

電気式なので作業がしやすい！

# 電気キャラメライザー

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



500℃～600℃でお使いください。

クリームブリュレやシブーストに



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。

## 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。

## 温度設定までの経過時間

400℃設定…3分10秒  
500℃設定…4分30秒  
600℃設定…6分30秒

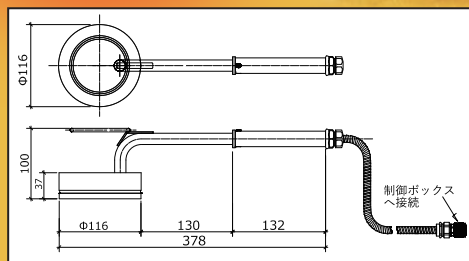


単相 200V

単相 100V

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
質 量	1100g



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	8.5A      4.25A
消費電力	850W      850W
質 量	880g(本体) 1100g(制御ボックス)
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。)

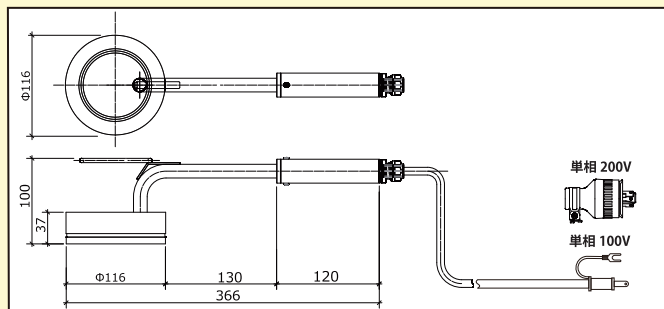


焼成板  
Φ116mm

電気式キャラメライザー  
(スタンダード)

KCS

定格時間：20分



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	880g
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HP



R6 01