

# ERECTA

すべては、最高峰のおもてなしのために。



**Rieber eisfink**<sup>®</sup>

無煙調理ワゴン [リーバー・アイスフィンク]

Made in  
Germany



ERECTA INTERNATIONAL CORPORATION

五感で「最高峰」を味わう。

そんな驚きと感動をお客さまへ。

目の前で調理されるライブ感あふれる演出は、味覚だけでなく

視覚や聴覚など五感で楽しめる至高の時間。

そんな特別な体験を届けようと、調理スタッフの方々が一切の妥協を許さず

日々取り組まれているのを私たちは知っています。

だから、無煙調理ワゴンもその想いに応える機能を備えていなくてはなりません。

ステーキ、中華、天ぷらといった和洋中あらゆるメニューに対応できる高い汎用性。

それらを支えるのは、ものづくり大国ドイツで生まれ、世界中で認められた確かな品質。







すべては、最高峰のおもてなしのために。  
最高峰の無煙調理ワゴンをお届けします。

## INDEX

- 03 ユーザーインタビュー／ホテルニューアカオ
- 05 導入事例
- 07 煙を驚異の吸引力で吸い込む空気清浄機能
- 09 メニューの幅が広がる組み換え可能な調理機器
- 11 お手入れ簡単。メンテナンスについて
- 13 無煙調理ワゴン本体仕様
- 15 調理機器／グリドルシングル・グリドルダブル
- 17 調理機器／IH調理器、IH中華、電気クッキングヒーター
- 19 調理機器／電気ディープフライヤー、GNポート、グリルパン
- 21 K-POT&サーモプレート





アイスフィンク本体に装飾を施し、ビュッフェボードと合わせることで、全体のデザインを統一している。

INTERVIEW ユーザーインタビュー

## ホテルニューアカオ

メインダイニング錦

古き良き、昭和レトロで豪華な雰囲気を出すホテルニューアカオ。時空を超えてタイムスリップした様な長い廊下を抜けて現れるのは、名勝・錦ヶ浦を望む、国内最大級の劇場型レストラン「メインダイニング錦」。オペラ劇場のような非日常空間で繰り広げられるビュッフェで欠かせない存在となっているのが無煙調理ワゴン eisfink(アイスフィンク)だ。



**Rieber eisfink®** アイスフィンク



広い扇形のフロアにはおよそ400人を収容できる「メインダイニング錦」。朝は約70種類、夜は約90種類の料理を提供。ステーキや海産物を据えるメインディッシュは、アイスフィンクを活用したライブキッチンで、できたての料理を提供する。



ホテルニューアカオ  
静岡県熱海市熱海1993-250  
0557-83-6161





メインダイニング錦

## 非日常空間にふさわしい、料理と厨房を求めて

歴史あるホテルニューアカオが、現在の姿になったのは2023年。

かつて熱海のシンボルだったホテルは新型コロナウイルス感染症の流行などの影響を受け、一度幕を下ろしていた。そこから新たなスタートを切るにあたってメインダイニング錦は、コース料理の提供からビュッフェスタイルへと生まれ変わったのだ。

「メインダイニング錦は、まるでオペラ劇場のような非日常空間が広がっています。しかし、ここでビュッフェをするのは結構大変です。フロアと調理場には段差があり、料理をサーブする際にワゴンが使えません。特徴の1つである優雅なアーチのあるフロアは、ビュッフェ会場としてはレイアウトに制限が生まれます。また広大なフロアは列が長くなったり、どこから並んだりすればいいのか迷う可能性があり、動線が難しくなります」と語るのはホテルニューアカオの総料理長 篠原雄太氏。

リニューアルオープンにあたって篠原総料理長はメニューにラザニアやティラミスなどの特別感がありつつも親しみやすい料理を開発し、地元の食材を活かすことを重視した。そしてメイン料理は、ライブキッチンで、できたての料理を提供することに。そこで、白羽の矢が立ったのがアイスフィンクだった。

「ダクトがなくても稼働できるアイスフィンクは加熱の立ち上がりも早い。だからレイアウトに制限があ

るなかでも、十分にライブキッチンが実施可能になります。また、鉄板の熱が下がりづらく、火と比べて全体に均一に熱が伝わる点も隠れた魅力の1つです。用途としてはグリドルでは主にステーキや旬のシーフードを焼き上げて、IHではソースの保温、フライヤーでは天ぷらを調理しています」。

ライブキッチンの料理は、ビュッフェで常に人気がある。厳選した食材ができたてで食べられることもあり、列が生まれ、また新たな人を呼ぶ。

「アイスフィンクならではの演出をした料理で思いつくのは、焼津産の初鰹の薫焼きです。カットしたカツオを網に並べてから薫に火つけ、燻して香り付けしていきます。瞬間スモークしていくイメージですね。薫は燃やすと一瞬で大量の煙が発生しますが、アイスフィンクは吸引力が強力なので、フロアには何も問題が起こりませんでした」。

メインダイニング錦では、ディナーだけでなく朝食でもアイスフィンクが活用されている。人気なのはグリドルで焼き上げるフレンチトースト。そしてもう1つ外せないメニューとなっているのがアジフライだ。近海で水揚げされた新鮮なアジをライブキッチンで揚げれば、絶品ふわふわのアジフライが完成する。そしてそれをパンでサンドすれば、他では味わえない特別な朝食へと変わっていく。

「近い将来、アイスフィンクをもう1台導入したい



と考えています。その高い火力を活かして、特別な中華料理をライブパフォーマンスしながら提供したいと考えています。また、ライブキッチンを増やすことは、お客様の列を分散させ、待ち時間を減らすことにも貢献するでしょう。新しい変化を加えて、この広いフロアのビュッフェの導線をもっとよりよいものに改善していきたいですね」と今後の展望を語る篠原総料理長。

