

## 卓上ガスグリドル TGG型

COUNTER GRIDOLE



TGG-60N

TGG-90N

均一な温度分布のコンパクトタイプです。

●グリルプレートは厚さ25mmの鉄板を採用しています。

項目	型式	TGG-45N	TGG-60N	TGG-90N
寸法 (mm)	間口	450	600	900
	奥行	600		
	高さ	300		
点火方式	圧電点火			
温度調節範囲(°C)	100~320			
ガス接続口	都市ガス	20A		25A
	L P G	20A		25A
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	8.7(7,500)	12.2(10,500)	17.4(15,000)
	L P G(kg/h)	8.4(0.60)	11.9(0.85)	16.8(1.20)
安全装置	重量(kg)	75	95	140
	立消え安全装置	有		
調理能力	ハンバーグ 180mm	20個/5~7分		
	目玉焼 150mm	22個/2~4分		
	スクランブルエッグ 150mm	22個/2~4分		
価格		¥196,000	¥207,000	¥312,000

## チャブロイラー CRH型

CHARBROILER



CRH-4

肉や野菜を炭焼きのように焼き上げます。

●グローボールを使用しない独自のマジックフィン方式です。

●鋳鉄製のグリッドバーは肉汁や油が落ちにくいよう傾斜になっているため、油は油溝から油受けに流れます。

●バーナーの熱は放熱器のほか、反射板で反射されてグリッドバーに伝わりますので、熱が効果的に利用されます。

項目	型式	卓上型		スタンド型	
		CRH-4	CRH-6	CRH-4-T	CRH-6-T
寸法 (mm)	間口	700	970	700	970
	奥行	600		600	
	高さ	420		800	
バーナー数		4	6	4	6
ガス接続口		15A		15A	
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	16.3(14,000)	24.4(21,000)	16.3(14,000)	24.4(21,000)
	L P G(kg/h)	16.3(1.16)	24.4(1.75)	16.3(1.16)	24.4(1.75)
重量(kg)		95	135	100	140
本体価格		¥333,000	¥450,000	¥373,000	¥495,000

## 回転炒め器 RC型

ROTARY GRIDOLE



RC-1T

RC-2T

炒めものを自動攪拌して省力作業を実現します。

●ロータリー鍋をとり外せば、ガステーブルとして使用できます。

●レストランなどの他、店頭販売や小事業所にも適しています。

●釜はテフロン加工の釜と鉄釜がございます。

項目	型式	スタンド型			卓上型		
		一連式 RC-1	二連式 RC-2	三連式 RC-3	一連式 RC-1T	二連式 RC-2T	三連式 RC-3T
寸法 (mm)	間口	450	900	1,200	450	900	1,200
	奥行	600			600		
	高さ	1,220			670		
点火方式		連続スパーク方式			連続スパーク方式		
消費電力		単相100V			単相100V		
ガス接続口		20A(LPG=15A)			20A(LPG=15A)		
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	14.0(12,000)	26.3(22,600)	39.3(33,800)	14.0(12,000)	26.3(22,600)	39.3(33,800)
	L P G(kg/h)	14.0(0.92)	26.3(1.75)	39.3(2.45)	14.0(0.92)	26.3(1.75)	39.3(2.45)
重量(kg)		50	95	122	46	78	105
価格		¥410,000	¥700,000	¥1,050,000	¥410,000	¥700,000	¥1,050,000

調理能力 (RC-1, RC-1T)	やきそば 2.0~3.0kg(8~10人前)	5分
	ス/ヴティ 2.0~3.0kg(8~10人前)	5分
	野菜炒め 2.0~2.5kg(10~15人前)	4~5分
	ピラフ 2.0~3.0kg(9~12人前)	5~6分

●RC-2、RC-2Tは上記の2倍、RC-3、RC-3Tは3倍量の処理及び同時平行調理が可能です。