



ELECTRIC GRILLER

電気〈低圧式〉グリラー（スタンドタイプ）

電気〈低圧式〉グリラー（卓上タイプ）

電気グリラー（卓上タイプ）

電気ハースグリラー

上火式電気魚焼器（焼網台上下装置付）

電気グリラーは赤外線の炎
炭火に迫る理想の火力



G-10

焼肉

焼鳥

焼魚

蒲焼

ステーキ

その他だんごや
ハンバーグなどに
ご使用頂ける製品も
ご用意しております

電気グリラーの特徴

1 調理時間を短縮

最高温度まで短時間で到達します。
(詳細は下記「ヒーター仕様で選ぶ」
をご覧ください)

2 電気式で安全、クリーン

排気ガス・ススの発生やガス漏れの危険性がなく、室内の空気を汚さず、毎日の手入れも簡単。厨房内をクリーンに保ちます。

3 煙が出ない(無煙式)

火床の温度が均一なため、ムラなく美しく、スムーズに調理できます。ヒーターの表面温度が高いため、調理中火床に落下する肉汁や脂、たれ等を瞬時にはじき消し、煙の発生する余地を与えません。

4 スイッチで簡単操作

スイッチで火力調節するだけでどなたでも簡単にご使用できます。火床はそれぞれ独立。(TGK-3を除く)
調理に必要な火床だけを加熱させ、省エネ効果が得られます。

電気グリラーの選定方法

設置スペースで選ぶ

スタンドタイプ

卓上タイプ

ヒーター仕様で選ぶ

ニクロム線ヒーター

- 節電、ランニングコスト削減
必要な火床の選択と強・中・弱の温度調整の組み合わせで効率良く、省エネに貢献します。

温度調節は
3段階

- ・ 強 (850℃) 出力比 100%
- ・ 中 (600℃) 〃 80%
- ・ 弱 (450℃) 〃 60%

- 炭火に迫る高温ヒーター
850℃の高温まで90秒。太径のニクロム線を使用し、熱耗や断線がほとんどなく、変圧器も長寿命です。

遠赤外線シーズヒーター

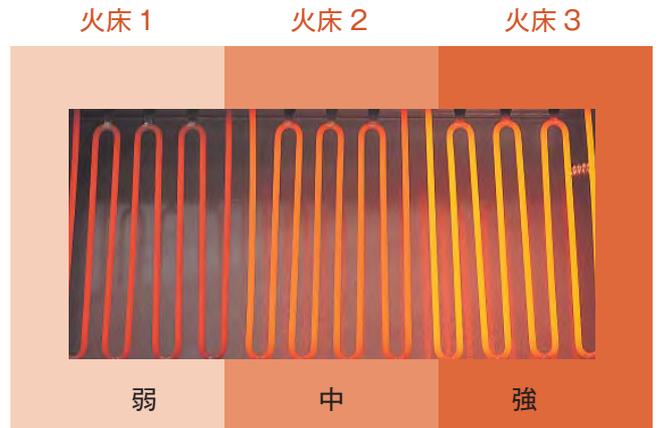
- ヒーター表面温度(550℃) 入/切スイッチ
遠赤外線の効果により熱が次々と食品に流入するので内部まで早く熱が伝わり、調理がスピーディーになります。

5 錆に強く、美しいステンレス製

本体はステンレス製。ハードな使用に耐え、錆にも強く、美しく清潔に使用できます。

6 用途に合わせて選べる豊富なラインナップ

ヒーター仕様、外形寸法など、調理に合わせた機器をご使用いただけるように豊富な機種をそろえています。(外形寸法は、各商品ページでご確認ください)



調理素材で選ぶ

多目的用

焼鳥専用 GK-6/GK-8/GK-10/GK-12/
GK-78L/GK-110L P.3

ステーキ・ハンバーグ用 HG-10/HG-15/
HG-20/HG-30 P.3・4

多目的用

焼鳥専用 TGK-3/TGK-6/TGK-8/TGK-10/
TGK-12/TGK-78L/TGK-110L P.6

だんご専用 TGK-2 P.6

機能で選ぶ

片面焼き G-10/G-12/G-15/
G-18/G-21 P.3

上下焼き G-10W/G-12W/G-15W/
G-18W/G-21W P.4

片面焼き
オープン付き OG-10/OG-12/
OG-15/OG-18/
OG-21 P.4

片面焼き TG-10/TG-12/TG-15/
TG-18/TG-21 P.5

上下焼き TG-10W/TG-12W P.5



本マークは、一般社団法人日本エレクトロヒートセンターが定めた「電化厨房機器性能指標基準」に基づいて、当社が自ら試験を実施し、試験成績の内容を一般社団法人日本エレクトロヒートセンターに登録した機器であることを表すものである。

