



いぶし銀⁺ IBUSHIGIN

電気カーボンヒーターグリラー

kitazawa

電気カーボンヒーターが 革命を起こす！

高度な焼き技術！

焼き鳥はもちろん、牛、豚、羊などの肉類や、魚介、野菜までも幅広く対応。
燻すことで食材に風味をプラスすることもでき、
最高の焼き上がりを実現します。

扱いやすさ！

食材ごとの理想的な火加減は手元のダイヤルのみで設定可能。
扱いやすく、どなたでも職人のような焼き技を実現できます。
また、コンパクトなため設置場所を選びません。

省エネ！

電気でありながら低コスト。
また、素早く立ち上がる電気カーボンヒーターは調理効率を上げ、
ランニングコスト削減に貢献します。

炭火と同じ波長の 遠赤外線効果！！

食品加熱に適した波長の遠赤外線を放出するため、輻射熱が食材を覆い素早く中まで火を通します。焼きムラを防止しつつ、食材のうまみを逃がさずにジューシーに焼き上げます。

調理開始までわずか5秒 驚きのスピードスタート！

専用のカーボンヒーターは、スイッチオンからわずか5秒で焼成温度まで一気に上昇。アイドルタイムからの復帰も超スピーディーです。



ダイヤルで 自由自在に火加減調整

調理で重要なのは火加減。『いぶし銀+』は、全機種無段階調節で食材ごとに理想的な火加減で設定ができます。



熟練職人並みの焼き技で 焼き鳥、浜焼き、野菜焼き……

扱いやすい火加減調整ダイヤルで、熟練の炭火焼き職人の焼き技を再現します。

豊富なバリエーションの ラインアップ

調理に合わせて4タイプ・10機種のラインアップ。幅広タイプ(KIG-114BY、KIG-116B、KIG-118B)でも間口は1,120mm。奥行も最大360mmとコンパクトで、厨房での設置場所を選びません。

カーボンヒーターによる省エネ効果 ランニングコストを削減

カーボンヒーターは、少ない電気容量で発熱します。備長風味と組み合わせることで、より効果的にご使用いただけます。

同程度の焼成面積をもつ他社製グリラーとの比較

熱源	ガス熱源	電気熱源	いぶし銀 ⁺ IBUSHIGIN
1時間燃料費	120円	174円	113円
1日燃料費 (6時間)	720円	1,044円	678円
月額燃料費 (24日)	17,280円	25,056円	16,272円
年間燃料費 (288日)	207,360円	300,672円	195,264円

※表はKIG-93BYを基準として算出した、当社調べです。
※熱源に木炭を利用した場合、中規模のやきとり店のケースで月額燃料費(24日)が約70,000円、年間(288日)で840,000円となります。

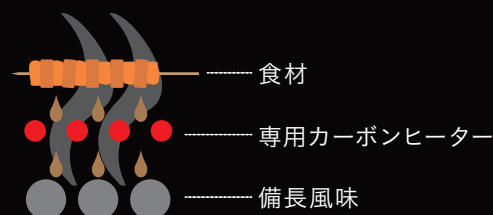
“燻し技”の追求 いぶしサイクル

特許出願中

独自の焼きシステム「いぶしサイクル」 備長炭と同様の焼き上がりを実現！

カーボンヒーターと「備長風味」を組み合わせることで、炭の風味を含んだ煙で燻して風味づけする「いぶしサイクル」(特許出願中)を実現。炭火焼きの風味を食材につけることができます。

