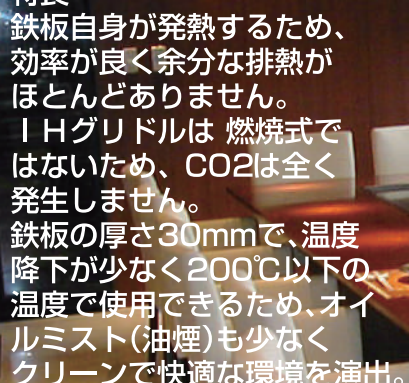


IH グリドルカウンター/フルオーダータイプ



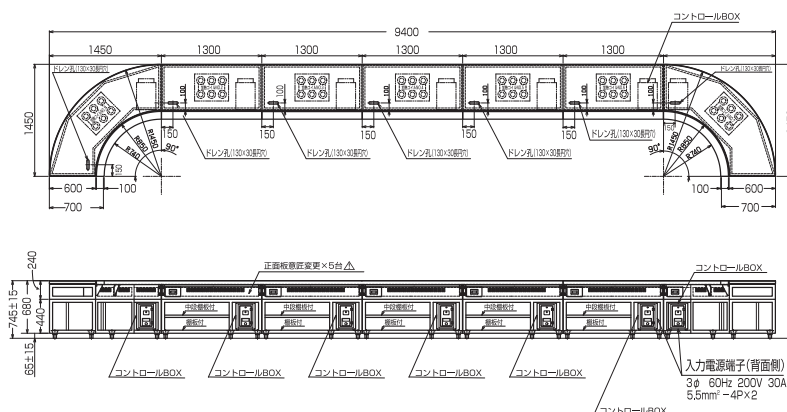
鉄板自身が発熱するため、
 効率が良い余分な排熱が
 ほとんどありません。
 IHグリドルは 燃焼式で
 はないため、CO2は全く
 発生しません。
 鉄板の厚さ30mmで、温度
 降下が少なく200℃以下の
 温度で使えるため、オイ
 ルミスト(油煙)も少なく
 クリーンで快適な環境を演出。

水戸プラザホテル 鉄板焼「^{じん}甚」



- ・米国特許第4999467号
- ・米国特許第5053593号
- ・EPC特許第0380030号
- ・オーストラリア国特許第615132号
- ・カナダ国特許第2008232号
- ・特開平2-291694号
- ・特開平4-235917号
- ・外国特許も多数出願中

フルオーダー例

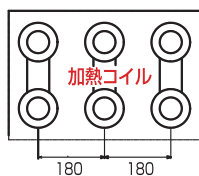


+

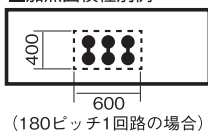
3相200v

+

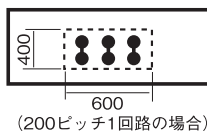
〈形状の連結数〉



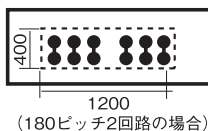
15 of 15



(180ピッチ1回路の場合)



(200ピッチ1回路の場合)



(180ピッチ2回路の場合)

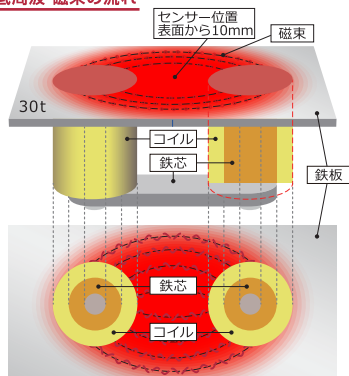
--	--	--

コイルパワー(1回路あたり)	消費電力 3相200V	ブレーカ
4.8kW(起動時電 6.2kW)	4.8kW	30A

※50Hz or 60Hzは仕様が異なる為、お知らせ下さい。

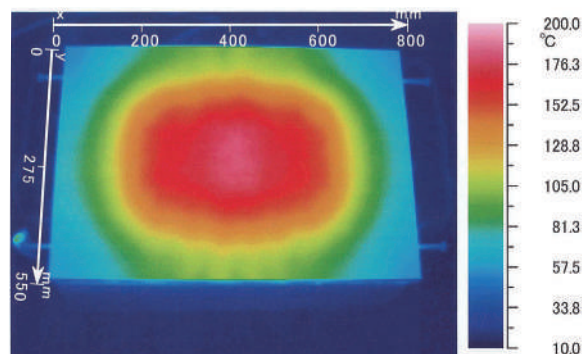
・140～180・200とコイル巾がご選びいただけます。 ※180ピッチが標準です。