※対象機器には  のマークを仕様表の左側に記載しております。

スタンドタイプ

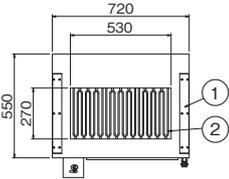
電気〈低圧式〉グリラー

ELECTRIC FISH & SKEWERED CHICKEN GRILLER

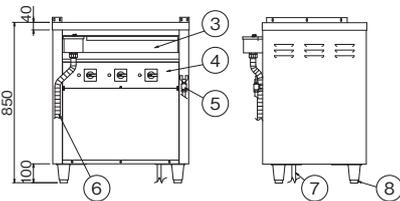


煙のない「炭火に迫る」理想の火床です

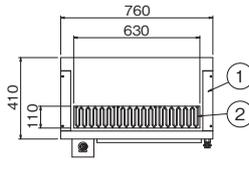
G-10



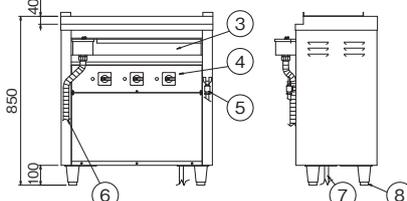
- 図面各部名称
 ①鉄灸受け
 ②ニクロム線ヒーター
 ③水皿
 ④コントロールパネル
 ⑤給水コック
 ⑥排水ホース
 ⑦電源電線
 ⑧アジャスター



GK-6



- 図面各部名称
 ①鉄灸受け
 ②ニクロム線ヒーター
 ③水皿
 ④コントロールパネル
 ⑤給水コック
 ⑥排水ホース
 ⑦電源電線
 ⑧アジャスター



G-10 低圧式グリラーの入力電源は200Vですが、20Vの低電圧にして使用しています。

モデル	外形寸法 (mm)			火床寸法 (mm)		消費電力 3 φ 200V	電源電線 2m	一次側 最大電流値 (A)	熱量調節 (切替)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)									
G-10	720	550	850	530	270	10.2kW	直結	29.4	3段	15	25	170
G-12	810			630		12.0kW		35.0				192
G-15	890	580		750	300	15.0kW		43.3				228
G-18	1020			870		18.0kW		52.0				267
G-21				630		850	350	21.0kW		60.6		

◎付属品/台付鉄灸(3本)、給水ホース15A (SUS製フレキシブルホース1.5m)(1本)
 ●オプション/焼網(魚用)、焼網(ステーキ用)、棚、鉄灸枠
 ※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用下さい。



GK-6

モデル	外形寸法 (mm)			火床寸法 (mm)		消費電力 3 φ 200V	電源電線 2m	一次側 最大電流値 (A)	熱量 調節 (切替)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)									
GK-6	760	410	850	630	110	6.0kW	接地 3P-20A 引掛プラグ付◎	17.3	3段	15	25	142
GK-8	960			830		8.0kW	接地 3P-30A 引掛プラグ付◎	23.1				166
GK-10	1160			1020		10.2kW	直結	29.4				185
GK-12	1360			1220	12.0kW	35.0		223				
GK-78L	760			630	7.8kW	接地 3P-30A 引掛プラグ付◎	22.5	151				
GK-110L	960	830	10.8kW	直結	31.2	175						

◎付属品/鉄灸(4本)、給水ホース15A (SUS製フレキシブルホース1.5m)(1本)
 ※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用下さい。

電気ハースグリラー

ELECTRIC HEARTH GRILLER

〈最新の構造〉強火の遠火焼き
 各種肉類が美味しく焼けます



- 立ち上がりもスピーディー。肉を美味しく焼くためにつくられた最新構造のハースグリラーです。
- 火力が強く、炭火焼のように強火の遠火で焼くために、肉の旨みを逃さず、美味しく、早く、きれいに焼き上げます。
- 食材に合った火力調節(4段切り替え式)。



