

Hot Foods Line

サラマンダー ビテッセ

こだわりのゴールデンブラウンを思いのままに

前後左右、自由な位置から料理の出し入れができるフレキシビリティ、ヒーター高の調整も簡単スムーズなインターフェイス、加えて設置場所を選ばないコンパクトデザインや優れたクリーニング性など、理想的なプロダクトデザインを追求しました。



KFR1/1-RH-ET



従来機より搭載されてきた実績あるチューブヒーターは価格もリーズナブル (RH モデル)。



加熱速度の速さが自慢のハイライトヒーターは、表面がフラットな特殊ガラスで覆われており、クリーニング性にも優れます (HL モデル)。

サラマンダー グラチネマスター

グラチネ加熱ランプ採用の多機能加熱調理機

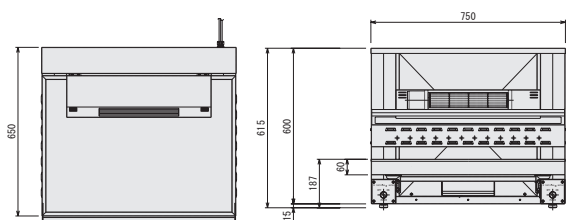
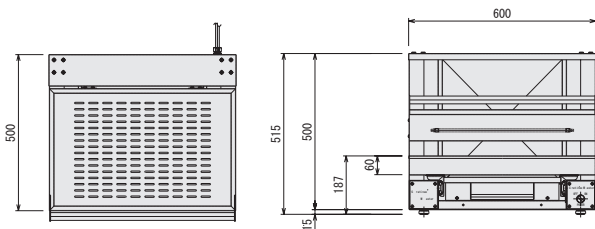
熱効率の高いグラチネ加熱ランプは、平均 5000 時間の長寿命設計。熱源の距離を自由に調整できるため、ホットアップから強火加熱まで、火加減を自在に調節できます。



HS-60



HS-75



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ			
HS-60	600	500	515	3φ200V	3.6	44
HS-60S	600	500	515	3φ200V	3.6	49
HS-75	750	650	615	3φ200V	7.2	68
HS-75S	750	650	615	3φ200V	7.2	73