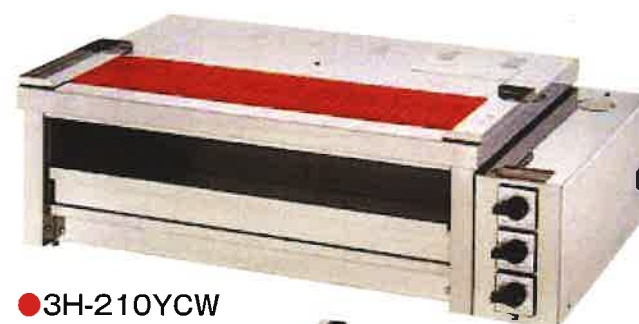


一台で上火と下火の二役をこなす！ 焼物界の二刀流。

最大、(下火5段×上火4段)×温度調整3段階×3面の、焼き加減調整が可能。
この1台で様々な食材をお好みの焼き上がりに仕上げることができます。

ホテルや旅館、
日本料理店で多彩な
メニューをこなす！



●3H-210YCW

卓上型

●3H-218YC



二刀流なら素材を裏返す必要がないので、
素材の形を保ったまま美しい仕上がりに。



「のどぐろの姿焼き」
は、焼き台の上段で焼
きはじめ、途中で下段
に入れます。

上下段の活用で時短。
省エネにも役立ちます！

床置型



つくねちゃん



●3H-221

■ 付属品



ピン打ち鉄灸



ステンレス製取手付焼網



ツノ

■ オプション



鉄製ステーキ網

二刀流タイプ (卓上型)

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

形 式	3H-210YC	3H-212YC	3H-215YC	3H-218YC	3H-221YC	3H-210YCW	3H-212YCW
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)	520×270	610×270	690×300	820×300	820×350	700×200	900×200
電気容量 (kW)	10.2	12.0	15.0	18.0	21.0	10.5	12.0
電 源	三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)						
定格電流 (A)	30	35	44	52	61	31	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	720	810	890	1020	1020	980
	D	550	550	550	550	600	600
	H	400	400	450	450	450	300
質 量 (kg)		151	168	205	221	277	155
付属品	ツノ1組、ピン打ち鉄灸3本、ステンレス製取手付焼網2枚						

二刀流タイプ (床置型)

形 式	3H-210	3H-212	3H-215	3H-218	3H-221	3H-210Y	3H-212Y
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)	520×270	610×270	690×300	820×300	820×350	520×270	610×270
電気容量 (kW)	10.2	12.0	15.0	18.0	21.0	10.5	12.0
電 源	三相 200V 50/60Hz (2m リード線付)						
定格電流 (A)	30	35	44	52	61	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	720	810	890	1020	1020	720
	D	550	550	550	550	600	550
	H	1000	1000	1000	1000	1000	850
質 量 (kg)		174	190	218	243	302	173
付属品	ツノ1組、ピン打ち鉄灸3本、ステンレス製取手付焼網2枚、角棒1個 (Yタイプ以外)						

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。