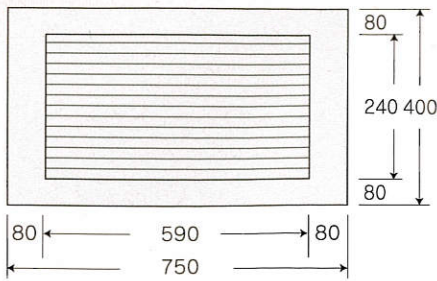


焼物はやっぱり炭火ですね  
すばやくおいしく焼上る

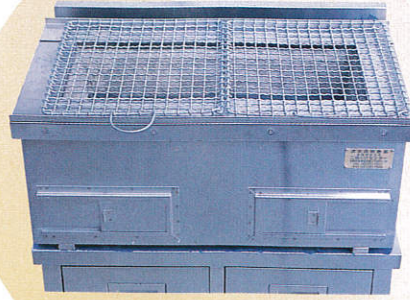
# 牛たん\*魚類

■AM-75-40 厚型

■平面図



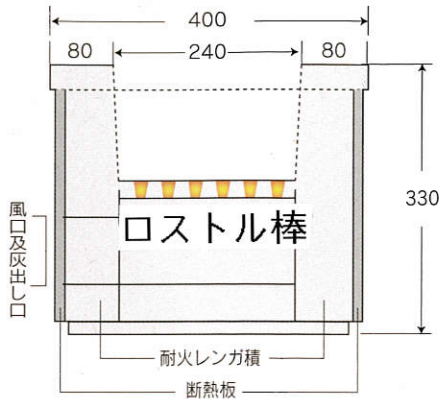
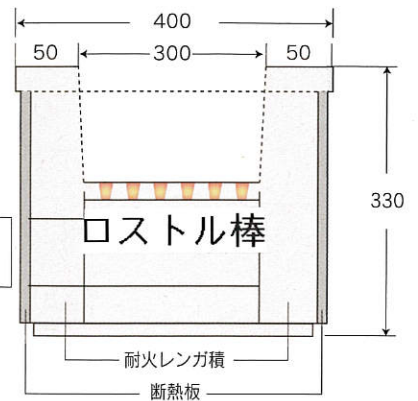
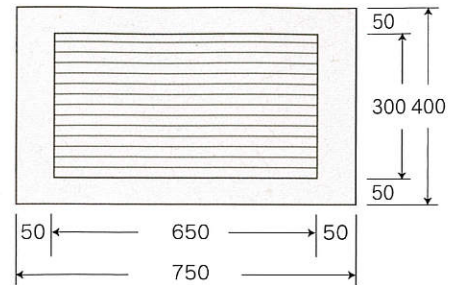
AM-75-40 厚型



焼網は各寸法あります。  
ロストル棒各寸法あります。

■BM-75-40 ウス型

■平面図



型式 AM	外寸法			内寸法		
	巾	行	高さ	巾	奥行	重量
60-40	600	400	330	440	240	約60K
60-45	600	450	330	440	290	約68K
75-40	750	400	330	590	240	約78K
75-45	750	450	330	590	290	約88K
90-40	900	400	330	740	240	約98K
90-45	900	450	330	740	290	約110K

型式 BM	外寸法			内寸法		
	巾	行	高さ	巾	奥行	重量
60-40	600	400	330	500	300	約50K
60-45	600	450	330	500	350	約58K
75-40	750	400	330	650	300	約68K
75-45	750	450	330	650	350	約76K
90-40	900	400	330	800	300	約86K
90-45	900	450	330	800	350	約95K

## 炭入引出し付焼物台



型式	寸法		
	巾	行	高さ
MC 60-50	600	500	650 980
MC 75-50	750	500	650 980
MC 90-50	900	500	650 980

焼き台、基本寸法は750-450-330です。  
他は特注品、納期は乾燥関係で約2週から3週間

### ■炭火用焼き物器の使用方法

火起器に炭を入れガスコンロにかけ火がついたら焼物器に入れて風口を開き急ぎの場合はうちわなどであおぎ赤々と起こして下さい。

火加減の調節は風口の開閉で行って下さい。

### ■使用上のご注意

焼物器は内部に断熱板を使用していますが、業務用は長時間使用するため高温になります。火災防止のため焼物の器の廻りに熱に弱い物は置かない様に、又炭を起こす時や燃焼中に火花が飛ぶ炭が有りますヤケドなどに十分気を付けて下さい。