

■ ステーキグリラータイプ

BBQ風な仕上がりの グリル料理に最適!

鉄製ステーキ網が、グリル料理の視覚効果をUP。鉄板とは違い、山型の網が食材の余分なドリップを落としつつ直火の熱で焼き上げます。肉料理はもちろん、魚介や野菜料理にも最適です。綺麗な焼き目をつけるならこのグリラーで決まりです。

豪快なグリル料理の火入れを
正確な火加減で可能にしてくれます。

卓上型



●3P-210CS

■ 付属品



オマールは強火のグリラーで短時間で香ばしく焼き、その旨みを引き出します。



鉄製ステーキ網



ステーキ枠

ステーキグリラータイプ スイッチ切替温度 HIGH=850℃ MIDDLE=600℃ LOW=450℃

形 式	3P-210CS	3P-212CS	3P-215CS	3P-218CS	3P-221CS
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)	520×270	610×270	690×300	820×300	820×350
電気容量 (kW)	10.2	12.0	15.0	18.0	21.0
電 源	三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)				
定格電流 (A)	30	35	44	52	61
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	720	810	890	1020
	D	550	550	550	600
	H	350	380	380	380
質 量 (kg)	140	152	178	198	233
付属品	鉄製ステーキ網3枚、ステーキ枠				

■ コレデモカタイプ | 卓上型 / 床置型

ヒゴグリラー

高級備長炭に匹敵する 1000℃越えを実現!

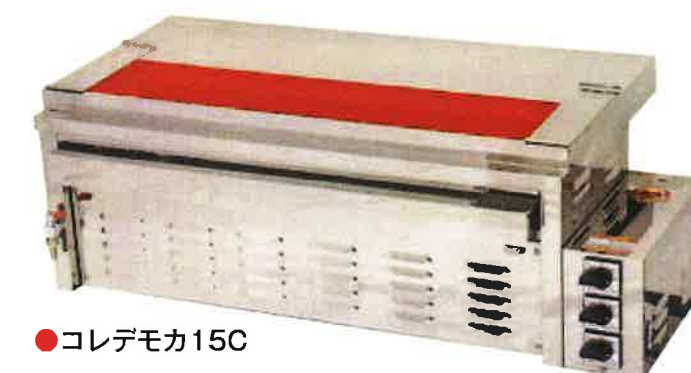
やっぱり備長炭の温度には敵わない、従来の焼き上がりスピードでは満足できない。そんなお客様にはヒゴグリラーの最大火力【コレデモカ】を。言葉では語りつくせません。是非お試しください。

卓上型

床置型



●コレデモカ15



●コレデモカ15C



つくねちゃん

ねぎま教授

■ 付属品

視覚効果抜群の
炉端焼き風

■ オプション
丸網、レンガ、枠



鉄灸2本

コレデモカタイプ

形 式		コレデモカ 15	コレデモカ 15C
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)		900×200	
電気容量 (kW)		15.0	
電 源		三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)	
定格電流 (A)		44	
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	1060	1200
	D	450	550
	H	850	430
質 量 (kg)		225	200
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。※受注生産品