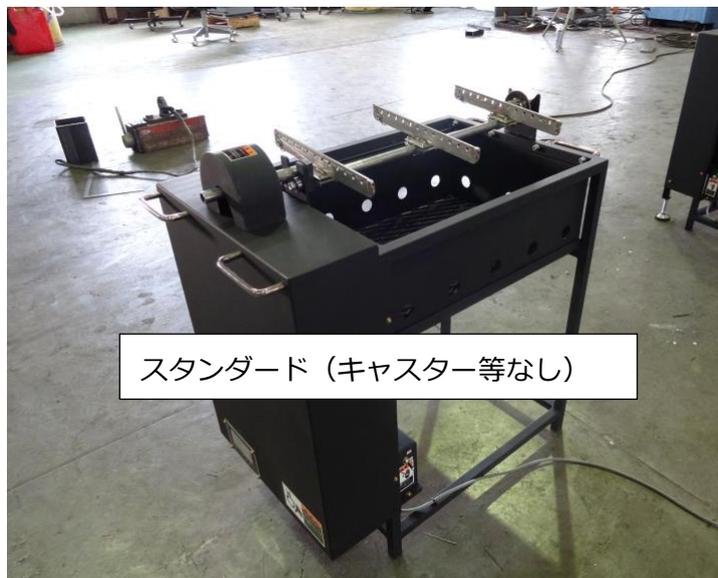


Kahana's フリフリクッカーカタログ

株式会社 PEACE MAKER

Kahana's 事業部

炭式2羽焼き用



スタンダード（キャスター等なし）



キャスター（自在キャスター、固定キャスタ



ビーチタイプ（パンクレスタイヤ）

炭式フリフリクッカー2羽焼き

仕様

寸法：425mm × 575mm × 878mmH（キャスター・ビーチタイヤ含まず）

重量：20kg

出力：100V/15W

塗装：耐熱黒色

炭式3羽焼き用



スタンダード（キャスター等なし）



キャスター（自在キャスター、固定キャスタ



ビーチタイプ（パンクレスタイヤ）

炭式フリフリクッカー3羽焼き

仕様

寸法：848mm × 406mm × 870mmH（キャスター含む）

重量： 25kg

出力： 100V/15W

塗装： 耐熱黒色

炭式 6羽焼き用



炭式フリフリクッカー 6羽焼き

仕様

寸法： 820mm × 955mm × 970mmH (キャスター含む)

重量： 40kg (レンガ除く)

