

テーブルのカラーサンプル

[TJ-558K]	[JI-2774B]	[JI-593B]	[TJ-426K]	[TJY-2051K]	[K-600KN]
					
チーク/木目	オーク/木目	ウェッジ/木目	パイン/木目	オーク/柾目	ホワイト

※メーカーの都合により製品番号が変更になる場合がありますので予めご了承ください。

お申し込みから導入までの流れ



製品仕様

品名	銀河ロースター	品番	HR-EBFIR 7
電圧・周波数	100V・200V (50Hz-60Hz)	消費電力	1,350w
本体サイズ(mm)	W465×D300×H170	本体重量	9.2kg
発熱体	バイオ遠赤外線カーボンヒーターハロゲンランプ (ワインカラー) 発熱耐久性3000時間		
発熱方式	中央加熱方式	熱量調整	強・弱 (左右2段階)
本体素材	ステンレス / 2重密閉型構造		
焼きプレート	W344×D250×H10	プレート材質/重量	アルミニウム / 1.4kg
塗装加工	テフロンマーブル加工	加熱温度	(最大)270℃過熱防止機能
水槽	ステンレス電解研磨	容量	2.0ℓ
テーブル標準サイズ	(洋卓)W1200×D800×H715 / (座卓)W1200×D800×H380 (サイズ変更可)		

●PL保険加入商品 限度額1億円 ●テーブルは、全て受注生産の為、2～3週間程度お時間を頂戴します。●テーブルの色・柄・特注サイズ及び特殊な形も承ります。 ●電気配線工事は購入者にて行って下さい。 ●設備ローン・リースが使えます。



株式会社ハルシ-ロースター

☐ 東京本社(ショールーム)
〒170-0001 東京都豊島区西巣鴨3-25-11-208
Tel. 03-3917-8929 Fax.03-5907-3188

☐ 所沢工場
〒359-0002 埼玉県所沢市中富1739-1

 **0120-8929-82**

銀河ロースター

検索

<http://www.ginga-roaster.co.jp>

※商品の色は印刷上、実際の製品と異なる場合がございますのでご了承ください。
※予告なく仕様の一部を変更させて頂く事がありますので、予めご了承ください。

ハロケジ電気ロースター 銀河ロースター



低投資・低コスト・省エネ・安全設計
ガス工事不要・排煙ダクト工事不要

低コストで「焼肉店」を開業できる！

ダクト工事不要で通常の1／2の費用で即導入が実現！

ノンダクト
無煙

「銀河ロースター」は 導入費用も維持費も安い

「焼肉店を開店させたい」「ホテルにも焼肉ロースターを入れたい」
「でもロースター導入費用が心配…」などと悩んでいる方々に朗報です。
銀河ロースターがお客様の希望に応じて、大幅なコスト削減を可能にしました！

「銀河ロースター」8つのコンセプト

電気エネルギー

- ・財布に優しい「省エネ!!」
- ・地球に優しい「エコロジー」
- ・人にも優しい「CO2削減!」



コスト削減

- ・排煙ダクト設備費用大幅削減
- ・光熱費・人件費など大幅削減
- ・ロースター導入費用大幅削減



健康的な環境

- ・煙・タール・CO2を出さない
- ・クリーンな室内で健康を維持
- ・ヘルシーで美味しい焼肉満喫



高品質・高性能

- ・特注生産ワインカラーランプ採用
- ・遠赤外線カーボンヒーターを採用
- ・性能・品質管理・サポートも万全



お手入れ簡単

- ・焦げ付かないプレートは手洗い簡単
- ・ステンレス製水トレイは取出し簡単
- ・遠赤外線光ハロゲンランプ交換簡単



安全設計・構造

- ・熱源は自動温度制御装置で安全
- ・本体は2重密閉型の構造で安全
- ・ランプ保護ガラスカバーで安全



PL保険加入

- ・限度額1億円のPL保険加入製品です。



PSEマーク

- ・「電気用品安全法」に基づき届け出済みの製品です。



低コストを
実現!!

Q: なぜ低コストで簡単に導入できるのか？

A: 設置費用が掛からない！

1
Step

テーブルを設置

2
Step

銀河ロースター
をセット

3
Step

コンセントを
差し込んで完成!

これまでの焼肉ロースターは専門業者の設置が当たり前でした。
銀河ロースターは簡単な組立てだけなので、お客様自身で設置できます。

A: 排煙ダクト設備不要!!

