

Scheer

Product Catalog

No. 1 *in the World*
シュラスコグリル



Originali do
BRASIL



Advantage of **Scheer**

シーアは1976年創業から半世紀にわたり、一貫してバーベキューグリルを設計製造してきました。「美味しく」「簡単に」「便利に」バーベキューを楽しめるグリルを日夜、研究・追求しています。

1 Great Flavor

香ばしく、ジューシーな焼き上がり

シーアのバーベキューグリルの特徴はロティサリー（回転）式で串に刺した塊肉をじっくり回転させながら焼くことで肉汁を循環させ外に逃がさないような仕組みになっており、外側はカリッと香ばしく中はジューシーで美味しいお肉を焼き上げることができます。



2 High Quality

調理スピード、耐久性へのこだわり

シーアの高品質バーベキューグリルは高性能な特製ガスバーナー仕様となっており強力な火力は美味しいお肉を焼くのに欠かせず、また調理効率にも大いに貢献致します。炭グリルには特殊な断熱材を使用し超高温になる炭火からグリル本体を保護し、グリルの耐久性を大幅に改善。長年に渡るバーベキューグリル作りの英知が結集されています。



3 Variety of Tools

豊富なバーベキューツールの品揃え

シーアが取り揃えるバーベキューツールは実に100種類以上。バーベキューグリル専門のメーカーだからこそ品揃えにもこだわります。シュラスコ専用の串や受け皿など、他メーカーにはないツールを豊富にご用意しております。

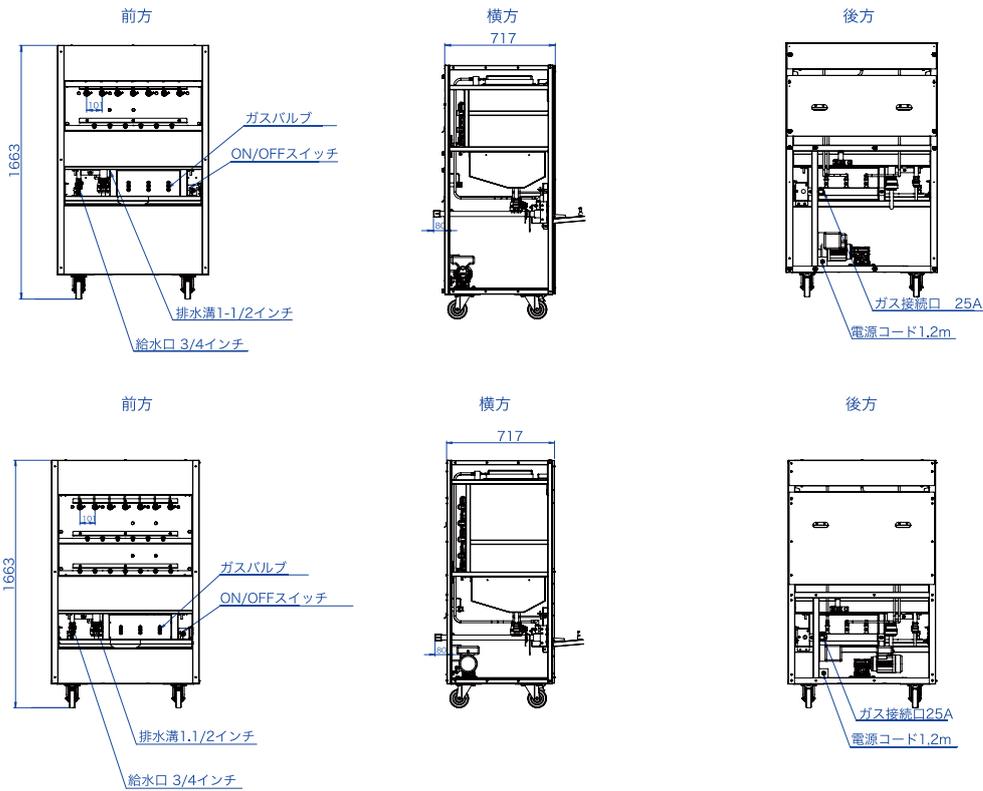


IG500(2段タイプ・3段タイプ) 赤外線上火式 シュラスコガスグリル



上火式タイプで近火・遠火で自由に調整が可能で、スピーディーに調理できます。
バーナーは部分的に稼働させることも可能です。底部分に水を張るためのタンクが設置されており、滴る肉汁と油を集め、煙の発生を防ぎます。

