

厨房器具

カタログ



○おでん鍋 ○餃子焼 ○鉄板焼、ドテ焼 ○たこ焼 ○銅たこ焼 ○明石焼
○万能焼器、やきとりコンロ

餃子焼

たね火点火

●各種仕切なし、仕切付があります。No.12については仕切なしのみです。



No.12(仕切なし)



No.13(仕切なし)



No.15(仕切付)



No.18(仕切付)

餃子焼 ※鉄板9mm厚、フタ付

| 形式 | 寸法(mm) | 鍋内径寸法(mm) | バーナー数 | 重量(kg) | 仕切割 | 焼個数(個) | プロパン(kg/h) | 天然ガス(13A)(kcal/h) |
|-------|-------------|------------|-------|--------|-----|--------|------------|-------------------|
| No.12 | 315×425×220 | 250×360×45 | 2本 | 12 | — | 36 | 0.28 | 4,210 |
| No.13 | 465×365×220 | 400×300×45 | 3本 | 16 | 5:5 | 48 | 0.29 | 7,040 |
| No.13 | 465×365×220 | 400×300×45 | 4本 | 16 | 5:5 | 48 | 0.39 | 9,240 |
| No.15 | 515×425×220 | 450×360×45 | 4本 | 21 | 5:5 | 60 | 0.52 | 9,390 |
| No.18 | 605×425×220 | 540×360×45 | 5本 | 24 | 4:6 | 72 | 0.65 | 9,870 |
| No.20 | 665×425×220 | 600×360×45 | 5本 | 27 | 4:6 | 84 | 0.65 | 9,870 |

餃子焼

●厚板のため焼き上り好評です。



No.13(仕切付)4本バーナ



No.15(仕切なし)



No.20(仕切付)



No.18(仕切なし)

卓上ドテ焼・餃子焼



小



大

卓上ドテ焼・餃子焼 ※鉄板6mm厚、フタ付

| 形式 | 寸法(mm) | 鍋内径寸法(mm) | バーナー数 | プロパン(kg/h) | 天然ガス(13A)(kcal/h) |
|----|-------------|------------|-------|------------|-------------------|
| 小 | 325×245×155 | 317×235×25 | U1本 | 0.10 | 1,630 |
| 大 | 390×260×185 | 382×255×25 | 2本 | 0.20 | 2,640 |

■ 卓上鉄板焼



AK-1



No.13



AK-3



No.20

卓上鉄板焼 ※鉄板9mm厚

| 形式 | 寸法(mm) | 鉄板内径寸法(mm) | バーナー数 | 重量(kg) | プロパン(kg/h) | 天然ガス(13A)(kcal/h) |
|-------|-------------|------------|-------|--------|------------|-------------------|
| AK-1 | 610×460×180 | 600×450×65 | 4本 | 30 | 0.39 | 7,890 |
| AK-2 | 760×460×180 | 750×450×65 | 5本 | 37 | 0.49 | 9,870 |
| AK-3 | 910×560×180 | 900×550×65 | 5本 | 50 | 0.65 | 13,780 |
| No.13 | 410×310×180 | 400×300×18 | U1本 | 12 | 0.11 | 1,630 |
| No.15 | 460×370×180 | 450×360×18 | U1本 | 15 | 0.13 | 2,350 |
| No.20 | 610×370×205 | 600×360×25 | 4本 | 21 | 0.52 | 9,390 |

■ 台付鉄板焼

● お好み焼き・やきそば・その他 焼き物



組立式AK-2



組立式AK-3

台付鉄板焼(組立式) ※鉄板9mm厚

| 形式 | 寸法(mm) | 鉄板内径寸法(mm) | バーナー数 | プロパン(kg/h) | 天然ガス(13A)(kcal/h) |
|------|-------------|------------|-------|------------|-------------------|
| AK-1 | 610×460×820 | 600×450×65 | 4本 | 0.39 | 7,890 |
| AK-2 | 760×460×820 | 750×450×65 | 5本 | 0.49 | 9,870 |
| AK-3 | 910×560×820 | 900×550×65 | 5本 | 0.65 | 13,780 |

