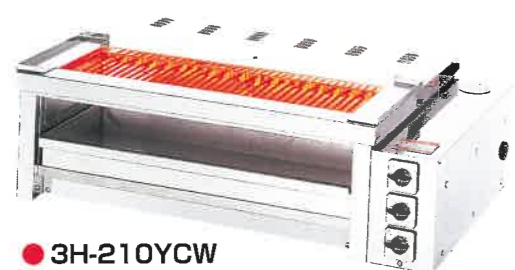


二刀流タイプ 卓上型

小型店から大型店まで 多機能で使い勝手抜群!

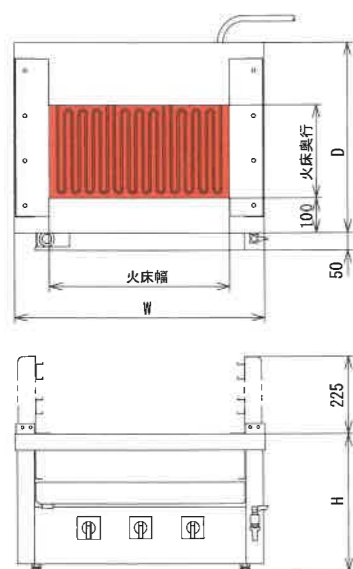
二刀流タイプ・卓上型の性能も床置型と同様多機能で、使い勝手のよいグリラーです。火床の奥行寸法も200mmから350mmまで機種もバラエティに富んでいますので、小型店から大型店まで設置スペースに合わせてお選びいただけます。両端のツノの部分もステンレス製で、耐久性にも優れています。店内がクリーンに保てるので対面調理の店にも最適です。



● 3H-210YCW



● 3H-218YC



上段のツノ活用と下段での網焼き

二刀流の機能を全活用した場合、何種類かの料理を同時進行して効率よく焼くことができます。上段には串焼き、下段では網焼き料理など多目的に。



刺身も炙って香ばしい「たたき」に

刺身も焼く時代になっています。カツオやスズキなどの皮目に塩をふって焼き、たたき仕立てに。薬味をたっぷり添えるとサラダ感覚の塩たたきも作れます。

■二刀流タイプ(卓上型)

形式	3H-210YC	3H-212YC	3H-215YC	3H-218YC	3H-221YC	3H-210YCW	3H-212YCW
火床寸法(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)					無	
外形寸法(mm)	W	720	810	890	1020	980	1180
	D	550	550	550	550	600	600
	H	400	400	450	450	450	300
質量(kg)	151	168	205	221	277	155	198
付属品	ツノ1組、鉄灸3本、焼網(ステンレス製)2枚					鉄灸3本、焼網(ステンレス製)2枚	
税抜標準価格	¥594,000	¥696,000	¥792,000	¥906,000	¥1,032,000	¥594,000	¥696,000

二刀流タイプ 床置型

上火・下火自由自在 多彩なメニューをこなす!

二刀流タイプは、使い方次第で和食店をはじめ、洋食店や弁当・仕出し料理店まで幅広い飲食店向けの機種です。懐石料理やコース料理など他種類の献立やメニューもスピーディーに焼くことができるからです。焼網にのせてスタンバイして、上下段を活用すれば時間も短縮化、省エネにも役立つ最強の二刀流です。

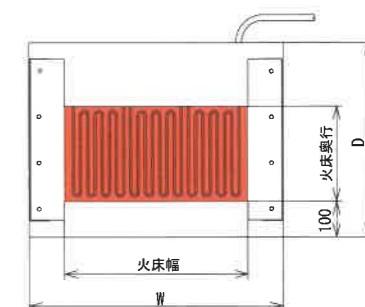


● 3H-215



● 3H-210Y

写真左・二刀流の下段のスペースは約18cm(写真右・Yタイプは約8cm)あり、焼網をスライドさせれば4段階に火加減の調節が可能。



焼網を使った下段の天火焼き

焼網に食材をのせて田楽味噌や木の芽味噌などをつけて、上部に焼き目をつけることもできます。天火なので形くずれせずに焼き目がつきます。



鉄灸を使って、強火の遠火焼き

串打ちした食材を鉄灸にのせると近火や遠火が自由に調節できます。火床の奥行も充分にありますので、大型の伊勢エビや鯛などもラクラク焼けます。

■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
火床寸法(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	10.2	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	無					有(給水口G1/2、排水口G1)	
外形寸法(mm)	W	720	810	890	1020	720	810
	D	550	550	550	550	550	550
	H	1000	1000	1000	1000	1000	850
質量(kg)	174	190	218	243	302	173	184
付属品	ツノ1組、鉄灸3本、焼網(ステンレス製)2枚、角枠1個(Yタイプ以外)						
税抜標準価格	¥594,000	¥696,000	¥792,000	¥906,000	¥1,032,000	¥594,000	¥696,000

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、給排水装置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。

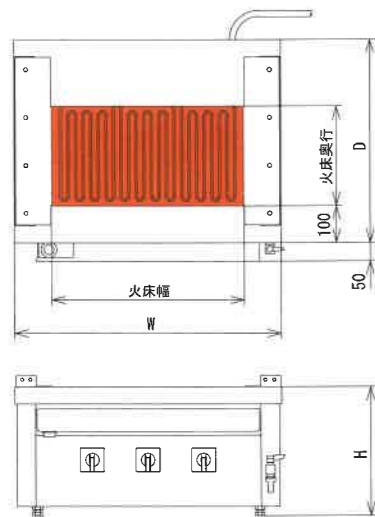
万能型タイプ 卓上型

昼の焼物ランチ定食や 夜の一品料理にも大活躍!