低周波 磁束の流れ



電磁誘導コイルに低周波電流(50/60Hz)を流すと鉄心に磁力が生じ、厚い鋼板に磁束が流れます。この磁束によりジュール熱が生じ、鉄板を直接加熱させます。低周波IHグリッドがこの方式です。磁束が表面近くまで流れる為、裏面の温度差が殆どなく過昇温度が $1\sim 2^{\circ}\text{C}$ と正確です。

右図は当社低周波 IH グリドルの鉄板をサーモグラフで撮影したもの。
スイッチを入れて 60 分後の状態。コイル外周まで調理に全く問題ない温度まで自己発熱と伝導熱で上昇しています。



MGC32-60120T 標準規格タイプ



● 写真イメージはMGC32-60120Tです。

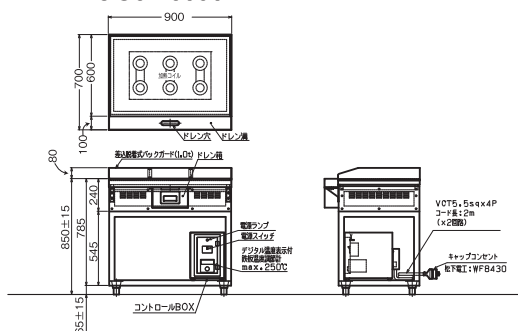


◀バックガード(標準付属品)が取り外し式で、カウンターと合わせの設置も可能です。

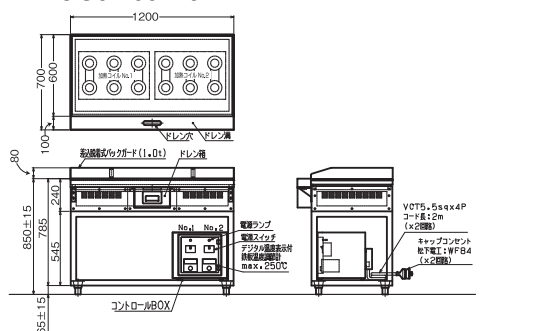
仕様

形式	外形寸法			消費電力3相200V	プラグ形状/ブレーカー
	間口	奥行	高さ		
MGC31-6090T	900	700	850±15	4.8kW×1回路	接地 3P-30A ×1
MGC32-60120T	1200	700	850±15	4.8kW×2回路	接地 3P-30A ×2
MGC32-60150T	1500	700	850±15	4.8kW×2回路	接地 3P-30A ×2
MGC33-60180T	1800	700	850±15	4.8kW×3回路	接地 3P-30A ×3

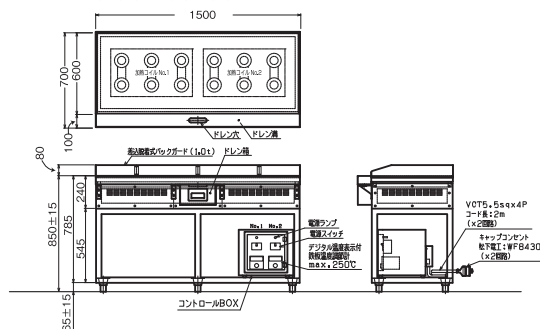
MGC31-6090T



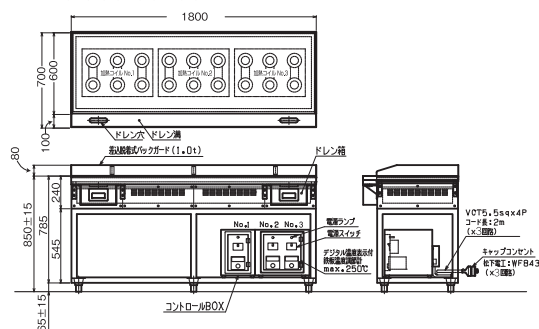
MGC32-60120T



MGC32-60150T



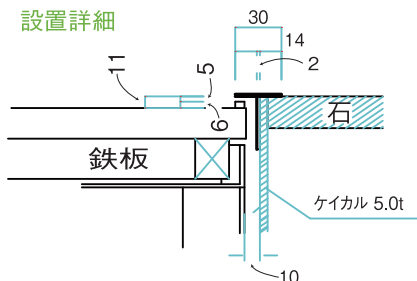
MGC33-60180T



カウンター取り合い形状例

SUS T字型化粧バー

設置詳細



(図面・施工例写真)

※客席天板と鉄板の境界をSUS T 字型化粧バーにて非接触で設置する例です。一般的にはこの方法が多く用いられます。



その他特殊事例



チャコール形状



天火両面焼き(カーボンランプグリラー)



餃子焼きグリドル



一般家庭システムキッチン