

業務用

赤外線ヒーター式

焼き鳥焼台

プロの厨房に新たな価値を提供

均一で強力な
赤外線が短時間で
ムラのない
焼き上げを実現

炭火に近い
赤外線だから
美味しく速く
焼ける



※画像はイメージです。

炭火級の仕上がりを実現

炭火に近い赤外線（中～遠赤外線）を放射することで
ジューシーで美味しい仕上がりを実現。
お肉をふっくら焼き上げる独自技術が高評価。

焼き時間 約30%※短縮

従来のシーズヒーター（約9分）に対し
「オレンジヒート」搭載により約6分で焼き上げ可能。
顧客の待ち時間を短縮し店舗の回転率向上に貢献。

※当社試験結果：シーズヒーターとの比較結果に基づく

約20%※の省エネ効果

迅速な立ち上がりと高い加熱効率により、従来比
約20%の省エネを達成。コスト削減と環境負荷軽減
に寄与。

※当社試験結果：シーズヒーターとの比較結果に基づく

熱源「オレンジヒート®」

高エネルギー効率、耐久性、迅速な
応答性を備えたオレンジヒート。
強力な赤外線がムラなく短時間で
焼き上げ、効率的な調理を実現。
プロの厨房に新たな価値を提供する
焼台です。



ヒーター点灯を制御することで
保温も可能

型番	YKT-2072
定格	三相 200V 7200W（一次最大電流 24A）
ヒーター	オレンジヒート®（200V 900W）× 8灯
外形寸法	W1095mm × D300mm × H208mm
加熱面積	335mm × 165mm（2面）
電源ケーブル	長さ 0.5m
電源プラグ	定格 30A 250V 3極（接地形）WF8430（パナソニック）
製品重量	約 23kg（付属品含む）
付属品	●水受け（約7ℓ）W365mm × D260mm × H90mm：2個 ●串受け（約1.3kg/本）13mm角 × L1000mm：2本

リース利用可能

株式会社佐野ワールドフードプランを通じて
リース形式で導入可能

●製品の外観、仕様等は改良のため予告なく変更する場合があります。 ●掲載している製品の色は印刷インキの関係上実際とは、多少異なる場合があります。
●「オレンジヒート」および「オレンジヒートマーク」は、赤外線カーボンランプヒーターを表すメトロ電気工業株式会社の登録商標および商標です。