

炭を手軽に熾しニクロム線ヒーターと 炭火のハイブリッド調理！

高出力のニクロム線ヒーターの採用で
焼きムラが少なく質の高い炭火調理を実現



特許
登録済



TCG-15

**全体加熱により焼成時間を
短縮し、生産性を向上！**



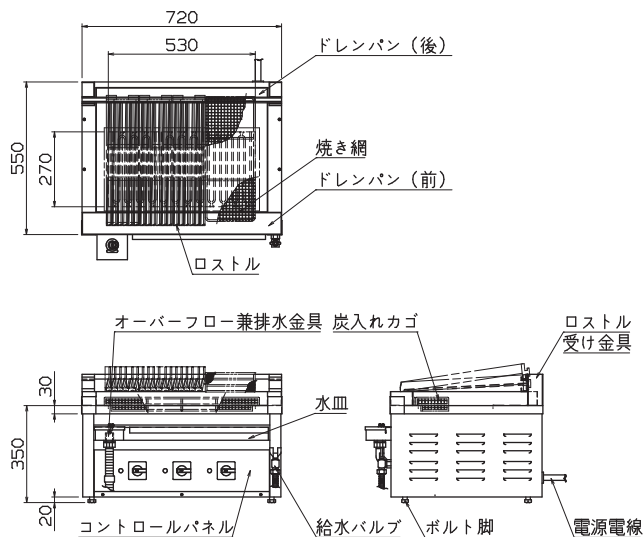
【ロストル焼成】



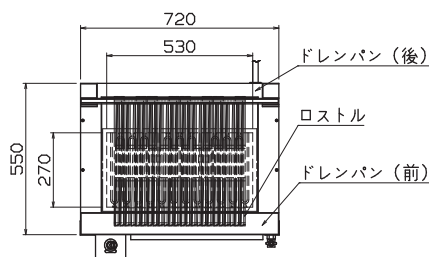
【焼き網焼成】

ロストルと焼き網を付属していますので
メニューにより使い分けができます。
お店のメニュー構成より選択してください。

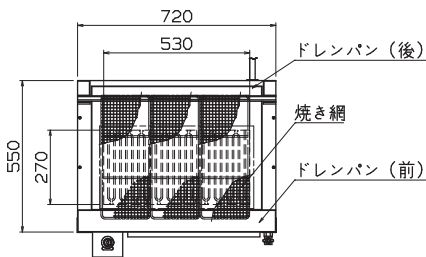
■TCG-10



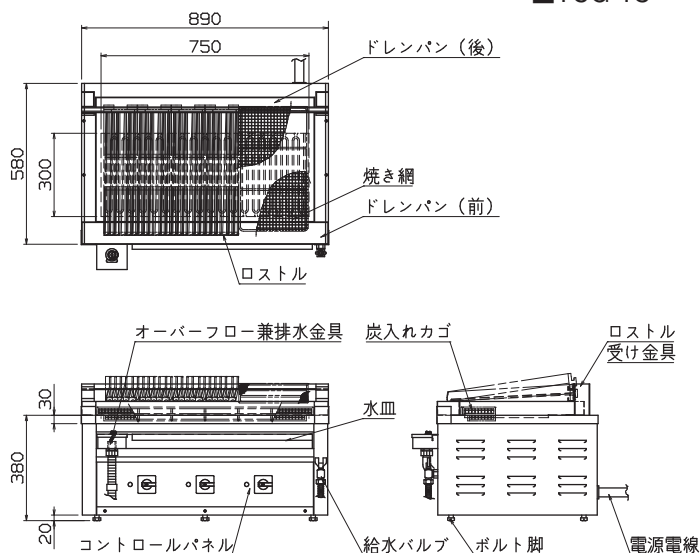
■TCG-10(ロストル使用時)



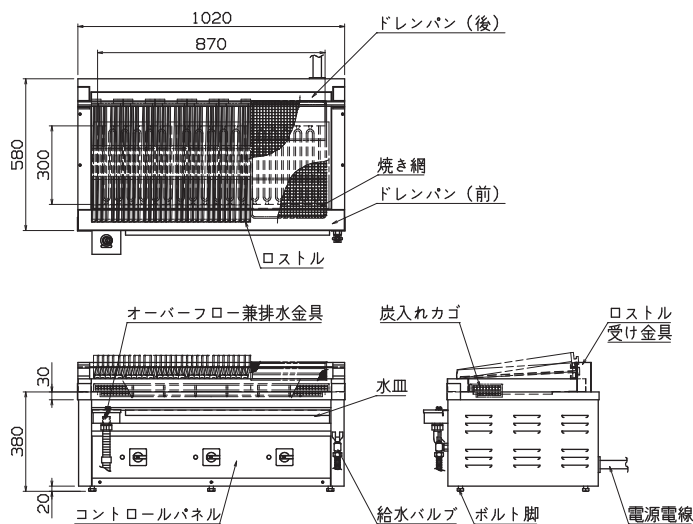
■TCG-10(焼き網使用時)



■TCG-15



■TCG-18



モデル	外形寸法(mm)			火床寸法(mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	熱量調節 (切替式)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)	
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)								
TCG-10	720	×	550	×	350	530 × 270	3φ200V 10.2kW	2m 直結	75	3段	15	25	154
TCG-15	890	×	580	×	380	750 × 300	3φ200V 15.0kW	2m 直結	100	3段	15	25	218
TCG-18	1020	×	580	×	380	870 × 300	3φ200V 18.0kW	2m 直結	125	3段	15	25	261

●付属品/ロストル[120×470×54mm(TCG-10:4個、TCG-15:6個、TCG-18:7個)]、焼き網[TCG-10:180×450mm、TCG-15:250×450mm、TCG-18:290×450mm(各3個)]
炭入れカゴ[TCG-10:560×125×50mm、TCG-15:780×125×50mm、TCG-18:900×125×50mm(各1個)]、カス取りカゴ(1個)、給水ホース15A(SUS製フレキシブルホース1.5m)
※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用ください。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

フリーコール **0120-218506**

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店:東京/大阪/名古屋
営業所:札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/福岡/熊本/鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2022年6月現在のものです。