かつて熱海のシンボルとして存在した伝統と気品はそのままに、新たなスタートを切ったホテルニューアカオ。メインダイニング錦で生まれる賑わいのすぐそばには、いつもアイスフィンクがある。



煙の吸引力は一般的な無煙調理ワゴンに比べて3倍以上。煙の多い薫焼きなどを実施してもフロアに影響はない。



総料理長 篠原 雄太様

ホテルニューアカオを運営する株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント開発メンバーとして、主に亀の井ホテルのある伊豆、静岡、中部地方を担当。新規の立ち上げの調理場の設計、メニュー開発など初期マネジメントなどを手がける。2022年末からホテルニューアカオの総料理長に就任。※取材時



## 導入事例

### ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル buffet・ダイニング「オーシャンテラス」



レストランのリニューアルオープンに際し導入しました。肉、魚、パンケーキがムラなくキレイに焼ける点が気に入っています。調理中の細かい温度調整が正確にできるところも良いです。

朝・昼・夜のメニュー構成に応じて調理機器を交換して使用しているので、使い勝手のいいアイテムですね。



シェフ 後藤恭史 様

## ブライダル



本体内蔵のエアクリーニングシステムを使用することにより、臭いの原因となる油煙や油脂を99%除去することができます。

披露宴の際にドレスや着物に臭いがつくのを防ぎます。

また、ライブキッチンパフォーマンスは調理中の音や香りが五感を刺激し、大切なゲストへ特別なおもてなしができます。



## 高齢者施設

施設で生活する中で「食事」とは楽しみや生きがいです。

アイスフィンクを使用することで、施設で生活をしながらも、レストランのような食事を楽しむことができます。

目の前でシェフが調理しているなか、楽しくコミュニケーションを取りながらの食事は心や身体にも大切な栄養となります。



## 社員食堂

アイスフィンクはメニューに合わせて調理器を組み替えることができるので、中華からフレンチ、エスニックまで様々なメニューを提供できます。

出来立てのおいしい食事は従業員の身体をリフレッシュし、仕事のパフォーマンスの向上を手助けします。福利厚生の一環にすることで満足度向上の効果も見込めます。



## レストラン(日本食)

アイスフィンクは日本食にも対応が可能です。

電気ディープフライヤーを使用することで、天ぷらなどカラッと揚げることができ、出来立てのアツアツな料理をそのまま提供することができます。

出来立ての料理をすぐ提供できるのは、おいしさだけではなく衛生面でも安心感を与えます。



# 快適



快適な空間と、迫力のライブ感を実現する強力な吸引機能。

煙を吸引する力は一般的な  
無煙調理ワゴンに比べて3倍以上。※

## 吸引量

他社製品  
2.6m<sup>3</sup>/分



「eisfink」  
8.5m<sup>3</sup>/分



※画像はイメージです。

## 風速

他社製品  
1.2m / 秒



「eisfink」  
5.3m / 秒



※画像はイメージです。

※当社調べ。吸引量・風速はファンを弱モードで計測。

優れた吸引力を動画でご確認いただけます。▶▶

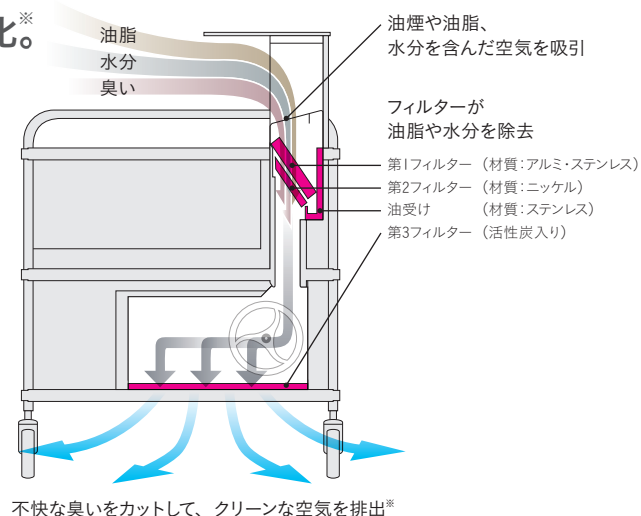




## 調理中に出る煙の臭いをクリーンに浄化。<sup>※</sup> エアー・クリーニングシステム搭載。

油煙や油脂、水分を強力に吸い込み、フィルターで除去することでクリーンな空気へと浄化して排出する「エアー・クリーニングシステム」を採用しています。浄化した空気は、本体の底面から排出されるので、お客さまや調理スタッフに直接吹きかかることもありません。

※エアー・クリーニングシステムは優れた油煙処理能力を備えておりますが、排出する空気すべての油煙や臭いをカット・除去するものではありません。また調理内容や設置場所の環境、気流などにより処理能力は異なります。油煙、臭い、煙に対して更に高い処理能力を必要とされる場合は別途排気設備など適切な対策をお願いいたします。



## 調理の様子が見やすい前面ガラスでライブの迫力アップ。

強力な吸引力により、安全のために取り付けられた前面ガラスを調理中の食材が見やすいカタチにすることができました。まさに、目の前で調理される迫力のライブパフォーマンスをお客さまへご提供いただけます。



## レストランのブッフェでの使用から、時にはパーティ会場へと移動させて使用可能。

四輪のキャスターを装備しているので、手軽に移動させることが可能です。また、電源さえ確保できれば排気設備の整わない場所でも調理可能なので、高い稼働率にてご使用いただけます。



