# ピタットシリーズ & ユニットシリーズ

ステーキ・鉄板焼・お好み焼・もんじゃ焼・広島焼

## ピタット・シリーズ　全42機種

# カウンター及び壁付けが出来るグリドル

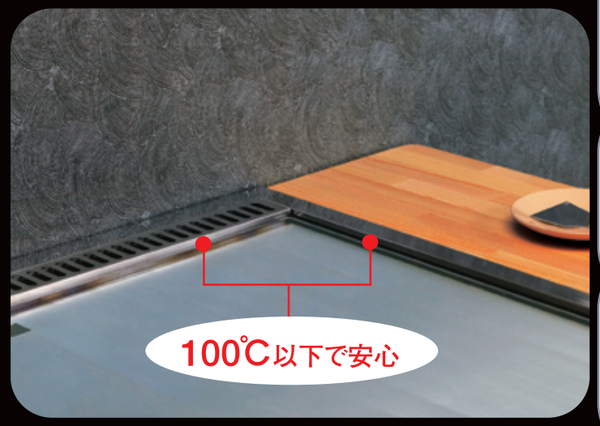
カウンターにピタット付けるだけで
簡単に仕上ります。大工さん 大助かり!!

## カウンターは大工さんが作って下さい。燃焼部はSHARKにお任せ下さい。

### 安　心

**断熱の問題・排気の問題**

鉄板温度200℃の場合（約30分）
　枠の角パイプの温度が70℃～80℃
鉄板温度240℃の場合（約90分）
　枠の角パイプの温度が90℃～95℃
両サイドの排気カバーで完全燃焼
だから安心して御使用して頂けます。




奥行き600mmで共通にする事でコストを下げる事が出来ました。
バーナー交換の場合、鉄板を外さなくても出来る。又、掃除もし易い。
ピタット・シリーズは別注が出来ます。納期は1ヶ月前後下さい。

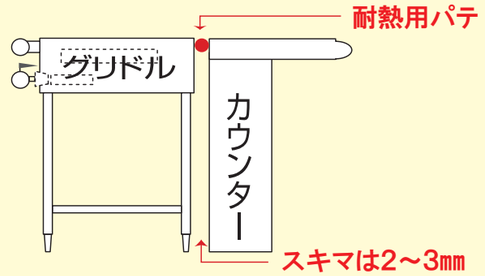
### 鉄板の仕上げ

**ショット仕上げ**
0.5㎜の鉄球を爆圧させ
黒皮を剥がした状態
コストは1番安くつきます。
1ヶ月程使用すると、
趣のある色になります。

**ヘアーライン仕上げ**
黒皮を剥がした鉄板に
簡単な＃80研摩した状態
1番多く使用されています

**上磨き仕上げ**
黒皮を剥がした鉄板に
＃300研摩した状態
ステーキ用に最適。

**特上仕上げ**
黒皮を剥がした鉄板に
＃300研摩した状態
鉄板は45Cのハガネを
使用します。

### 安　全

★グリドル本体とカウンター及び壁は2～3㎜隙間を作って下さい。本体にも空気断層を作っており、2層の空気断層が出来るのでより安全です。
★仕上げは本体とカウンターの間をコーキングして下さい。
★カウンター及び壁は不燃材をご使用下さい。