万能タイプ卓上型は、スペースに合わせて小型店から大型店まで導入できるグリラーです。火床のサイズは床置型と同様に270mmから350mmまで取り揃えています。給排水付きで掃除もラクラク、クリーンな設計。カウンター内で接客しながら調理がすすめられると好評です。



● 3P-215C



うなぎや穴子のいかだ焼きに

割いたうなぎや穴子を4~5本の串を打って焼くいかだ焼きには奥行のある万能タイプの火床が最適です。高温で焼く炭火焼きの風味が出ます。



蒲焼きにも白焼きにも対応

うなぎの蒲焼きのタレ焼きにはもちろん、香ばしく、さっと焼く白焼きにも同時に対応できます。両方を盛り合わせた「二色うなぎ弁当」です。

■万能型タイプ(卓上型)

形 式	3P-210C	3P-212C	3P-215C	3P-218C	3P-221C	3P-221WC
火床寸法 (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	1200
	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					
税抜標準価格	¥534,000	¥618,000	¥696,000	¥792,000	¥900,000	¥900,000

万能型タイプ 床置型

うなぎ専門店や 牛タン、豚丼店に続々採用!

火床の奥行寸法は、270mm、300mm、350mmを取り揃え、前幅も520mmから1,000mmまでの6種類を用意しています。付属品のゲタバキ鉄灸と焼網のオプションを使いこなせば、ほとんどの焼物料理に対応できます。タレを高温で焼き切るの、煙もほとんど出ず、まさに、万能のグリラーです。



● 3P-215



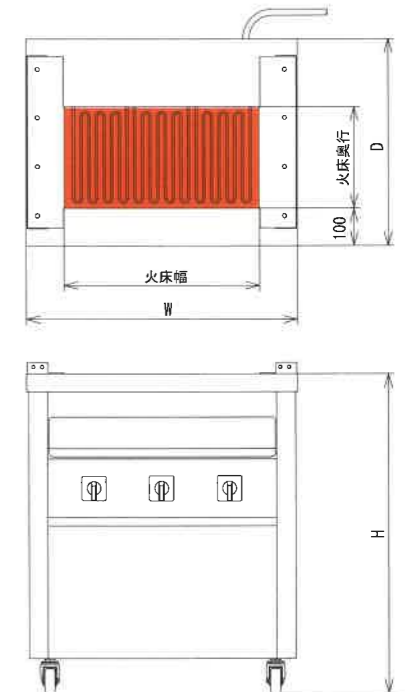
鉄製のステーキ焼網を使用

ステーキやハンバーグなどのグリル料理にピッタリの鉄製ステーキ焼網を使えば、きれいな焼き目がつきます。(※オプションステーキ網使用)



炙り焼きにもタレ焼きにも

牛タンはさっと炙り焼きにして、豚肉は、じっくり火を通すなど、3面独立設計で火加減も使い分け可能。(※このタイプの焼網はオプションにはありません)



■万能型タイプ(床置型)

形 式	3P-210	3P-212	3P-215	3P-218	3P-221	3P-221W
火床寸法 (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	1200
	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					
税抜標準価格	¥498,000	¥582,000	¥660,000	¥756,000	¥864,000	¥864,000

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、給排水装置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。

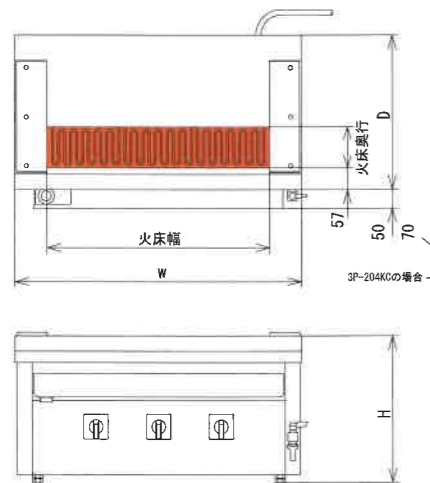
焼鳥専用タイプ 卓上型

テイクアウトの店や 焼鳥店で大活躍!!

