

# 焼鳥 KAISHO® KY-KL型 (串焼き型)

かいしょう  
シリーズ



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、炭の燻り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

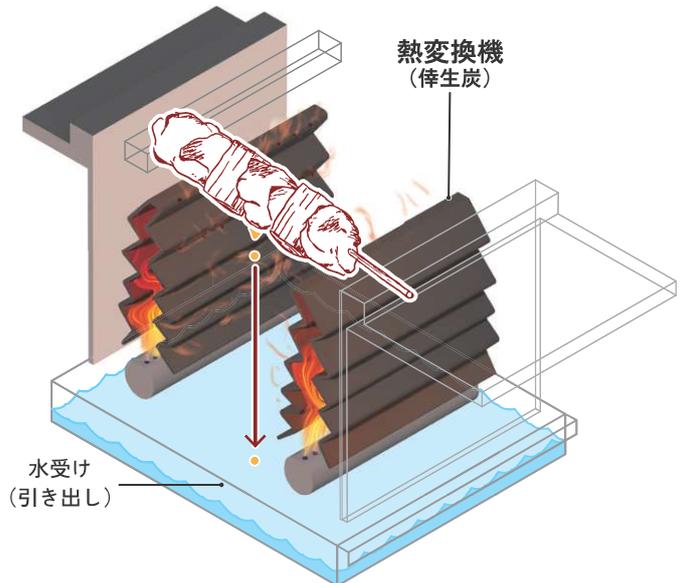
## KY-155KL



図面・仕様書



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

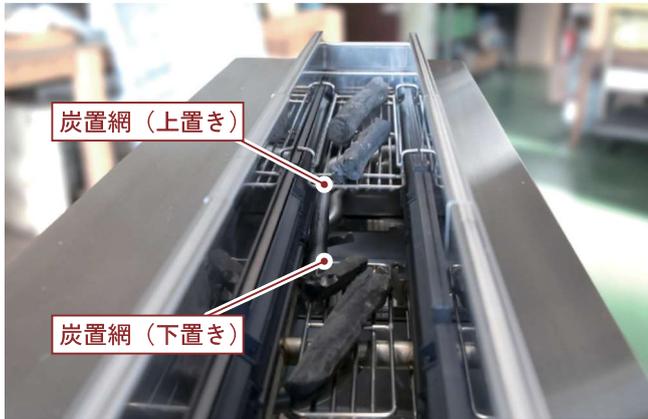


肉汁 (油) が火に落ちない独自構造で  
煙を大幅に抑えた調理が可能

## ■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、食材に炭の焼き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)
KY-50KL	500×426×385	366×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	5.2
KY-65KL	685×426×385	551×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	7.8
KY-85KL	850×426×385	716×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	10.5
KY-120KL	1200×426×385	1066×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	15.7
KY-155KL	1550×426×385	1416×146	20A	21.0

**D146**

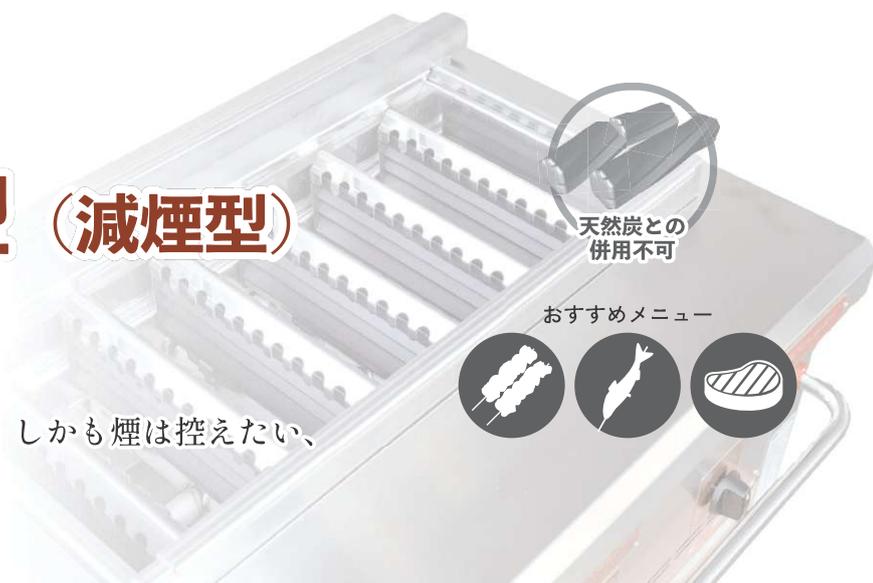
図面を一括DL

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。



### KA-75KL



図面・仕様書



(mm)  
外形寸法 | 740×610×384  
火床寸法 | 600×350

### KA-115KL



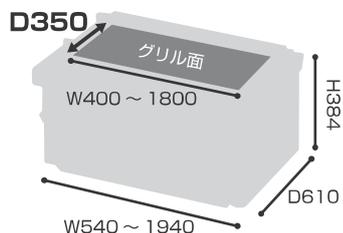
図面・仕様書



(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)
KA-55KL	540×610×384	400×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	10.5
KA-75KL	740×610×384	600×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	15.7
KA-95KL	940×610×384	800×350	20A	20.9
KA-115KL	1140×610×384	1000×350	20A	26.2
KA-135KL	1340×610×384	1200×350	20A	31.4
KA-155KL	1540×610×384	1400×350	20A	36.6
KA-175KL	1740×610×384	1600×350	20A	41.9
KA-195KL	1940×610×384	1800×350	25A	47.2



図面を一括DL



取り扱い説明動画を視聴する

