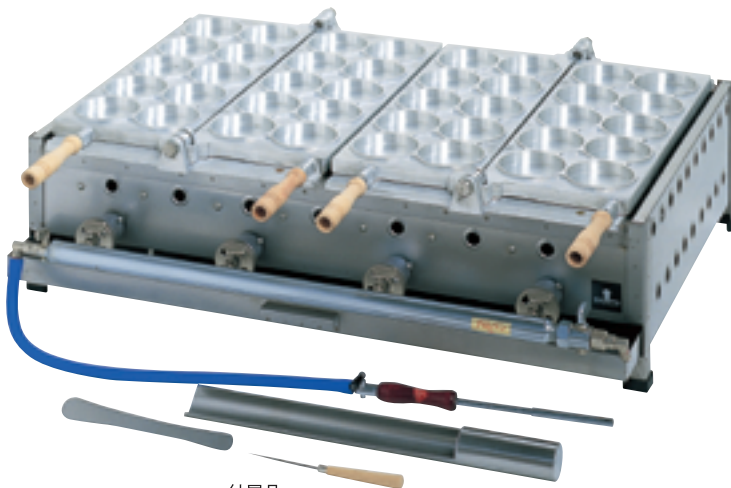
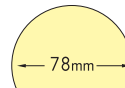


大判焼 半自動



付属品
OK-100には点火棒が付いておりません。



深さ 15mm

写真はOK-200です。

(引出し付)

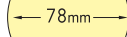
(単位: mm)

型	式	外形寸法			ガス消費量	
		間口	奥行	高さ	天然ガス(12A・13A)	プロパン
OK-100	1連 10個焼	410	490	180	4420Kcal	0.46kg
OK-200	2連 20個焼	778	490	180	8840Kcal	0.92kg
OK-300	3連 30個焼	1146	490	180	13260Kcal	1.38kg

銅製 大判焼



湯煎トコ付



深さ 15mm

付属品

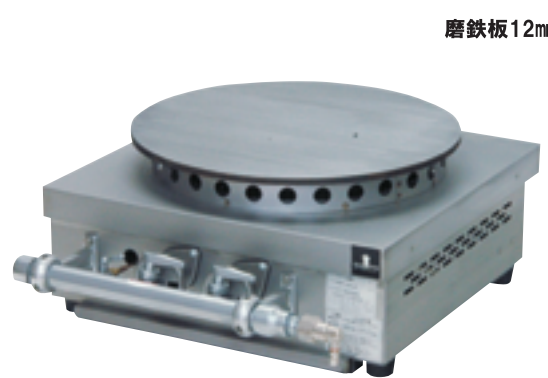
前管は5口です。

写真はOK-40です。

(単位: mm)

型	式	外形寸法			ガス消費量	
		間口	奥行	高さ	天然ガス(12A・13A)	プロパン
OK-20	10個焼	505	525	210	6300Kcal	0.53kg
OK-32	16個焼	750	525	210	7600Kcal	0.63kg
OK-40	20個焼	930	525	210	11000Kcal	0.93kg

クレープ

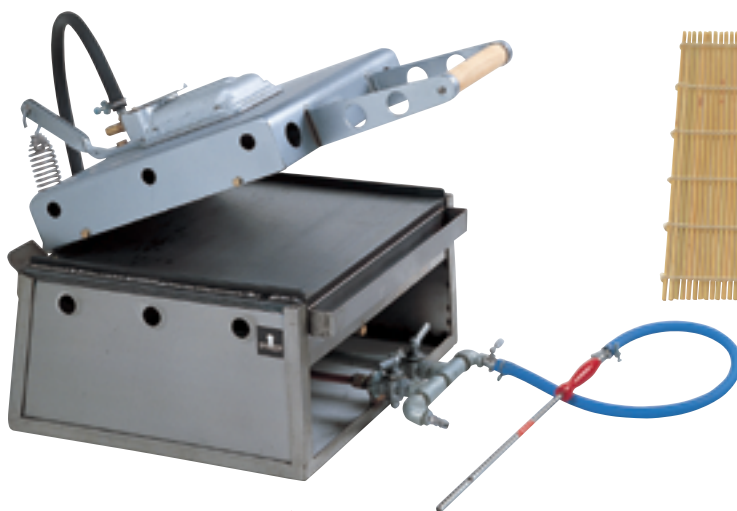


磨鉄板12mm厚

(単位: mm)

型式	外形寸法			鉄板寸法	ガス消費量	
	間口	奥行	高さ		天然ガス(12A・13A)	プロパン
KP-10	450	450	220	鉄板12 ^{mm} 厚 φ410 ^{mm}	4000Kcal	0.33kg

大阪焼 (大阪式いか焼)



※いかせんべい焼き機ではございません

大阪式いか焼 (玉子入)



ヘアーライン仕上げ

特徴

- 上下同時に焼けるため、裏返しの手間がはぶける。
- 1台で4枚焼 (1時間に約160枚)
- テイクアウトに最適。

(単位: mm)

型式	外形寸法			ガス消費量	
	間口	奥行	高さ	天然ガス(12A・13A)	プロパン
EK-10	410	670	300	3200Kcal	0.26kg

