

本体オールステンレス製

イベントくん

万能ガス調理器

特徴

- 多目的で料理内容を変えられます。
- 風防枠付で省燃費、省時間。
- 旋回ロックブレーキ付キャスター使用。
- 組立式でコンパクト収納(600×600×600)

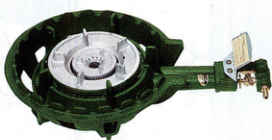
兼用パーツ

ステン丸枠



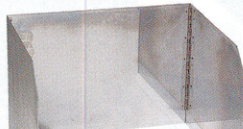
457φ×H320 重量約5kg

ハイ・ユニコンロ



KH-251
LPガス消費量0.75kg/h 重量約10kg

ステン風防枠



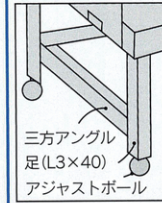
折りたたみ式長蝶番付
W565×D490×H370
重量約5kg

台 車



100φ自在キャスター(ストッパー付)
W560×D560×H370
重量約17kg

特注品として
アジャストボール式
も出来ます



段付手ば用釜



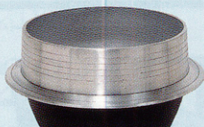
リング
底板
アルミ
段付釜

厚手木蓋



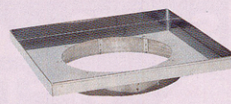
40cm用 重量約2kg

アルミ羽釜



40cm 重量約2kg

セイロ受枠



W520×D520×H40
(SUS-430)
重量約3kg

鉄餃子鍋



42cm 重量約12kg

手ば仕様

KI-45U

総重量 約50kg



- ★上記写真セットです。
- ★手ば(別売)7掛用

羽釜仕様

KI-40H

総重量 約44kg

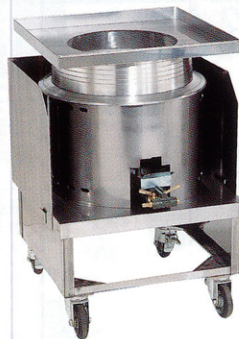


- ★40cm羽釜(満水時34ℓ) -
- ★ラーメン・うどんスープ(80~100人分)
- ★豚汁・汁物(150~200人分)

セイロ仕様

KI-51S

総重量 約43kg

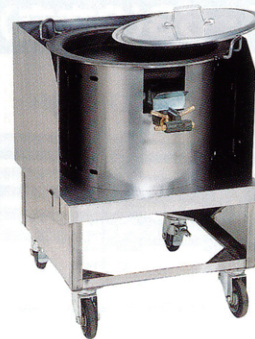


- ★セイロ受枠を乗せれば、万能蒸し器に早変わり。
- ★セイロ(別売)51cmまで使用可。

鉄板仕様

KI-42T

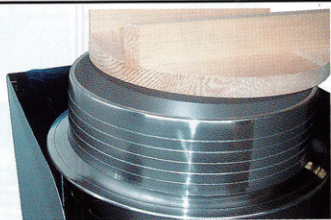
総重量 約46kg



- ★フタ付きで調理がスムーズ
- ★大型鉄板で本格的



●うどん ●ラーメン ●その他麺類



●ラーメン ●炊飯 ●その他汁物
●うどん ●豚汁

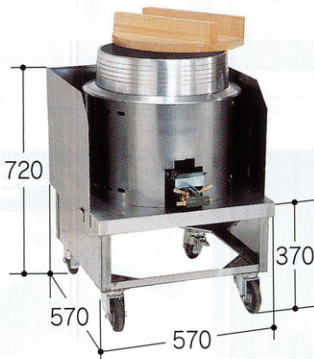
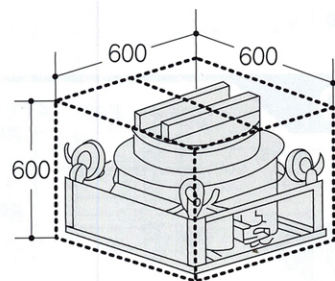


●肉まん ●シューマイ ●茶碗蒸
●あんまん ●もち米 ●その他蒸物



●焼そば ●餃子 ●焼肉
●お好み焼 ●焼めし ●その他焼物

収納内容



● イベント関係商品特注承ります ●

アルミ羽釜



呼称	胴径	深さ	満水量ℓ
40	41.2	30.1	34
42	43.3	32.8	41
45	46.4	35.2	48
48	50.6	37.2	64
51	53.6	40.4	77
54	56.3	42.5	92
60	63.3	47.7	117

アルミ平釜



呼称	胴径	深さ	満水量ℓ
60	50.4	21.3	34
64	53.3	22.4	40
67	55.6	22.9	42
70	58.7	24.0	52
73	60.0	25.8	64
75	66.0	28.0	75
80	67.5	29.0	81