

卓上型イカ焼き機・上下火式



1丁式601Si型

2連式は下写真のキャスター付の上部と  
同タイプで卓上式になります。

軽くプレスできてとっても簡単！  
裏返しの手間が要らない上下火式タイプ。

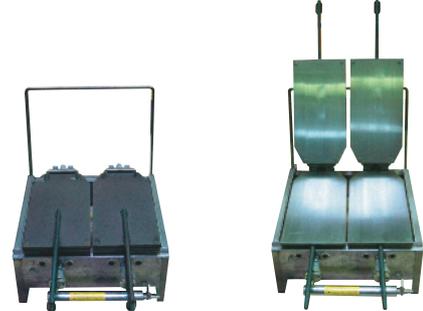
		外形寸法			開けた時の寸法			重量 (kg)	ガス消費量		焼き上がり
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		プロパン (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	
1丁式	402Si	410	700	450	410	800	790	35	0.22	2,960	4枚 60秒
	601Si							37	0.32	4,080	4枚 40秒
2連式	402Si	850	730	500	850	830	870	68	0.44	5,920	(4枚60秒)×2
	601Si							72	0.64	8,160	(4枚40秒)×2

601Siと402Siはバーナーのサイズ・能力が異なります。  
ガス接続口はすべてプロパン：9.5φゴム管 都市ガス13A：13φゴム管

卓上型イカ焼き機・上下火 ハンドル箸式



卓上型イカ焼き機・合わせ鉄板 下火のみ



ぎゅっとプレスする昔ながらの方法を手軽に！

昔ながらの合わせ鉄板式！

	外形寸法			開けた時の寸法			重量 (kg)	ガス消費量		焼き上がり
	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		プロパン (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	
1丁	410	700	450	410	800	920		0.35	4,400	4枚 40秒

ガス接続口はすべてプロパン：9.5φゴム管 都市ガス13A：13φゴム管

	外形寸法			開けた時の寸法			重量 (kg)	ガス消費量		焼き上がり
	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		プロパン (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	
2丁	430	650	470	430	650	770		0.14	1,780	

ガス接続口はすべてプロパン：9.5φゴム管 都市ガス13A：9.5φゴム管

キャスター付イカ焼き機・上下火式



2丁式401Si型

1丁式は上写真の卓上式に  
脚・キャスターが付いたものになります。

キャスター付で移動も楽々！

		外形寸法			開けた時の寸法			重量 (kg)	ガス消費量		焼き上がり
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		プロパン (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	
1丁式	402Si	410	750	1030	410	850	1400	40	0.22	2,960	4枚 60秒
	601Si							42	0.32	4,080	4枚 40秒
2連式	402Si	850	750	1030	850	850	1400	70	0.44	5,920	(4枚60秒)×2
	601Si							74	0.64	8,160	(4枚40秒)×2

601Siと402Siはバーナーのサイズ・能力が異なります。  
ガス接続口はすべてプロパン：9.5φゴム管 都市ガス13A：13φゴム管

この他、電気式イカ焼き機もございます。  
お気軽にお問い合わせください。



上記の商品のご注文・お問い合わせは・・・

株式会社えびすや金物店

〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-20

TEL:06-6632-3924 FAX:06-6649-7354

URL: <http://www.ebisuya-maido.co.jp>