■ 万能焼器

魚介類の焼物、バーベキューに最適です。

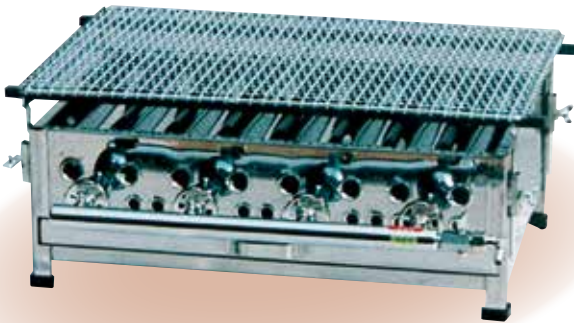
万能焼器



BY-2



BY-3



BY-4



BY-5

焼物グリラー

| 形式 | 本体寸法 (mm) | 焼網寸法 (mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|------|-------------|-------------|-------|-------------|--------------------|
| BY-2 | 330×355×200 | 390×360 | U2本 | 0.32 | 4,210 |
| BY-3 | 460×355×200 | 480×370 | U3本 | 0.48 | 6,310 |
| BY-4 | 570×355×200 | 600×400 | U4本 | 0.64 | 8,420 |
| BY-5 | 740×355×200 | 390×360(2枚) | U5本 | 0.80 | 10,520 |

■ やきとりコンロ3本バーナー（網付） ——— やきとり、ねぎま 他焼物



AY-15



AY-20



AY-25

やきとりコンロ3本バーナー（網付）

| 形式 | 寸法(mm) | 焼網寸法(mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|-------|-------------|----------|-------|----------------|-----------------------|
| AY-13 | 390×165×180 | 375×185 | 3本 | 0.18 | 3,960 |
| AY-15 | 515×165×180 | 510×185 | 3本 | 0.32 | 4,230 |
| AY-20 | 600×165×180 | 595×185 | 3本 | 0.32 | 5,220 |
| AY-25 | 755×165×180 | 750×185 | 3本 | 0.42 | 6,310 |

■ やきとりコンロ2本バーナー ——— 串物



No.15



やきとりコンロ

| 形式 | 寸法(mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|-------|-------------|-------|----------------|-----------------------|
| No.13 | 400×135×130 | 2本 | 0.12 | 2,640 |
| No.15 | 450×135×130 | 2本 | 0.14 | 3,260 |
| No.20 | 600×135×130 | 2本 | 0.20 | 4,700 |

おでん鍋



小



SK-13



SK-18



SK-25



SK-27

おでん鍋

| 形式 | 寸法 (mm) | 鍋内径寸法 (mm) | バーナー数 | 仕切数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|-------|-------------|------------|-------|------|-------------|--------------------|
| 小 | 400×290×190 | 350×245×93 | U1本 | 4ツ仕切 | 0.11 | 1,630 |
| SK-12 | 400×305×210 | 350×265×93 | U1本 | 4ツ仕切 | 0.11 | 1,630 |
| SK-13 | 440×340×210 | 390×295×93 | U1本 | 4ツ仕切 | 0.11 | 1,630 |
| SK-14 | 470×360×210 | 420×315×93 | U1本 | 4ツ仕切 | 0.13 | 2,350 |
| SK-15 | 500×400×210 | 450×360×93 | 2本 | 6ツ仕切 | 0.20 | 4,690 |
| SK-18 | 600×400×210 | 540×360×93 | 2本 | 6ツ仕切 | 0.23 | 5,500 |
| SK-20 | 660×400×210 | 600×360×93 | 2本 | 6ツ仕切 | 0.26 | 6,390 |
| SK-25 | 800×400×210 | 750×360×93 | 2本 | 8ツ仕切 | 0.33 | 7,340 |
| SK-27 | 850×400×210 | 800×360×93 | 4本 | 8ツ仕切 | 0.52 | 9,390 |

たこ焼(18穴用・28穴用)



3連+鉄板(大)



4連+鉄板(大)



2連+鉄板(小)



3連+鉄板(小)



2連+鉄板(大)



鉄板小
内径(mm):172×305×20



鉄板大
内径(mm):360×305×20



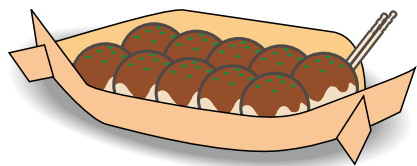
3連+鉄板(特大)



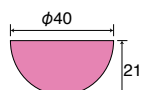
鉄板特大
内径(mm):553×305×20

■たこ焼(15穴用)

