

木で焼く焼き芋



「美味しさへのこだわり」

ペレットオーブンは、ペレット燃料を使用して食材を焼き上げます。
使用される木質ペレットは100%木材から作られており、薪と同様に高温を発生させ、食材を香ばしく仕上げます。
また、遠赤外線の効果によって、食材の内側まで均一に熱が伝わり、柔らかさを保ちながらも、素材本来の深い味わいを引き出します。

ペレットオーブン

Yakiimon (焼きいーもん)

1台で**3**役の調理が可能

オーブン

グリル

スモーク

イベントに
アウトドアなどに
大活躍のオーブン!!



※写真は脚付角保温庫付き(別売)

業務用焼き芋機として多く使用されています。

WEKK., Co.LTD



木の炭で 焼くから美味しい!!



燃料は環境に優しい
木質ペレット使用



ワンタッチで
温度設定が可能
【80℃～250℃】



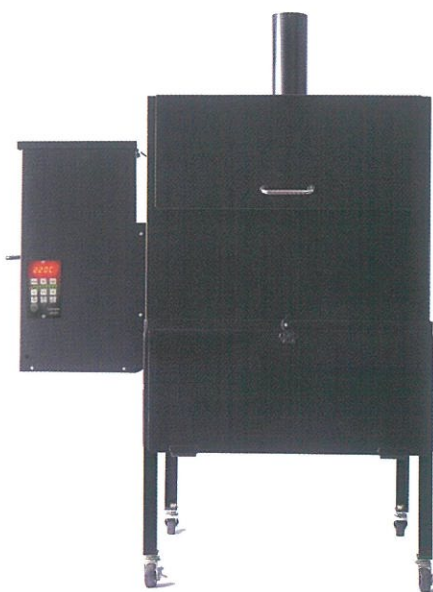
大口徑のグリルで
大型食材の調理も楽々

100Vの電源で、どこでも利用可能

ペレットオープン

Yakiimon (焼きいもん)

型 式	YIM01(本体) YIM-FT02(脚付角保温庫)
サ イ ズ	H1,250×W1,020×D510mm ※本体+脚付角保温庫の場合
調理面積	W570×D420mm
重 量	61kg (本体40kg、/脚付角保温庫21kg)
電 力	100W
熱 源	木質ペレット燃料
温度調整	80℃-250℃
機 能	自動燃料供給、自動温度管理、スモーク機能 移動キャスター(別売)



※写真は脚付角保温庫付き(別売)

Q&A

Q.木質ペレットとは?

A.木質ペレットは、乾燥した木材を細粉し、圧力をかけて直径6～8mm、長さ5～40mmの円筒形に圧縮成形した木質燃料です。

Q.室内でも使用できますか?

A.ご使用は可能ですが、排気設備が必要です。

Q.電気供給は?

A.家庭用100vコンセントが1口あれば大丈夫です。

Q.一日のコスト(燃料代や電気代)はいくらかかりますか?

A.ペレット消費量は1時間～約1kgです。電気代は1日使っても数十円程度です。

Q.使用後のメンテナンスや保管はどうしたら良いですか?

A.残灰が残りますので、毎回お掃除を行ってください。本体の保管につきましては錆が発生しない様、雨が当たらないところをお勧めいたします。

Q.移動式とありますが、キッチンカーなどに設置可能ですか?

A.本製品は移動中での着火運転は危険ですとおやめください。また、キッチンカーなど車載でのご使用の場合には、周囲30cm以上の離隔距離が必要です。

Q.“焼きいもん”は、どのように使用されていますか?

A.焼き芋屋開業、農家様、イベント会社様、テイクアウトカフェなどで活躍中です。

Q.不具合が出た時は対応して貰えますか?

A.TELサポート、訪問サポート(有償)でご対応しております。

製品についてのお問い合わせは



有限会社 ウェック

〒350-1201 埼玉県日高市田波目893-1

TEL 042-984-3488



商品詳細



実演試食会