

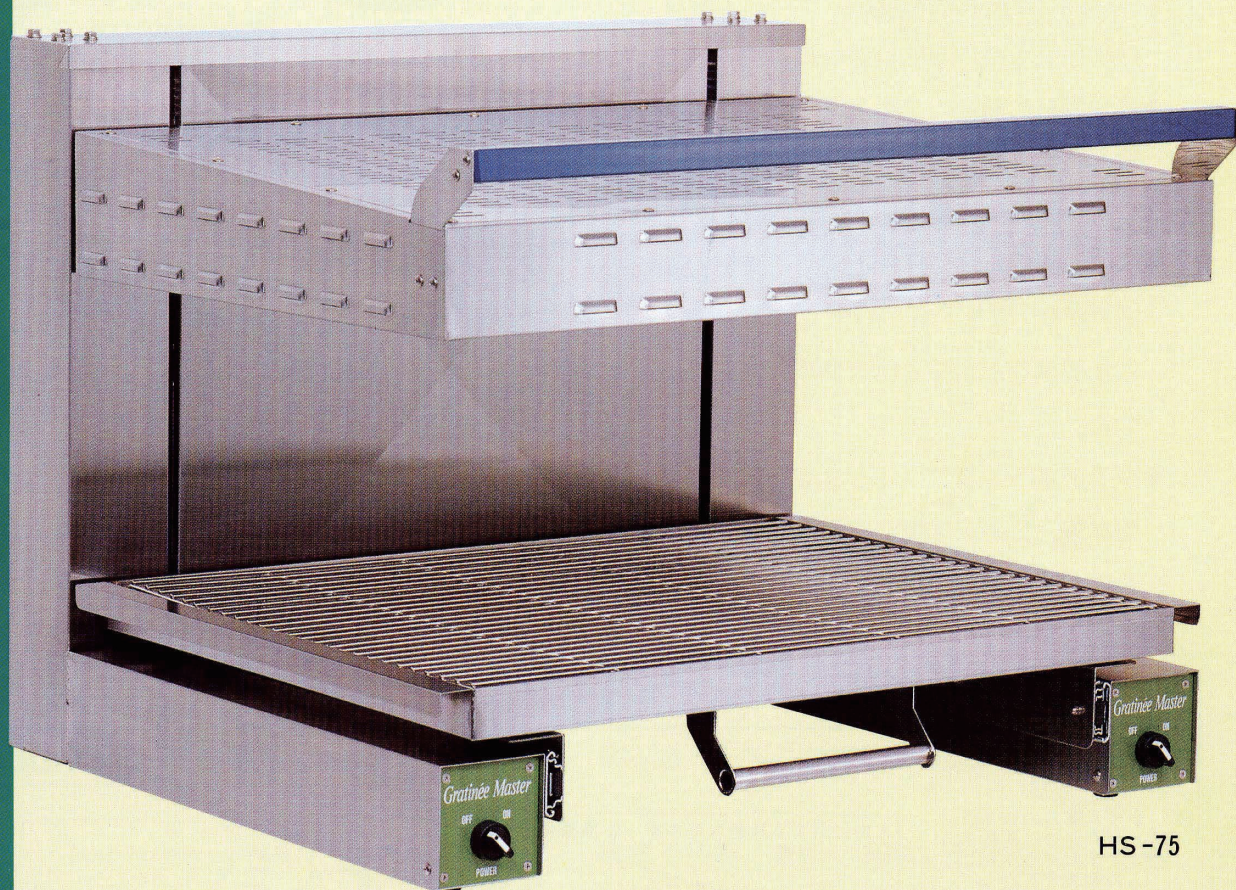
Gratinée Master

業務用加熱調理器

# グラチネ マスター

HS-60 HS-60S HS-75 HS-75S

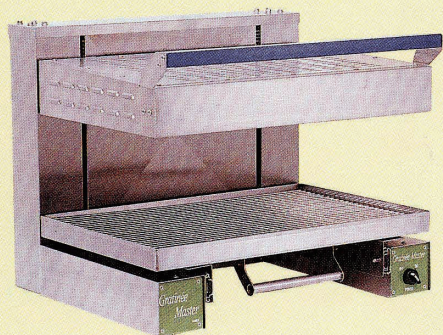
特許出願中



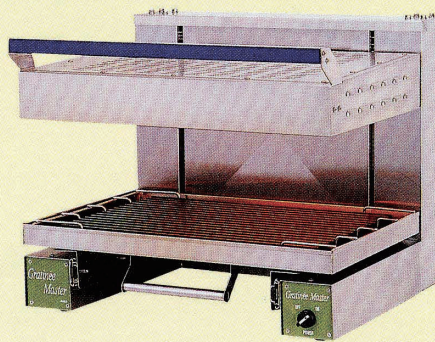
HS-75



# 仕様



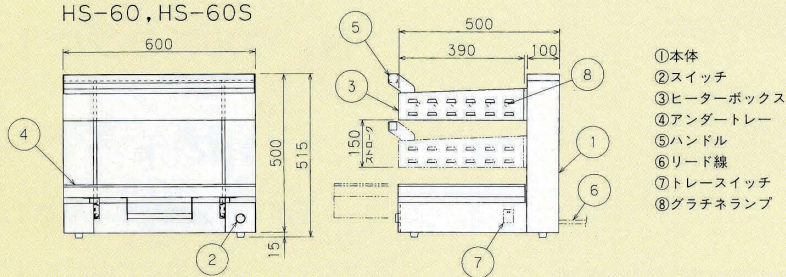
HS-60



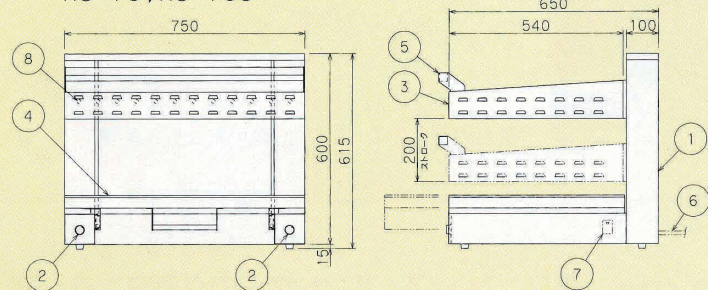
HS-60S

TYPE	HS-60	HS-60S	HS-75	HS-75S
電源	3Φ200V(20A)	3Φ200V(20A)	3Φ200V(30A)	3Φ200V(30A)
電気容量	0.6kw×6本=3.6kw	0.6kw×6本=3.6kw	0.6kw×12本=7.2kw (3.6kw×2系統)	0.6kw×12本=7.2kw (3.6kw×2系統)
外形寸法	W600×D500×H515mm	W600×D500×H515mm	W750×D650×H615mm	W750×D650×H615mm
