

調理器の常識を変えた

焼き鳥器 誕生!

HYPER eco 七輪

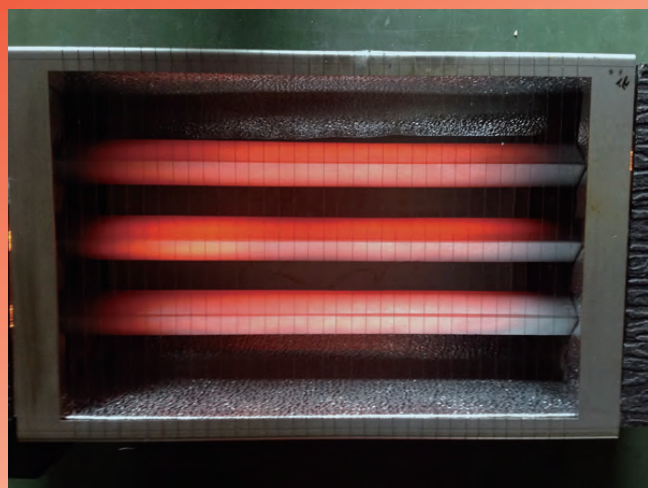
はいぱーえこしちいん



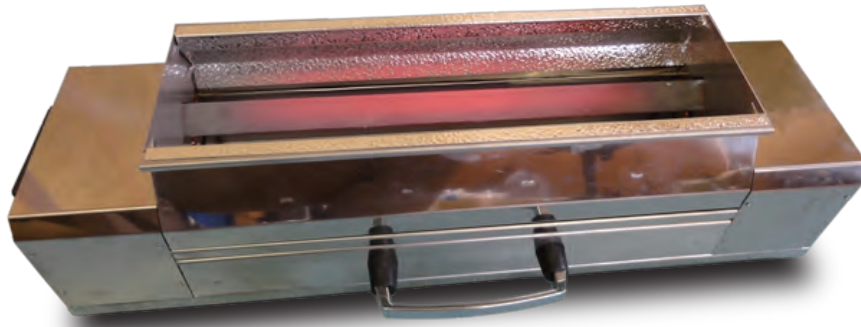
特許出願済

特徴

- ・発熱部に炭化ケイ素(SiC)セラミックスを使用することで炭焼と同等の効果がある
- ・遠赤外線効果で具材中心部も程よく焼け、表面は水分が飛ばされ甘みが濃縮されたような焼き具合になる
- ・発熱部の特殊形状により油や具材が発熱部表面に付着しないため、煙の発生を抑える効果がある
- ・昇温時間が短く、きめ細かな温度調節が可能な省エネ設計



規格

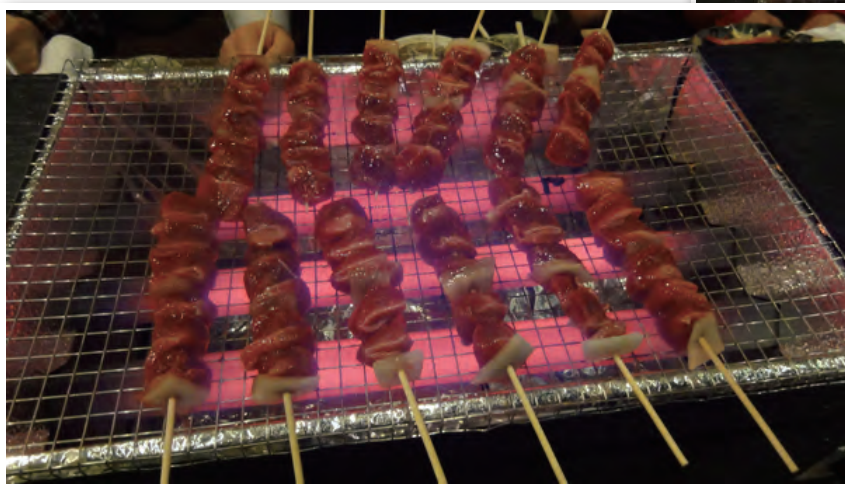


小型仕様

カーボンヒーター 2kw×2本
W400×D150×H250

※調理幅W600も制作可能

焼き具合

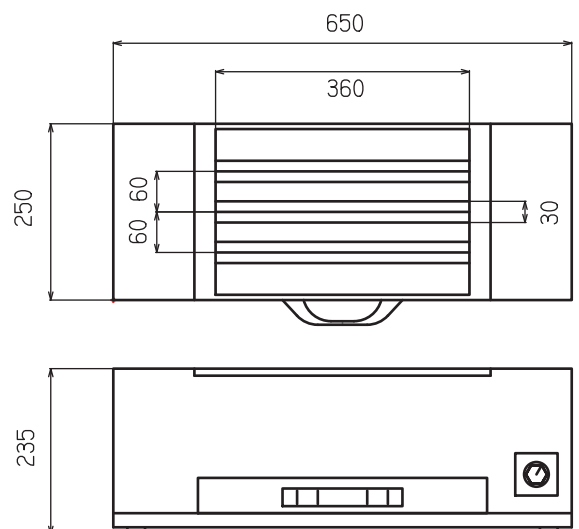


米子市内焼鳥屋さん

仕様

型式	Ch-6
外形寸法(mm)	W650×D250×H235
質量	約13kg
本体外装	SUS430 or 耐熱化粧板
熱源	カーボンヒーター 2kw×3本
調理寸法(mm)	W360×D250
電源	三相200V
消費電力	6kw
火力調整	アナログ無段調節
安全機能	漏電ブレーカー

外観図



販売元

製造元

株式会社コーク

〒699-0101

島根県松江市東出雲町揖屋431-2

TEL:0852-52-7300

<http://www.coak.jp/>