# 迫力





# 多彩



ジャンルを問わない多彩なメニューに対応。

6つの調理機器は簡単に組み換え可能。

和洋中、朝・昼・夜などメニューに合わせて6つの調理機器を使うことができます。  
カセット式なので組み換えも簡単に行えます。



無煙調理ワゴン本体



グリドルダブル

グリドル料理に最適な2つのサイズをご用意。

グリドルシングル



IH中華

中華鍋を使った料理に。



IH調理器

フライパンや鍋を使った料理に。



電気クッキングヒーター

保温やIH未対応の調理器具に。



電気ディープフライヤー

天ぷらなど揚げ物の料理に。

※調理機器はすべてガストロノームサイズです。

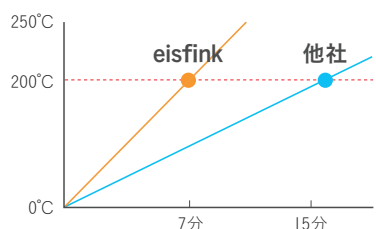


## 食材の力を引き出す高加熱・高効率。

### スピード高温、高加熱で一気においしく仕上げる。

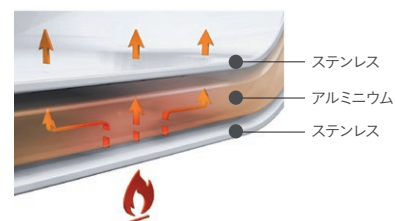
グリドルダブル・シングルでは、すばや  
い立ち上がりを実現する独自のハイ  
テク特許技術素材「SWISS-PLY®」  
を採用しています。またIH調理器・IH  
中華は3.5kwの高出力IHです。おいし  
さをギュッと閉じ込めスピーディに調  
理ができるプロ仕様のハイスベックと  
なっています。

#### グリドル加熱立ち上がり時間



※調理面が200°Cに達する時間。室内温度24°Cの場合。

#### ハイテク素材「SWISS-PLY®」採用



アルミニウムをステンレスで挟み、分子レベルで結合した「SWISS-PLY®」は熱伝導率が従来比の約10倍。

### 優れた熱伝導率でムラなく調理。

グリドルの調理面に使われている「SWISS-PLY®」は一気に高温になり均等に熱が伝わるので、食材を簡単にムラなく焼き上げます。パンケーキなどの焼きムラのできやすいメニューに特に適しています。



ムラになってしまった焼き上がり。



eisfinkでの焼き上がり。

# 本格



# 清潔

お手入れ簡単。いつも清潔を保てる。

フィルターは食器洗浄機で丸洗い可能。

フィルターの取り外しも簡単。そのまま食器洗浄機に入れるだけなので、手軽に清潔な状態を保てます。  
営業時間終了後の清掃業務における調理スタッフの手間も軽減します。

1

カバーを  
取り外す



2

第1フィルター  
を取り外す



3

第2フィルター  
を取り外す



4

そのまま  
食器洗浄機へ

油受けも  
丸洗いOK



※第3フィルターは消耗品のため洗浄できません。



## 汚れが落ちやすいトッププレート。

各調理機器の表面には汚れの付きにくい素材の使用や加工を施しているの、サッと一拭きでキレイになります。  
お客さまの目に触れる場所だけに常に清潔な状態を保つことが大切です。