食材からの油脂が備長風味に落下し、炭の風味を含んだ煙となって立ち上がり、食材に付着します。



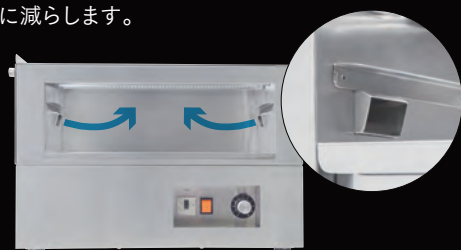
※「備長風味」は、天然木炭を特殊加工して圧縮した素材です。

+ 繰り返し使用OK※

※耐用期間：1日6時間、月24日営業として1～6ヶ月(食材により異なります)。

送風で「いぶしサイクル」をコントロール！

左右に設置されている送風口より風を通すことにより、備長風味に付着した油脂の発火や、受け皿の水の蒸発を防ぎ、煩わしい水の補給作業の回数を劇的に減らします。



備長風味の設置方法



備長風味専用の網に炭を並べます。



受け皿に水を張ります。

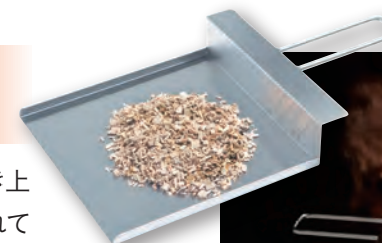


あとは「いぶし銀+」にセットするだけです。

さらに、焼き上がりに 風味をプラス

炭・わら・松葉・さくら等の風味をプラスして焼き上げることができます。使用する素材は特殊加工されており、どなたでも簡単にご利用いただけます。

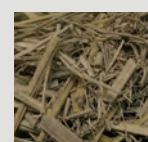
※備長風味以外はオプションのフレーパートレイが必要となります。



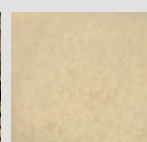
フレーパートレイ



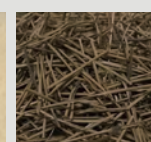
備長風味



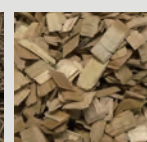
わら(カット)



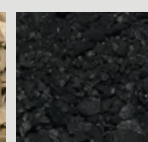
わら(粉)



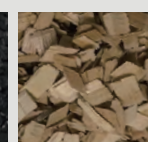
松葉



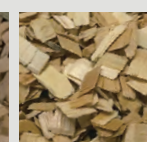
さくら(チップ)



木炭(粉)



ブナ(チップ)



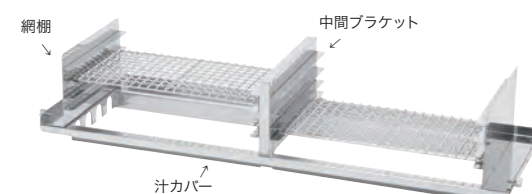
ヒッコリー(チップ)

※わら(カット)のみ3kgからの注文になります。

調理食材の幅が広がる アタッチメント

さまざまな食材、焼き方に合わせたアタッチメントをご用意しております。

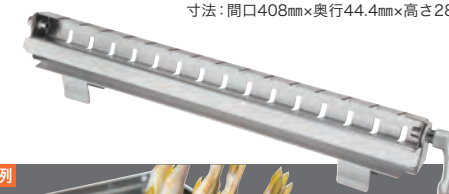
遠火用網棚



	中間ブラケット
KIG-63B用	なし
KIG-94B、KIG-116B用	あり
KIG-64B用	なし
KIG-95B、KIG-118B用	あり

立て焼き用アタッチメント

寸法：間口408mm×奥行44.4mm×高さ28.5mm

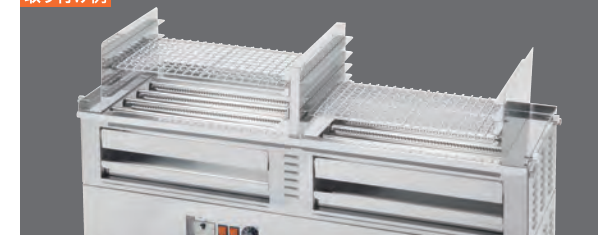


取り付け例



魚の大きさに合わせ、傾斜角度はワンタッチで自在にセット可能。調理に特化したカーボンヒーターから発せられる遠赤外線により、焼き料理の基本「遠火の強火」を再現。熱が風に流されにくい特性を利用して、これまでの電気式グリラーではできなかった魚の立て焼きを実現しました。立て焼きにすることで水分や油が落ち、臭みが少なく骨まで食べられる焼き魚となります。

