

上火式 電気焼き物器

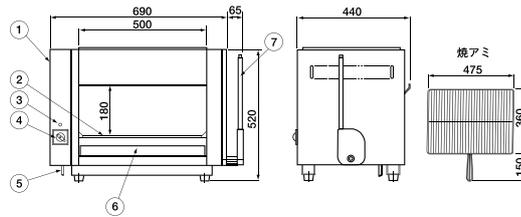


●TG-3
上火式タイプ

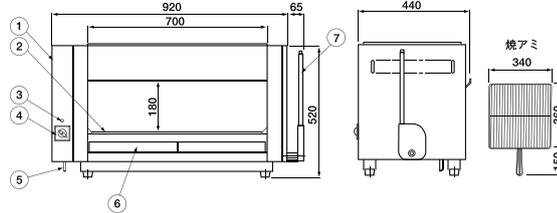


●TG-5
上火式タイプ

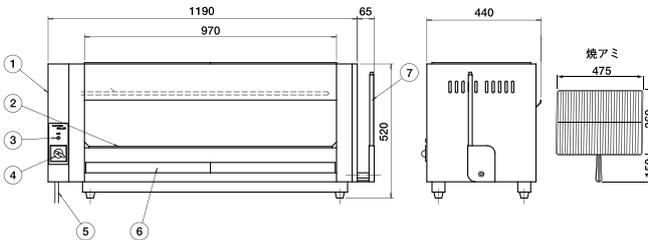
●TG-3



●TG-5



●TG-7



■上火式 電気焼き物器

型 式	電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m プラグ付	外形寸法(mm)			製品質量 (kg)
				間口	奥行	高さ	
TG-3	3.0kW	8.7	接地3P-20A Ⓞ	690+(65)	440	520	29
TG-5	5.0kW	14.4		920+(65)	440	520	35
TG-7	7.0kW	20.2		接地3P-30A Ⓞ	1190+(65)	440	520

■共通仕様／熱量調節(強・弱2段切換)

付属品

焼アミ1ヶ
鉄灸2ヶ

- ①本体
- ②焼台
- ③表示灯
- ④強・弱スイッチ
- ⑤電源
- ⑥水盤
- ⑦昇降レバー(焼台用)

付属品

焼アミ2ヶ
鉄灸2ヶ

- ①本体
- ②焼台
- ③表示灯
- ④強・弱スイッチ
- ⑤電源
- ⑥水盤
- ⑦昇降レバー(焼台用)

付属品

焼アミ2ヶ
鉄灸2ヶ

- ①本体
- ②焼台
- ③表示灯
- ④強・弱スイッチ
- ⑤電源
- ⑥水盤
- ⑦昇降レバー(焼台用)

上火・下火式 電気両面焼き物器

便利なダブルグリラーは一度に沢山焼けるワイド設計。ランチタイムなどの繁忙時に威力を発揮します。

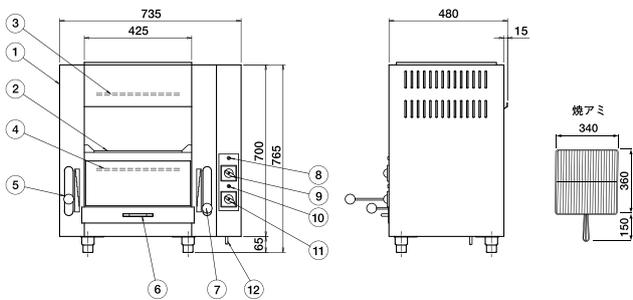


●TGW-4
上火・下火両面焼タイプ

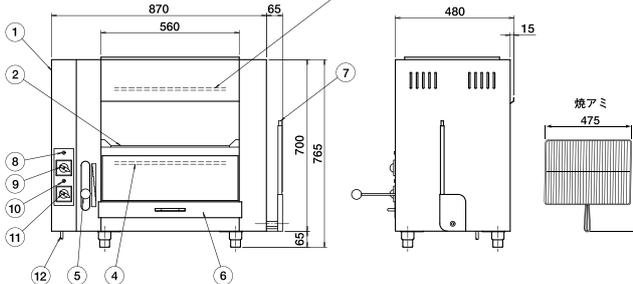


●TGW-6
上火・下火両面焼タイプ

●TGW-4



●TGW-6



■上火・下火式 電気両面焼き物器

型 式	電気容量 3φ200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	外形寸法(mm)			製品質量 (kg)
				前幅	奥行	高さ	
TGW-4	4.8kW	13.9	接地 3P-20A Ⓞ	735	480	765	45
TGW-6	6.0kW	17.3		870	480	765	51

