

ステーキテーブル

土岐 Toki

美しい、品格のあるデザイン。

日本三大陶器の産地、岐阜県の窯元で焼き上げ、職人の手業による模様、本物へのこだわり。



標準仕様

- 化粧リング/材質:陶器製
- ロースター/材質:ステンレス製
- キャビネット/材質:スチール製 黒色焼付塗装
サイズ:W730mm×D360mm×H690mm (テーブル席用)
- 天板/材質:合板20mm、見付木縁45mm
サイズ:W1200mm×D800mm

テーブル 標準サイズ

- テーブル席用/W1200mm×D800mm×H710mm
- 座卓席用/W1200mm×D800mm×H350mm

※標準サイズを超える場合は割り増し料金が発生します。

※この画像のテーブルは特注仕様です。

遠赤外線で一層美味しく！

遠赤外線が放射され、肉の内側から加熱され、アミノ酸等が効率よく変化し旨味が閉じ込められ、より一層美味しくなります。

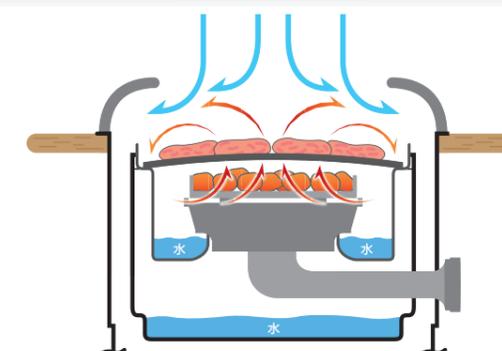
スチームで一層ジューシーに！

下部の水層から出るスチームが遠赤外線の放射をより一層助長し、厚焼きお肉も旨味が閉じ込められ、ジューシーに焼き上げることができます。

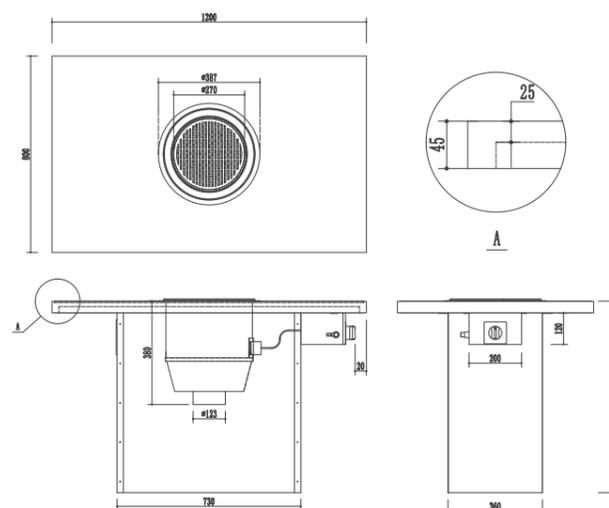
釜戸構造でふっくらやわらかに！

釜戸構造の土岐は、熱の対流をすることにより多くのアミノ酸等をより効率よくお肉に閉じ込めることができます。

旨味機能構造



承認図



【ステーキテーブル土岐 仕様】

使用ガス	都市ガス13A	LPガス
ガス消費量	2,450kcal/h	0.16kg/h
ガス器具寸法	W200mm×D430mm×H120mm	ユニット寸法 φ380mm×H380mm
配管径	φ125mm	天板穴開寸法 φ365mm
焼面積	φ270mm	ガス接続口 φ9.5mm ガス用ゴム管口
点火方式	連続着火方式	消費電力 AC100V 5W
排煙量	380~400m ³ /hr	ユニット静圧 250pa
吐出温度	店内温度+18°C	加熱方式 火山石
付属品	鋳物あみ、コンロホルダー (5台に1個)、あみホルダー (3台に1個)、グリスフィルター、防火ダンパー (125°Cで作動)	

※予告なく仕様・外観が変更になる場合がございます。