取り付け例



網棚を汁カバーに取り付け、焼網をセットします。高さを3段階に調整可能。ダイヤルによる火力調整と、高さによる調整を組み合わせることで、繊細な火加減による焼き料理を実現します。

調理に合わせて4タイプ・10機種 of ラインアップ

「いぶし銀+」は、居酒屋をはじめ、あらゆる店舗での調理に対応し、メニューのレパートリーを広げる10機種をご用意しています。

焼き鳥・串料理に最適

奥行が210mmとコンパクトであり、焼き鳥・串ものを焼くのに適したタイプ。カウンターにも設置ができるので、調理パフォーマンスを高めます。



KIG-62BY



KIG-93BY



KIG-114BY

付属品



型 式	KIG-62BY	KIG-93BY	KIG-114BY
間口 (mm)	560	930	1120
奥行 (mm)	210	210	210
高さ (mm)	365	365	365
焼成部寸法	間口 (mm) 奥行 (mm)	450 130	450×2 130×2
カーボンヒーター (容量×本)	ショート (1800W×2)	ミドル (2200W×3)	ショート (1800W×4)
電 源	1φ200V	3φ200V	3φ200V
消費電力 (kW)	3.6	6.6	7.2
ブレーカー容量 (A)	20	30	30
スイッチ (個)	1	1	2
本体重量 (kg)	14	21	28
備長風味セット数 (本)	12	9×2	12×2
付属品・オプション	鉄灸 (本) 焼網 (枚) 備長風味 (本)	2 2 24	2 2 24

※ 全てアウター管 1 本予備付きです。

調理の幅をさらに広げる独立2面

独立した2つの焼き面があるタイプ。左右それぞれに火加減調整があるので、異なる火加減で同時に調理が可能です。



KIG-116B



KIG-118B

付属品



型 式	KIG-116B	KIG-118B
間口 (mm)	1120	1120
奥行 (mm)	290	360
高さ (mm)	365	365
焼成部寸法	間口 (mm) 奥行 (mm)	450×2 280×2
カーボンヒーター (容量×本)	ショート (1800W×6)	ショート (1800W×8)
電 源	1φ200V×2	3φ200V×2
消費電力 (kW)	10.8 (5.4×2)	14.4 (7.2×2)
ブレーカー容量 (A)	30×2	30×2
スイッチ (個)	2×2	2×2
本体重量 (kg)	34	40
備長風味セット数 (本)	16×2	20×2
付属品・オプション	鉄灸 (本) 焼網 (枚) 備長風味 (本)	2 2 オプション

※ 全てアウター管 1 本予備付きです。

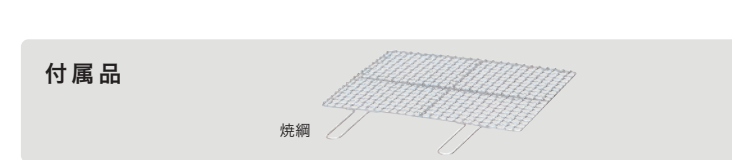
上下からの加熱で時短調理

上下にヒーターがあるタイプ。両面からの加熱で調理時間が短縮できます。それぞれで異なる火加減調整も可能です。



KIG-63W

付属品



型 式	KIG-63W	
間口 (mm)	650	
奥行 (mm)	420	
高さ (mm)	605	
焼成部寸法	間口 (mm) 奥行 (mm)	450 320
カーボンヒーター (容量×本)	ショート (1800W×6)	
電 源	1φ200V×2	
消費電力 (kW)	10.8 (5.4×2)	
ブレーカー容量 (A)	30×2	
スイッチ (個)	2×2	
本体重量 (kg)	42	
備長風味セット数 (本)	16	
付属品・オプション	鉄灸 (本) 焼網 (枚) 備長風味 (本)	2 2 オプション