15穴用

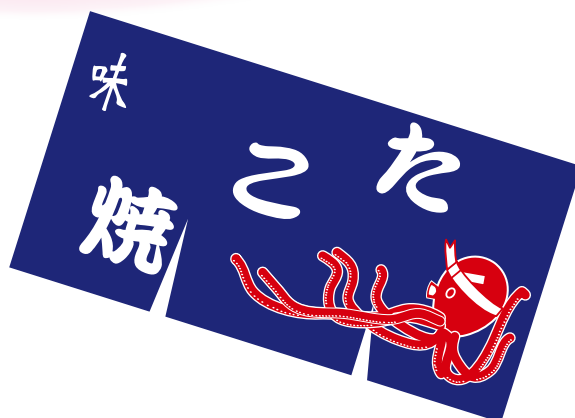


4連



たこ焼(15穴用)

| 形式 | 寸法(mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|----|-------------|-------|----------------|-----------------------|
| 2連 | 340×260×180 | U2本 | 0.20 | 3,950 |
| 3連 | 520×260×180 | U3本 | 0.29 | 5,290 |
| 4連 | 690×260×180 | U4本 | 0.39 | 7,900 |
| 5連 | 860×260×180 | U5本 | 0.49 | 9,870 |



■たこ焼(18穴用・28穴用)

18穴用

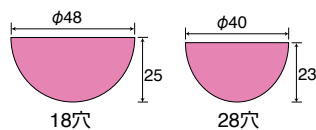


1連

28穴用



1連



たこ焼(18穴用・28穴用)

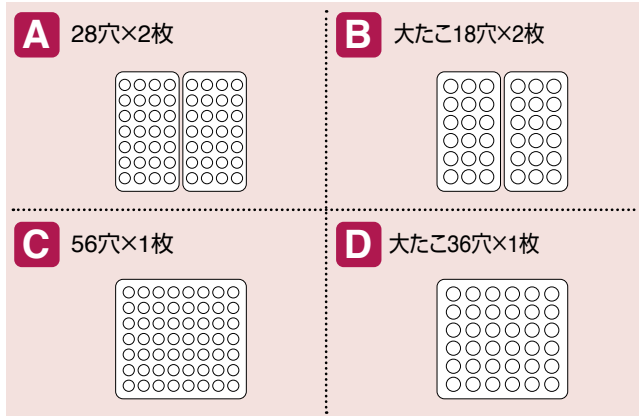
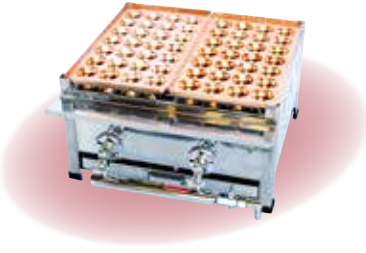
| 形式 | 寸法(mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|----|-------------|-------|----------------|-----------------------|
| 1連 | 195×353×160 | U1本 | 0.13 | 2,760 |
| 2連 | 410×350×180 | U2本 | 0.26 | 5,510 |
| 3連 | 600×350×180 | U3本 | 0.39 | 8,270 |
| 4連 | 790×350×180 | U4本 | 0.52 | 11,020 |
| 5連 | 980×350×180 | U5本 | 0.65 | 13,780 |



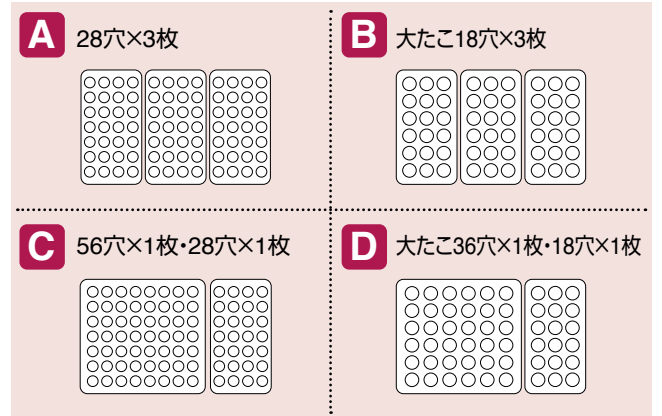
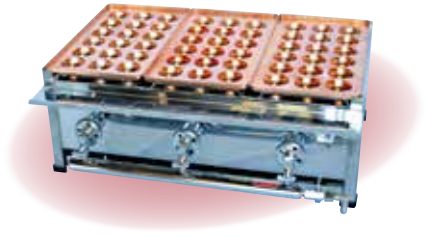
3連