付属品

焼アミ1ヶ
鉄灸2ヶ

- ①外装板
- ②焼台
- ③上ヒーター
- ④下ヒーター
- ⑤昇降レバー
- ⑥水盤
- ⑦昇降レバー
- ⑧通電ランプ
- ⑨熱量スイッチ
- ⑩通電ランプ
- ⑪熱量スイッチ
- ⑫電源リード線

付属品

焼アミ1ヶ
鉄灸2ヶ

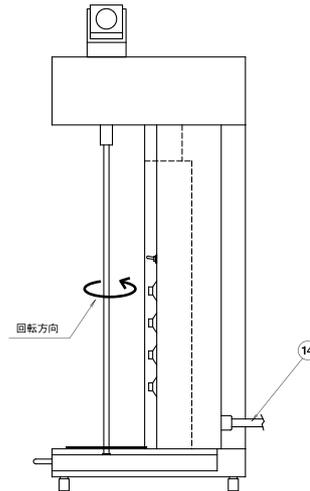
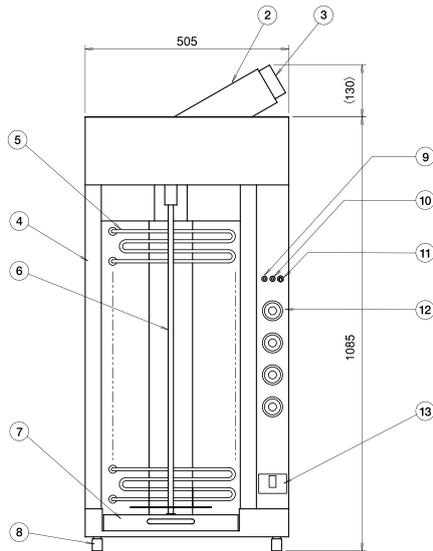
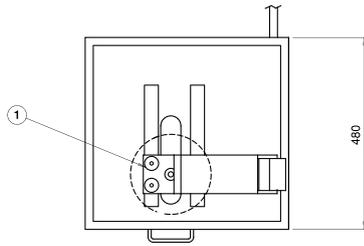
- ①外装板
- ②焼台
- ③上ヒーター
- ④下ヒーター
- ⑤昇降レバー
- ⑥水盤
- ⑦昇降レバー
- ⑧通電ランプ
- ⑨熱量スイッチ
- ⑩通電ランプ
- ⑪熱量スイッチ
- ⑫電源リード線

扉付きタイプも製作できます

●KMT-10

付属品

焼串用キャップ……………1ヶ



- ①回転軸調整ハンドル
- ②ギヤードモータ
- ③冷却ファン
- ④外装板
- ⑤ヒータ
- ⑥回転串
- ⑦受皿
- ⑧アジャスト脚
- ⑨電源ランプ
- ⑩通電ランプ
- ⑪回転スイッチ
- ⑫熱量スイッチ
- ⑬電源スイッチ
- ⑭電源リード線

シェラスコ焼器(回転式焼肉器)



●KMT-10

■シェラスコ焼器(回転式焼肉器)

型 式	外形寸法 (mm)			電気容量 3 φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	製品質量 (kg)
	間 口	奥 行	高 さ				
KMT-10	505	480	1085	10.2kW	29.4	直結	47

