

省スペースで選ぶならこれ! コンパクト設計で 入替提案にも最適

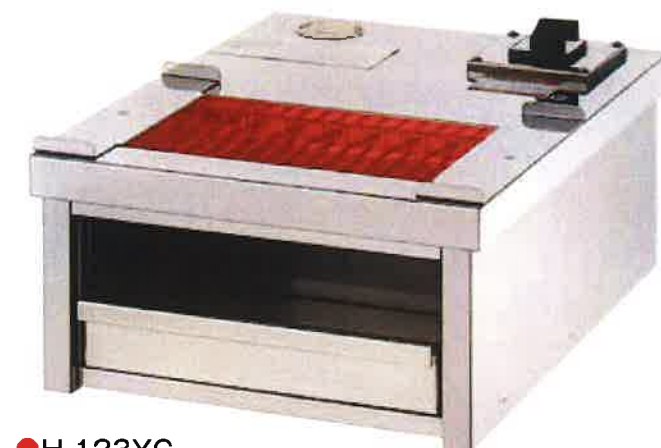
シンプルな設計にする事で大幅なコストダウンを実現。お団子から肉料理まで、小スペースで煙を抑えたい店舗に選ばれています。ヒゴグリラー入門編として、是非一度お試しください。

単相200V界の二刀流はこれ! 使い勝手の良さで 業種を問わず導入中

上火と下火が使える二刀流タイプの単相版です。コンパクトサイズを活かして、寿司店の炙り・割烹料理、ハンバーガーのパティ焼まで。非常に汎用性が高く、焼物を扱う全てのお店にお勧めです。



●TAN-4



●H-123YC

小スペースで本格的な 串焼機。三相が使えなくても これがある!

単相でも串焼き専門店で選ばれます。「煙が少なく高火力」という基本的な能力をそのまま維持した、串焼の為に生み出された焼台です。



●P-123KC

本格的な串焼からサイドメニュー まで。煙の少なさが業種を問わず 選ばれる理由です

串焼専門店はもちろん、和食や居酒屋、BARなどの内装・店舗イメージとして煙を抑えたいが、しっかりとした焼物を提供したいお店にお勧めです。



●P-124KC



単相 200V タイプ スイッチ切替温度 HIGH=850℃ MIDDLE=600℃ LOW=450℃ ※TAN-4 を除く

形 式		TAN-4	H-123YC
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)		400×130	310×200
電気容量 (kW)		3.4	3.8
電 源		単相 200V 50/60Hz (2m リード線プラグ付)	単相 200V 50/60Hz (2m リード線付)
定格電流 (A)		17	19
加熱方式		1 面電熱式	1 面電熱式
熱量調節		ON/OFF 切替	3 段階切替
給排水装置		無	無
外形寸法 (mm)	W	630	450
	D	310	600
	H	290	250
質 量 (kg)		45	57
付属品		鉄灸 2 本	鉄灸 3 本、ステンレス製 H-123YC 専用取手付焼網 2 本

単相 200V タイプ

形 式		P-123KC	P-124KC
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)		380×110	380×150
電気容量 (kW)		3.4	4.0
電 源		単相 200V 50/60Hz (2m リード線付)	単相 200V 50/60Hz (2m リード線付)
定格電流 (A)		17	20
加熱方式		1 面電熱式	1 面電熱式
熱量調節		3 段階切替	3 段階切替
給排水装置		無	有 (給水口 G3/8、排水口 G1)
外形寸法 (mm)	W	520	520
	D	410	410
	H	380	380
質 量 (kg)		55	57
付属品		鉄灸 2 本	鉄灸 2 本