

やきとり・みたらし団子



写真はYB-16です。

(単位: mm)

型 式	外形寸法			バーナー数	ガス消費量		価格 (円)
	間口	奥行	高さ		天然ガス (12A・13A)	プロパン	
YB-12	370	160	210	3本	3500Kcal	0.27kg	49,000
YB-14	430	160	210	3本	3800Kcal	0.32kg	54,000
YB-16	490	160	210	3本	4000Kcal	0.35kg	58,000
YB-18	550	160	210	3本	5000Kcal	0.38kg	62,000
YB-20	615	160	210	3本	5200Kcal	0.41kg	72,000



写真はYC-15です。
ステンアミはついていません。

(単位: mm)

型 式	外形寸法			バーナー数	ガス消費量		価格 (円)
	間口	奥行	高さ		天然ガス (12A・13A)	プロパン	
YC-13	390	135	130	2本	2640Kcal	0.18kg	31,000
YC-15	450	135	130	2本	3260Kcal	0.20kg	34,000
YC-20	600	135	130	2本	4700Kcal	0.27kg	37,000



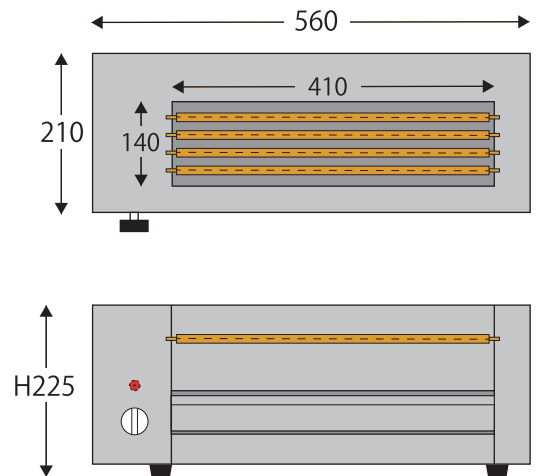
電気式焼き鳥器



型式	YD-410
サイズ	560×210×225
焼き面	410×140
ヒーター	915W 4本
耐久時間	約 6000時間
電気容量	単相 200V
	3.66Kw/h 20A
熱量調整	無段階ダイヤル式
付属品	15mm角鉄棒 2本
	ステンレスアミ 別売
価格	240,000円 (税別)

赤外線セラミックヒーターの特徴

- ・単相200Vで無段階調整が可能で、省エネに貢献します。
- ・2分で450℃まで上昇し、直ぐに使用可能です。
更に1分後には500℃まで上昇します。
- ・鶏の身(40g串1本分)を表面2分、裏返し2分で焼き上がります。
- ・ヒーターに油やたれ汁等が付着せず、煙が発生しにくいです。
- ・ヒーターの交換は両サイドのカバー外し簡単に可能です。
- ・ヒーターは高火力で塩分に強く、腐食や破損の心配がありません。



●運賃別途になります。

ピタット
テーブルユニット
カウンターユニット
たこドル
厨太くん
お好みテーブル
たこ焼・大判焼
ギョウザグリドル
焼物機・おでん
うどん釜・蒸し器
焼物バーナー