### IH 調理器・IH 中華・電気クッキングヒーター



独・ショット社製  
耐熱強化  
セラミックガラス  
「セラングラス」  
採用

### グリドルダブル / グリドルシングル



コゲ付きにくい  
ブラスト加工  
採用

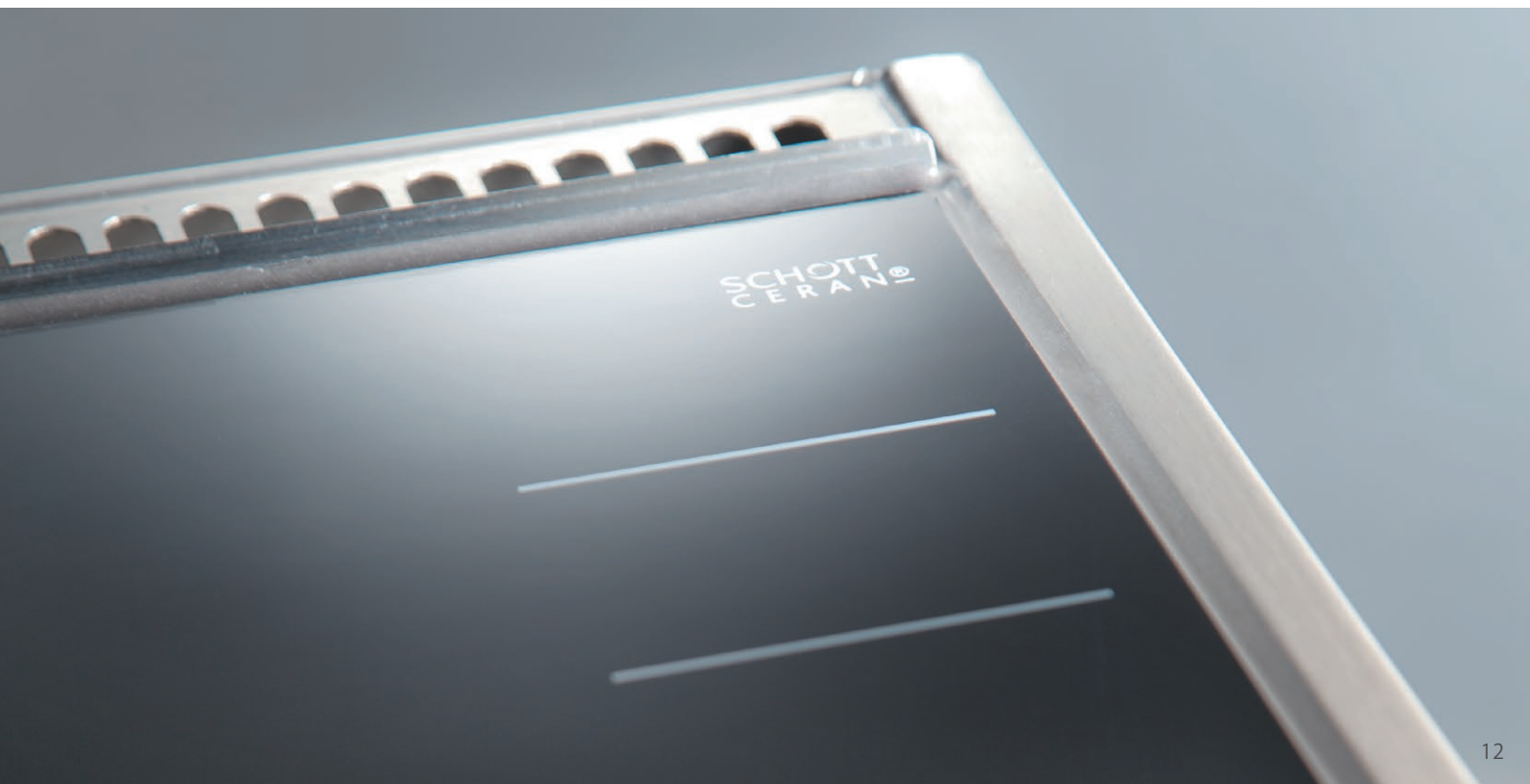
## 調理機器の搭載面もお掃除がラク。

調理機器を取り外して本体をすみずみまでお掃除できます。



### 飛沫防水機能付きで安心・安全

すべての本体・調理機器には  
飛沫防水機能 IPX4 を採用。





## 使用場所や用途に合わせて4種類の本体からお選びいただけます。

時間によりレストランからパーティ会場などへと移動させて使用するのに適している「モバイルタイプ」と、移動頻度が少ない環境での使用や、本体を装飾して使用するのに適した「ブッフェタイプ」の2種類があります。そしてそれぞれに調理機器が2台搭載可能な「2連型」と、3台搭載可能な「3連型」をご用意しています。

モバイル  
タイプ



ブッフェ  
タイプ



### 受賞歴



red dot design award

## 食材を一時保存できる引出式収納。

本体の中央部には、保冷材を付けることができる引出式収納を搭載しています。調理中もワゴン本体から離れることなく、食材をそのまま次々と調理していくことが可能となります。食材以外にも調理道具などの収納用としてもご使用できます。

※ブッフェタイプの2連型には、引出式収納は搭載されていません。



底面に専用保冷材（別売り）を設置可能。鍵付きでセキュリティ面も安心。

### ■ コールドペレット GN 1/2サイズ(専用保冷材)



品番	RBCPI 2023P
寸法	W323×D253×H28mm
材質	樹脂製

### 調理機器 組み合わせ例

2  
連型



IH 調理器 + IH 中華



グリドルダブル

### 調理機器 組み合わせ例

3  
連型



グリドルシングル + IH 調理器 + 電気クッキングヒーター



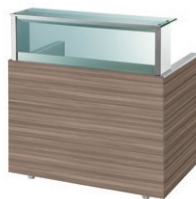
グリドルダブル + IH 調理器

※「2連型」にグリドルダブルを使用する場合は1台、「3連型」にグリドルダブルを使用する場合は1台と他の調理機器が1台の合計2台が使用できます。



## ■ 3面ラッピング仕様（化粧フィルム）

使用場所やシチュエーションに合わせ、空間に溶け込むデザインにするラッピング加工が可能です。



ブラウン  
(buffe3連)



ナチュラル  
(buffe3連)



ダークブラウン  
(モバイル3連)

カラー	材質	価格
ブラウン	粘着剤付化粧フィルム	お問い合わせください
ナチュラル	粘着剤付化粧フィルム	お問い合わせください
ダークブラウン	粘着剤付化粧フィルム	お問い合わせください

- ラッピング仕様はbuffeタイプ、モバイルタイプのどちらにも対応出来ます。
- 上記以外のカラーをご希望の場合、お問い合わせください。

## ■ アイスフィंक本体〈buffeタイプ〉



これらの商品は全て受注生産、お取寄せになります。

本体の装飾を施すのに適した「buffeタイプ」

- 調理機器を2台まで搭載可能な「2連型」と、調理機器を3台まで搭載可能な「3連型」があります。

本体タイプ	2連型	3連型
品番	RBBFACS2	RBBFACS3
寸法	W971XD780XH1183mm	W1180XD780XH1183mm
電源電圧	3相200V・30A×1 50/60Hz	3相200V・30A×2 50/60Hz
電気容量 <sup>※1</sup>	0.5kw (1.4A) ワゴン本体のみ。調理機器の電気容量は含みません。	
重量 <sup>※2</sup>	112kg	153kg
価格	お問い合わせください	お問い合わせください

◎ケーブル/2m×1本

※1 電気容量は搭載機器により異なります。 ※2 搭載機器を含まない本体のみの重量です。

◎ケーブル/2m×2本

## ■ アイスフィंक本体〈モバイルタイプ〉



これらの商品は全て受注生産、お取寄せになります。

移動が多い場所で使用するのに適した「モバイルタイプ」

- 調理機器を2台まで搭載可能な「2連型」と、調理機器を3台まで搭載可能な「3連型」があります。

本体タイプ	2連型	3連型
品番	RBSVACS2	RBSVACS3
寸法	W1070XD785XH1163mm	W1433XD785XH1163mm
電源電圧	3相200V・30A×1 50/60Hz	3相200V・30A×2 50/60Hz
電気容量 <sup>※1</sup>	0.5kw (1.4A) ワゴン本体のみ。調理機器の電気容量は含みません。	
重量 <sup>※2</sup>	99kg	130kg
価格	お問い合わせください	お問い合わせください

