

業界初・新発想

【特許取得】
特許第3921592号

業務用焼物調理機専門メーカー
プロ料理人に信頼されつづけて45年

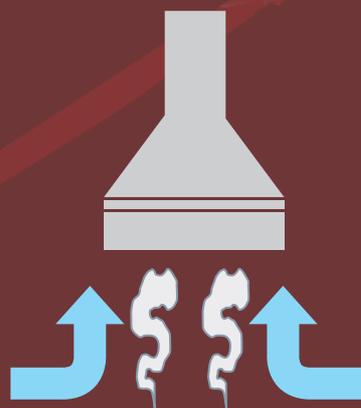
旨差が違う

焼肉ロースター



ダントツは当社の登録商標です。

熱源はプロ料理人が使用する遠火の強火
素材の旨さをトコトン引き出す、だから絶対に旨い。
下引き排気ではないのでテーブルの移動は自在に
変えられる。



プロ料理人が使う『遠火の強火』で焼く

上引きダクトを設置すれば
常に換気、だから安心・安全
しかも煙は極少



倅生工業株式会社

Let's
Home Party



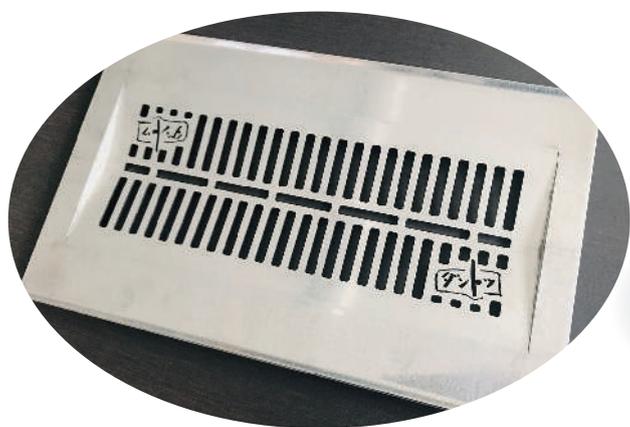
焼いて楽しい!
食べて美味しい!

「ダントツ」ならご家庭でも 本格焼肉が楽しめる!

お店と同じように余分な脂を落として焼けて、「ダントツ」
ならではの“表面こんがり、中ふっくら”の焼き上がり。

焼肉もやきとりも同時に楽しめる!

移動もお手入れも簡単ラクラク。
楽しい料理をご家庭でも
お楽しみください。



(別途オプション)

ステン板網にお店ロゴ入り賜ります



※テーブルの形状は変えられます。

TAMAGETA.....

これからの焼肉店は
ダントツ[®]が常識になる

焼肉店が低コストでオープン

プロ用焼物調理機専門メーカー創業45年の自信作

プロ料理人が日常焼物に使う火は **遠火の強火**
それをそのまま業界で初めて焼肉ロースターに応用。
プロ用焼物機専門メーカーが造るとここまで進化する…

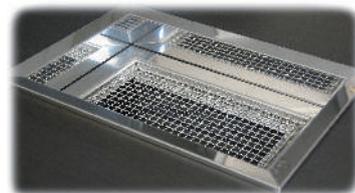
下引きダクトではないので、
初期投資が大幅にダウン！
レイアウト変更も簡単

上引きダクトを設置すれば 使用中は常に換気、だから安心安全



D-スタンドタイプ

焼肉ロースター1台に
焼き網2枚付いています。
焼き網は追加ご注文
受け承ります。



※上引きダクトは本製品には含まれていません

選べる天板

お部屋の雰囲気に合わせて天板の色をお選びいただけます。
直接お問い合わせください。(色番号は予告なく変更される場合があります)



天板の形状は、だ円型・丸型にも
変えられます。(別途追加料金)
天板素材/メラミン化粧板

移動も簡単

移動に便利なキャスターもつけられます。
(別途追加料金)

(併設) でき、旨・差もTAMAGETA®

煙が少ない

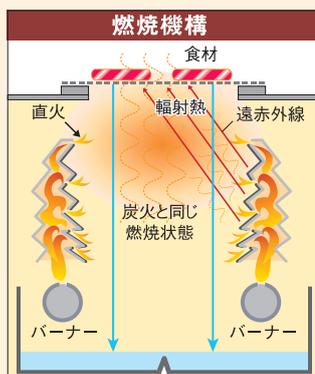
今までなかったダブル効果

倅生炭だから
おいしい!

