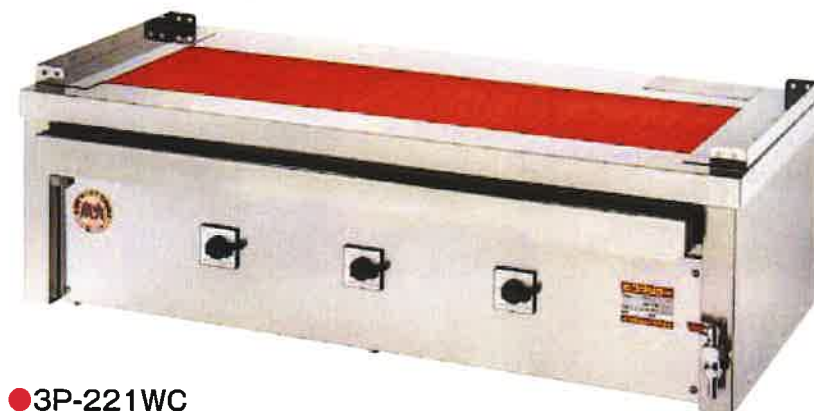


下火式の王道グリラー 業種も問わず使える万能型!

焼面の奥行を広く設計しているため、幅広いメニューに対応できます。
実店舗のみならず、セントラルキッチンでも採用が増えています。

和洋中からテイクアウト専門店まで、
多彩な店舗で活躍中!

卓上型



●3P-221WC



短時間で理想の温度
まで上昇したのちに
は、安定した火力を提
供してくれます。



思い通りの火入れができる
ので、キノコのみずみずしさ
を損なうことなく、表面を香ば
しく仕上げることができます。

万能型タイプ (卓上型) スイッチ切替温度 HIGH=850℃ MIDDLE=600℃ LOW=450℃

形 式	3P-210C	3P-212C	3P-215C	3P-218C	3P-221C	3P-221WC
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)	520×270	610×270	690×300	820×300	820×350	1000×300
電気容量 (kW)	10.2	12.0	15.0	18.0	21.0	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	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	1020
	D	550	550	550	550	550
	H	350	380	380	380	380
質 量 (kg)	140	152	178	198	233	229
付属品	ゲタバキ鉄灸3本					

うなぎ、豚丼、牛タンなどの専門店、
浜焼き店に続々採用!

床置型



●3P-215

■ 付属品



ゲタバキ鉄灸

■ オプション



ステンレス製取手付焼網



ステンレス製取手無焼網



鉄製ステーキ網

万能型タイプ (床置型)

形 式	3P-210	3P-212	3P-215	3P-218	3P-221	3P-221W
焼面寸法 (幅 × 奥行 mm)	520×270	610×270	690×300	820×300	820×350	1000×300
電気容量 (kW)	10.2	12.0	15.0	18.0	21.0	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	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	1020
	D	550	550	550	550	550
	H	850	850	850	850	850
質 量 (kg)	157	171	191	220	258	255
付属品	ゲタバキ鉄灸3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。