◎ケーブル/2m×1本

※1 電気容量は搭載機器により異なります。 ※2 搭載機器を含まない本体のみの重量です。

◎ケーブル/2m×2本



■ グリドルシングル SWISS-PLY



品 番	RBGP3400SP
寸 法	W325×D647×H140mm
調理面	W278×D500mm
重 量	17kg
材 質	ケース部：ステンレス 調理面：SWISS-PLY®
電気容量	3.4kw (9.8A)
電源電圧	3 相 200V 50/60Hz
ケーブル	0.8m 無煙調理ワゴン搭載用
防 水	IPX4 (飛沫防水)

※ドイツ・リーバー社製

■ グリドルダブル SWISS-PLY



品 番	RBGP8000SP
寸 法	W700×D660×H214mm
調理面	W611×D570mm
重 量	47kg
材 質	ケース部：ステンレス 調理面：SWISS-PLY®
電気容量	8.0kw (23.1A)
電源電圧	3 相 200V 50/60Hz
ケーブル	0.8m 無煙調理ワゴン搭載用
防 水	IPX4 (飛沫防水)

※ドイツ・リーバー社製



油はねを防止する  
スプラッシュガードが付属

対応メニュー例



白身魚のムニエル



シーフードソテー



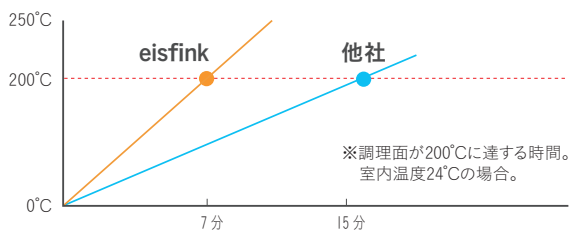
ガーリックライス



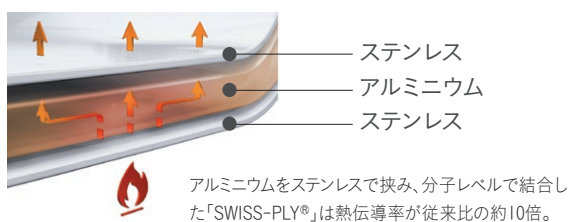
## 優れた熱伝導率で ムラなく一気においしく仕上げる。

調理面には、すばやい立ち上がりを実現する独自のハイテク特許技術素材「SWISS-PLY®」を採用しています。均等な熱伝導により、ムラのない焼き上がりとスピーディな調理を実現します。

### グリドル加熱立ち上がり時間

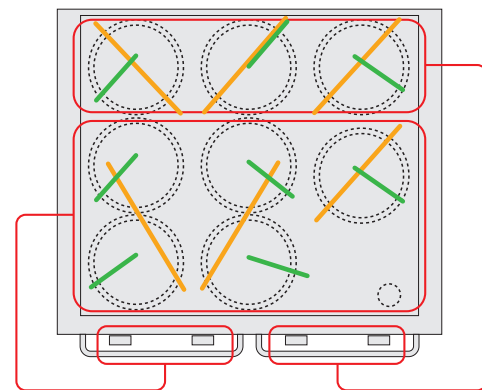


### ハイテク素材「SWISS-PLY®」採用



## グリドル面の分割加熱や、 低温の食材のみを加熱可能。

8つの円盤型ヒーターには、温度センサーを6つ装備。それぞれの温度センサーが設定温度に敏感に感応します。冷たい食材を載せた部分のみが反応し加熱するので、追加で食材を載せた際も、すでに加熱中の食材を焦がすことなく調理できます。