電気サランダ－

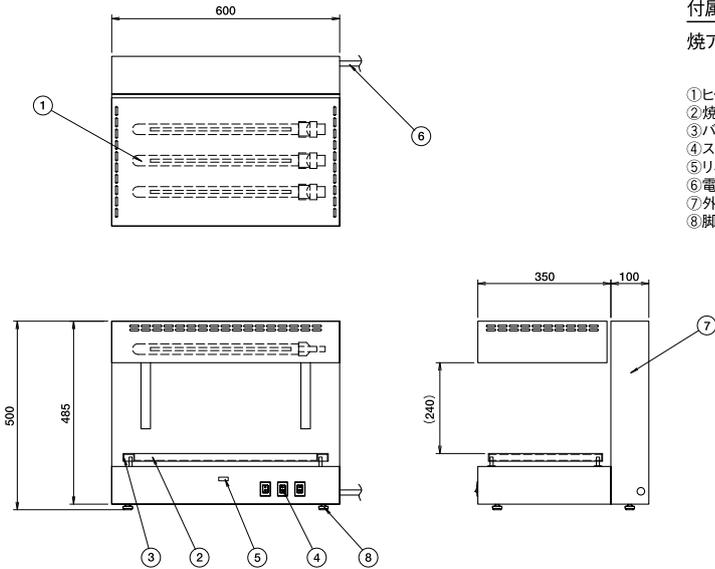
立ち上げが早いカーボンランプヒーター採用
美しい、おいしく早い仕上がり



●OESA-270M



●OESA-270M



付属品

焼アミ1ヶ

- ①ヒーター
- ②焼網
- ③バット
- ④スイッチ
- ⑤リミットスイッチ
- ⑥電源
- ⑦外装板
- ⑧脚

■電気サランダ－

型 式	外形寸法 (mm)			電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m付	製品質量 (kg)
	間 口	奥 行	高 さ				
OESA-270M	600	450	500	2.7kW	7.8	接地3P-20A 引掛式	38

電気サランダ－

ピザ・グラタン・パイなどの焦げ目付器。

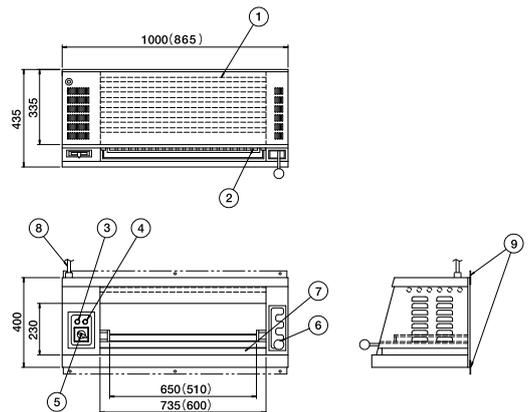


●OESA-600

付属品

焼アミ1ヶ

- ①ヒーター
- ②網
- ③電源ランプ
- ④通電ランプ
- ⑤強・弱スイッチ
- ⑥ハンドル
- ⑦ドリッパン
- ⑧電源
- ⑨取付板(取りはずし可)

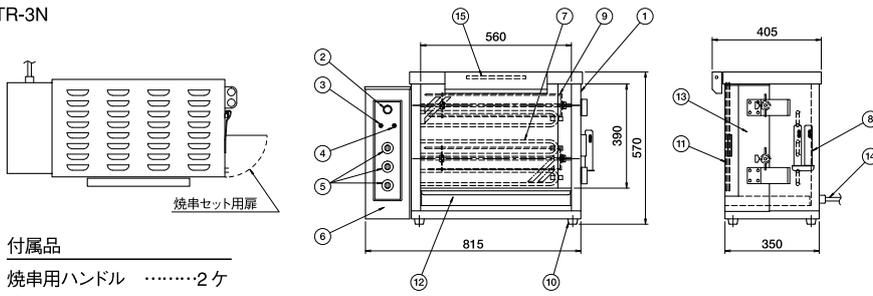


■電気サランダ－

型 式	外形寸法 (mm)			棚寸法 (mm)			電気容量 3φ 200V	定格最大電流 (A)	接続法 リード線2m プラグ付	製品質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
OESA-400	865	435	400	510	300	230	4kW	11.5		42
OESA-600	1000	435	400	650	300	230	6kW	17.3	接地3P-20A	49

