

電気式なので作業がしやすい！

電気式キャラメライザー

クリームブリュレやシブーストに

キャラメライザーはケーキの上にふりかけた粉糖に焼色をつける時に使用します。



温度調節 可能！

任意の温度に設定可能
(設定上限600℃)



温度制御します！

電気式キャラメライザー
(温度制御付き)

KCS plus

定格時間：なし



焼成板
Φ116mm

超高温

500℃以上の超高温なので、焼成板をお菓子の表面に近づけるだけで素早く広範囲にキャラメリゼができます。

すぐ使える！

温度設定までの経過時間

500℃設定…3分15秒

550℃設定…4分10秒

600℃設定…4分35秒

安心・安全



ハンドル部を持って
も火傷しません。

長持ち

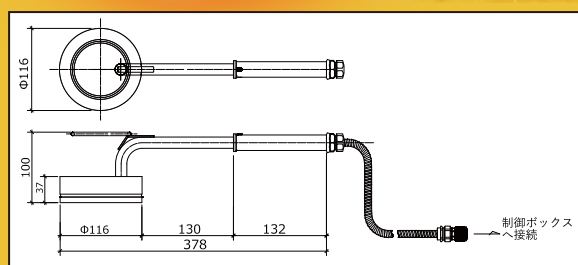
設定温度をキープするので、ヒーターへの負荷が少なく、定格時間の制限が無いので長時間使用することができます。



電気式キャラメライザー用温度制御ボックス

外形寸法 幅 150・奥行 113.5・高さ 98.2mm

電 源 単相 100V、単相 200V 用



仕 様	
品 名	電気式キャラメライザー (温度制御付き)
型 式	KCS plus
外形寸法	幅 116・奥行 383・高さ 100mm
電 源	100V 50/60Hz 200V 50/60Hz
電 流	9.5A 4.75A
消費電力	950W 950W
質 量	900g
電流コード	長さ：2.0m

コンセントにさすだけで 作業開始！

(温度制御はできません。)



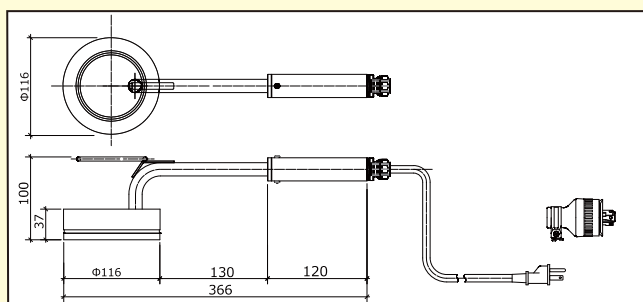
コンセント
直差しタイプ

電気式キャラメライザー
(スタンダード)

KCS

定格時間：30 分

焼成板
Φ116mm



仕 様	
品 名	電気式キャラメライザー (スタンダード)
型 式	KCS
外形寸法	幅 116・奥行 383・高さ 100mm
電 源	100V 50/60Hz 200V 50/60Hz
電 流	8.5A 4.25A
消費電力	850W 850W
質 量	900g
電流コード	長さ：2.0m



料理道具・菓子道具・調理道具・厨房設備・総合設計・施工

株式会社 **カジワラ キッチンサプライ**

〒111-0036 東京都台東区松が谷 2-13-13 かつぱ橋道具街中央

TEL:03-3842-8176 FAX:03-3842-7256

カジワラキッチンサプライ
ホームページQRコード



R5 06