焼鳥の専門店向けに考えられた機種ですが、スーパーやテイクアウト専門の店でも省スペースで使いやすいと好評です。店頭で焼くパフォーマンスとともに香ばしい焼きあがりの匂いもお客様の食欲をそそりアピールします。卓上型の機種も豊富なので店のスペースや規模に合わせてお選びいただけます。



● 3P-208KC



焼鳥専用に考えられた火床

焼鳥の串の標準的な長さは約15cm。その串に焼鳥用の食材を刺すとその寸法は10~11cmとされています。焼鳥専用タイプはベストの火床です。



焼鳥専門店のこだわり

焼鳥専門店では、それぞれこだわりの味を持っています。地鶏やブランド銘柄の鶏など、肉質も焼き方も違い、火加減の調節もしやすいと好評です。

■焼鳥専用タイプ(卓上型)

形 式	3P-204KC	3P-206KC	3P-208KC	3P-210KC	3P-212KC
火床寸法 (幅×奥行mm)	450×110	600×110	800×110	1000×110	1200×110
電気容量 (kW)	4.5	6.0	8.0	10.2	12.0
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付)				
定格電流 (A)	13	18	24	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 [3P-204KCのみG3/8]、排水口G1)				
外形寸法 (mm)	W	610	760	960	1160
	D	410	410	410	410
	H	390	390	390	390
質 量 (kg)	79	97	123	154	169
付属品	鉄灸2本				
税抜標準価格	¥432,000	¥486,000	¥546,000	¥600,000	¥660,000

焼鳥専用タイプ 床置型

焼鳥専門店が太鼓判! 絶大な信頼を得ています!!

ヒゴグリラーの「焼鳥専用タイプ」は、この業界では絶大な信頼をいただいております。高層ビルの中や地下のお店など、ガスや炭火の熱源が制約されつつある昨今、ますます電気式グリラーのニーズが増大しています。炭火焼きと同様の強火力と煙の出にくい高機能のヒゴグリラー「焼鳥専用タイプ」は厨房のスペースに応じた機種をご用意しています。



● 3P-208K



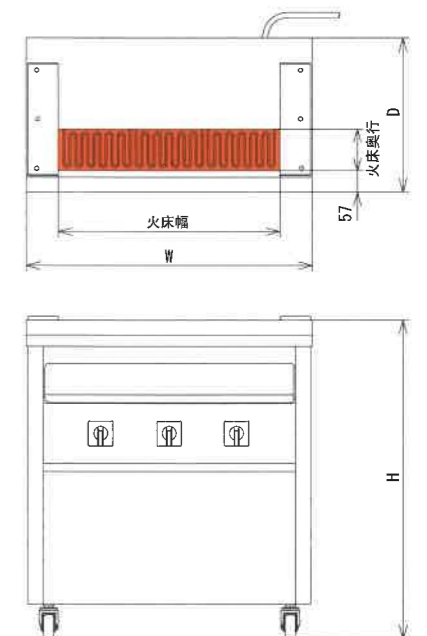
各部位の塩焼き、タレ焼きもすべてOK

焼鳥の種類は部位によって、また野菜との組み合わせで30種類以上に及びます。焼鳥専用タイプにおまかせください。絶妙な火加減で焼きあげます。



「焼鳥丼」など焼鳥料理にも応用できる

焼鳥専門店のランチメニューや一品料理などにも活躍します。焼鳥をのせた「焼鳥丼」や肝焼きや皮焼きを活用した小料理にも対応できます。



■焼鳥専用タイプ(床置型)

形 式	3P-206K	3P-208K	3P-210K	3P-212K
火床寸法 (幅×奥行mm)	600×110	800×110	1000×110	1200×110
電気容量 (kW)	6.0	8.0	10.2	12.0
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付)			
定格電流 (A)	18	24	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	無			
外形寸法 (mm)	W	760	960	1160
	D	410	410	410
	H	850	850	850
質 量 (kg)	107	143	168	189
付属品	鉄灸2本			
税抜標準価格	¥450,000	¥510,000	¥564,000	¥624,000

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、給排水装置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。

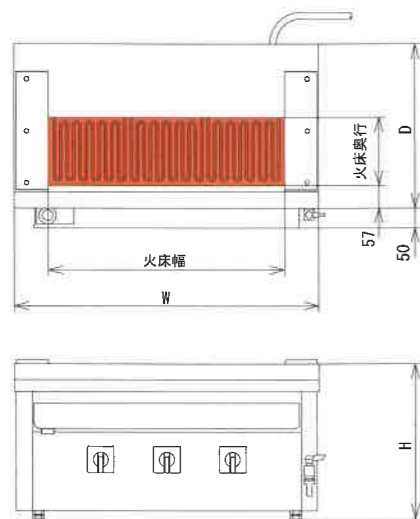
焼鳥大串タイプ 卓上型

焼鳥も大串も焼ける！ 幅広い串料理をこなす卓上型

焼鳥大串タイプの卓上型は、小規模店から大型店まで対応できるよう、いろいろな機種を取り揃えています。床置型と同様、奥行が150mm、170mm、200mmの火床があり、自店の串焼きメニューに応じて選んでいただけます。和・洋の食材や、組み合わせ次第で幅広い焼物料理がスピーディーに提供できます。



● 3P-210XC



小串、中串、大串のすべてに対応

左から15cm、17cm、20cmの竹串に刺した串料理。小ぶりの野菜串や、季節の野菜を組み合わせた中串、バーベキューのような大串まで対応できます。



鉄灸活用で大串もピッタリサイズ

焼鳥大串タイプなら最大20cmの大串が十分に焼けます。鶏手羽などの大串やバーベキュータイプのロゼット串も鉄灸を活用すればピッタリの火床に。

■焼鳥大串タイプ(卓上型)