幅広い製品ラインナップがあり、小型店から大型店まで対応可能な製品。



IG500(2段タイプ・3段タイプ) 赤外線上火式 電気グリル

製品名	外径寸法	重量	バーナー 本数	電圧	ガス消費量		ガス 接続口	推奨 対応席数	定価
					都市ガス(13A)	プロパンガス(LPG)			
IG500 2段タイプ 13本タイプ	幅1,000×奥行717×高さ1,663mm	220kg	6本	単相 100V(0.235kw)	20.9kw(18,000Kcal)		25A	40席	3,300,000
IG500 2段タイプ 17本タイプ	幅1,200×奥行717×高さ1,663mm	248kg	8本	単相 100V(0.235kw)	26.2kw(22,500Kcal)		25A	50席	3,500,000
IG500 2段タイプ 23本タイプ	幅1,500×奥行717×高さ1,663mm	288kg	10本	単相 100V(0.235kw)	31.4kw(27,000Kcal)		25A	70席	4,000,000
IG500 2段タイプ 29本タイプ	幅1,800×奥行717×高さ1,663mm	332kg	12本	単相 100V(0.235kw)	41.9kw(36,000Kcal)		25A	90席	4,300,000
IG500 2段タイプ 33本タイプ	幅2,000×奥行717×高さ1,663mm	361kg	14本	単相 100V(0.235kw)	47.1kw(40,500Kcal)		25A	100席	4,600,000
IG500 3段タイプ 20本タイプ	幅1,000×奥行717×高さ1,663mm	280kg	6本	単相 100V(0.235kw)	20.9kw(18,000Kcal)		25A	60席	3,700,000
IG500 3段タイプ 26本タイプ	幅1,200×奥行717×高さ1,663mm	340kg	8本	単相 100V(0.235kw)	26.2kw(22,500Kcal)		25A	80席	4,000,000
IG500 3段タイプ 35本タイプ	幅1,500×奥行717×高さ1,663mm	420kg	10本	単相 100V(0.235kw)	31.4kw(27,000Kcal)		25A	100席	4,300,000
IG500 3段タイプ 44本タイプ	幅1,800×奥行717×高さ1,663mm	473kg	12本	単相 100V(0.235kw)	41.9kw(36,000Kcal)		25A	130席	4,800,000
IG500 3段タイプ 50本タイプ	幅2,000×奥行717×高さ1,663mm	480kg	14本	単相 100V(0.235kw)	47.1kw(40,500Kcal)		25A	150席	5,300,000

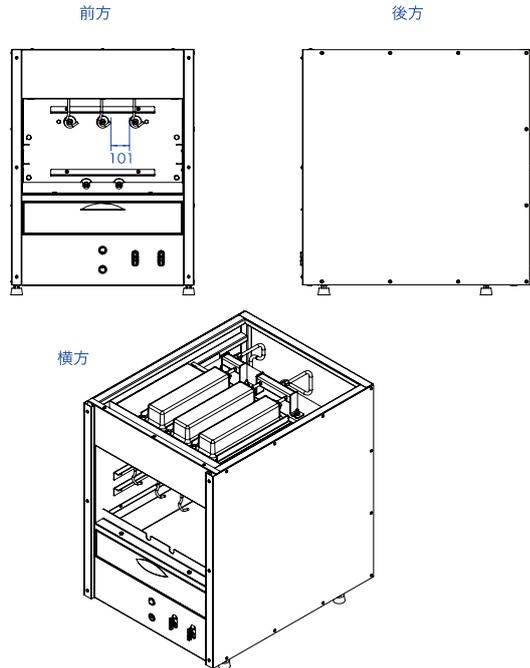
※別途、航空運賃+輸入諸経費が必要となります。
※串・その他パーツは別売りとなります。