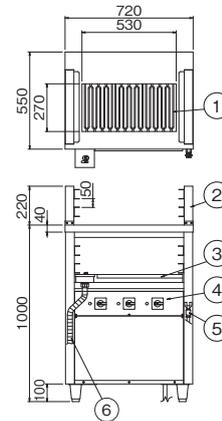
HG-15L

電気<低圧式>グリラー (上下焼器)

ELECTRIC 2DECK GRILLER



G-10W



- 図面各部名称
 ① ニクロム線ヒーター
 ② 棚
 ③ 水皿
 ④ コントロールパネル
 ⑤ 給水コック
 ⑥ 排水ホース
 ⑦ 電源電線
 ⑧ アジャスター

焼棚に焼物をセットし、差し替えるだけ
 食材の形を崩さず、美しく調理できます

●ニクロム線ヒーターの上面と下面、それぞれに設けた焼棚に焼物をセットし、差し替えるだけで焼物の裏返しなしで魚の形を崩さず両面を焼くことができます。

モデル	外形寸法 (mm)			火床寸法 (mm)		消費電力 3 φ 200V	電源電線 2m	一次側 最大 電流値 (A)	熱量調節 (切替)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)	間口 (W)	奥行 (D)							
G-10W	720	550	1000	530	270	10.2kW	直 結	29.4	3 段	15	25	181
G-12W	810			630		12.0kW		35.0				203
G-15W	890			750	300	15.0kW		43.3				239
G-18W	1020	630		870		18.0kW		52.0				278
G-21W				850	350	21.0kW		60.6				304

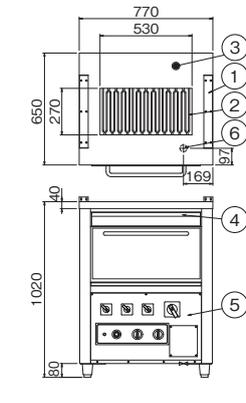
- ◎ G-10W・12Wの付属品/鉄灸(4本)、焼網(魚用)(2枚)、鉄灸枠(1個)
 ◎ G-15W・18W・21Wの付属品/鉄灸(4本)、焼網(魚用)(4枚)、鉄灸枠(1個)
 ◎ 共通付属品/給水ホース15A (SUS製フレキシブルホース1.5m)(1本)
 ● オプション/焼網(ステーキ用)
 ※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用下さい。

電気<低圧式>グリラー (オーブン付)

ELECTRIC GRILLER & OVEN



OG-10



- 図面各部名称
 ① 鉄灸受け
 ② ニクロム線ヒーター
 ③ 煙突
 ④ 水皿
 ⑤ コントロールパネル
 ⑥ 入線口
 ⑦ アジャスター

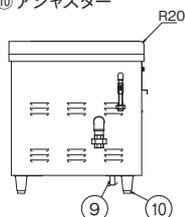
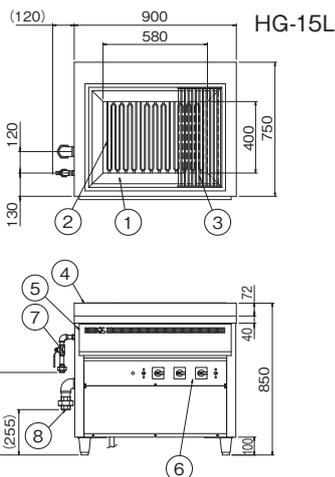
グリラーとオーブンをスイッチの切り替えで
 使い分けできます

●厨房のスペースを有効に生かして、調理レパートリーの拡大を計ることができます。

モデル	外形寸法 (mm)			オープン庫内 寸法 (mm)			火床寸法 (mm)		消費電力 3 φ 200V	電源 電線	一次側 最大 電流値 (A)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)						
OG-10	770	650	1020	560	350	240	530	270	10.2kW	オプ ション	29.4	15	25	270
OG-12	820			610			630	12.0kW	35.0		310			
OG-15	870			660			750	15.0kW	43.3		365			
OG-18	1020			710			870	18.0kW	52.0		400			
OG-21				760			850	350	21.0kW		60.6			440

- ◎ OG-18・21の付属品/給水ホース15A (SUS製フレキシブルホース1.5m)(1本)
 ◎ 共通付属品/台付鉄灸(3本)、オープン用焼皿、焼網(各1枚)、耐熱オープンミット(1対)
 ● オプション/焼網(魚用)、焼網(ステーキ用)、棚、鉄灸枠 ○ OG-18、OG-21は給排水装置付です。
 ※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用下さい。