形 式	3P-207XC	3P-209XC	3P-210XC	3P-212XC	3P-212XWC	3P-210DC
火床寸法 (幅×奥行mm)	600×150	600×170	750×150	800×170	900×150	600×200
電気容量 (kW)	7.5	9.0	10.2	12.0	12.0	10.2
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付)					
定格電流 (A)	22	26	30	35	35	30
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	760	760	910	960	1060
	D	410	410	410	410	450
	H	390	390	390	390	390
質 量 (kg)	120	124	136	143	147	129
付 属 品	鉄灸2本					
税抜標準価格	¥534,000	¥576,000	¥636,000	¥696,000	¥696,000	¥696,000

焼鳥大串タイプ 床置型

オリジナル串焼料理も 自由自在の「焼鳥大串タイプ」

焼鳥料理をベースに魅力あるいろいろな串料理がメニュー開発されています。自分の店ならではの看板料理、オリジナル料理を打ち出すことが、他店との差別化につながります。焼鳥大串タイプは、ゆったりとした奥行の火床が特長です。鶏肉を中心としたオリジナルの串焼きだけでなく多彩な食材の組み合わせなど、進化した大串料理にも対応できます。



● 3P-210X



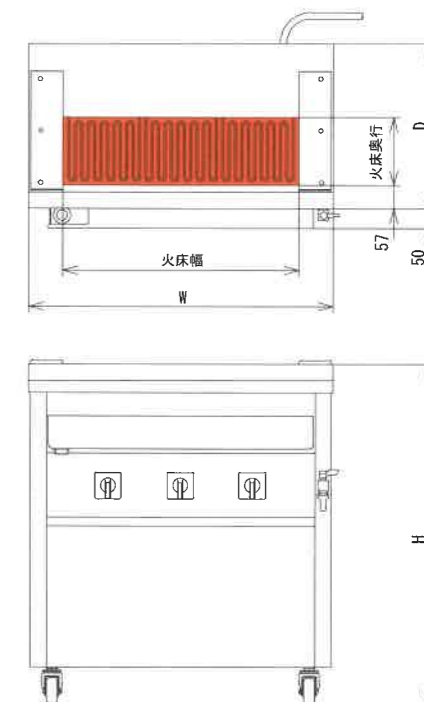
ステンレス製焼網を使用

焼鳥の部位や野菜串などのなかで安定感がない形の串の場合は、オプションのステンレス製の焼網を活用してください。串が安定してムラなく焼けます。



鶏手羽やオリジナル大串料理に最適

火床の奥行寸法がゆったりとした設計の焼鳥大串タイプなら、注目されている魚貝類の串やオリジナルの大串料理に合わせて充分に対応できます。



■焼鳥大串タイプ(床置型)

形 式	3P-209X	3P-210X	3P-212X	3P-212XW	3P-210D
火床寸法 (幅×奥行mm)	600×170	750×150	800×170	900×150	600×200
電気容量 (kW)	9.0	10.2	12.0	12.0	10.2
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付)				
定格電流 (A)	26	30	35	35	30
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	760	910	960	1060
	D	410	410	410	450
	H	850	850	850	850
質 量 (kg)	148	162	168	178	152
付 属 品	鉄灸2本				
税抜標準価格	¥540,000	¥600,000	¥660,000	¥660,000	¥660,000

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。

ステーキ用グリラータイプ

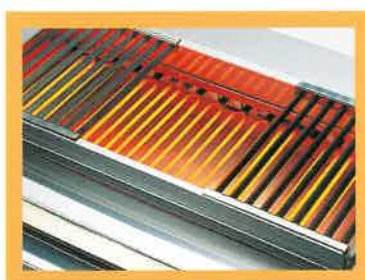
ヒゴグリラー

ステーキや各種の グリル料理に最適!!

ステーキやハンバーグなどにぴったりの鉄製ステーキ網がセットされています。美しい焼き目がつき、旨味ものがさずに焼きあがります。また、肉料理だけでなく、サーモンステーキなどの魚貝料理や焼き野菜なども、きれいな焼き目に仕上がります。幅広く活用できます。



● 3P-210CS

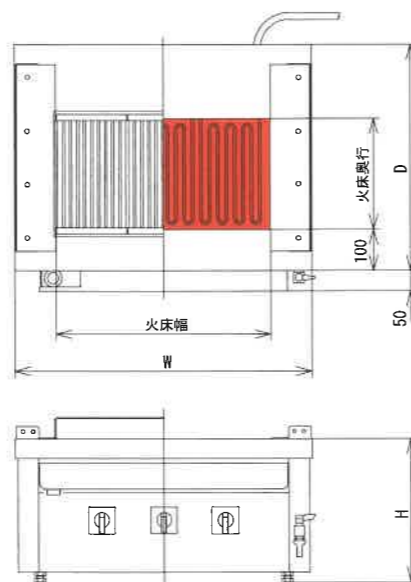


3面独立の火床で850℃の強火力

火床は3面独立設計ですので、それぞれ火力調節も可能です。また、火床枠1組と鉄製ステーキ網も3枚セットになっていて取りはずしもできます。

付属品

鉄製ステーキ網



■ステーキ用グリラータイプ

形 式	3P-210CS	3P-212CS	3P-215CS	3P-218CS	3P-221CS
火床寸法 (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、火床枠1組				
税抜標準価格	¥558,000	¥642,000	¥720,000	¥816,000	¥924,000

コレデモカ

ヒゴグリラー

ついに1000℃を超えた 新機種登場!!