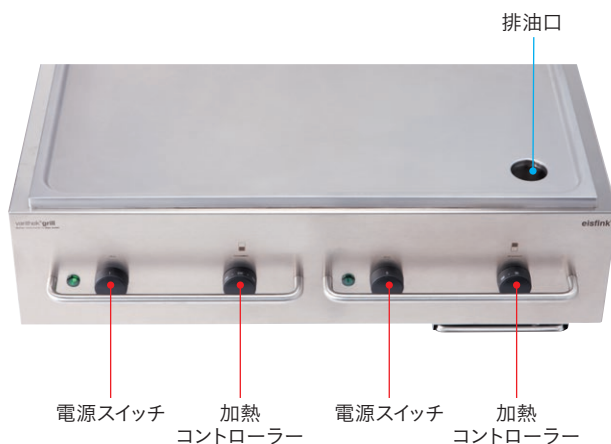


■黄線：温度センサー

■緑線：温度リミッター（300°Cで作動）

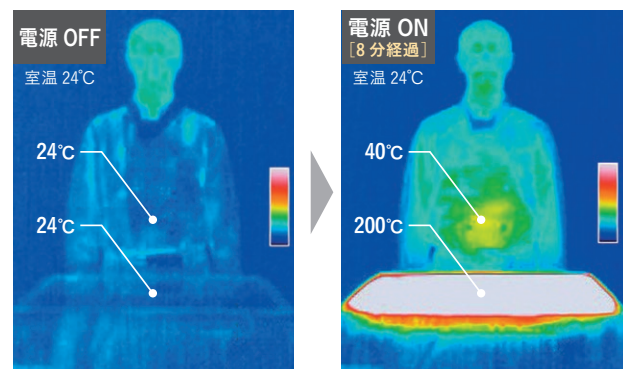
## 調理機能を追求したシンプル構造。

過剰な機能がないので、説明書がいらないほど操作は簡単。調理機能に特化しているため、プロフェッショナルのシェフに満足いただける繊細な温度設定が可能です。



## 夏場の調理も快適。

リーパー社のグリドルは、調理器から身体に伝わる熱気（輻射熱）を抑えることができるので、室内の温度が高い夏場の調理も快適に行えます。



グリドルの表面温度が 200°Cに到達しても、上半身の表面温度はわずかに温かさを感じる程度しか上昇していない。

IH 調理器



品 番	RBIK3500QE
寸 法	W325×D675×H140mm
重 量	12kg
材 質	ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス
電気容量	3.5kw (10.1A)
電源電圧	3 相 200V 50/60Hz
ケーブル	0.8m 無煙調理ワゴン搭載用
防 水	IPX4 (飛沫防水)

※ドイツ・リーバー社製

対応メニュー例



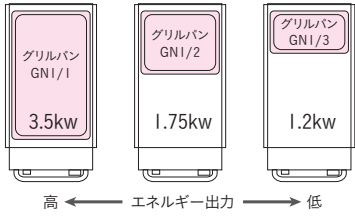
複数の鍋も同時加熱。

調理面の全面を加熱するため、鍋やフライパンなど複数の調理器具を同時に載せて使用することができます。

- セーフティ機能により、調理面の温度が180℃に達すると自動的に電源が切れます。

※200V用IH対応で底径が140mm以上の鍋をご使用ください。底面にパンチングメタルを貼った鍋には反応しないものがあります。

エネルギー出力の自動調整機能。



※電磁調理器は、電波法により設備使用者が個別に高周波利用設備許可申請をするよう定められています。



IH 中華



品 番	RBIW3500
寸 法	W350×D595×H200mm
重 量	12kg
材 質	ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス
電気容量	3.5kw (10.1A)
電源電圧	3 相 200V 50/60Hz
ケーブル	0.8m 無煙調理ワゴン搭載用
防 水	IPX4 (飛沫防水)

※ドイツ・リーバー社製

対応メニュー例



中華鍋の丸底形状にフィット。

お椀型グリル面が中華鍋にピッタリとフィットして、鍋底面を均一に加熱することができます。直径36cm(高さ10.5cm)のIH対応中華鍋に使用できます。底面の形状が合えば、鉄製の中華鍋も使用可能です。

- セーフティ機能により、調理面の温度が180℃に達すると自動的に電源が切れます。





## ■電気クッキングヒーター



品 番	RBCK2300QB
寸 法	W325×D675×H76mm
重 量	5kg
材 質	ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス
電気容量	2.3kw (6.6A)
電源電圧	3 相 200V 50/60Hz
ケーブル	0.8m 無煙調理ワゴン搭載用
防 水	IPX4 (飛沫防水)

※ドイツ・リーバー社製

### 対応メニュー例



親子丼



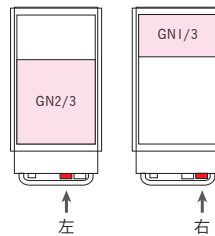
パスタソース

### 保温や加熱に最適。 土鍋も使える。

保温・加熱に最適な電気クッキングヒーターです。IHに反応しない素材の鍋にも使用可能です。加熱面を2分割にできるので、無駄なエネルギーを最小限に抑えることができます。

### 分割出力調整。

右のコントローラーは奥側1/3部分、その左のコントローラーは手前側2/3部分の加熱温度を調整します。



左

右



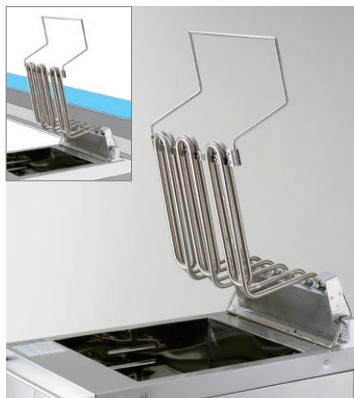
### 美しい見た目を保つ高い耐久性

調理面には傷が付きにくく割れにくい  
独・ショット社製の  
セラングラスを採用しています。

## ■ 電気ディープフライヤー



スウィングアップ式ヒーター



排油や掃除が容易なスウィングアップ式。ワゴン本体のガラストップに接触しない設計です。

排油ノズル



付属の排油ノズルを使用して油を簡単に排出することができます。

## 高級感ある演出

他にはない無駄を削ぎ落したシンプルなデザイン。  
揚げ物でも高級感のある演出が可能です。



フタを閉めれば油はねを防止できます。

対応メニュー例



天ぷら

## 素早い加熱の立ち上がり

3相200Vで加熱の立ち上がりが早く、スピーディな調理を実現。直接加熱方式で熱伝導にも優れ、カラッとおいしく仕上がります。

## 充実の安全機能

万一のトラブルを回避するため、無接点リレー（SSR）、過昇防止装置、空焚き防止装置、全回路遮断式電源スイッチ、電装部温度過昇防止装置など、さまざまな安全機能を搭載。



フライドポテト

品番	RBDF4500
寸法	W350×D555×H252mm
重量	17kg
材質	SUS304ステンレス
電気容量	4500W(13A)
温度調整器	60℃～200℃
油量	10ℓ
電源電圧	3相200V 50/60Hz
ケーブル	1.2m 無煙調理ワゴン搭載用