- 図面各部名称
 ① 傾斜プレート
 ② ニクロム線ヒーター
 ③ 焼網
 ④ 焼網台
 ⑤ 水皿
 ⑥ コントロールパネル
 ⑦ 給水バルブ
 ⑧ 排水
 ⑨ 電源電線
 ⑩ アジャスター



モデル	外形寸法 (mm)			火床寸法 (mm)		消費電力	電源 電線 2m	一次側 最大 電流値 (A)	熱量 調節 (切替)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)	間口 (W)	奥行 (D)							
HG-10	750	750	850	532	560	1 φ 200V 10.2kW	直 結	51.0	4 段	15	40	150
HG-15	900			740		3 φ 200V 15.0kW		43.3				210
HG-20	1200			920		3 φ 200V 20.0kW		66.1				270
HG-30	1500			1280		3 φ 200V 30.0kW		86.6				330

- ◎ 付属品/カス取りカゴ(HG-10:1個、HG-15:1個、HG-20:2個、HG-30:3個)
 焼網(ステーキ用)(HG-10:2枚、HG-15:3枚、HG-20:3枚、HG-30:3枚)
 ○尚、給水バルブと排水口の取り付け位置は、本体の左右のいずれの側にも取り付けできます。
 [表示例] 左側取り付けの場合(L)、HG-10→HG-10Lとなります。
 右側取り付けの場合(R)、HG-10→HG-10Rとなります。
 ※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用下さい。

卓上タイプ

電気〈低圧式〉グリラー

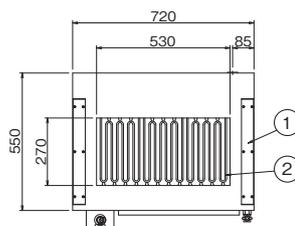
ELECTRIC COUNTER GRILLER

煙の出ない焼物器

- 低電圧式で、ヒーターも最高級品質の太径ニクロム線を採用。
- 使いやすいコンパクトサイズです。

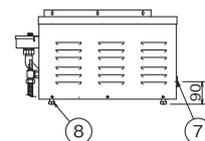
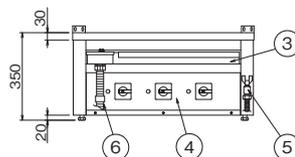


TG-10 低圧式グリラーの入力電源は200Vですが、20Vの低電圧にして使用しています。

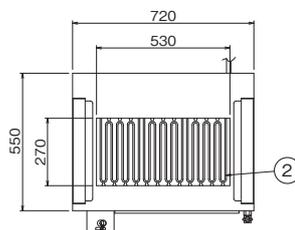


図面各部名称

- ① 鉄灸受け
- ② ニクロム線ヒーター
- ③ 水皿
- ④ コントロールパネル
- ⑤ 給水コック
- ⑥ 排水ホース
- ⑦ 入線口
- ⑧ ボルト脚

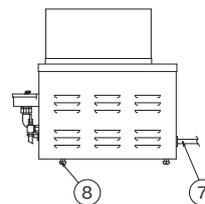
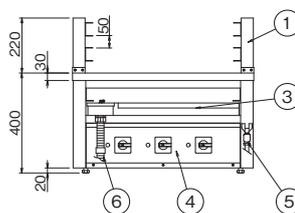


TG-10W



図面各部名称

- ① 棚
- ② ニクロム線ヒーター
- ③ 水皿
- ④ コントロールパネル
- ⑤ 給水コック
- ⑥ 排水ホース
- ⑦ 電源電線
- ⑧ ボルト脚



モデル	外形寸法 (mm)			火床寸法 (mm)	消費電力 3 φ 200V	電源 電線 2m	一次側 最大電流値 (A)	熱量 調節 (切替)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)								
TG-10	720	550	350	530	10.2kW	オプ シ ョ ン	29.4	3段	15	25	140
TG-12	810	580	380	630	12.0kW		35.0				162
TG-15	890			750	15.0kW		43.3				198
TG-18	1020			870	18.0kW		52.0				237
TG-21		630	850	21.0kW	60.6		263				
TG-10W	720	550	400	530	10.2kW	直結	29.4			147	
TG-12W	810	630	270	12.0kW	35.0		169				