重量	44kg	49kg	68kg	73kg
ヒーターボックス ストローク	150mm	150mm	200mm	200mm
形式	置き型・壁掛け型あり	置き型・壁掛け型あり	置き型のみ	置き型のみ
付属品	—	グリヤード 1枚付 寸法 490×330×t15mm	—	グリヤード 2枚付 寸法 490×330×t15mm×2枚

HS-60, HS-60S

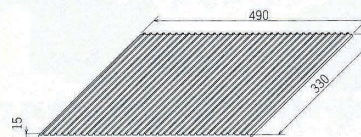


HS-75, HS-75S

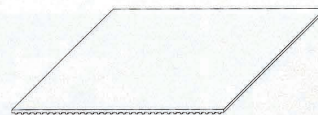


## ◆グリヤード(焼き色付用プレート)

上火+グリヤードで上下両面に焼き目がつけられます。



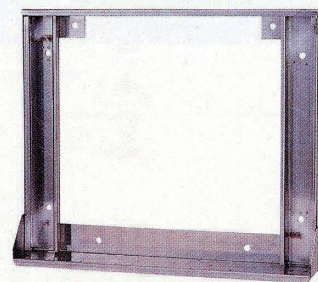
**A面(凹凸面)**  
ステーキ・魚焼き用



**B面(平面)**  
グラタン・ハンバーグ・パン・ピザ・お好み焼き・目玉焼き・その他

## ◆オプション

壁取り付け枠  
TYPE HS-60  
HS-60S用



●このカタログに記載されている内容は、予告なく変更されることがあります。

お問い合わせ・ご用命は