※ アウター管 1 本予備付きです。

さまざまな食材に対応

肉や野菜、魚介などさまざまな食材に対応します。特にKIG-95Bは焼き面が広く、ハイパワーで、ステーキやホッケなど大きな食材にも対応できます。



KIG-63B



KIG-64B

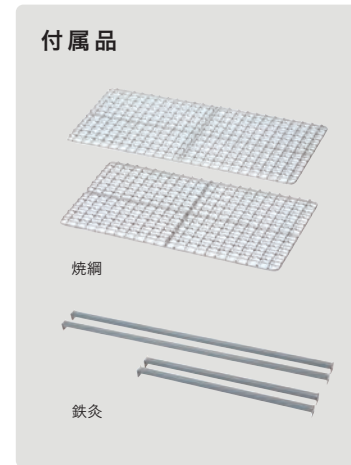


KIG-94B



KIG-95B

付属品



型 式	KIG-63B	KIG-64B	KIG-94B	KIG-95B
間口 (mm)	560	560	930	930
奥行 (mm)	290	360	290	360
高さ (mm)	365	365	365	365
焼成部寸法	間口 (mm) 奥行 (mm)	450 280	820 210	820 280
カーボンヒーター (容量×本)	ショート (1800W×3)	ショート (1800W×4)	ミドル (2200W×4)	ミドル (2200W×5)
電 源	1φ200V	3φ200V	3φ200V	3φ200V×2
消費電力 (kW)	5.4	7.2	8.8	11.0 (6.6+4.4)
ブレーカー容量 (A)	30	30	30	30×2
スイッチ (個)	2	2	2	2
本体重量 (kg)	17	20	24	27
備長風味セット数 (本)	16	20	12×2	15×2
付属品・オプション	鉄灸 (本) 焼網 (枚) 備長風味 (本)	2 1 オプション	2 2 オプション	2 2 オプション

※ 全てアウター管 1 本予備付きです。



KIG-63W



KIG-63B

いぶし銀+ [KIG-63B] / いぶし銀+W [KIG-63W]
焼き上がり時間の比較の動画はコチラ



メンテナンスはとても簡単！ ヒーターの交換に工具は不要！



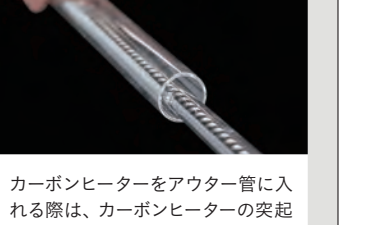
ネジを外して、サイドパネルを取ります。



本体とカーボンヒーターのコードを外します。



アウター管を上に取り上げて取り出します。



カーボンヒーターをアウター管に入れる際は、カーボンヒーターの突起部分が当たらないように注意してください。



新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社 〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目23-10
TEL 03-5485-5111(代) FAX 03-5485-5145 <http://www.kitazawasangyo.co.jp>

- 〈支 店〉 ●札幌●仙台●宇都宮●水戸●大宮●東京●立川●千葉●横浜
●名古屋●松本●大阪●広島●松山●福岡
- 〈営業所〉 ●旭川●函館●帯広●青森●弘前●八戸●盛岡●水沢●秋田●山形
●郡山●いわき●新潟●前橋●甲府●柏●三島●浜松●富山●金沢
●福井●京都●岡山●山口●高松●高知●北九州●熊本●鹿児島
●沖縄
- 〈出張所〉 ●釧路●三重●長野●神戸●和歌山●松江●徳島●大分

北沢産業は、女性の自立支援事業（一社）若草プロジェクトならびに障がい福祉事業に協賛しております。

※予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますので、ご了承ください。
※価格はすべて税込価格です。