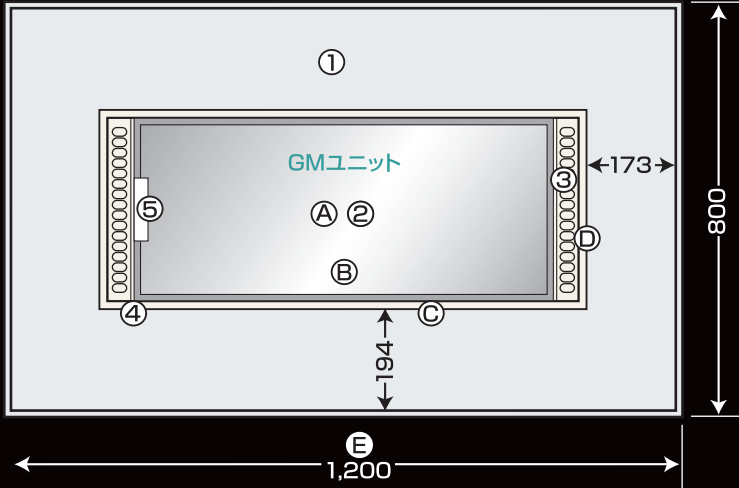




ユニットシリーズ

お好み焼・もんじゃ焼・広島焼専用

ユニット・シリーズ (テーブル用) 全17機種



品名	
①	テーブル (1200×800)
②	フチ付鉄板 (ショット加工)
③	排気カバー 30mm巾
④	ステン枠 25mm巾
⑤	ゴミ穴 (ゴミ缶付)

燃焼テスト (18分後)	
A	鉄板中央 180℃
B	鉄板サイド 170℃
C	ステン枠 70℃
D	ステン枠 88℃
E	ユニット側面 65℃



メニュースタンド (付属品は別売) ¥14,000

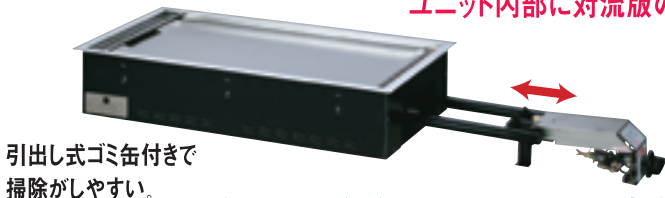
こだわりのテーブルサイズ

- **テーブル** 豊富なサイズ揃いで、殆ど別注製作がいらず、安価でご提供出来るようになりました。テーブルの幅を800mmで揃え、鉄板の幅も360mmで揃えていますので、従来品と比べても手前が広くなり、物も置き易くて、大変喜ばれています。
- **テーブル柄** ブラックラビアンは人気の柄です。古木調ひのきは風格漂う柄で規格品はこの2種類より選んで頂けます。メラミンの材質も熱に強く、グレードの高いラビアン系を使用しています。4面の飾り洩巻き加工もスマートな仕上がりで、特殊塗装のため従来品と比べ、剥げる事なく非常に長持ち致します。天然大理石 (御影石) は高級感あふれる一枚物です。
- **850x800** カップル用に製作致しました。2人掛です。
- **1100x800** 1200タイプで少し大きいと思われる方に最適です。4人掛です。
- **1200x800** 規格の中では一番の人気サイズです。4人掛けです。ユニットはPS・GS・PM・GM・ES・EMの6機種の対応できます。
- **1550x800** 1500mmでは、中途半端なため、1550mmで製作しました。4人掛けはゆったりと、6人掛けはちょっときついが1750mmではスペースが無いと言う方に最適です。
- **1750x800** 6人掛けでは、余裕を持ったサイズで製作致しました。

こだわりの鉄板サイズ

- **プレス鉄板** 9mmの厚みは保温性がよく、業界では初めてです。表面の仕上げはショット加工で、油が馴染み易いです。
- **洩付鉄板** 12mmの厚みで油漏れもしにくく、あらゆる焼き物に万能です。表面の仕上げはヘアラインで、一般的に人気があります。
- **PA・GA・EA** お客様のご要望にお答えし、カップル用のサイズです。
- **PS・GS・ES** 従来の鉄板サイズ 600mmでは、お好み焼が4枚焼くのに少し無理があったため、PS・GS 660mm、ES 700mmで製作致しました。
- **PM・GM・EM** 鉄板サイズ PM・GM・EM 740mmは、お好み焼が4枚焼ける人気サイズです。PMの場合、200度まで約13~15分です。GMの場合、200度まで約16~18分です。EMの場合、200度まで約12~14分です。
- **PL・GL・EL** 従来の鉄板サイズ900mmでは、お好み焼6枚が一度に焼けなかったため、990mmで製作致しました。
- **PO・GO・EO** 6人掛けで両サイドの4名は、前に鉄板がなくて食べづらく、また、顔の正面に排気の熱が出て来て不快感がありました。そのため、鉄板の大きさを広げる事によって解決しました。PO・GO 1150mm、EO 1350mmで製作致しました。

ユニット内部に対流版の設置で安全な温度を確保。ステン枠も90℃以下で安心です。



引出し式ゴミ缶付きで掃除がしやすい。

バーナーはレールに沿って差込み式だから、取り付けが簡単。故障の場合でも、メンテナンスが容易。

焼き上がるとガスを止めて下さい。厚い鉄板を使用していますので、余熱で十分食べられます。省エネ効果です。