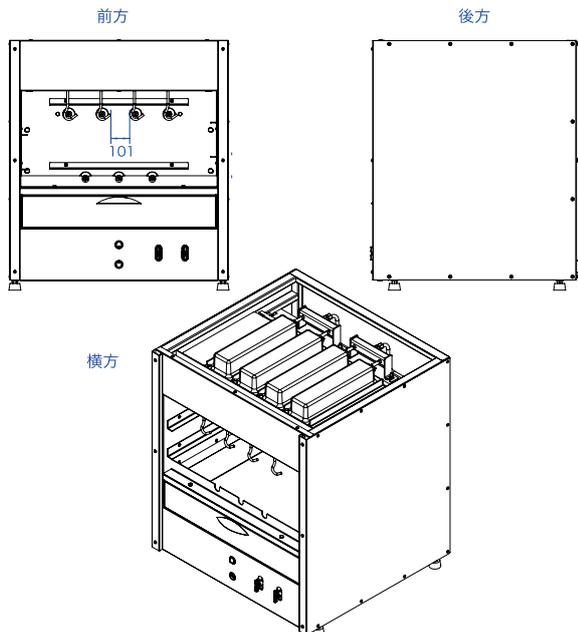
RG300 (卓上 2段タイプ) 卓上シュラスコ ガスグリル

上火式タイプで、近火・遠火で自由に調整が可能。バーナーは部分的に稼働させることも可能です。
底部分に水を張るためのタンクが設置されており、滴る肉汁と油を集め、煙の発生を防ぎます。
卓上タイプで、設置スペースの幅も取りません。

【RG300 卓上 2段タイプ 5本】



【RG300 卓上 2段タイプ 7本】



RG300(卓上 2段タイプ) 卓上シュラスコ ガスグリル

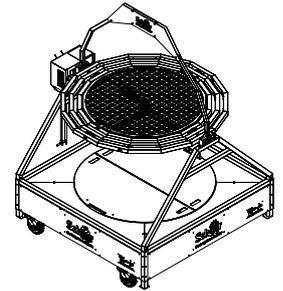
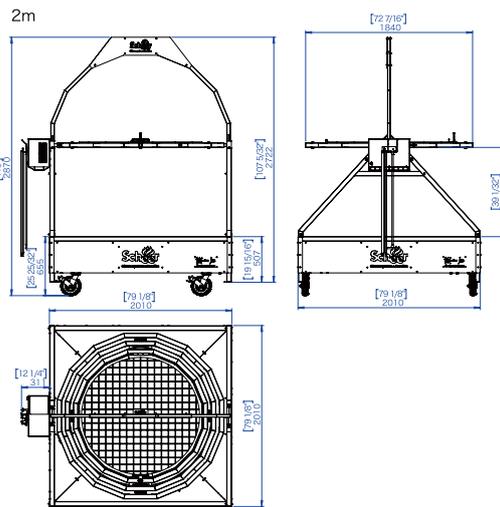
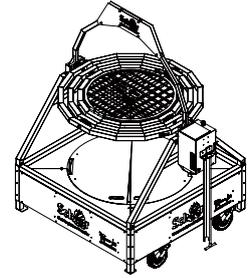
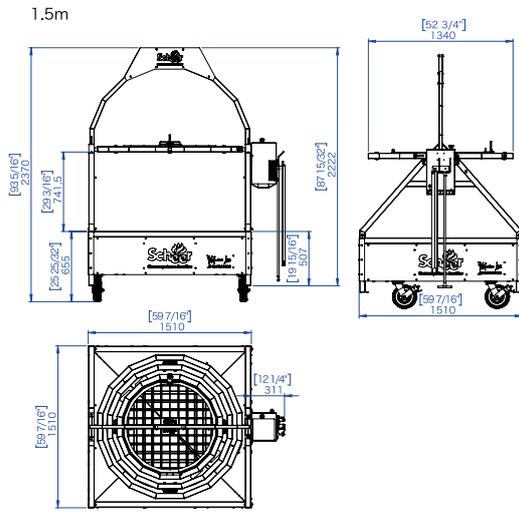
製品名	外径寸法	重量	バーナー本数	電圧	ガス消費量		ガス接続口	定価
					都市ガス(13A)	プロパンガス(LPG)		
RG300 卓上 2段タイプ 5本	幅560×奥行650×高さ770mm	63kg	3本	単相 100V(0.235kw)	7.8kw(6,750Kcal)		20A	1,100,000
RG300 卓上 2段タイプ 7本	幅660×奥行650×高さ770mm	71kg	4本	単相 100V(0.235kw)	10.5kw(9,000Kcal)		20A	1,400,000