大規模なダクト工事がいらず、初期導入費用を削減。冷房負荷コストも軽減し、光熱費や人件費が節約でき、(例:10卓)年間600万円以上の費用削減効果を上げられます。

ランニング
コストが安い！

ダクト式ロースター／七輪炭火との比較

電気仕様の銀河ロースターは、急速に加熱するハロゲンカーボンヒーターの熱源です。煙や有害な一酸化炭素を出さず、衛生的でクリーンな環境を維持します。排煙ダクトも不要で光熱費などのランニングコストを格段に抑えることが可能です。

ロースターの種類	銀河ロースター	ダクト式ガスロースター	炭火・七輪
エネルギーコスト	22.5円/kw	330円/㎡	138円/kg
1時間の消費量	1.35kw/h	0.244㎡/h	1.2kg/h

1日6時間営業した場合の1卓当りの試算			
30日当りのコスト	5,265円	14,493円 (+9,228円)	29,808円 (+24,543円)
年間コスト	63,180円	173,916円 (+110,736円)	357,696円 (+294,516円)

20卓で営業した場合の年間差額			
20卓/1年間	1,263,600円	3,478,320円 (+2,214,720円)	7,153,920円 (+5,890,320円)

ダクト維持費・アミ洗浄機・炭おこし器具・専用クリーナーや特殊洗剤など、莫大なコストが削減できます。光熱費・掃除に掛る人件費などのランニングコストを格段に抑えることが可能です。

銀河ロースターの3つの提唱

省エネ

エコ

CO2削減

銀河ロースターは 「高品質」&「高性能」 「安全設計」

美味しく焼き上げる厚いマーブルプレート

厚さ10mmのプレートは、波長6mmの波型エンボス加工と緩やかなアーチ形に金型で成型しました。焼き物から溶け出した余分な油は、溝からさっと流れ落ち、低カロリーでヘルシーな焼き上がりになります。自動温度制御され240℃～270℃を保ち、長く置きすぎても素材を焦がしてしまう事はありません。デュボン社のテフロンマーブルコーティングをした焼きプレートは、耐久性が長く、焦げ付きにくく、煙が出にくい為、毎日の洗浄が食器洗いのように簡単です。

炭火効果の遠赤外線を増加させ、 ジューシーに美味しく焼ける

バイオ遠赤外線ハロゲンカーボンヒーターから出る遠赤外線は、反射鏡によって効率的に反射され、急速加熱できるのが特徴です。素系発熱体(カーボン)は、遠赤外線で分子を振動させ、肉や野菜の芯までじっくり加熱し焼き上げます。

長寿命のカーボンハロゲンランプ

ハロゲンランプのガラス管の内側に反射膜を塗布し、フィラメントの熱を再利用することで効率が高く、寿命の長さは約3000時間です。ランプ保護ガラスカバーを被せ劣化を防ぎ、安全性を高めました。

遠赤光ハロゲン



食卓を彩る熱源には、ムードを演出するワインカラー

品質が
違う！

他社比較	銀河ロースター	他社
電気消費電力	1350W (当社比電気代40%ダウン)	1600W
フタ仕様	耐熱強化ガラスフタ	一般ステンレス蓋
ユニット本体	二重密閉型構造	一重オープン型
発熱体	遠赤外線カーボンハロゲンランプ (耐久時間3,000時間)	一般ハロゲンランプ
電源供給装置	デジタル方式	アナログ方式
火力調整	2段階調整	段階調節無し
焼きプレート	厚さ10mm金型成型アルミニウム 5重テフロンマーブルコーティング	薄いアルミニウム板 3重フッ素コーティング
水槽	ステンレス電解研磨	鉄ホーロー塗装

銀河ロースター



電気ロースターを選ぶなら銀河 ロースター

排煙ダクト不要・置くだけで設置完了！



シンプル構造でお洒落な本体

テーブルの穴にロースターを落とし入れるだけで設置完了。高級家具のテーブル天板は35mm厚さのメラミン化粧板を使用し、反り防止の為に裏面も全面メラミン加工をしています。
ロースターを使用しない時は、天板補助フタをするとフラットになり、通常の食卓テーブルとして使用可能。お肉も野菜もヘルシーに楽しめるバーベキューテーブルです。

[品名] 銀河ロースター
[品番] HR-EBFIR7

銀河ロースター
Ginga Roaster



テーブル穴を1段低くザグリ開けて、専用フタが付いたタイプもご用意。天板素材と同様のフタをするとフラットになります。

オプション



テーブルに合わせ高級レザーチェアをご用意。上品な革の質感でムードある店内を演出する実用的なチェアを奉仕価格でご提供。

オプション



高性能

品質・性能を比べるなら銀河ロースター

電気エネルギーでクリーンな快適空間

※1 味噌たれや醤油たれを絡めた焼き物は、多少煙や臭いが出る傾向があります。電気ロースターの特性を考えて、メニュー開発をして下さい。

手入れ簡単！
焼きプレート



無限に広がる銀河をイメージした、焦げ付きにくいテフロンマーブルコーティング加工。

バイオ遠赤外線光
ハロゲン熱源



急速加熱するハロゲン光の熱源。ガラスカバーでランプを保護し長寿命。

カーボン
光ハロゲンランプ



遠赤外線効果が高く、肉の芯部までじっくり加熱。ムードあるワインカラーランプ

耐熱ガラス蓋



焼きプレートの加熱時間を短縮できる耐熱強化ガラス蓋

2段階点火スイッチ



左右ロータリー方式で2段階の強弱コントロールが可能。安全で安心のデジタル方式

足元広々のテーブル



ダクト不要だからテーブルの下は広々とした空間を確保。いつでもテーブル移動可能

高性能



他社製品と差別化されたワンランク上のデザイン・機能・性能・サポート業務を提供

素材が美味しく焼ける
温度とタイミング



素材は厚さ5mm位が、ちょうど良く美味しくジューシーに召し上がれます。(※1)