

焼面の奥行寸法を多様化 幅広い串焼料理に対応!

大串タイプと記載していますが、焼面の奥行きがあるので串以外にも色々な食材を焼くことが可能です。

野菜巻き串や創作串、
うなぎや魚などの
串焼きにも最適!

卓上型

●3P-212XC



焼面に奥行があるので、大きな野菜串巻きを一度にたくさん焼くのに便利です。



火床の温度を3分割でき、かつ一定の火力で理想の焼き上がりを実現できます。

手羽先や骨付き肉など、
串以外の焼物にもお勧めです!

床置型



つくねちゃん



●3P-212X

■ 付属品



鉄灸

■ オプション



ステンレス製焼鳥大串専用焼網

焼鳥大串タイプ (卓上型)

スイッチ切替温度 HIGH=850℃ MIDDLE=600℃ LOW=450℃

形 式		3P-207XC	3P-209XC	3P-210XC	3P-212XC	3P-212XWC	3P-210DC
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)		600×150	600×170	750×150	800×170	900×150	600×200
電気容量 (kW)		7.5	9.0	10.2	12.0	12.0	10.2
電 源		三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)					
定格電流 (A)		22	26	30	35	35	30
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	760	910	960	1060	760
	D	410	410	410	410	410	450
	H	390	390	390	390	390	390
質 量 (kg)		120	124	136	143	147	129
付属品		鉄灸2本					

焼鳥大串タイプ (床置型)

形 式		3P-209X	3P-210X	3P-212X	3P-212XW	3P-210D
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)		600×170	750×150	800×170	900×150	600×200
電気容量 (kW)		9.0	10.2	12.0	12.0	10.2
電 源		三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)				
定格電流 (A)		26	30	35	35	30
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	910	960	1060	760
	D	410	410	410	410	450
	H	850	850	850	850	850
質 量 (kg)		148	162	168	178	152
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。