◎TG-10・12・15・18・21の付属品／台付鉄灸(3本)、給水ホース15A (SUS製フレキシブルホース1.5m)(1本)
 ◎TG-10W・12Wの付属品／鉄灸(4本)、鉄灸枠(1本)、焼網(魚用)(2枚)、給水ホース15A (SUS製フレキシブルホース1.5m)(1本)
 ●オプション／焼網(魚用)、焼網(ステーキ用)、棚、鉄灸枠
 ※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用下さい。

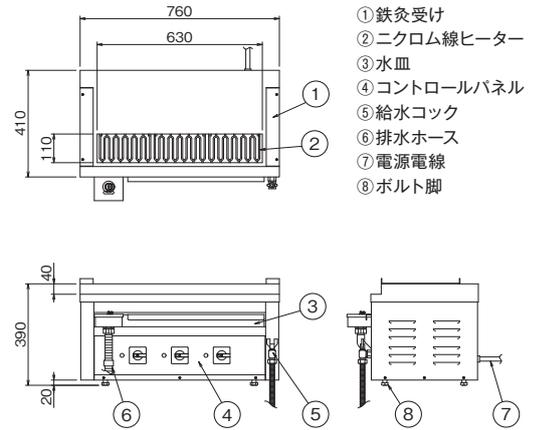
焼鳥



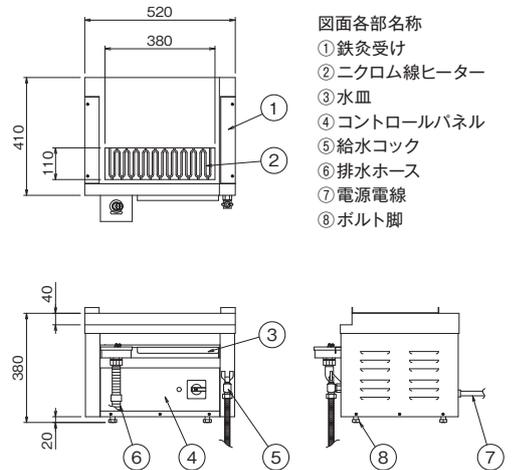
TGK-6



TGK-3



- TGK-6**
 図面各部名称
 ①鉄灸受け
 ②ニクロム線ヒーター
 ③水皿
 ④コントロールパネル
 ⑤給水コック
 ⑥排水ホース
 ⑦電源電線
 ⑧ボルト脚



- TGK-3**
 図面各部名称
 ①鉄灸受け
 ②ニクロム線ヒーター
 ③水皿
 ④コントロールパネル
 ⑤給水コック
 ⑥排水ホース
 ⑦電源電線
 ⑧ボルト脚

モデル	外形寸法 (mm)			火床寸法 (mm)	消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値 (A)	熱量調節 (切替)	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)								
TGK-3	520	380	380	1 φ 200V 3.0kW	接地 2P-20A 引掛プラグ付◎	15.0					82
TGK-6	760	630	380								
TGK-8	960	830	110	3 φ 200V 8.0kW	接地 3P-30A 引掛プラグ付◎	23.1					144
TGK-10	1160	410	390	1020	3 φ 200V 10.2kW	直結	29.4	3段	15	25	163
TGK-12	1360	1220	390	1220	3 φ 200V 12.0kW		35.0				201
TGK-78L	760	630	150	3 φ 200V 7.8kW	接地 3P-30A 引掛プラグ付◎	22.5					129
TGK-110L	960	830	150	3 φ 200V 10.8kW	直結	31.2					153

◎付属品 / 鉄灸 (4本)、給水ホース 15A (SUS製フレキシブルホース1.5m) (1本)
 ※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型 (誘導負荷対応品) をご使用下さい。

電気グリラー

ELECTRIC INFRA-RED COUNTER GRILLER

● シーズヒーター採用
 だんご専用

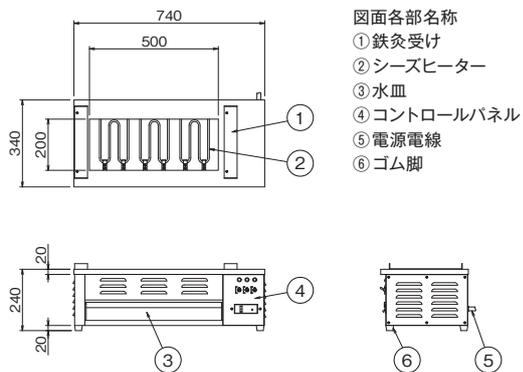
だんご



TGK-2 塩気・醤油・酢気は使用しないでください。

遠赤外線ヒーター採用 美しく、美味しく、早い仕上がり

● 表面だけでなく、食材内部までしっかり加熱できます。



- 図面各部名称
 ①鉄灸受け
 ②シーズヒーター
 ③水皿
 ④コントロールパネル
 ⑤電源電線
 ⑥ゴム脚

モデル	外形寸法 (mm)			火床寸法 (mm)	消費電力 3 φ 200V	電源電線 2m・引掛プラグ付	一次側最大電流値 (A)	本体質量 (kg)	
間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)							
TGK-2	740	340	240	500	200	2.4kW	接地 3P-20A ◎	6.9	19