■共通仕様／熱量調節(カムスイッチ2段切換)／手動タイプ

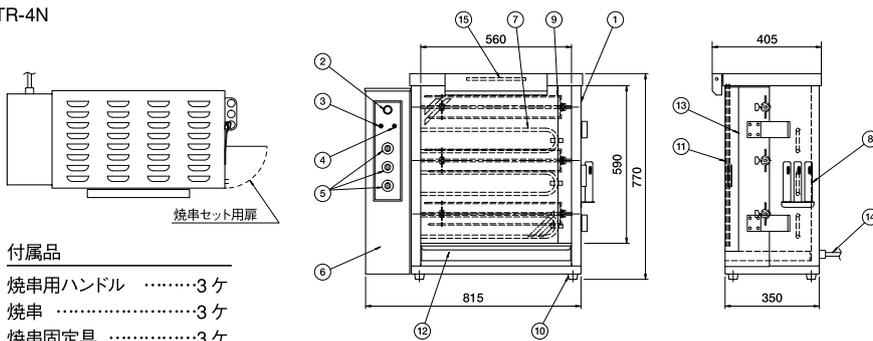
●TR-3N



付属品

- 焼串用ハンドル ……2ケ
- 焼串 ……2ケ
- 焼串固定具 ……2ケ

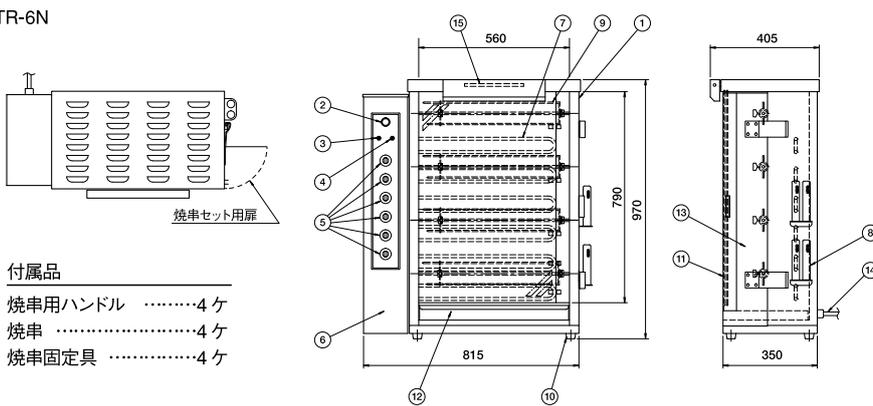
●TR-4N



付属品

- 焼串用ハンドル ……3ケ
- 焼串 ……3ケ
- 焼串固定具 ……3ケ

●TR-6N



付属品

- 焼串用ハンドル ……4ケ
- 焼串 ……4ケ
- 焼串固定具 ……4ケ

- ① 外装板
- ② 電源ランプ
- ③ 照明スイッチ (ON-OFF)
- ④ モータースイッチ (ON-OFF)
- ⑤ 熱量調節スイッチ
- ⑥ コントロールボックス
- ⑦ ヒーター
- ⑧ 焼串用ハンドル
- ⑨ 焼串
- ⑩ ゴム脚
- ⑪ ガラス戸 引違い戸または1枚戸 (t5 ガラス)
- ⑫ 水盤
- ⑬ 扉
- ⑭ 電源リード線
- ⑮ 照明

■電気ロータリーチキンロースター

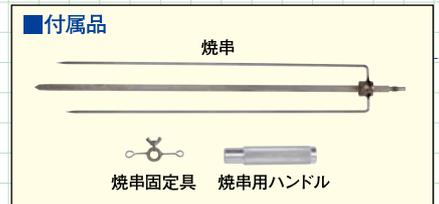
型 式	ロースト能力 (1羽700g)	電気容量 3φ200V	定格 最大電流 (A)	接続法 リード線2m プラグ付 接地3P-20A Ⓜ	外形寸法(mm)			製品質量 (kg)
					間口 (扉開寸法)	奥行	高さ	
TR-3N	3羽×2段	2.7kW	8.7		815(1085)	405	570	60
TR-4N	3羽×3段	3.7kW	11.5		815(1085)	405	770	70
TR-6N	3羽×4段	6.0kW	17.3		815(1085)	405	970	90

- チキン全体に火を通す回転式焼串を採用「焼きムラをなくします」。
- 独自の焼串形状によりチキンの形がくずれにくく商品価値を高めます。
- 炎を使わず高熱で焼き上げ。焼肌の炭火作用がなくきれいに焼き上がります。
- 水盤中の水が適度に蒸発して、チキンの中身はやわらかく、よく火の通った満足できるおいしい焼き上がりが可能です。

