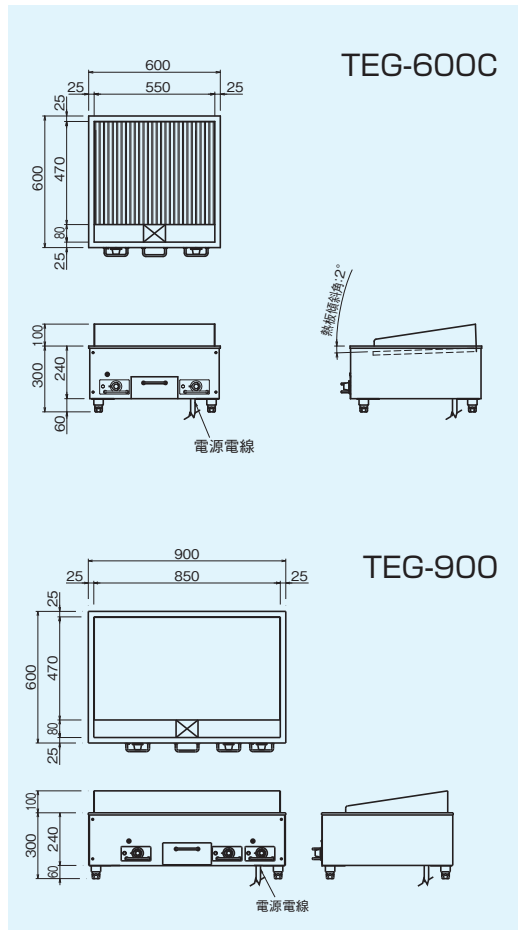


## 調理面積が広い

- 熱板は厚手の鋼板16mm、20mm(TEG-1200・1500)を採用。
- 温度分布は、ほぼ均一で調理有効面積が広く、大量調理も一気にこなせます。  
(温度設定範囲 50℃~300℃)
- 特殊な表面硬質処理により輻射熱が少なく、室温上昇を抑える効果がある表面硬質処理仕様(型式末尾「B」)や余分な油が落とせ、見た目も美味しそうな焼色が付けられるチャコール仕様(型式末尾に「C」)もラインナップしています。
- ガードプレートで油の飛散を抑えます。

## 仕様



モデル	外形寸法(mm)			熱板寸法 (mm)	定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値 (A)	焼面区分	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
TEG-450	450	600	300	400	3.0kW	接地 3P-20A 引掛プラグ付	8.7	1	31
TEG-450B									
TEG-450C									
TEG-600	600	600	300	550	6.0kW	接地 3P-20A 引掛プラグ付	17.3	2	57.3
TEG-600B									
TEG-600C									
TEG-750	750	600	300	700	6.0kW	接地 3P-20A 引掛プラグ付	17.3	2	83.5
TEG-750B									
TEG-750C									
TEG-900	900	900	300	850	9.0kW	接地 3P-30A 引掛プラグ付	26.0	3	110
TEG-900B									
TEG-900C									
TEG-1200	1200	1500	1500	1150	12.0kW	直結	34.6	4	162
TEG-1500	1500			1450	15.0kW		43.4	5	204

○型式の末尾の「B」は表面硬質処理仕様、「C」はチャコール仕様です。

**新製品** TEG-450B・750B・1500が新製品になります。