出力： 100V/25W

塗装： 耐熱黒色

炭式9羽焼き用



炭式フリフリクッカー9～12羽焼き

仕様

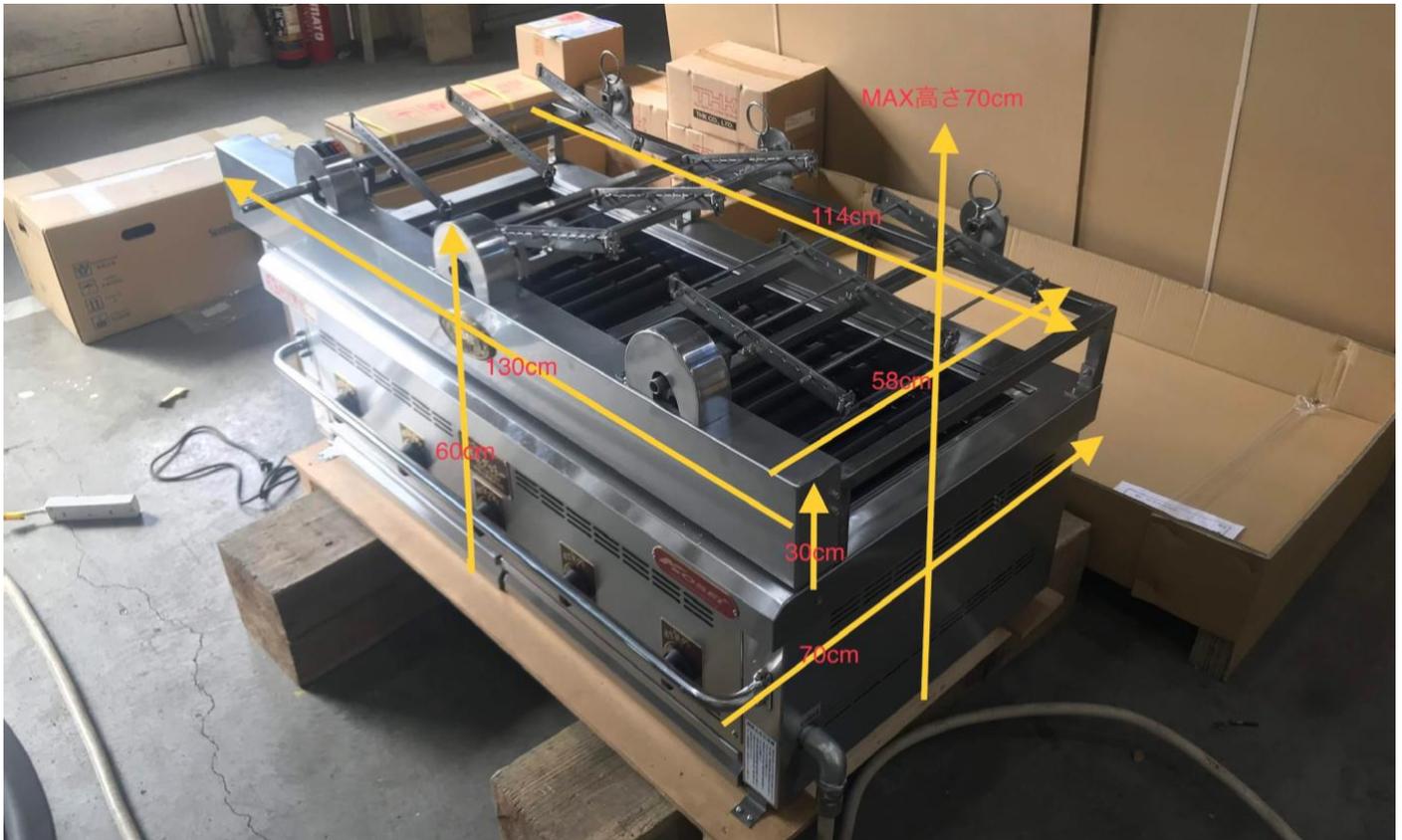
寸法:1115mm × 950mm × 970mmH(キャスター含む)

重量: 60kg(レンガ除く)

出力: 100V/25W

塗装: 耐熱黒色

ガス式フリフリクッカー6 羽焼き (倅生グリラーKA115G)



ガス式フリフリクッカー6 羽焼き (KA115G)

仕様

寸法:1300mm × 700mm × 130mmH

重量:90kg

出力: 100V/50W

ベースになるガス器具のカタログです。この上部にフリフリクッカーユニットが載ります。

煙(かおる)シリーズ

日本の食文化を支え続ける、有名(ホテル 旅館)様納入実績多大。

万能タイプ

KA-G型

串焼・網焼・魚焼等幅広く対応、絶大な信頼、超ロングセラー
あらゆる焼物に対応

「焼物料理は煙りがあるこそ値打ちのあるもの」
その信念のもとに改良に改良を重ねた自信作です。ダイナミックな肉料理から、
繊細な和風料理まで、料理人が自在にコントロールできます。
「遠火の強火」を長時間安定しつづつ供給し続けます。
炭の煙り、天然炭併用可能です。
(立消安全装置付きもございます。)



(米国安全認証ETL・NSF付きモデルもございます。)

逸品料理を欲しいままに…

発売45年、改良進化しつづけたロングセラー商品
高性能と高耐久性は実証済。



浜焼装置 産内浜



KA-115G



KA-55G



KA-95G



KA-75G



OPTION KA-S 配ステーキ網使用例



KA-175G

型番	外形寸法 mm	火床寸法 mm	消費量		ガス接続口径	
			13A kW	LPG kW	13A	LPG
KA-55G	540×610×384	400×350	10.5	10.5	φ1.375"	φ1.375"
KA-75G	740×610×384	600×350	15.7	15.7	φ1.375"	φ1.375"
KA-95G	940×610×384	800×350	20.9	20.9	20A	20A
KA-115G	1,140×610×384	1,000×350	26.2	26.2	20A	20A
KA-135G	1,340×610×384	1,200×350	31.4	31.4	20A	20A
KA-155G	1,540×610×384	1,400×350	36.6	36.6	20A	20A
KA-175G	1,740×610×384	1,600×350	41.9	41.9	20A	20A
KA-195G	1,940×610×384	1,800×350	47.2	47.2	25A	25A

(上記諸格は立消安全装置付きではありません。)