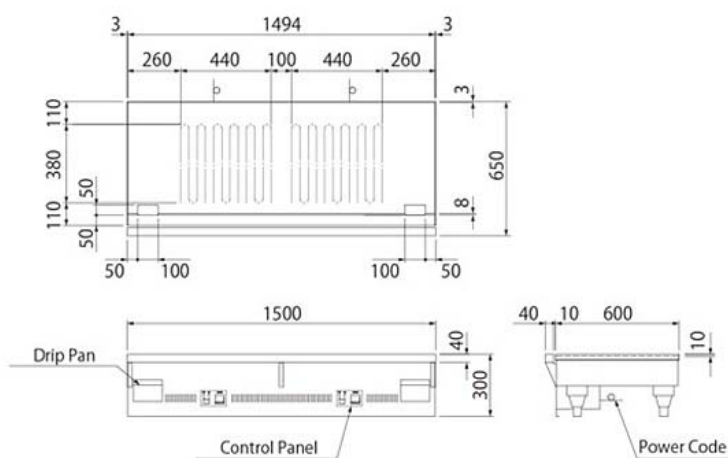


オリジナル鉄板焼きグリル

使い方に合わせて、様々なタイプを用意しております。

ステーキを焼くのに“特化したもの”が鉄板焼きグリルの特長とされています。フジマックのオリジナル鉄板焼きグリルは、ヒータの配置・長さには自由度があり、加熱面積を自由に設定することができます。

ハンバーグや魚介、野菜を始め、様々な食材を炒めたり、パンズの焼き目付け、ソースの温めなど、幅広くご利用いただける、万能な調理機器としてお勧めいたしております。



油が外に流れないように、フラットバーを鉄板の周りに立ち上げています。



鉄板の周りをステンレスの板金で製作することにより、熱伝導で周囲が熱くなりません。



天板の一面全てが鉄板で作られています。フラットなので鉄板の周囲を溝加工を施して、油が外に流れて出ていかないようにしています。

詳しくは最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。

フジマック オリジナル鉄板焼きグリル 施工例



ダクト式グリル

デザイン上、天井に排気ダクトを設置したくない店舗にも導入していただけるよう、製品本体にダクトを組み込み、排気機能を取り入れたグリルです。吸込みのファンは数メートル離れたところにあるので、音が静かです。さらに静音タイプのファンモーターで風を送っているので、客席への音にも配慮されます。自動消火装置を内蔵し、万一のダクト内での火災などにも即消火が可能です。

ホテルなど、対面式で提供する店舗に導入されています。



カスタムデザイン

厨房のサイズに合わせて設置ができる卓上型のグリルです。鉄板の厚みは使い方に対応し、変更が可能です。(基本19mm)鉄板の蓄熱により、温度ドロップが少なくなります。温度コントロールの設定は、デジタル式とアナログ式が選べます。



卓上型グリル

コールドベースやキャビネットなどの上に設置することが可能な卓上型グリルです。食材や食器の取り出しがその場でできるので、作業効率が良くなります。



エアフローファングリル

対面式で調理する際に、グリルとカウンター側のお客様との間に、エアフローファンで風の壁を作ることによって、客席への排気、排熱、油煙、油跳ねなどを遮断します。お客様が快適に食事ができるように配慮されています。