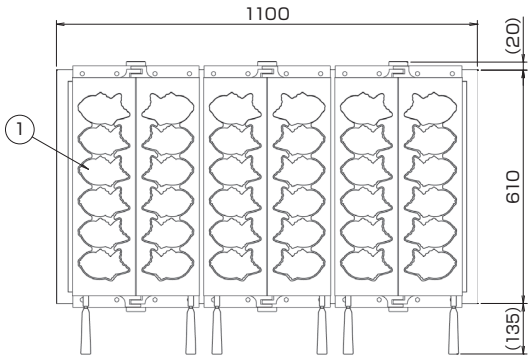




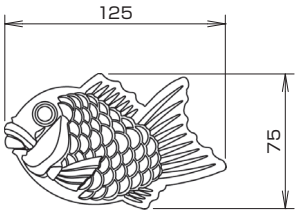
型式	電気容量	接続法
OGT-2	3φ200V、4.0kw	リード線　2m 接地 3P-20A

外形寸法 (m)			重量 (kg)
前幅	奥行	高さ	
755	610	330	58

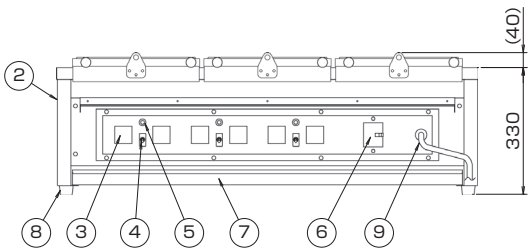
3連式たい焼き器 OGT-3

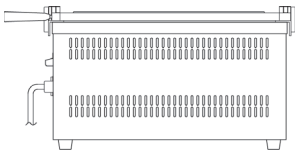


たい焼き寸法



①熱板
②外装板
③電子サーモ
④運転スイッチ
⑤運転ランプ
⑥漏電しゃ断器
⑦ゴミ受
⑧ゴム脚
⑨電源リード線





型式	電気容量	接続法
OGT-3	3φ200V、6.0kw	リード線　2m 接地 3P-20A

外形寸法 (m)			重量 (kg)
前幅	奥行	高さ	
1100	610	330	74

※本記載の仕様および寸法は品質向上のため予告なく変更する場合があります。

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　東京都台東区三筋2-24-11 畑田BHS302号　〒111-0055
TEL〈03〉5825-3487　FAX〈03〉5825-3488
大阪営業所　大阪市住吉区苅田3-1-19　〒558-0011
TEL〈06〉4700-8510　FAX〈06〉4700-8511

Oshikiri　検索

2009.10.2000