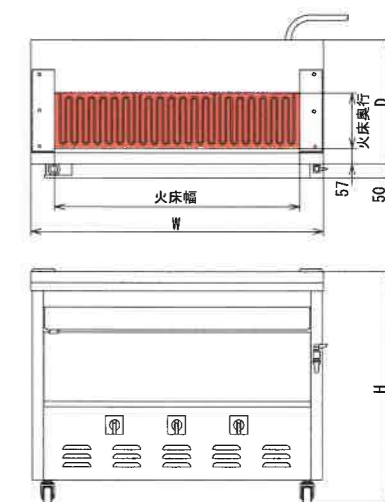
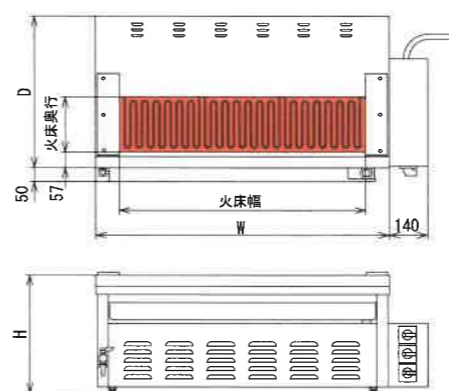
ヒゴグリラーは努力を惜しみません。炭火の火力を超えた、最高の焼物器! その圧倒的な高火力は、今までよりも更にふっくらとジューシーな焼き上がりを可能にしました。従来の焼き上がりでは満足できないお客様、是非コレデモカをお試しください。



● コレデモカ15



● コレデモカ15C



視覚効果抜群

オプション装着品
(丸網、レンガ、枠)

■コレデモカ

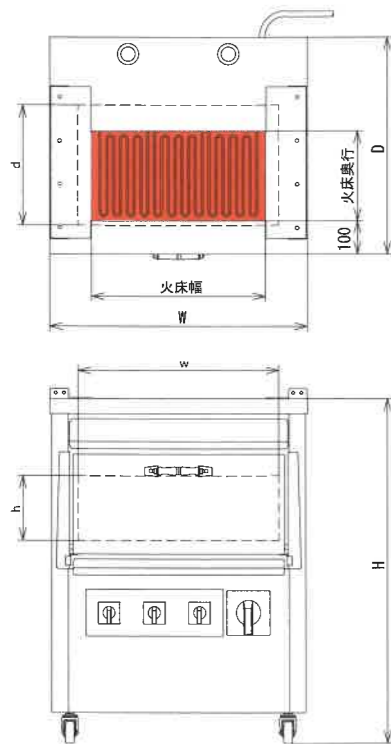
形 式	コレデモカ15	コレデモカ15C
火床寸法 (幅×奥行mm)	900×200	
電気容量 (kW)	15.0	
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付)	
定格電流 (A)	44	
加熱方式	3面独立電熱式	
熱量調節	各面3段階切替	
給排水装置	有 (給水口G1/2、排水口G1)	
外形寸法 (mm)	W	1060
	D	450
	H	850
質 量 (kg)	225	200
付 属 品	鉄灸2本	
税抜標準価格	¥890,000	¥890,000

コレデモカは受注生産
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。

オープン付タイプ

焼物料理とオープン料理もこなす便利なヒゴグリラー

オープン付タイプのヒゴグリラーは、グリル料理からオープン料理までこなす、一台で幅広い機能を持っています。火床の寸法もゆったりとした各種の機種を取り揃えていて、和風料理から洋風料理まで対応できます。いろいろな業種・業態の飲食店にもおすすめできるグリラーです。