ダブル効果その①

なぜ煙がほとんど立たないのか

なぜ煙がほとんど立たないのか、その理由は独特の燃焼部構造にあります。通常煙の原因は食材の肉汁やタレが直接火に落ちるために起こりますが「ダントツ」燃焼部（熱変換機）を両サイドに設ける構造により、肉汁をほとんど受けません。



ダブル効果その②

倅生炭とは？

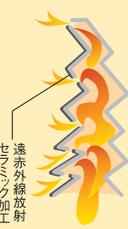
独自に研究開発した遠赤外線セラミックを成形したもので、この倅生炭をガスで加熱すると波長の長い遠赤外線を高能率で放射。驚異的な熱浸透力で食材の中まで火が通り、天然炭に匹敵する美味しさを作り出します。「ダントツ」ではこの倅生炭の形状を板状に進化させ「熱変換機」として採用しております。

独自に研究開発した遠赤外線セラミックを成形したもので、この倅生炭をガスで加熱すると波長の長い遠赤外線を

セラミックから生まれた“倅生炭”



熱変換機



特許取得
遠赤外線放射
セラミック加工

焼いた時に出る油脂分は熱源に当たることなく水受け皿に落下
だから煙は極少



D-座卓タイプ

重要

室内吸気、換気は必要です。
換気能力は設置台数、サイズによりことなりますので、空調の専門業者に御相談下さい。



まずはテストキッチンで
お試し下さい

型番	外形寸法 mm	火床寸法 mm	消費量		ガス接続口径		点火方式	安全装置	価格
			13A kW	LPG kW	13A	LPG			本体価格(税抜き)
D-座卓タイプ	1200×800×480	302×143	4.4	4.4	ホース φ9.5mm	ホース φ9.5mm	単2乾電池連続 スパーク方式	熱電対式立ち 消え安全装置	お問合せ下さい
D-スタンドタイプ	1200×800×700	302×143	4.4	4.4	ホース φ9.5mm	ホース φ9.5mm	単2乾電池連続 スパーク方式	熱電対式立ち 消え安全装置	お問合せ下さい

用途に合わせて 選べる、みつかる!

ゆったり大勢で **ワイワイ** 囲めるワイドタイプ
(スタンド、座卓の両タイプ可)



型番	外形寸法 mm	火床寸法 mm	消費量		ガス接続口径		点火方式	安全装置	価格	
			13A kW	LPG kW	13A	LPG			本体価格(税抜き)	
DW	座卓タイプ	1500×900×480	475×143	6.4	6.4	ホース φ9.5mm	ホース φ9.5mm	単2乾電池連続 スパーク方式	熱電対式立ち 消え安全装置	お問い合わせ下さい
	スタンドタイプ	1500×900×700								お問い合わせ下さい
DWW	座卓タイプ	1800×900×480	710×143	8.8	8.8	ホース φ9.5mm	ホース φ9.5mm	単2乾電池連続 スパーク方式	熱電対式立ち 消え安全装置	お問い合わせ下さい
	スタンドタイプ	1800×900×700								お問い合わせ下さい

スタイリッシュなお店づくりにはこちらのタイプ

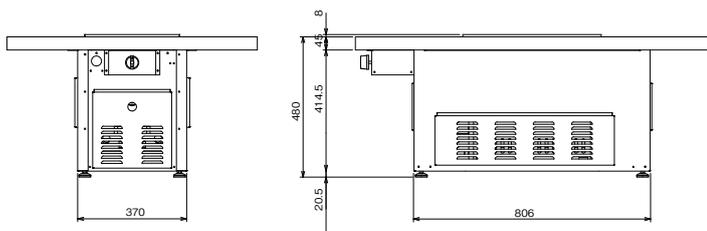
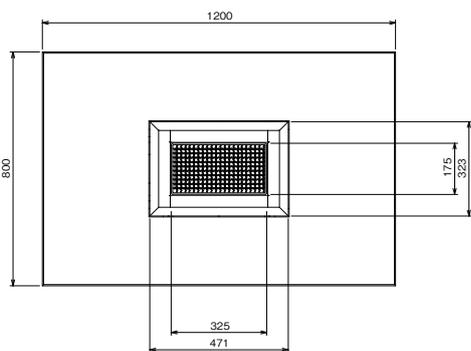


型番	外形寸法 mm	火床寸法 mm	消費量		ガス接続口径		点火方式	安全装置	価格	
			13A kW	LPG kW	13A	LPG			本体価格(税抜き)	
DH	座卓タイプ	1200×800×480	302×143	4.4	4.4	ホース φ9.5mm	ホース φ9.5mm	単2乾電池連続 スパーク方式	熱電対式立ち 消え安全装置	お問い合わせ下さい
	スタンドタイプ	1200×800×700	302×143	4.4	4.4	ホース φ9.5mm	ホース φ9.5mm	単2乾電池連続 スパーク方式	熱電対式立ち 消え安全装置	お問い合わせ下さい