※無煙調理ワゴン本体に搭載するほか、単独でもご使用いただけます。  
※日本製

## オプションパーツ

### ■ 天ぷら用シューター


	
品番	RBTSK
材質	SUS304ステンレス



### ■ 油跳ね防止金具(2個入)

	
品番	RBSGDF
材質	SUS304ステンレス

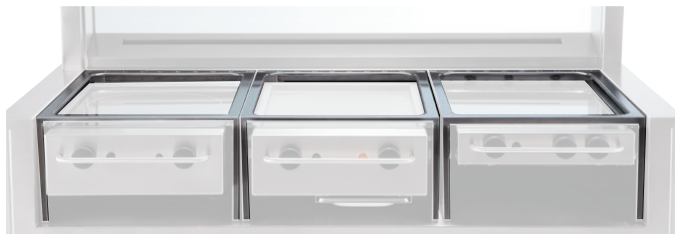
### ■ 揚げカゴ

	
品番	RBFBK
材質	SUS304ステンレス



## ■ GNポート

調理機器の高さを合わせるためのアタッチメントです。  
統一感を出し、視覚的な美しさを演出するほか、鍋やフード  
パンなどの調理用具の高さを調整することで作業を行いやす  
くします。





RBGNPT 200を使用



### IH調理の場合

※IH調理器、電気クッキングヒーター、グリドルシングルに対応。  
※3段階に高さ調節が可能。

			
品番	RBGNPT 160	品番	RBGNPT 200
高さ	160 mm	高さ	200 mm

## ■ グリルパン ハンドル付き

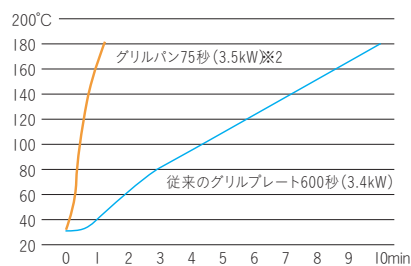
SWISS-PLY

PTFEコーティング

運賃  
別途



## ■ 180℃への到達時間 (メーカー調査値※1)







※1: 電圧ほか諸条件がドイツでのもの  
※2: IH調理器にグリルパンを載せた場合

## 調理機器に合わせた 設計だから使いやすい。

優れた熱伝導率を誇るSWISS-PLY®  
と耐熱性220℃のPTFEコーティングを  
施したハンドル付きのグリルパンです。  
IH調理器や電気クッキングヒーターの  
サイズに合わせた設計なので、使いやす  
く効率的な調理をサポートします。



		1/1 サイズ	2/3 サイズ	1/2 サイズ	1/3 サイズ
寸法		530×325mm	352×325mm	265×325mm	176×325mm
20mm 	品番	RBGP11020H	RBGP23020H	RBGP12020H	RBGP13020H
	価格	¥50,000	¥42,000	¥40,000	¥28,500
	容量	1.3L	1.0L	0.8L	0.5L
40mm 	品番	RBGP11040H	RBGP23040H	RBGP12040H	RBGP13040H
	価格	¥50,500	¥43,000	¥41,000	¥33,000
	容量	2.5L	2.0L	1.5L	1.0L
65mm 	品番	RBGP11065H	RBGP23065H	RBGP12065H	RBGP13065H
	価格	¥56,000	¥48,000	¥46,000	¥39,000
	容量	6.0L	4.0L	3.0L	2.0L
100mm 	品番	RBGP11100H	RBGP23100H	RBGP12100H	RBGP13100H
	価格	¥57,000	¥50,500	¥48,000	¥44,500
	容量	10.0L	7.0L	5.0L	3.0L

業務用につき、表示価格は全て本体価格(消費税別)となっております。

■ K-POT & サーモプレート SWISS-PLY PTFEコーティング 運賃別途



サーモプレートはスチームコンベクションオーブンで加熱してそのままK-POTへ載せて使用することができます。



電気やガスを使わずに温度を保ったまま料理の提供が可能に。

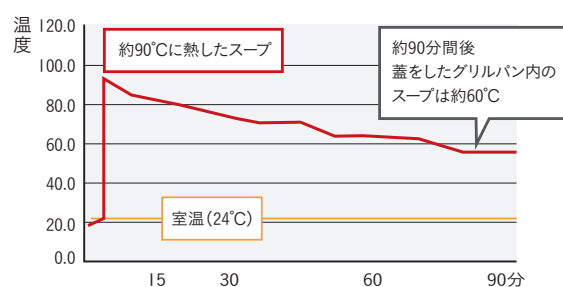


パエリアやパスタなど出来立ての温かい状態を保ち続けます。

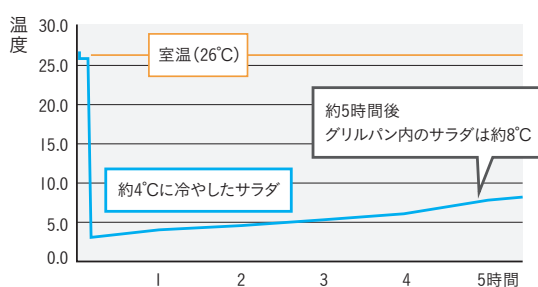


フルーツやスイーツなど冷やした状態が美味しい料理に最適。

ホットペレットの保温効果グラフ



コールドペレットの保冷効果グラフ



■ K-POT (チェフアー) 本体

	GN1/1サイズ		GN2/3サイズ	
品番	RBKPI1088S	RBKPI1088B	RBKP23088S	RBKP23088B
カラー	ステンレス	ブラック	ステンレス	ブラック
寸法	W533×D380×H88mm		W353×D380×H88mm	
価格	¥66,500	¥66,500	¥44,500	¥44,500
材質	ステンレス			
重量	4.0kg		2.7kg	


