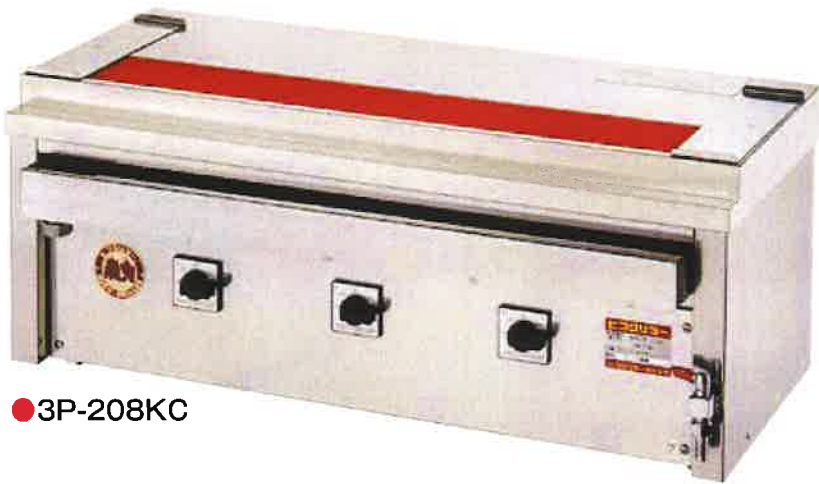


炭火焼の火床を徹底追究。
串焼専用の理想形!

備長炭の完全燃焼時に匹敵する火力(850℃)を、スイッチONから90秒で実現できます。炭火と比べ、時間のロスもなく温度管理も簡単です。

クイックサービスのテイクアウト店や
スーパーでも活躍中!

卓上型



●3P-208KC



タレをつけて焼いてもほぼ煙が出ずに焼きムラがなく、焼き上がりもスピーディーです。



鶏肉の部位や味付けの違いにかかわらず、安定した火力を出すことができます。

焼鳥専用タイプ(卓上型) スイッチ切替温度 HIGH=850℃ MIDDLE=600℃ LOW=450℃

形 式		3P-204KC	3P-206KC	3P-208KC	3P-210KC	3P-212KC
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)		450×110	600×110	800×110	1000×110	1200×110
電気容量 (kW)		4.5	6.0	8.0	10.2	12.0
電 源		三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)				
定格電流 (A)		13	18	24	30	35
加熱方式		3面独立電熱式				
熱量調節		各面3段階切替				
給排水装置		有 (給水口 G1/2 [3P-204KC のみ G3/8]、排水口 G1)				
外形寸法 (mm)	W	610	760	960	1160	1360
	D	410	410	410	410	410
	H	390	390	390	390	390
質 量 (kg)		79	97	123	154	169
付属品		鉄灸2本				

煙が少ないため、
クリーンな店内を実現可能!

床置型



つくねちゃん



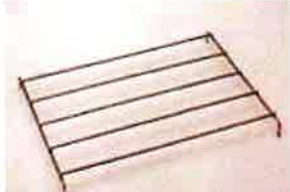
●3P-208K

■ 付属品



鉄灸

■ オプション



ステンレス製焼鳥専用焼網

焼鳥専用タイプ(床置型)

形 式		3P-206K	3P-208K	3P-210K	3P-212K
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)		600×110	800×110	1000×110	1200×110
電気容量 (kW)		6.0	8.0	10.2	12.0
電 源		三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)			
定格電流 (A)		18	24	30	35
加熱方式		3面独立電熱式			
熱量調節		各面3段階切替			
給排水装置		有 (給水口 G1/2、排水口 G1)			
外形寸法 (mm)	W	760	960	1160	1360
	D	410	410	410	410
	H	850	850	850	850
質 量 (kg)		107	143	168	189
付属品		鉄灸2本			

オプションとしてアジャスター、ストッパー付キャスターの取り付けも可能です。納期と価格については、ご相談ください。