■銅たこ焼

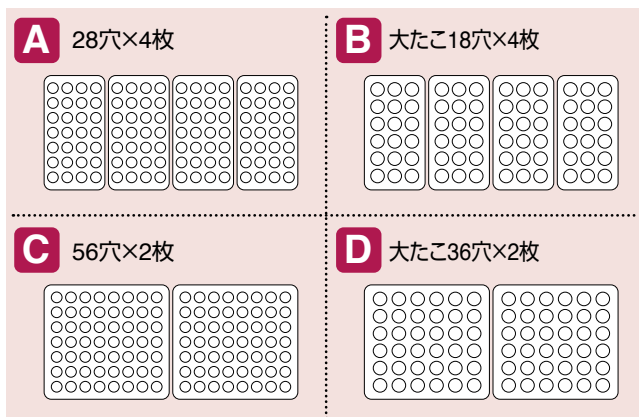
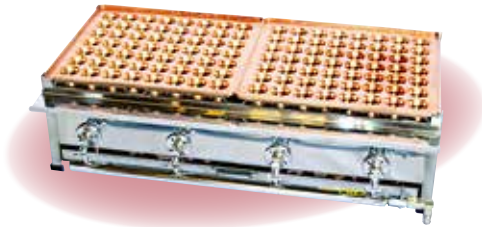
2連



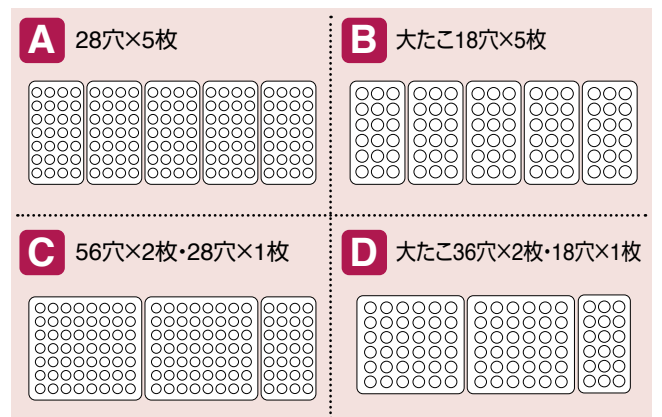
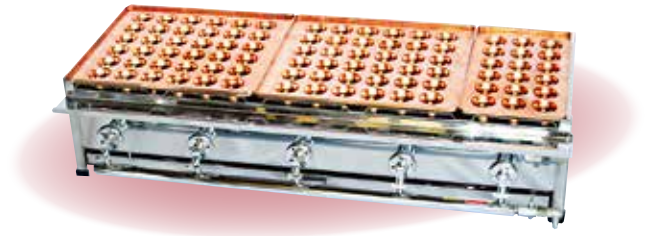
3連



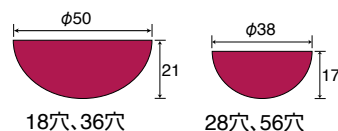
4連



5連



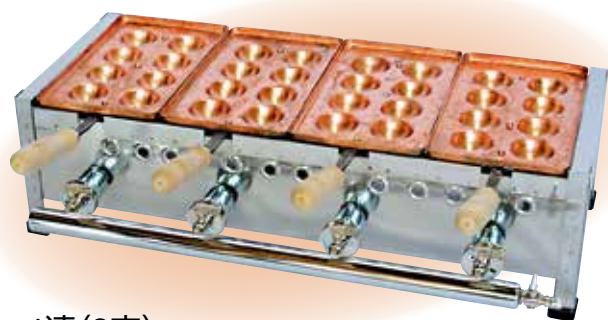
銅たこ焼



銅たこ焼

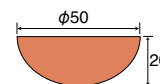
| 形式 | 寸法 (mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|----|-------------|-------|-------------|--------------------|
| 2連 | 390×470×220 | U2本 | 0.26 | 5,510 |
| 3連 | 580×470×220 | U3本 | 0.39 | 8,270 |
| 4連 | 775×470×220 | U4本 | 0.52 | 11,020 |
| 5連 | 970×470×220 | U5本 | 0.65 | 13,780 |

■明石焼(8穴用)



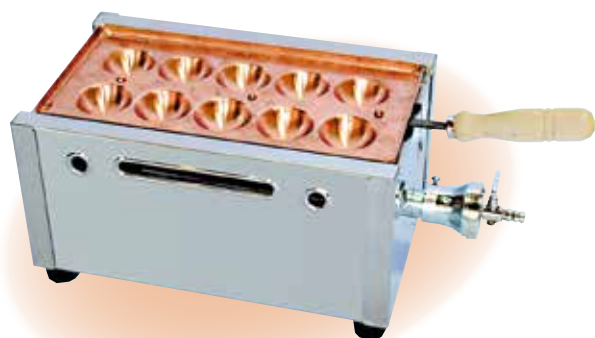
4連(8穴)

明石焼(8穴用)

