



いぶし銀⁺ IBUSHIGIN

高性能！

炭火と同様の遠赤外線をわずか5秒で準備可能

省エネ！

専用カーボンヒーターでランニングコストを抑えます

風味も！

ふっくらジューシーな焼き上がりに風味をプラスします



特許出願中

食材に炭の香りをつける独自の焼きシステム。



▲ 備長風味

いぶし銀プラスでは、食材に豊かな炭の風味をどなたでも手軽に加えることができます。

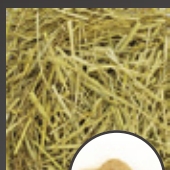
※ KIG-63B / KIG-93B は、備長風味はオプションとなります。

最高の立ち上がり。
調理開始までわずか5秒。

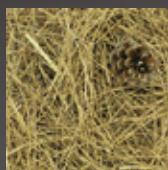
わずか5秒で焼成温度まで上昇する立ち上がりの早さ。調理効率は上がり、ランニングコストは下がります。



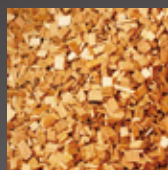
※ ヒーター加熱時イメージ



わら



松葉



桜チップ

焼きあがりに風味をプラス。

専用の架台にて、炭・わら・松葉・さくら等の風味を焼き物に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の粉末タイプのもので、どなたでも簡単にご利用いただけます。

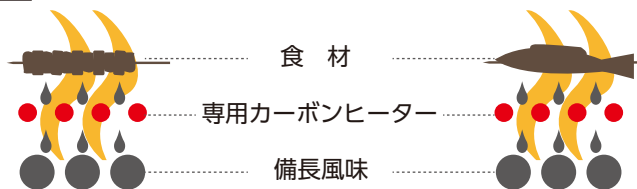
※ オプションとなります。

備長風味の使用イメージ

特許出願中

備長風味とは・・・

天然木炭を原材料として、特殊加工にて圧縮された備長風味は繰り返し使用することができます。



食材からの油分が備長風味に落下し、風味を含んだ煙となり食材に付着します。

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、より効率的にご使用いただけます。

熱源	一時間燃料費	一日燃料費 (6時間)	月間燃料費 (24日)	年間燃料費 (288日)
ガス熱源	120円	720円	17,280円	207,360円
電気熱源	204円	1,224円	29,376円	352,512円
IBUSHIGIN+	113円	678円	16,272円	195,264円

※ 表は KIG-93B 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間燃料費(24日)が約 70,000 円、年間(288日)で **840,000 円** となります。

IBUSHIGIN+ 仕様表



型 式	KIG-62B	KIG-63B	KIG-92B	KIG-93B
外形寸法	間 口 (mm)	560	560	930
	奥 行 (mm)	210	290	210
	高 さ (mm)	365	365	365
焼成部寸法	間 口 (mm)	450	450	820
	奥 行 (mm)	130	210	130
カーボンヒーター (本)	2	3	2	3
電 源	1φ200V	1φ200V	1φ200V	3φ200V
消費電力 (kW)	3.6	5.4	4.4	6.6
本体価格 (円)	476,000	536,000	684,000	824,000

※ 付属品は、全機種鉄灸 2 本、KIG-62B は備長風味が 1 箱、KIG-92B は備長風味が 2 箱、KIG-63B は焼網が 1 枚、KIG-93B は焼網が 2 枚付属します。

※ 備長風味は 1 箱 12 本入りです。

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
TEL03-5485-5111(代) FAX03-5485-5145 <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。
※価格はすべて税別価格です。別途消費税が必要となります。