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

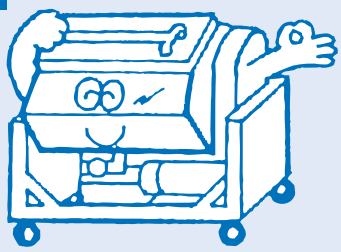
製造発売元 東洋精機株式会社

〒511-0836 三重県桑名市江場貝戸521番地の1
TEL〈0594〉21-5353㈹ 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。

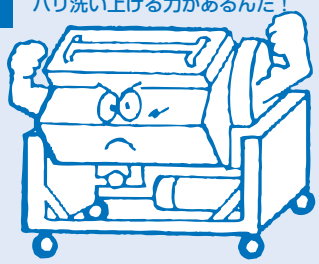
洗浄時間 約40分～60分

1 ハーイボク、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ダ。

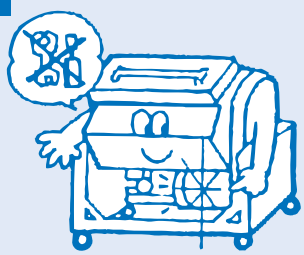


2 丸形、角形どんな形でも一度に、ウラ、オモテ同時に洗っちゃうヨ！働く人もニッコニコ。

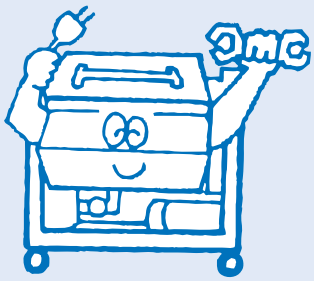
3 ボク、ガラちゃんは、1度にまとめて15枚～20枚※を、40～60分ぐらいでバリバリ洗い上げる力があるんだ！



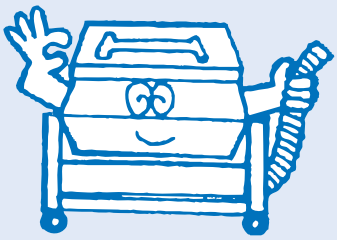
4 高級なモーターを使っているから故障が少なくてすむんだ。運転もとっても簡単でバッチリさ！

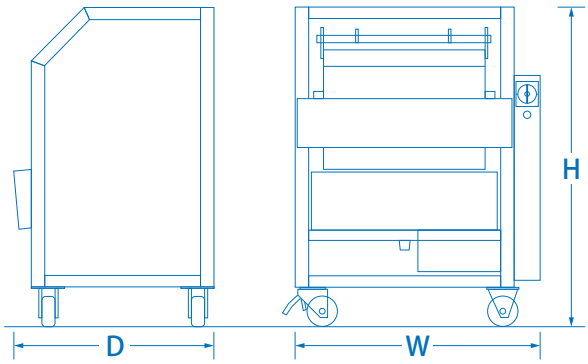


5 電気工事、水道工事もほとんどいらないんだ。費用知らずのガラちゃんです。



6 汚れた水やカスは、下水に流して、サッパリとOK!





本図(TK8F型)はオープンカバーを省いています。

●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	¥800,000	¥830,000	¥1,150,000	¥1,600,000

(　)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

2021.11