

かいしょう シリーズ **KY-KL型 (串焼き型)**



おすすめメニュー



美味しさそのまま、しかも煙がほとんど立たない

ふんわりソフトな串焼き料理を、**ほぼ無煙**で提供できる画期的な串焼き機。

少量の天然炭を併用して、炭の焼きをつけることも可能です。[※]

※オプション部品の「KY-KL 用炭置網」が必要です

KY-85KL



図面・仕様書



(mm)
 外形寸法 850×426×385
 火床寸法 716×146

KY-120KL



図面・仕様書



(mm)
 外形寸法 1200×426×385
 火床寸法 1066×146

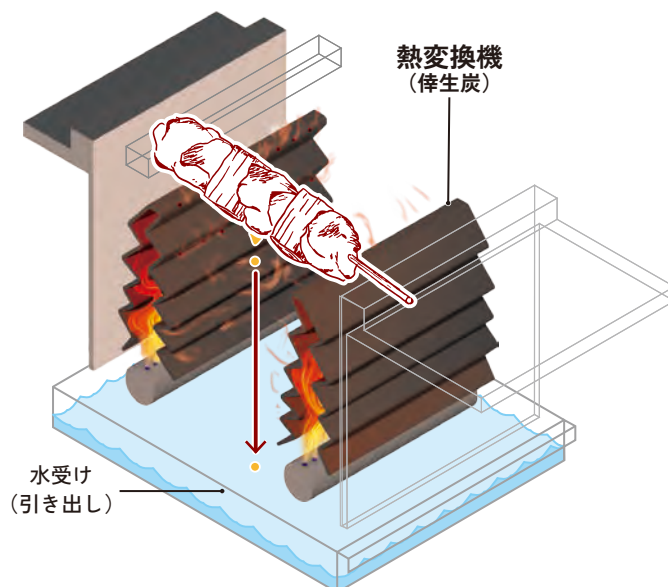
KY-155KL



図面・仕様書



(mm)
 外形寸法 1550×426×385
 火床寸法 1416×146

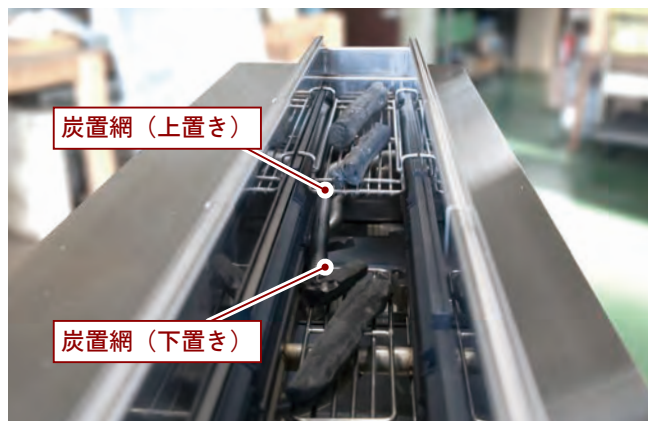


肉汁（油）が火に落ちない独自構造で
 煙を大幅に抑えた調理が可能

■オプション部品使用例（詳細は P.16,17）

KY-KL 用炭置網

火床に天然炭を設置し、食材に炭の燻りをつけることが可能になります。高さの異なる2種の網で、食材と天然炭の距離を調整できます。



スタンドグリル

火床の中で串を立てて両面同時に焼くことで、半分の時間で均一に焼き上げることができます。串の取り付け・取り外しもワンタッチ。

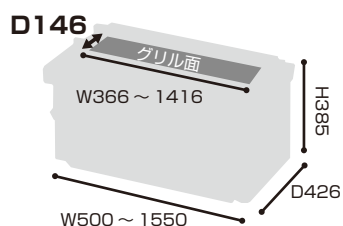


※KY-85KL にスタンドグリルを2式使用した場合

■KY-KL 型（串焼き型）寸法・価格表

型番	外形寸法 (mm)	火床寸法 (mm)	ガス接続口径 13A/LPG	ガス消費量 13A/LPG (kW)	本体価格（税抜き）
KY-50KL	500×426×385	366×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	5.2	498,000 円
KY-65KL	685×426×385	551×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	7.8	560,000 円
KY-85KL	850×426×385	716×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	10.5	689,000 円
KY-120KL	1200×426×385	1066×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	15.7	863,000 円
KY-155KL	1550×426×385	1416×146	20A	21.0	1,043,000 円

（上記価格は立消安全装置付きではありません）



図面を一括DL



調理動画を視聴する



KA-KL型 (減煙型)

煙の少ない万能モデル

大きな焼き面で様々な食材を焼きたい、しかも煙は控えたい、そんな要望に応えたモデルです。



おすすめメニュー



KA-75KL



図面・仕様書



(mm)
外形寸法 740×610×384
火床寸法 600×350

KA-115KL



図面・仕様書

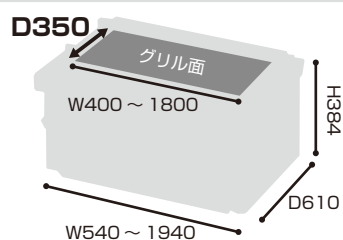


(mm)
外形寸法 1140×610×384
火床寸法 1000×350

■KA-KL 型 (減煙型) 寸法・価格表

型番	外形寸法 (mm)	火床寸法 (mm)	ガス接続口径 13A/LPG	ガス消費量 13A/LPG (kW)	本体価格 (税抜き)
KA-55KL	540×610×384	400×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	10.5	653,000 円
KA-75KL	740×610×384	600×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	15.7	799,000 円
KA-95KL	940×610×384	800×350	20A	20.9	900,000 円
KA-115KL	1140×610×384	1000×350	20A	26.2	1,050,000 円
KA-135KL	1340×610×384	1200×350	20A	31.4	1,289,000 円
KA-155KL	1540×610×384	1400×350	20A	36.6	1,488,000 円
KA-175KL	1740×610×384	1600×350	20A	41.9	1,745,000 円
KA-195KL	1940×610×384	1800×350	25A	47.2	2,015,000 円

(上記価格は立消安全装置付きではありません)



図面を一括DL



取り扱い説明動画
を視聴する