● GO-15



● GOX-200



オープン料理やグラタン料理も

下段にオープン機能を備えていて、ピザやグラタンなどの料理がスピーディーに作れます。オープン庫内も広く、使いやすい設計です。

■オープン付タイプ

形 式	GO-10	GO-12	GO-15	GO-18	GO-21	GOX-135	GOX-200
火床寸法 (幅×奥行mm)	520×270	610×270	690×300	820×300	820×350	800×130	680×270
電気容量 (kW)	10.2	12.0	15.0	18.0	21.0	13.5	20.4
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付)						
定格電流 (A)	30	35	44	52	61	39	59
加熱方式	*1 3面 (GOXタイプは2面) 独立電熱式 (*2 オープンは上下2面電熱式)						
熱量調節	各面3段階切替						
給排水装置	無		有 (給水口G1/2、排水口G1)		有 (給水口G1/2、排水口G1)		
オープン庫内寸法 (mm)	w	d	h	w	d	h	w
	600	360	195	650	360	195	700
	650	360	195	750	360	195	800
	820	650	195	870	650	195	1020
外形寸法 (mm)	W	D	H	W	D	H	W
	770	650	1040	820	650	1040	1020
	820	650	1040	870	700	950	1050
	1040	650	950	1040	550	650	1040
質 量 (kg)	243	280	303	345	369	270	340
付 属 品*3	ゲタバキ鉄灸3本			鉄灸2本		ゲタバキ鉄灸2本	
税抜標準価格	¥792,000	¥938,000	¥1,048,000	¥1,236,000	¥1,380,000	¥1,176,000	¥1,452,000

注意事項、*1、GOタイプはオープン使用時、グリル中央ヒーターのみ使用可能
*2、GOXタイプはサーモスタット付
*3、オープン用として鉄製焼皿、焼網(GOタイプのみ)、各1枚付属

オープン付グリラーは受注生産オプションとして、アジャスター、ストッパー付キャスター、給排水装置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。

100Vタイプ

遂に出た！コンパクトグリラーの決定版

100V仕様で本格串焼きが可能な卓上型が新登場!! サイドメニューでちょっとした焼き物をしたなどサポート的な焼き台をお探しの方は是非ご検討ください。



● KP-100

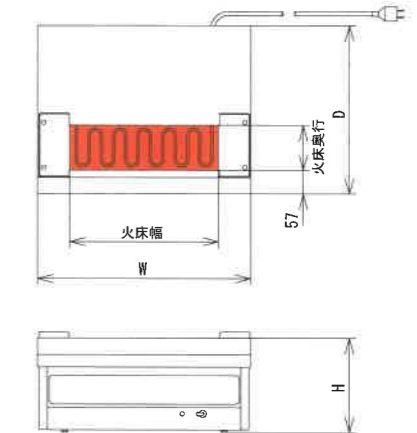
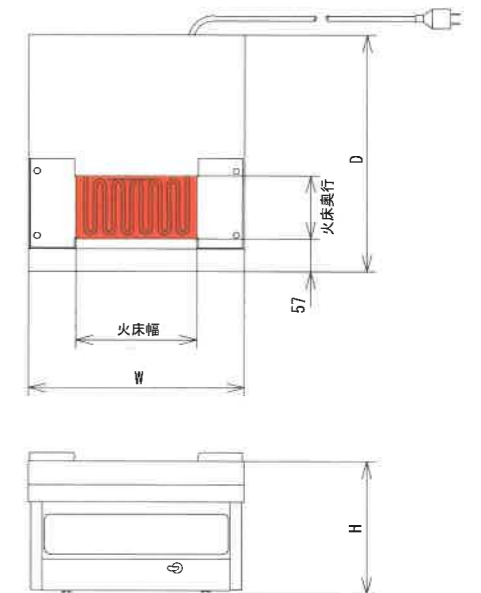
みたらしだんご焼機

みたらしだんご専用のヒゴグリラーです。高温でさっときれいな焼き目をつけることができます。コンパクトなサイズなので省スペース。小型店の厨房や店頭販売にも対応できます。



● MP-100

※糖分の少ない団子には適していません



※単相100V製品は電気容量が1.4kWの為、コンセントは単独でご使用ください
※単相100V製品の処理能力については、お問い合わせください

■KP-100

形 式	KP-100
火床寸法 (幅×奥行mm)	210×110
電気容量 (kW)	1.4
電 源	単相100V 50/60Hz (2mリード線プラグ付)
定格電流 (A)	14
加熱方式	1面電熱式
熱量調節	ON-OFF切替
給排水装置	無
外形寸法 (mm)	W
	D
	H
質 量 (kg)	27
付 属 品	焼網 (ステンレス製) 1枚
税抜標準価格	¥148,000

■みたらしだんご焼機

形 式	MP-100
火床寸法 (幅×奥行mm)	380×110
電気容量 (kW)	1.4
電 源	単相 100V 50/60Hz (2mリード線プラグ付)
定格電流 (A)	14
加熱方式	1面電熱式
熱量調節	ON-OFF切替
給排水装置	無
外形寸法 (mm)	W
	D
	H
質 量 (kg)	35
付 属 品	鉄灸2本、焼網(ステンレス製)2枚
税抜標準価格	¥148,000

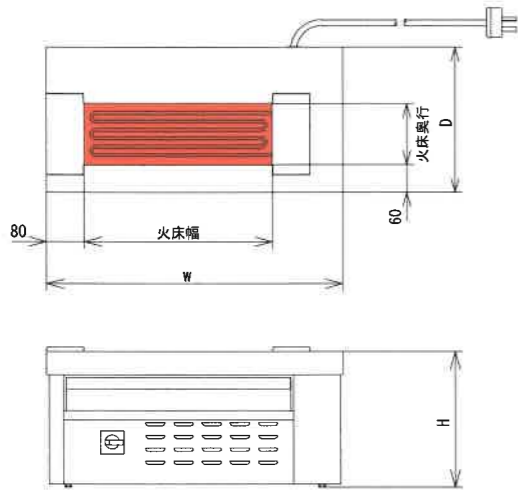
单相タイプ

コンパクト設計で 低価格を実現した单相タイプ

カウンターだけの小型店にも導入していただけるコンパクト設計が好評の单相タイプです。低価格で機能もすぐれていますので、焼き鳥やお団子のメニューにも対応できます。
※ヒーター表面温度 730℃、当社調べ