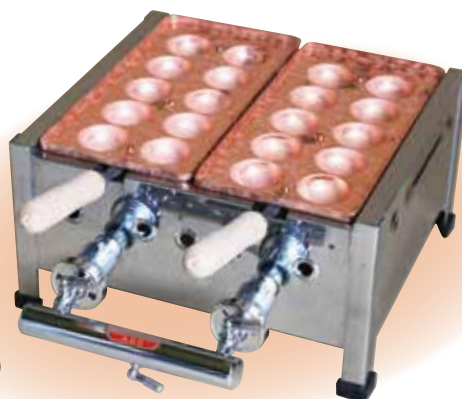


| 形式 | 寸法(mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|----|-------------|-------|----------------|-----------------------|
| 1連 | 195×260×160 | U1本 | 0.075 | 1,300 |
| 2連 | 348×260×185 | U2本 | 0.15 | 2,600 |
| 3連 | 500×260×185 | U3本 | 0.23 | 3,900 |
| 4連 | 650×260×185 | U4本 | 0.30 | 5,200 |
| 5連 | 810×260×185 | U5本 | 0.38 | 6,500 |

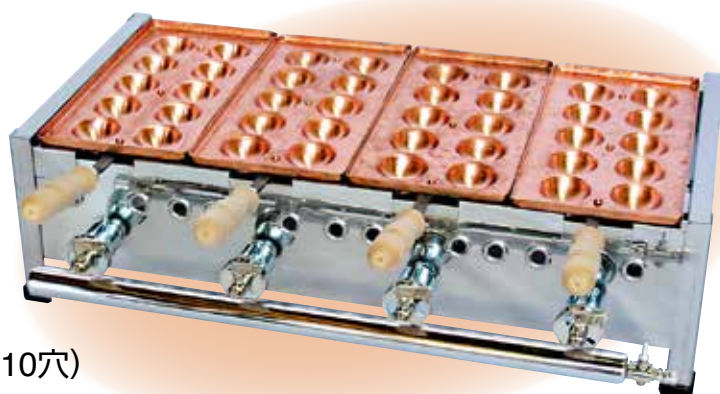
■明石焼(10穴用)



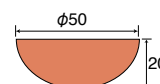
1連(10穴)



2連(10穴)

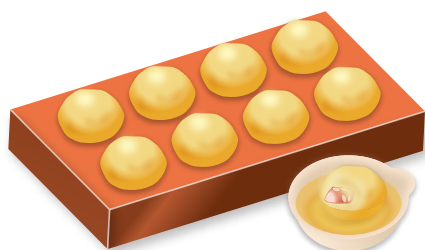


4連(10穴)



明石焼(10穴用)

| 形式 | 寸法(mm) | バーナー数 | プロパン (kg/h) | 天然ガス(13A) (kcal/h) |
|----|-------------|-------|----------------|-----------------------|
| 1連 | 195×320×160 | U1本 | 0.10 | 1,630 |
| 2連 | 348×320×185 | U2本 | 0.20 | 3,260 |
| 3連 | 500×320×185 | U3本 | 0.30 | 4,890 |
| 4連 | 650×320×185 | U4本 | 0.39 | 6,520 |
| 5連 | 810×320×185 | U5本 | 0.49 | 8,150 |



ガス接続について

- すべてのガス器具にはガスホースは付属していません。
- 右表のガス器具については接続口が $\phi 13$ となります。
- その他はガス種に関係なくすべて $\phi 9.5$ です。

| | 形式 | 天然ガス(13A) |
|------|-------|------------------|
| おでん鍋 | SK-27 | 接続口 $\phi 13$ |
| 鉄板焼 | AK-2 | |
| | AK-3 | |
| | No.20 | |
| 餃子焼 | No.18 | |
| | No.20 | |
| | No.25 | |
| 万能焼 | 4連 | |
| | 5連 | |

特約店

製造元

業務用厨房機器・福祉介護用機器

下野金属株式会社

本社 〒577-0815 東大阪市金物町1番7号
TEL.06-6725-3351 FAX.06-6725-3508

東大阪工場 〒577-0816 東大阪市友井2丁目27番60号
TEL.06-6736-6100 FAX.06-6725-3518

八尾工場 〒581-0812 八尾市山賀町5丁目19番1号
TEL.072-922-3351 FAX.072-922-3358

令和3年7月発行

※ご注文の際は使用ガスの種類(プロパン、天然ガス、都市ガス等)をご指定下さい。
※このカタログに掲載している製品について制作上予告なしに寸法が若干変わることがあります。

当社は小売販売を致しておりませんので、
お買い求めの際は販売店にお問い合わせ下さい。