電気ロータリーチキンロースター



●TR-4N



■付属品使用例



焼きムラをなくす回転式焼串採用



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



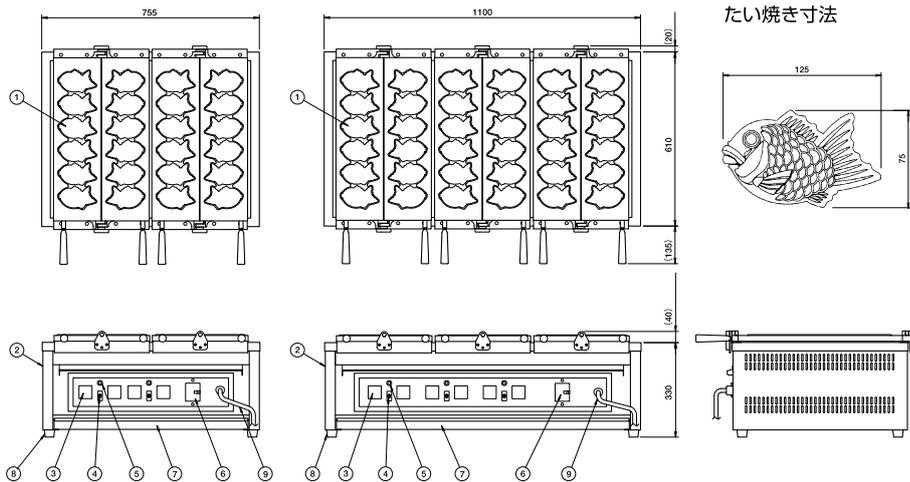
●OGT-3



●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。

●OGT-2

●OGT-3



■電気たい焼き器

型 式	外形寸法 (mm)			電気容量 3φ200V	定格 最大電流 (A)	接続法	製品質量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
OGT-2	755	610	330	4.0kW	13.0	リード線2m	58
OGT-3	1100	610	330	6.0kW	17.3	接地3P-20A	74

- 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

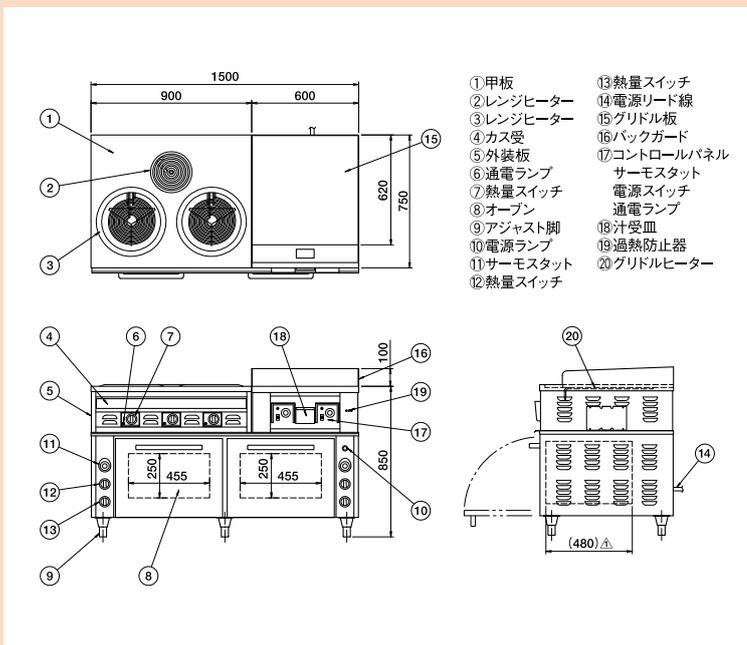


●デジタル温度調節により一定温度で焼きムラ
がなく誰でも上手に焼けます。

特注製品情報

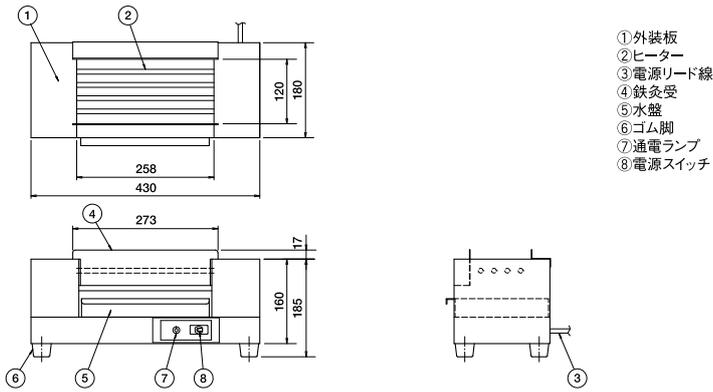
多目的電気調理器

上部に4kW電気コンロ2ヶと2kW電気コンロ1ヶを付け、
さらに電気グリドルを、下部には電気オープン2ヶを配して、
さまざまな料理作りに対応した多目的電気調理器です。



