

明日を創る力



焼き時間と焼き加減を安全・簡単に調節できます

本格石焼き 電気焼いも機

YG-20R / 30R / 100R

本格
焼いも



YG-30R(3kgタイプ)



YG-100R(5kg×2タイプ)

SATAKE CORPORATION

おいもの美味しさを引き出して 本格的に焼き上げます。

■ 特 長



遠赤外線効果で美味しく焼き上げ

庫内に敷き詰められた石による遠赤外線効果で、サツマイモを美味しく焼き上げる、本格派の電気焼いも機です。



誰でも使える簡単操作

焼き温度・時間を、通常は200℃・約50分に設定するだけ。簡単な操作で、どなたでもホクホクの焼いもが作れます。



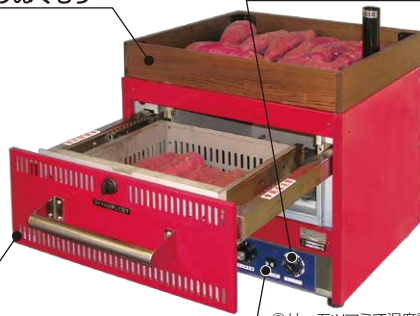
常にアツアツの焼いもを販売可能

本体上部には焼き杉木枠で囲われた保温部を装備。焼き上がったいもを陳列すれば、常にアツアツの焼いもを販売できます。

本格
焼いも

◎保温部は焼き杉枠で木のぬくもり

◎タイマーつまみで焼き上がると電子ブザーでお知らせ



◎扉は引き出し式(YG-30R、100R)で出し入れスムーズ

◎サーモつまみで温度調節
焼き加減の調節可能

■ ラインアップ

YG-20R

メーカー希望小売価格 **486,000** 円

YG-30R



メーカー希望小売価格 **637,200** 円

YG-100R

メーカー希望小売価格 **1,490,400** 円



※メーカー希望小売価格は消費税8%を含みます。

型 式	YG - 20R	YG - 30R	YG - 100R
容 量 (k g)	2 (1段扉式)	3 (1段引き出し式)	5×2 (2段引き出し式)
所 要 動 力 (k W)	単相100V 1.23	単相100V 1.45	三相200V 5.6
温 度 調 節 (℃)	50~250		
温 度 調 節 方 式	サーモ式		デジタル温度調節
奥行×幅×高さ(mm)	345×430×480	510×530×590	650×850×1325
質 量 (k g)	24	49	160
プ ラ グ 形 状	2P 15A ストレート式 		接地3P20A 引掛式 
電 源 コード 長 (m)	2		5

▲ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。本カタログに記載の価格はすべて税込みです。(ただし北海道、沖縄および離島は価格が異なります。)

■ お問い合わせ窓口

秋田 TEL.018 (839) 0891 (代) 新潟 TEL.025 (287) 0177 (代) 広島 TEL.082 (420) 8575 (代)
 仙台 TEL.022 (287) 2733 (代) 名古屋 TEL.0586 (73) 2177 (代) 松山 TEL.089 (982) 6990 (代)
 北海道 TEL.011 (812) 3666 (代) 小山 TEL.0285 (27) 5060 (代) 北陸 TEL.076 (277) 2085 (代) 福岡 TEL.092 (921) 6111 (代)
 北上 TEL.0197 (64) 0111 (代) 柏 TEL.04 (7132) 1181 (代) 大阪 TEL.06 (6867) 6015 (代) 熊本 TEL.096 (382) 2727 (代)

株式会社 **サタケ**

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2016年3月 No.1087-00

■ 広島本社

〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
 TEL.082 (420) 8541 FAX.082 (420) 0005

■ 東京本社

〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
 TEL.03 (3253) 3112 FAX.03 (5256) 7270

ISO9001
認定取得
(品質マネジメント)

ISO14001
認定取得
(環境マネジメント)

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。