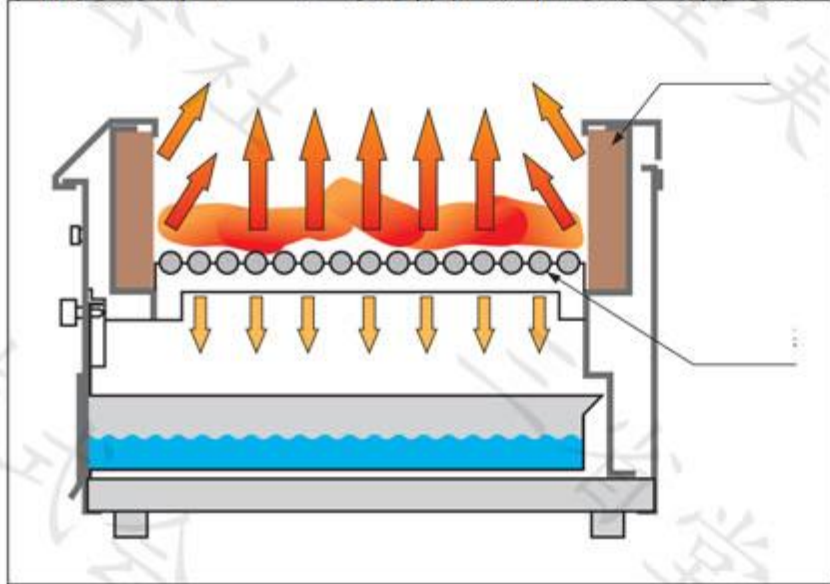


下火式烤炉（炭烤）带起火燃烧炉

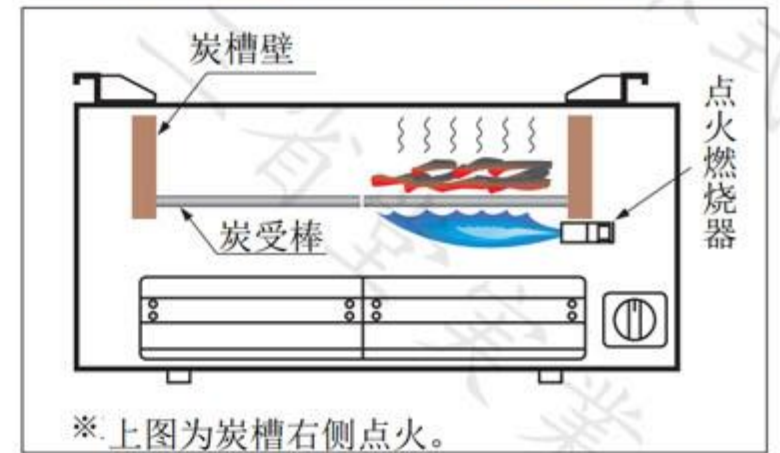
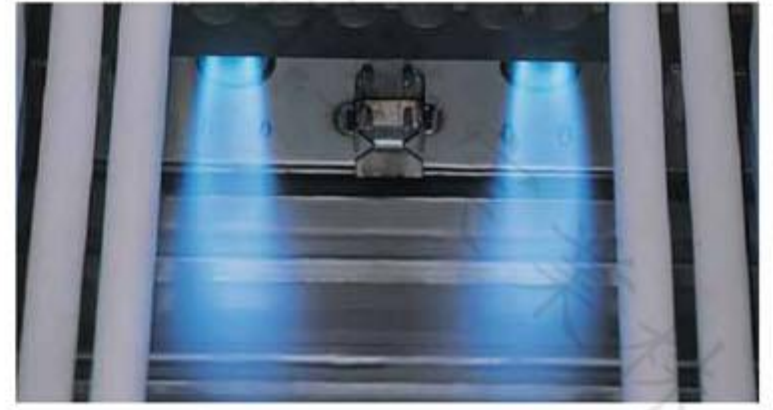
增强远红外线！提高效率！提升美味！

炭槽壁由耐火的陶瓷制成，底面采用陶瓷涂层棒，抑制热损耗，减少炭的使用量。加热产生的红外线加上炭火产生的红外线进行高效烹饪。用炭火炭烤出独特的美味。（*炭槽壁和炭受棒交换方便）



炭的起火方式为自动点火

装载耐久性强的专用“点火燃烧炉”，操作简单。



防止与机体接触烫伤

在机体前部装置了热保护装置，防止烹饪中接触烫伤。此外，可拆取式方便清洗。



方便调节高度以调节近火、远火的构造（兼用型、横向型）

根据食材的大小、数量和炭的火候，烤网的高度可在25mm-100mm进行四段式调节，选择最适的炭烤程度。插销式操作简单。



机体采用耐久性强的SUS304

机体使用3mm厚的SUS304板，不受腐蚀不会变形，耐久性强。

其他装置让使用更简单

● 烹饪辅助台使工作进展顺利

可拆除的辅助台，可放置调味料、佐料、食材，节省空间，方便清洗。



型号	适用机型
MCK-07S	MCK-073、074、075
MCK-09S	MCK-093、094、095
MCK-12S	MCK-123、124、125

● 隔热架台扩大可选择的放置场所

设置隔热性优的隔热架台，机体装载冷台，无需担心损伤下面机器，有效利用厨房空间。



型号	适用机型	
串烧用	MCK-073T	MCK-073
	MCK-093T	MCK-093
	MCK-123T	MCK-123
兼用型	MCK-074T	MCK-074
	MCK-094T	MCK-094
	MCK-124T	MCK-124
通用型	MCK-075T	MCK-075
	MCK-095T	MCK-095
	MCK-125T	MCK-125

