

根据用途可选择的3种机型系列

标准型 8种机型--工作餐、家常菜工厂、供餐中心
小型 4种机型--餐馆、居酒屋连锁店等
披萨型 4种机型--披萨专卖店、披萨宅急送等



追加订单无需等待也能马上放入烹饪

采用传送带式，即使追加订单也能快速放入烹饪，无需等待前面的菜品烹饪完成就可快速放入，没有浪费，回转效率高。食材受热均匀，防止受热不均。



清扫性优

打开机体前面的门即可取出链网，方便清扫。



有该标志的商品，经日本燃气机器检查协会的形式检查合格。（液化气、13A）



规格说明表

机型	型号	外形尺寸 (mm)			传送带宽	烹饪时间范围	温度调整范围	燃气消耗量		燃气接口	排水接口	电力消耗 1φ100V (50/60Hz)	电源线	重量 (kg)		
		长	宽	高				天然气	液化气							
标准型	单传送带	1段	SPJG-191L(R)	1,950	1,000	1,195	457	2~30分	140~350℃	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.50kg/h)	15A	25A	190W	2m带插头接地转换器	263
		2段	★SPJG-191WL(R)	1,950	1,000	1,590	457×2段	2~30分	140~350℃	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.0kg/h)	15A×2	25A×2	190W×2	2m带插头接地转换器×2	508
	双传送带	1段	☆SPJG-192L(R)	1,950	1,000	1,195	220×2列	2~30分	140~350℃	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.50kg/h)	15A	25A	200W	2m带插头接地转换器	265
		2段	★SPJG-192WL(R)	1,950	1,000	1,590	220×2列×2段	2~30分	140~350℃	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.0kg/h)	15A×2	25A×2	200W×2	2m带插头接地转换器×2	512

*天然气只限13A、12A *型号末尾L表示食材投放口在左，R表示食材投放口在右（价格相同）
★标记的机型交货期约为下单后1个月 ☆标记的机型交货期约为下单后3周

烹饪能力表 SPJG-191L(R)

菜品	重量	烹饪温度	时间	烹饪能力(个/时)	菜品	重量	烹饪温度	时间	烹饪能力(个/时)	菜品	重量	烹饪温度	时间	烹饪能力(个/时)				
鱼类	秋刀鱼	150g	330℃	5分30秒	314	肉类	生汉堡牛肉饼	150g	240℃	7分30秒	230	披萨	生披萨(7英寸)	7英寸	250℃	5分30秒	123	
	咸鲑鱼	60g	300℃	5分30秒	768		冷冻汉堡牛肉饼	60g	240℃	6分	576		生披萨(10英寸)	10英寸	250℃	5分30秒	54	
	烤咸鲑鱼	100g	300℃	5分30秒	453		烤鸡肉	150g	260℃	11分	209		烤奶汁通心粉	生披萨(18英寸)	18英寸	250℃	5分30秒	24
	照烧多线鱼	200g	285℃	5分30秒	96		生姜烤猪肉	60g	250℃	3分	1152			烤奶汁通心粉	210g	250℃	5分	252
					烤鸡翅	50g	250℃	5分30秒	1082									

传送带烤箱小型（快速喷气式）

小型机身最适合餐馆、居酒屋等连锁店

小型 左右长度750mm

左右长度为750mm的小型设计，可放置在长度为750mm的冷台，部不妨碍厨房的工作流程，随处可放。

清扫性优

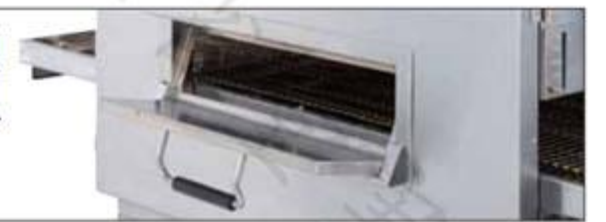


库内的传送带和链网的正面没有其他部件，可简单取出，优化清扫性。

SPJG-141L(R)



有带库内确认窗口的机型供选择，可确认库内状况。（不锈钢窗）



规格说明表

型号	外形尺寸 (mm)	传送带宽 (mm)	烹饪时间 (烧烤时间调节)	温度调节范围	燃气消耗量		燃气接口	电力消耗 (1φ100V 50/60Hz)	电源线	重量 (Kg)			
					13A·12A *天然气	液化气							
标准型	SPJG-141L(R)	1,400	750	570	359	1~15分	140~350℃	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.25kg/h)	15A	150/125W	2m带插头接地转换器	163
带库内确认窗口	SPJG-141L(R)-K	1,400	750	570	359	1~15分	140~350℃	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.25kg/h)	15A	150/125W	2m带插头接地转换器	163

*天然气只限13A、12A *型号末尾L表示食材投放口在左，R表示食材投放口在右。（价格相同）

烹饪能力表 SPJG-141L(R)

菜品	重量	烹饪温度	时间	烹饪能力(个/时)	菜品	重量	烹饪温度	时间	烹饪能力(个/时)	菜品	尺寸·重量	烹饪温度	时间	烹饪能力(个/时)			
鱼类	烤咸秋刀鱼	150g	330℃	5分30秒	131	肉类	生汉堡牛肉饼	150g	240℃	7分30秒	96	披萨	生披萨(7英寸)	7英寸	250℃	5分30秒	44
	咸鲑鱼	60g	300℃	5分30秒	262		冷冻汉堡牛肉饼	60g	240℃	6分	240		生披萨(10英寸)	10英寸	250℃	5分30秒	44
	烤咸鲑鱼	100g	300℃	5分30秒	131		烤鸡肉	150g	260℃	11分	44		冷冻披萨(5英寸)	5英寸	285℃	2分30秒	192
	照烧多线鱼	200g	285℃	5分30秒	44		猪肉烤生姜	60g	250℃	3分	240		烤奶汁通心粉	210g	250℃	5分	96
					烤鸡翅	50g	250℃	5分30秒	262	烤奶汁通心粉	210g	250℃	5分	96			
					烤牛排	320g	350℃	2分	240	奶汁干酪烙菜	210g	285℃	12分	40			