- ①甲板
- ②レンジヒーター
- ③レンジヒーター
- ④カス受
- ⑤外装板
- ⑥通電ランプ
- ⑦熱量スイッチ
- ⑧オープン
- ⑨アジャスト脚
- ⑩電源ランプ
- ⑪サーモスタット
- ⑫熱量スイッチ
- ⑬熱量スイッチ
- ⑭電源リード線
- ⑮グリドル板
- ⑯バックガード
- ⑰コントロールパネル
- ⑱サーモスタット
- ⑲電源スイッチ
- ⑳通電ランプ
- ㉑汁受皿
- ㉒過熱防止器
- ㉓グリドルヒーター

●KG-64S-100



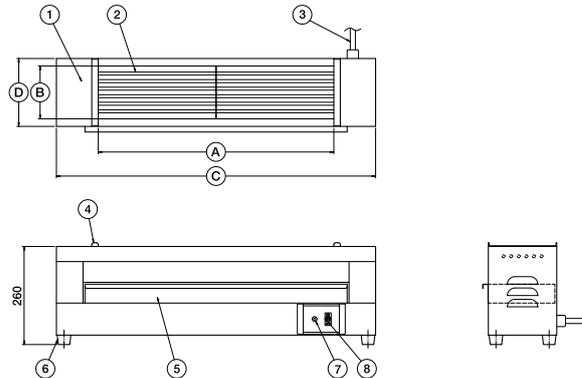
■小型卓上電気串焼きグリラー

型 式	電気容量 1φ100V	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)
				前幅	奥行	前幅	奥行	高さ	
KG-64S-100	1.2kW	120	2P 15A	258	120	430	180	185(17)	6

付属品

鉄灸 ……………2ヶ

- ①外装板
- ②ヒーター
- ③電源リード線
- ④鉄灸受
- ⑤水盤
- ⑥ゴム脚
- ⑦通電ランプ
- ⑧電源スイッチ



■小型卓上電気串焼きグリラー

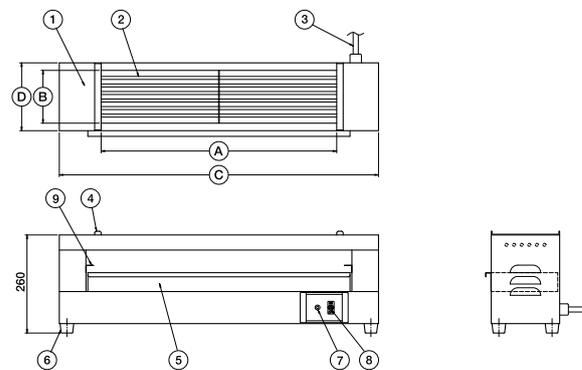
型 式	ヒーター 本数	最高 火力 (℃)	電気容量 3φ200V	定格 最大電流 (A)	接続法 リード線2m プラグ付	火床寸法(mm)		外 形 寸 法(mm)			製品 質量 (kg)
						間口 A	奥行 B	幅 C	奥行 D	高さ	
KG-64SA	6本	630	3.0kW	8.7	接地3P-20A (C)	420	140	640	180	260	12.0
KG-64MA						620	140	840	180	260	13.5
KG-64MA-1						620	140	840	180	260	13.5
KG-64LA	9本	630	6.0kW	17.3	接地3P-30A (C)	620	200	840	240	260	15.0
KG-64LA-1						620	200	840	240	260	15.0

付属品

鉄灸 ……………2ヶ

上火用網 ……………1ヶ

- ①外装板
- ②ヒーター
- ③電源リード線
- ④鉄灸受
- ⑤水盤
- ⑥ゴム脚
- ⑦通電ランプ
- ⑧電源スイッチ
- ⑨網受



■小型卓上電気串焼きグリラー

型 式	ヒーター 本数	最高 火力 (℃)	電気容量 3φ200V	定格 最大電流 (A)	接続法 リード線2m プラグ付	火床寸法(mm)		外 形 寸 法(mm)			製品 質量 (kg)
						間口 A	奥行 B	幅 C	奥行 D	高さ	
KG-64STA	6本	630	3.0kW	8.7	接地3P-20A (C)	420	140	640	180	260	13.2
KG-64MTA						620	140	840	180	260	14.2
KG-64MTA-1						620	140	840	180	260	14.2
KG-64LTA	9本	630	6.0kW	17.3	接地3P-30A (C)	620	200	840	240	260	17.0
KG-64LTA-1						620	200	840	240	260	17.0