规格说明表

型号	外形尺寸 (mm)			有效尺寸 (mm)		参考炭容量 (kg)	燃气消耗量 *		燃气接口 *		架子高度调节	重量 (kg)	配件				
	长	宽	高	长	宽		天然气	液化气	天然气	液化气			放灰容器	热板护具	烤网	炉篦	
串烧用	MCK-073	750	280	350	510	135	2	2.91kW (2,500kcal/h)	2.91kW (0.21kg/h)	15A	15A	固定式	70	2	1	2	2
	MCK-093	900	280	350	660	135	3	2.91kW (2,500kcal/h)	2.91kW (0.21kg/h)	15A	15A		80	2	1	2	2
	MCK-123	1,200	280	350	960	135	4	2.91kW (2,500kcal/h)	2.91kW (0.21kg/h)	15A	15A		95	2	1	2	2
兼用型	MCK-074	750	380	350	510	235	4.5	5.81kW (5,000kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	15A	15A	手动插销式	85	2	1	2	2
	MCK-094	900	380	350	660	235	5	5.81kW (5,000kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	15A	15A		100	2	1	2	2
	MCK-124	1,200	380	350	960	235	7	5.81kW (5,000kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	15A	15A		120	2	1	2	2
横向型	MCK-075	750	480	350	510	335	5.5	5.81kW (5,000kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	15A	15A	手动插销式	105	2	1	2	2
	MCK-095	900	480	350	660	335	7	5.81kW (5,000kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	15A	15A		120	2	1	2	2
	MCK-125	1,200	480	350	960	335	10	5.81kW (5,000kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	15A	15A		140	2	1	2	2

※ 使用炭火时请装置燃炉用的燃气

■ 串烧用、兼用型的交货期约为下单后10天，横向型的交货期约为下单后2周

■ 使用冷冻食品请先解冻。

串烧用



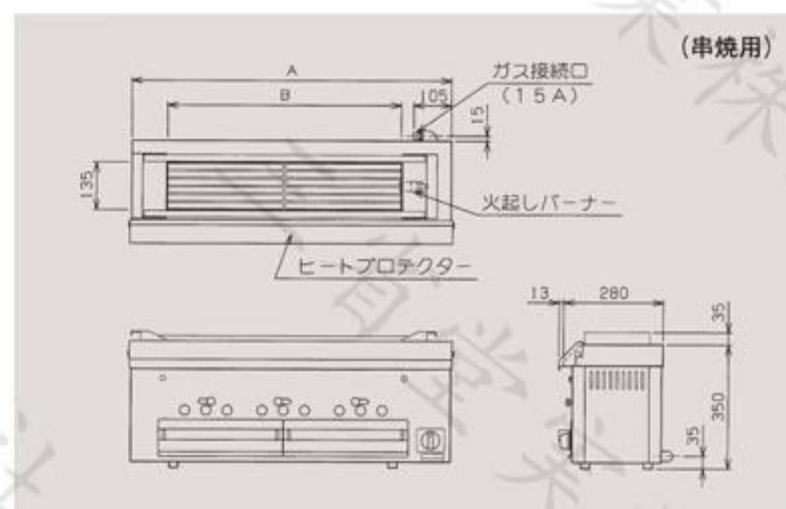
MCK-073



MCK-093



MCK-123



兼用型



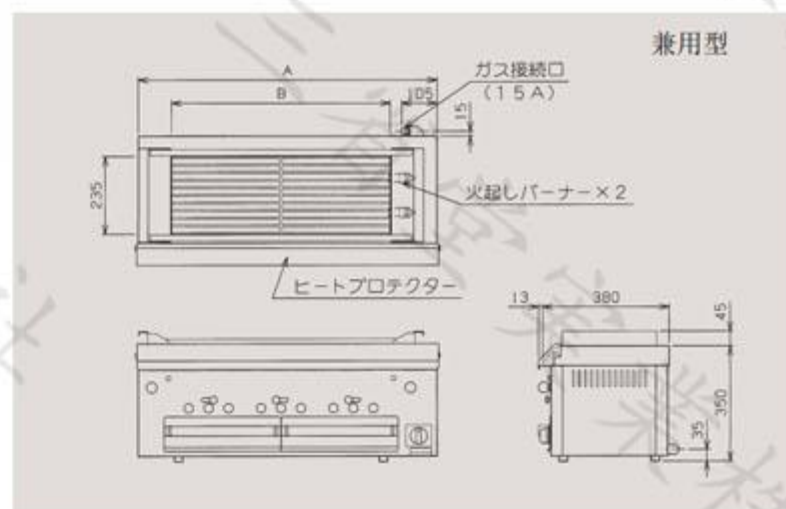
MCK-074



MCK-094



MCK-124



横向型



MCK-075



MCK-095



MCK-125