● TAN-4



■ TAN-4

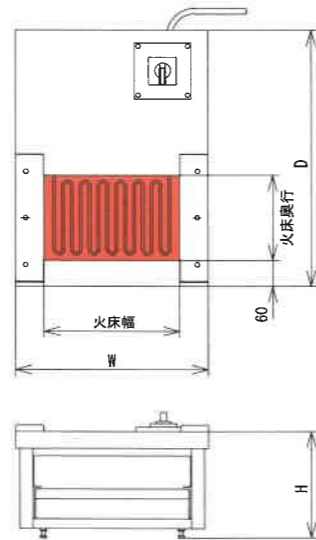
形 式	TAN-4	
火床寸法 (幅×奥行mm)	400×130	
電気容量 (kW)	3.4	
電 源	単相 200V 50/60Hz (2mリード線プラグ付)	
定格電流 (A)	17	
加熱方式	1面電熱式	
熱量調節	ON/OFF切替	
給排水装置	無	
外形寸法 (mm)	W	630
	D	310
	H	290
質 量 (kg)	45	
付属品	鉄灸2本	
税抜標準価格	¥185,000	

すし割烹や小料理店に ピッタリの二刀流タイプ

上段の火床で焼物料理全般に対応でき、さらに下段も使える二刀流タイプの機能も備えています。すしダネをさっと炙って握る「炙りずし」にも、このグリラーがあれば重宝します。



● H-123YC



■ 卓上型 (すし割烹タイプ)

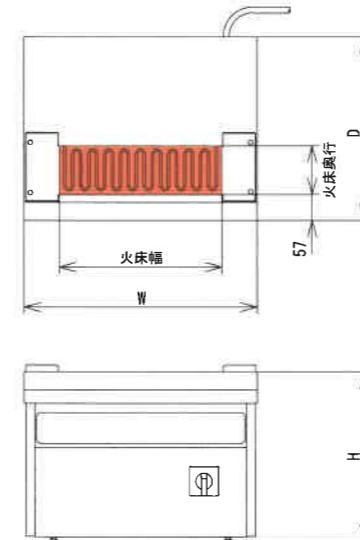
形 式	H-123YC	
火床寸法 (幅×奥行mm)	310×200	
電気容量 (kW)	3.8	
電 源	単相 200V 50/60Hz (2mリード線付)	
定格電流 (A)	19	
加熱方式	1面電熱式	
熱量調節	3段階切替	
給排水装置	無	
外形寸法 (mm)	W	450
	D	600
	H	250
質 量 (kg)	57	
付属品	鉄灸3本、焼網(ステンレス製)2枚	
税抜標準価格	¥261,000	

小型焼鳥店や居酒屋 などにも適応するグリラー

動力が入らない小規模の焼鳥店や居酒屋などの飲食店に対応できる单相タイプのグリラーです。炭火焼きと同様の高火力で本格的な焼鳥や串焼きができます。



● P-123KC



■ 焼鳥専用・大串タイプ卓上型

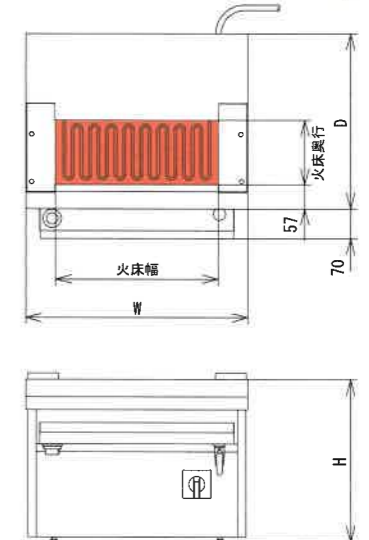
形 式	P-123KC		P-124KC	
火床寸法 (幅×奥行mm)	380×110		380×150	
電気容量 (kW)	3.4		4.0	
電 源	単相 200V 50/60Hz (2mリード線付)			
定格電流 (A)	17		20	
加熱方式	1面電熱式			
熱量調節	3段階切替			
給排水装置	無		有 (給水口G3/8、排水口G1)	
外形寸法 (mm)	W	520	520	
	D	410	410	
	H	380	380	
質 量 (kg)	55		57	
付属品	鉄灸2本			
税抜標準価格	¥258,000		¥324,000	

焼鳥や大串焼きなど サイドメニューにも大活躍!