◎付属品 / 鉄灸 (2本)

上火式電気魚焼器 (焼網台上下装置付)

ELECTRIC SALAMANDER GRILLER

ふっくら調理

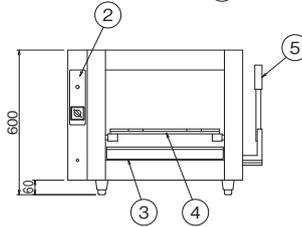
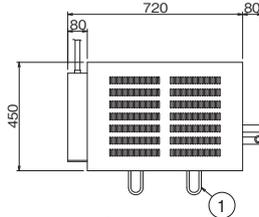
- 魚を焼くと、焼き脂や汁等が火床に落下して煙が多量に発生します。上火式電気魚焼器は食材を上部から加熱し、焼き脂、汁等は水のいった受け皿に落下するため、煙の発生が非常に少なくて済みます。
- 火力はカムスイッチで2段階の切り替えができます。上下装置レバーによって焼網の高さを変えることができ、ほどよい焼き加減で美味しく調理できます。
- ステンレス製で錆に強く、ハードな使用に耐え、美しくご使用いただけます。
- 電気式のため、排気ガス・ススの発生やガス漏れの危険性がなく、室内の空気を汚さずに安全で清潔な厨房室づくりができます。



GNU-31



GNU-51



図面各部名称

- ① 焼網
- ② コントロールパネル
- ③ 水皿
- ④ 焼網台
- ⑤ ハンドルレバー
- ⑥ 電源電線
- ⑦ アジャスター

モデル	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			消費電力 3φ 200V	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (D)				
GNU-31	720	450	600	490	420	375	3.0kW	接地 3P-20A ㊦	8.7	40
GNU-51	1020	450	600	790	420	375	5.0kW		14.4	52.5

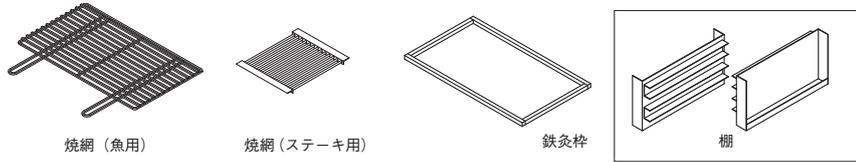
◎GNU-31の付属品/焼網(1枚)、焼網台(1個)、串焼用鉄灸(2本)
◎GNU-51の付属品/焼網(2枚)、焼網台(1個)、串焼用鉄灸(2本)

付属品・オプション部品

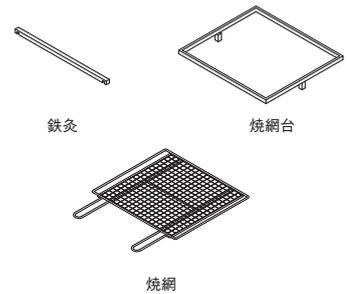
電気グリラー



オプション品



上火式電気魚焼器



ISO 9001
認証取得

ニチワ電機株式会社は品質管理・保証の
国際規格「ISO9001」の認証を取得しました。

SC
SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・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。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。



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/

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 本社 ☎(079)568-0581(代) | 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代) |
| 東京支店 ☎(03)5645-2691(代) | 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代) |
| 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代) | 三重営業所 ☎(059)229-8501(代) |
| 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代) | 京都営業所 ☎(075)605-4811(代) |
| 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) | 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代) |
| 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) | 広島営業所 ☎(082)229-3391(代) |
| 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) | 山口営業所 ☎(083)973-4771(代) |
| 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代) | 高松営業所 ☎(087)861-2531(代) |
| 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) | 松山営業所 ☎(089)935-7341(代) |
| 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代) | 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代) |
| 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) | 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代) |
| 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) | 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代) |

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2014年12月現在のものです。