

IH式 Induction Heating

立ち上がりが速く、正確な温度管理! 安全でクリーンなIH式鉄板焼きテーブル



(天板1200×750)

受注生産

テーブルセット

型式 DT30TAB

- ・鉄板寸法/600×360mm
- ・外形寸法/幅1,200×奥行750×高さ700mm
- ・電源/三相200V 50/60Hz
- ・消費電力/3.0kW
- ・質量/54kg

※5kWタイプDT50TABもあります。



Safety

過熱防止機能等により極めて高い安全性を有しています。

高層ビルや地下街などの厳しい安全規制にも対応できます。

Clean

IH調理器は、CO₂や不完全燃焼ガスが出ないので、周りの空気を汚さずお客様にも働く人にも快適な環境を提供します。

Control

正確な温度管理と設定ができ、操作も簡単です。



(写真はDT30TAB用)

Speedy

立ち上がり、温度復帰が速く、スピーディーで快適な調理ができます。

株式会社 中部コーポレーション

ホームページアドレス www.chubu-net.co.jp/food/
Eメール food@chubu-net.co.jp

東京(営) / TEL 03(5833)9968

中部(営) / TEL 0594(32)1130

大阪(営) / TEL 06(6788)2251

福岡(営) / TEL 092(474)1312

電気ヒーター式 Electric Heater

カンタン操作で空調負荷も低い電気ヒーター式鉄板焼きテーブル



電気

受注生産

テーブルセット

型式 JTT-30A

- ・鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- ・テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- ・脚/2本脚(スチール製)
- ・電源/单相200V 50/60Hz
- ・消費電力/3.0kW
- ・温度調節/3段階



黒皮鉄板

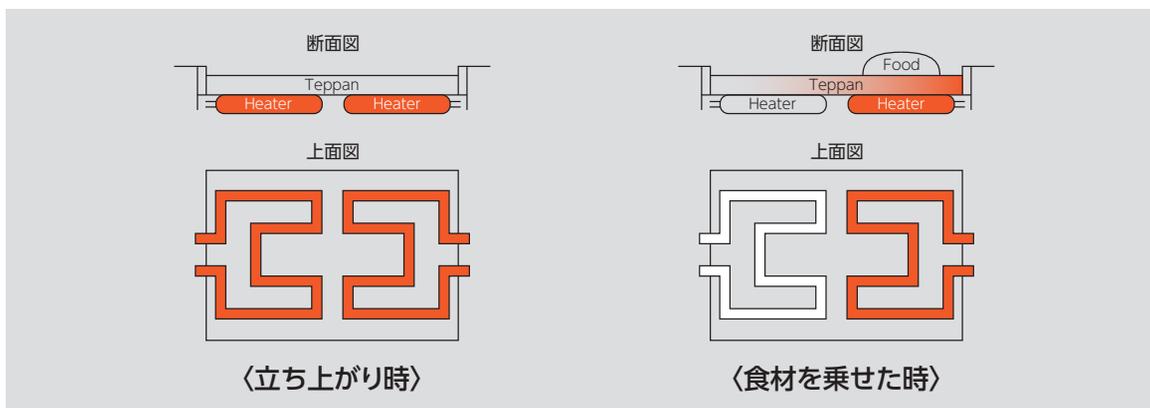
鉄板は油馴染みが良く焦げ付き
難い黒皮仕様です。

簡単操作

「強」、「中」、「弱」の簡単ボタン操作です。

省エネ制御

ヒーター温度を個別制御することで無駄な電力をカットします。



ガスバーナー式 GAS

取り扱いやすく、操作も簡単なガスバーナー式鉄板焼きテーブル



ガス

受注生産

テーブルセット

型式 JTG-14AT

- ・鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- ・テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- ・脚/2本脚(スチール製)
- ・ガス消費量/4.4kW/h(3,780kcal)
- ・電源/单相100V 50/60Hz
- ・消費電力/3W
- ・点火方式/連続スパーク
- ・温度調節/140℃~220℃
- ・安全装置/立ち消え安全装置



温度表示が見やすくなった!

温調機能

温度調節機能付きですから、食材に合わせた温度管理がどなたでも簡単に行えます。

9mm厚鉄板

鉄板の厚みは9mmをご用意。
お好み焼きからステーキ、シーフードまで多彩な料理に対応できます。

安全装置

立ち消え安全装置により、点火ミスなどから発生する火災を防止します。

カウンター・特注等
ご相談ください。