和食店やパブ、居酒屋、割烹料理店などのサイドメニューの焼物料理に大活躍する单相タイプのグリラーです。火床もやや幅広く設計、大串焼きにも充分に対応できます。



● P-124KC



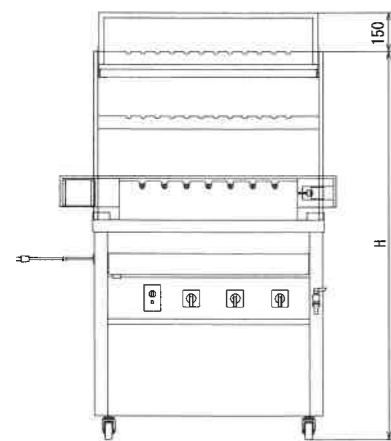
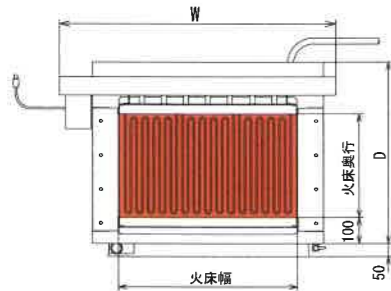
シュラスコ焼機タイプ

南米の名物料理! シュラスコの回転式グリラー

シュラスコ料理とは、大串に塊肉を刺して焼くワイルドな串焼き料理です。客前で焼いた肉をそぎ切りにしてサービスし、好みのソースで食べる南米の名物料理。大串を回転させて自動的に焼くヒゴグリラーのシュラスコ焼機は、専門店に大好評をいただいているグリラーです。



● 3G-220S



スクアア

※左からS、M、Tの3種類があります。



自動回転のシュラスコ焼き

クルクル回転して焼きあげるシュラスコ焼機。手間がかからず、そのままでもきれいに自動的に焼ける専用のグリラーです。

■ シュラスコ焼機タイプ

形 式	3G-220S	3G-230S
火床寸法 (幅×奥行mm)	690×400	1100×400
電気容量 (kW)	20.0	30.0
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付 ※3G-230Sは端子台)	
モーター	AC100V 25W (2mリード線プラグ付)	
定格電流 (A)	58	87
加熱方式	3面 (3G-230Sは6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	1070
	D	700
	H	1510
質 量 (kg)	310	450
付属品	パンラック、トレイ付フード、スクアア S5本、M4本、T1本	パンラック、トレイ付フード、スクアア S7本、M6本、T2本
税抜標準価格	¥2,580,000	¥3,960,000

シュラスコ焼機は受注生産

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。

クルクル回転串焼機タイプ

パフォーマンス効果抜群! 回転式串焼きグリラー

焼鳥、串焼き料理が自動的に焼ける回転式グリラー。テイクアウト店やスーパーなどの店頭販売に最適。丸串、鉄砲串にも対応でき、15本、20本焼きなどの機種も取り揃えています。



● 3K-009X

オプション

クリーンプレート

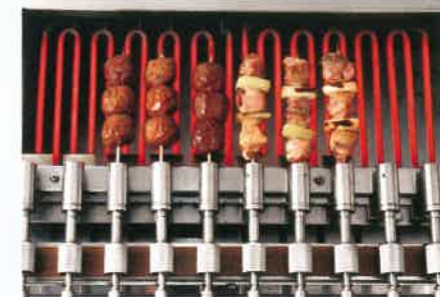
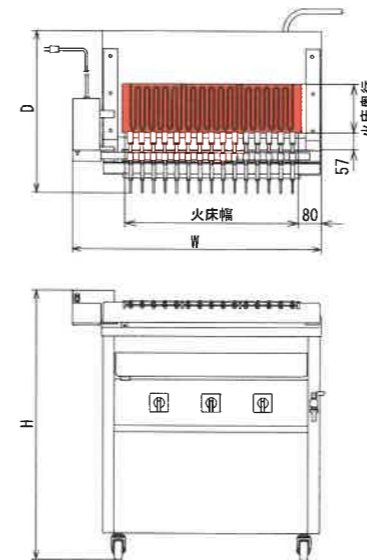


油やタレを受けるので、日々のお掃除の手間が軽減されます。

付属品



アタッチメントのパーツ交換により、丸串、鉄砲串にも対応できます。



串をセットするだけでOK

焼鳥の串をセットすれば、ベルトの回転でクルクルと回り、焼きムラなく短時間で自動的に焼きあげます。手元の竹串部分の焼け焦げ防止も万全です。



ベルト部分の掃除も簡単

クルクル回転するベルト部分もネジひとつでポップアップ。簡単に掃除できますので、串交換やメンテナンスしやすい設計になっています。

■ クルクル回転串焼機

形 式	3K-009X	3K-012X
火床寸法 (幅×奥行mm)	600×170	800×170
電気容量 (kW)	9.0	12.0
電 源	三相 200V 50/60Hz (2mリード線付)	
モーター	AC100V 15W (2mリード線プラグ付)	
定格電流 (A)	26	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)	
ローター本数 (本)	15	20
外形寸法 (mm)	W	880
	D	570
	H	950
質 量 (kg)	160	178
付属品	串焦げ防止カバー 1式	
税抜標準価格	¥954,000	¥1,302,000

クルクル回転串焼機は受注生産 特許 No.3196022

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。