

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、本格派の電気焼きいも機です。



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きいもが作れます。



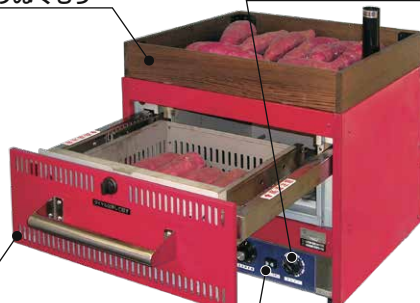
常にアツアツの焼きいを販売可能

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、常にアツアツの焼きいを販売できます。

本格
焼きいも

◎保温部は焼き杉枠で
木のぬくもり

◎タイマーツマミで焼き上がると
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

◎サーモツマミで温度調節
焼き加減の調節可能

■ ラインアップ

YG-20R

YG-30R

YG-100R



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。本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または関連会社の登録商標または標章ですので、許可なく転用、転載、複製等の法令に違反する行為は禁止します。

■ お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666
北 上 TEL.(0197)64-0111

秋 田 TEL.(018)839-0891
仙 台 TEL.(022)287-2733
小 山 TEL.(0285)27-5060
柏 TEL.(04)7132-1181

新 潟 TEL.(025)287-0177
名古屋 TEL.(0586)73-2177
北 陸 TEL.(076)277-2085
大 阪 TEL.(06)6867-6015

広 島 TEL.(082)420-8575
松 山 TEL.(089)982-6990
福 岡 TEL.(092)921-6111
熊 本 TEL.(096)382-2727

株式会社 **サタケ**

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

■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
認証取得
(品質マネジメントシステム)

ISO14001
認証取得
(環境マネジメントシステム)

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。