

焼肉店に強い味方！

どんな形状もスピーディーにこなす、焼肉用鉄板・金網洗浄機。



丸形・角形など、どんな形状の鉄板や金網でもスイッチひとつで洗浄します。回転式ですから裏表を同時洗浄、スピーディーにしかもソフトに洗い上げます。また、タンク内にゴム貼りが施してありますので静かに作動します。大変な洗浄作業の労力を大幅に軽減します。4つのラインアップの中から、あなたのお店にピッタリの1台をお選び下さい。

焼肉用 鉄板・金網洗浄機

店舗規模や洗浄枚数、厨房に合わせて選べるラインアップ

すべてに
タイマー付



省スペース型

TK7F 型

サイズ：W672×D640×H1020



標準型

TK8F 型

サイズ：W802×D640×H1020



丸形・角形・ジンギスカン鍋用

TK88 型

サイズ：W900×D870×H1260



丸形・角形・ジンギスカン鍋用

TK10 型

サイズ：W1030×D1040×H1320

製造発売元

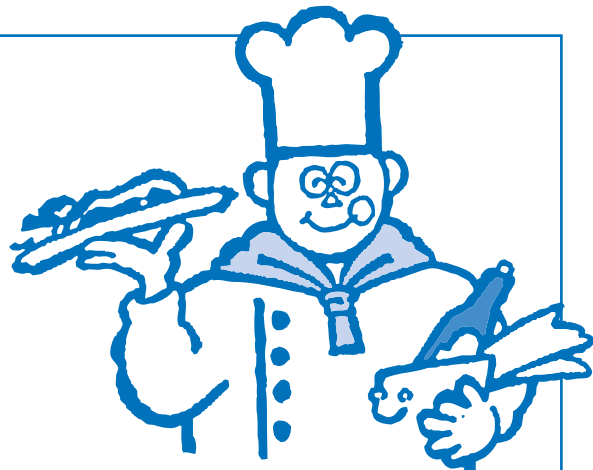


東洋精機株式会社

〒511-0836 三重県桑名市江場貝戸521番地の1
TEL <0594>21-5353(代) FAX <0594>22-7377
ホームページ <https://toyo-seiki.jp/>



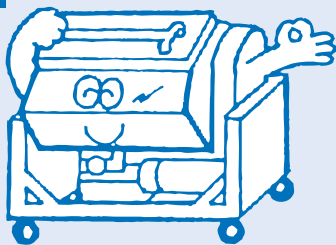
手間もかから なく、 どんな形でも洗えます。



洗浄時間
約40分～60分

1

ハイボク、洗浄機のガラちゃんです。始めまして。焼肉用鉄板や金網をみ～んなきれいにしちゃうんだ。



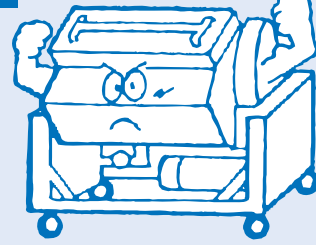
2

丸形、角形どんな形でも一度に、ウラ、オモテ同時に洗っちゃうヨ！働く人もニッコニコ。



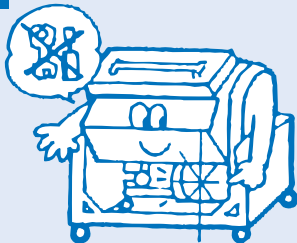
3

ボク、ガラちゃんは、1度にまとめて15枚～20枚*を、40～60分ぐらいでバリバリ洗い上げる力があるんだ！



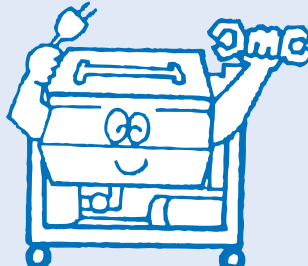
4

高級なモーターを使っているから故障が少なくてすむんだ。運転もとっても簡単でバッチリさ！



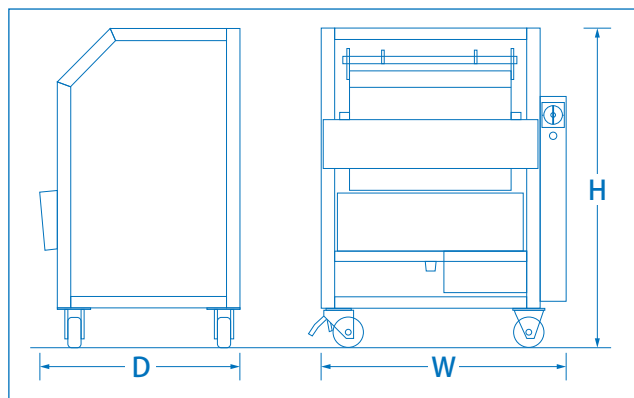
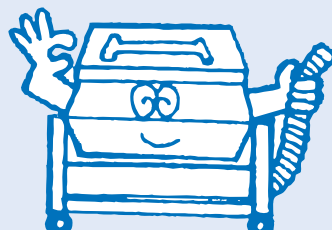
5

電気工事、水道工事もほとんどいらさないんだ。費用知らずのガラちゃんです。



6

汚れた水やカスは、下水に流して、サッパリとOK!



●寸法図

※TK8F型/丸金網の場合

型 式	TK7F型	TK8F型	TK88型	TK10型
タンク容量	40L	55L	100L	180L
モーター	100v/400w	100v/400w	3相200v/0.75kW	3相200v/1.5kW
正面幅(W) mm	672	802	900	1030
奥行き(D) mm	640	640	870	1040
高さ(H) mm	(1560) 1020	(1560) 1020	(2040) 1260	(1320) 1320
定 価	¥750,000	¥780,000	¥1,080,000	¥1,530,000

本図(TK8F型)はオープンカバーを省いています。

()はオープンカバーを開けた時の寸法です。

税抜

発売元

販売店