図面

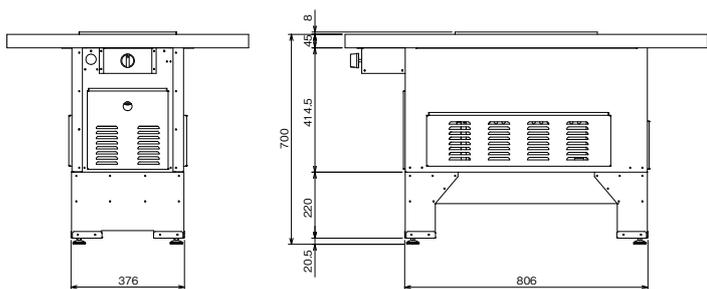
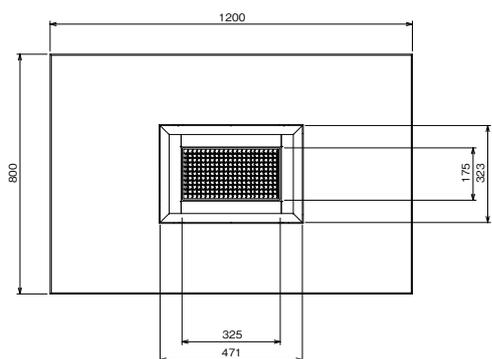
D-座卓タイプ

外形寸法	1200×800×480
火床寸法	302×143



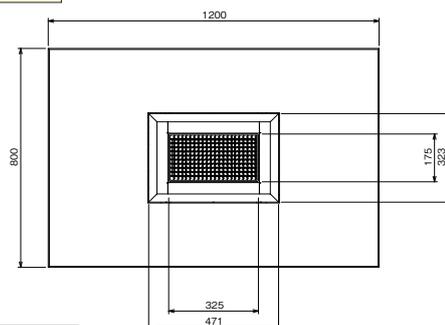
D-スタンドタイプ

外形寸法	1200×800×700
火床寸法	302×143

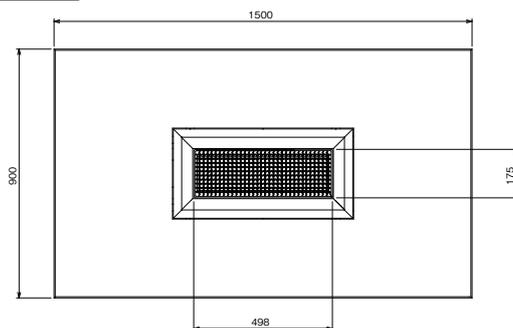


〔天板・火床〕

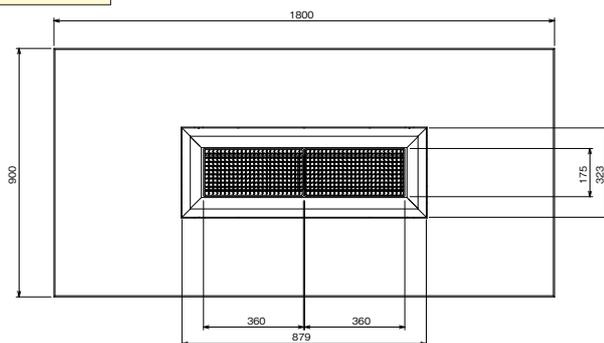
D



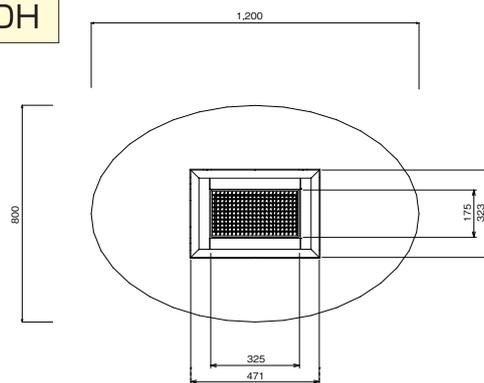
DW



DWW



DH



もの創りにこだわりつづけて45年...

倭生工業株式会社

本社・テストキッチンでお試し下さい
〒260-0001 千葉県千葉市中央区都町2丁目28-3
TEL 043-308-5050 FAX 043-308-5052

www.koseigrill.jp



代理店