小型卓上 電気串焼きグリラー

(塩気、醤油気等のタレ物は不向きです。)



家庭電源100Vに対応。

●KG-64S-100

小型卓上串焼きタイプ



●KG-64MA

下火焼タイプ



●KG-64MTA

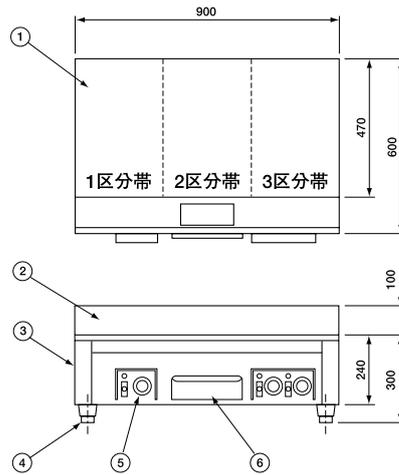
上下両面焼タイプ

電気グリドル



●OEG-90

●OEG-90



- ①グリドル板
- ②バックガード
- ③外装板
- ④アジャスト脚
- ⑤コントロールパネル
サーモスタット
電源スイッチ
通電ランプ
- ⑥汁受皿
- ⑦電源リード線

■電気グリドル

型 式	焼面 区分	外形寸法 (mm)			グリル面 (mm)		電気容量 3 φ200V	定格 最大電流 (A)	接続法 リード線2m プラグ付	製品質量 (kg)
		間口	奥行	高さ	間口	奥行				
OEG-45	1	450	600	300	400	470	3kW	8.7	接地3P-20A (㉔)	31
OEG-60	2	600	600	300	550	470	6kW	17.3	接地3P-20A (㉔)	57
OEG-75	2	750	600	300	700	470	6kW	17.3	接地3P-20A (㉔)	84
OEG-90	3	900	600	300	850	470	9kW	26.0	接地3P-30A (㉔)	110
OEG-120	4	1200	600	300	1150	470	12kW	34.6	直結	162
OEG-150	5	1500	600	300	1450	470	15kW	43.3	直結	240
OEG-180	6	1800	600	300	1750	470	18kW	52.0	直結	300

電気カウンターグリドル



- デジタルサーモ採用なので温調後のオーバーシュートが少なく温度が正確！！
- 前面ガードパイプ付きなので安心！！

ステーキハウス、鉄板焼店、お好み焼店等に最適。

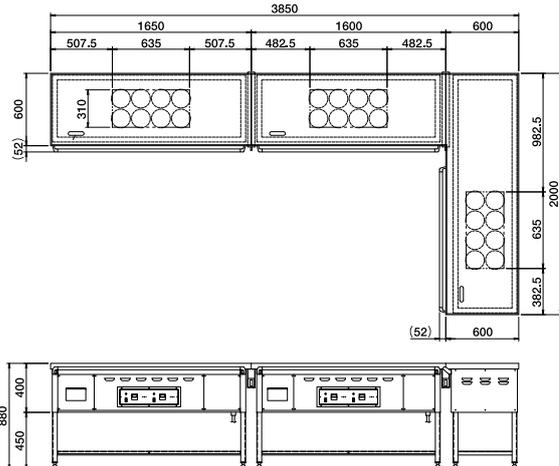


■施工例

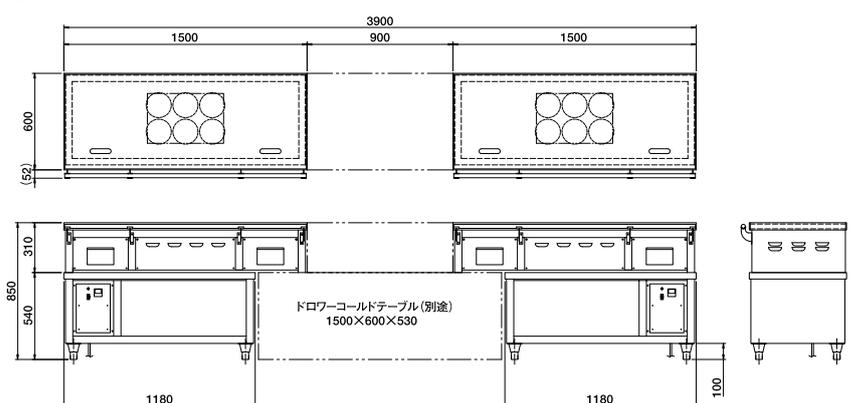


■施工例

●カウンターグリドル図(例)



●カウンターグリドル図(例)



低電圧式電気ロースター(焼肉器)

炭火焼きのパワー(火力)を電気で実現!!



