

業務用

大出力、
ツインスパイラル
燃焼



なべ道楽

内炎式ステンレスプレスバーナー

 Kenchu

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

内径70mmで 3200kcal/h(3.72kW)

コンパクトな炎孔部からパワフル燃焼。
ステンレスにより耐久性を高めたバーナー。



KR-ECD型

内炎ステンレスバーナー

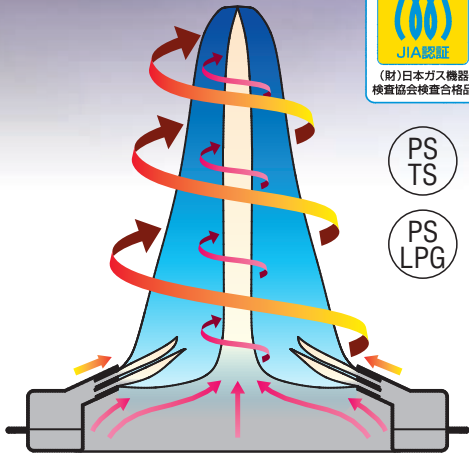


PS
TS

PS
LPG

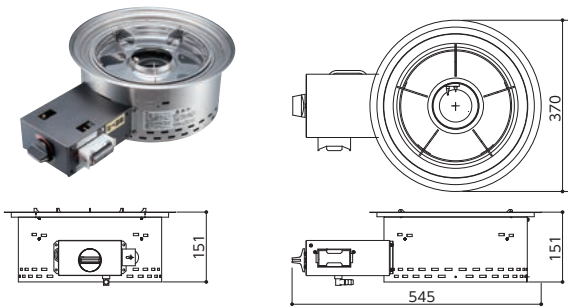
ツインスパイラル燃焼で高い燃焼効率

建厨独自の設計による
「ツインスパイラル燃焼」が、
食材をより効率的に加熱します。
強い火力にこだわる「とろ火から
強火までを実現」しました。

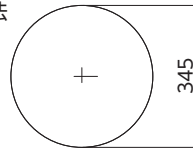


【ツインスパイラル燃焼】

KR-ECD型(ダイヤル式)



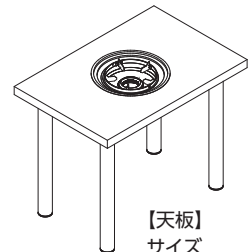
天板開口寸法



仕様(KR-ECD)

天蓋 サイズ 340×9t 別途
本体(外枠) SUS-430
汁受け皿 SUS-430
トップリング SUS-430
五徳 SUS-430
バーナー SUS-304
内炎プレスバーナー

ツマミ 樹脂
コック 立消安全装置付
電池点火 単1乾電池 1.5V × 1本



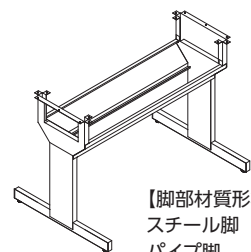
【天板】
サイズ
柄
色
エッジ形状

▶お問い合わせ下さい

特長(内炎式バーナー)

- 内径φ70で、3.72kW(3200kcal/h)を実現。
- 火炎が外側と内側にスパイラル状に燃焼し、更に燃焼効率を高めた、内炎式バーナー。
- SUS304 プレス加工により耐久性が増しました。
- 従来品より周りの人が、熱くなく快適です。
- 燃焼速度が速い為、バーナー本体の熱も下げます。
- バーナートップの凹凸がなく、掃除が簡単です。また、煮汁の吹きこぼれが少ないです。
- 炎孔部への目詰まりがありません。
- 内炎プレスバーナーは、水洗いが出来ます。

本体	W	D	H
	370	545	151
蓋(別途)	φ340X9t		
ガス量	都市ガス13A	3.72kW	3200kcal/h
	LPGガス	3.37kW	2900kcal/h
接続口	φ9.5		
重量	5.7kg		
付属品	ゴトク 汁受け皿		
鍋の大きさφ260mm以内			



【脚部材質形状】
スチール脚
パイプ脚
木脚
テーブル、座卓用

▶お問い合わせ下さい

●改良のため製品仕様、価格等を変更することがございますので、あらかじめご了承ください。

■製造 業務用ガス機器専門メーカー

取扱店

Kenchu 株式会社 **建厨**

URL www.kenchu.co.jp

E-mail info@kenchu.co.jp

本社 〒490-1211 愛知県あま市篠田八原103番地

TEL (052) 444-8054(代)

工場 〒490-1212 愛知県あま市小橋方東境494-1

FAX (052) 441-0422

大阪営業所

TEL (0722) 43-8614

FAX (0722) 43-8511