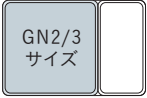
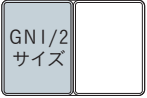
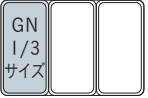



■ ペレット

	ホット	コールド
品番	RBKPHPS	RBKPCPS
寸法	W325×D265×H10mm (GN1/2サイズ)	
価格	¥24,500	
材質	表面ステンレス	
重量	1.5kg	

※K-POT 1/1サイズ、2/3サイズの両方に対応



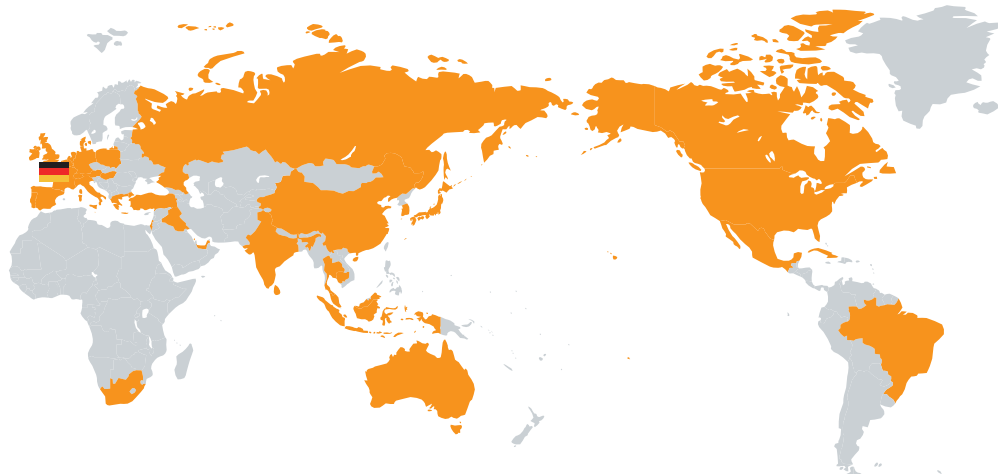
■ サーマプレート SWISS-PLY PTFEコーティング & フタ

					
寸 法		530×325mm	352×325mm	265×325mm	176×325mm
40mm I 	品 番	RBKPTPI1040	RBKPTP23040	RBKPTPI2040	RBKPTPI3040
	価 格	¥57,000	¥46,500	¥43,500	¥36,000
	容 量	2.5L	2.0L	1.5L	1.0L
65mm I 	品 番	RBKPTPI1065	RBKPTP23065	RBKPTPI2065	RBKPTPI3065
	価 格	¥63,000	¥51,500	¥51,500	¥42,000
	容 量	6.0L	4.0L	3.0L	2.0L
100mm I 	品 番	RBKPTPI1100	RBKPTP23100	RBKPTPI2100	RBKPTPI3100
	価 格	¥66,500	¥57,000	¥54,000	¥47,500
	容 量	10.0L	7.0L	5.0L	3.0L
サーモプレート用フタ (ステンレス)	品 番	RBKPBL11S	RBKPBL23S	RBKPBL12S	RBKPBL13S
	価 格	¥55,000	¥52,500	¥24,500	¥23,500

※サーモプレート用フタは、深さ65mm以上のサーモプレートに取り付けが可能です。深さ40mmのサーモプレートやホテル/パンでは使用できません。  
業務用につき、表示価格は全て本体価格(消費税別)となっております。

## 世界が認めたドイツのトップメーカーRieberとは

リーバーはヨーロッパ有数の厨房機器メーカーです。1925年に設立された老舗企業であり、最新のテクノロジーと熟練した技術の融合から生まれた製品はその高品質と機能性により、世界中の一流と言われる多くのホテルやレストランで愛用され、高い評価を得ています。



## 世界40ヵ国以上で展開している実績

リーバーは厨房機器メーカー屈指のグローバル企業として、eisfinkを世界40ヵ国以上で販売しています。この実績はリーバーの製品が世界基準にあることの証でもあります。

## 1887年から続くeisfinkブランド

eisfinkブランドはリーバーの会社設立よりも以前の1887年に誕生しました。食材を冷やすためのアイスボックスを発売したのが始まりです。

そして、1923年にはドイツ初の自動冷却器を発売。その後はeisfinkシリーズとして数々の厨房機器を広く展開し、高品質な製品を次々と生み出しています。

- リーバー・アイスフィンクはドイツ製
- 電気ディープフライヤーは日本製

**エレクター製品のご使用にあたり** ○ご使用の前に必ず取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。○製品の色は印刷により実際の色とは異なって見える場合があります。○製品の寸法等、詳細につきましては図面をご請求のうえ、ご確認ください。○製品に万が一不良品があった場合や発送ミスがあった場合には、取扱店または弊社営業担当者までご連絡ください。**カタログの記載について** ○製品改良のための仕様の一部変更や、価格改定を予告なく行う場合があります。○消費税、運賃、搬入組み立て費用は含まれておりません。○本カタログは業務用につき、価格表示は全て本体価格(消費税別)となっております。○本カタログ掲載内容及び価格は、2025年12月現在のものです。

# エレクター株式会社

<https://www.erecta.co.jp>



Webサイトへ  
アクセスできます

お取り扱い店

本社:〒153-0051 東京都目黒区上目黒 2-1-1 中目黒 GT タワー 14F TEL.03-6742-0355 (代)  
札幌: TEL.011-804-8557 / 仙台: TEL.022-209-5101 / 名古屋: TEL.052-855-3943  
大阪: TEL.06-6258-5855 / 広島: TEL.082-506-1653 / 福岡: TEL.092-736-7461