●角形ヒーター/座卓タイプ



●角形ヒーター/テーブルタイプ



●丸形ヒーター/座卓タイプ



●丸形ヒーター/テーブルタイプ

●炭火熱

焼き上がりのスピードアップ

簡単なスイッチ操作で「強-中-弱」の火力が選べます。「強」の場合、約90秒で850℃の最高温度に達し、木炭の完全燃焼と同じ火力が得られます。ヒーターは低圧式で高寿命です。

●美味

焼きむらのない美しい焼き上がり

焼き肌の炭化作用がなく、美しい焼き上がりになります。しかも水盤中の水が適度に蒸発し、肉の表面にほどよい潤いを与えます。

●安全

安全設計です

単相200Vを使用しておりますがトランスの働きにより20Vの低電圧にしております。

●静か

静かです

強制ファンを使用していないので騒音がなく静かです。

●水盤

機能を重視した水盤

油はね・沸き上がりなどを防止するため、水盤は熱線より離し、容量をたっぷりとしてあります。

●楽しく

特殊アミを使用

ステンレス特殊加工網を使用していますから、掃除が簡単です。

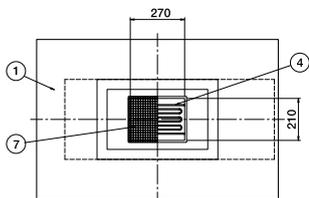
■仕様

名称	新型ロースター(角型)	新型ロースター(丸型)
型式	KLV-234(T)又は(S)	MLV-234(T)又は(S)
ヒーター	角型低圧ヒーター	丸型低圧ヒーター
電源仕様	単相50/60Hz 200V 3.4kW	単相 50/60Hz 200V 3.4kW
定格最大電流 (A)	17.0	17.0
容量	3.4kW	3.4kW
入力電圧	200V	200V
電源電流	17A	17A
ヒーター温度	MAX 850℃	MAX 850℃
許容差	±5%	±5%
天板	木製(表面:化粧板)	木製(表面:化粧板)
ヒーター	1φ200Vニッケルクロム線	1φ200Vニッケルクロム線
ヒーター調整スイッチ	1φ200V 30A 弱・中・強	1φ200V 30A 弱・中・強
操作	熱量スイッチ、通電表示ランプ	熱量スイッチ、通電表示ランプ
漏電ブレーカ定格	40A	40A

(T):テーブルタイプ (S):座卓タイプ

■外形寸法

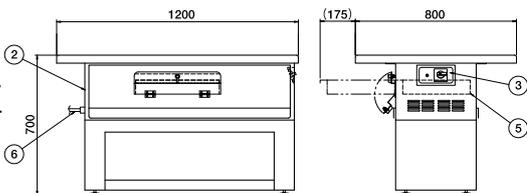
●角形ヒーター



- ①天板
- ②ケース
- ③コントロールパネル
熱量調節スイッチ
加熱ランプ
- ④ヒーター
- ⑤水盤
- ⑥電源リード線
- ⑦焼網

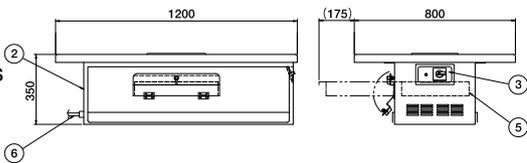
●角形ヒーター

テーブルタイプ
型式KLV-234T

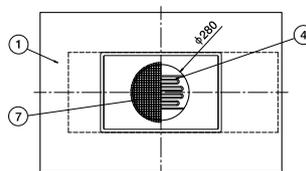


●角形ヒーター

座卓タイプ
型式KLV-234S

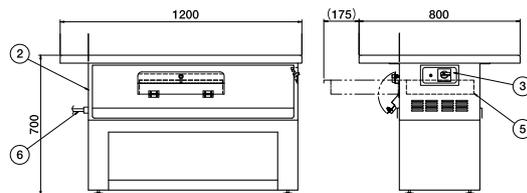


●丸形ヒーター



●丸形ヒーター

テーブルタイプ
型式MLV-234T



●丸形ヒーター

座卓タイプ
型式MLV-234S

