



- ✓ 肉と魚使い分け両面違いパターンの焼網
- ✓ 直火焼きではないので、料理の焦げ失敗を避け
- ✓ 溶岩石赤外線の高温輻射熱は表面を均一に素早く焼き上げ、柔らかく美味しい肉料理ができ

特長

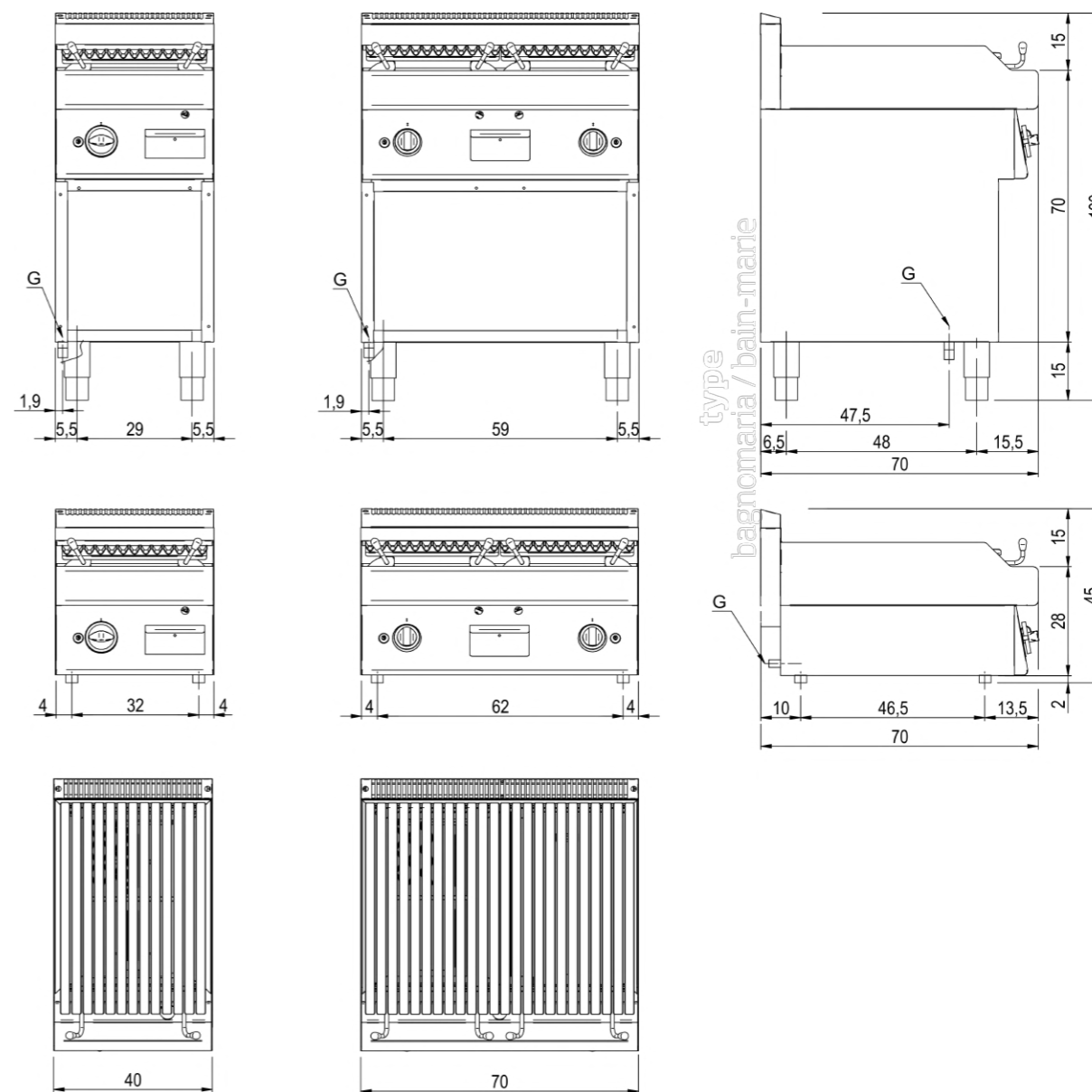
- 本体、後方排気筒、アジャスター脚はステンレス304製
- 三方ステンレス304製ガード付きテーブルトップ
- 肉と魚使い分け両面違いパターンの铸铁焼き網は断熱取手が付き
- 正面から引き出せるカス収納ケース
- 火炎安定なステンレス製バーナーで溶岩石の加熱
- 圧電式自動点火装置とサーモカップル式の安全装置付き
- ガスサーモバルブによる火力調整
- ヨーロッパ製



仕様

ブランド	ダイヤモンド	
モデル	PLX47-PB	PLX87-PB
外形寸法W×D×H	mm 400×700×h280	800×700×h280
クッキング領域	mm 1×365×485	2×365×485
バーナー数	ステンレスバーナー1セット	ステンレスバーナー2セット
点火方式	圧電式・パイロットバーナー	圧電式・パイロットバーナー
ガス消費量	kW (kcal/h) 7.5 (6,450)	7.5×2 (6,450×2)
ガス接続口径	1/2" (15A)	1/2" (15A)
製品質量	kg 36	65
付属品	ラバロック、日本語取扱説明書	

外形寸法



備品

	<p>SP-PB 400×250×h70 mm, 4 kg ラバロック (溶岩石) 4kg/袋</p>		<p>SX-PB 400×20×h400, 2 kg 架台ドア</p>
	<p>SX47-PB 400×540×h570 mm, 9 kg ステンレス製架台 (アジャスター脚)</p>		<p>SX-PB2 800×20×h400, 4 kg 架台ドアセット</p>
	<p>SX87-PB 800×540×h570 mm, 14 kg ステンレス製架台 (アジャスター脚)</p>		

\*本仕様改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください。