※別途、航空運賃+輸入諸経費が必要となります。
※串・その他パーツは別売りとなります。

SCHEEROSCOPIO ラウンド炭グリル

ジャイロスコープに着想を得たラウンド炭グリルは、大きな塊肉を円運動により左右上下均等に火入れができ、これまでにないジューシーさを実現する革新的なグリルです。そのダイナミックな見た目はバーベキューグリルとしては異次元で見る者を圧倒します。



SCHEEROSCOPIO ラウンド炭グリル

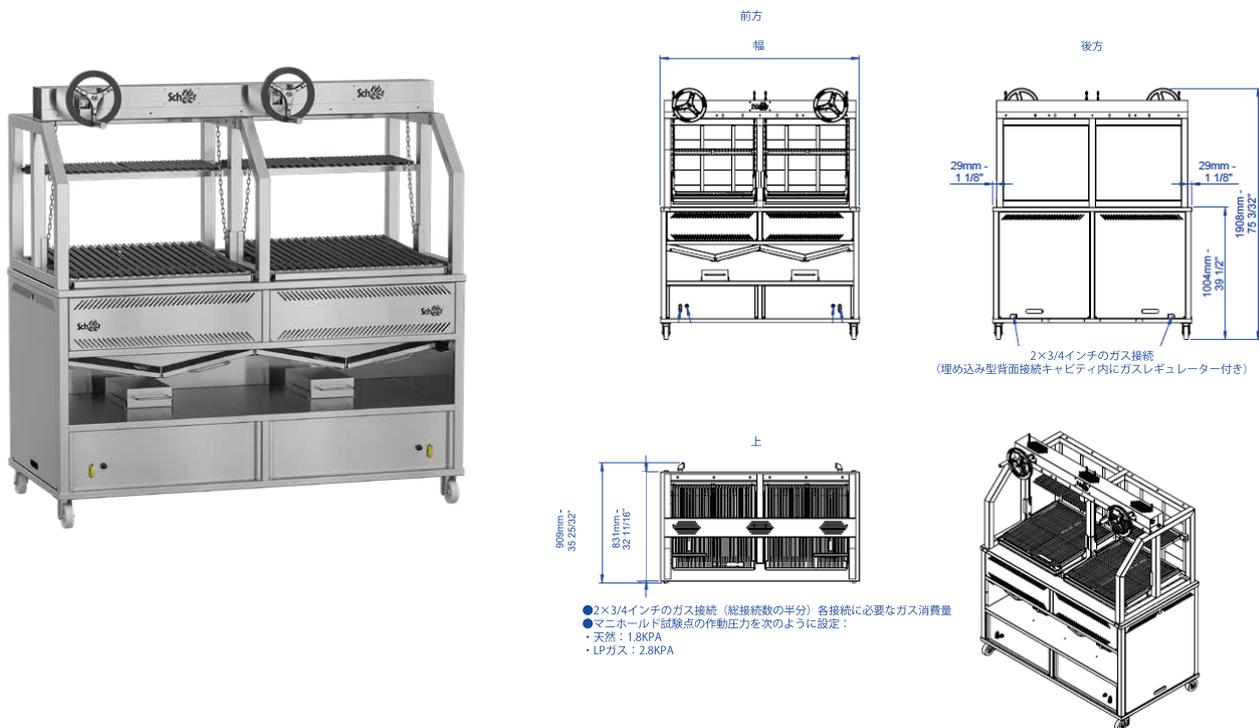
製品名	外径寸法	重量	熱源	周波数	電圧	推奨対応席数	定価
ラウンド炭グリル 1.5m	幅1500(1820)×奥行1510×高さ2370mm	290kg	炭/薪(容量約10kg)	50or60Hz	100V(0.235kw)	調理容量約30kg	3,000,000
ラウンド炭グリル 2m	幅2000(2320)×奥行2010×高さ2870mm	395kg	炭/薪(容量約20kg)	50or60Hz	100V(0.235kw)	調理容量約40kg	3,600,000

※レンタル要相談



パリージャステーキガスグリル

下火式のパリージャ(ステーキ)ガスグリルになります。
 グリルの高さをハンドルを使って手で自由に調整でき、
 火力の強弱を火からの距離でも調節可能です。
 ラバロック(溶岩石)を使用することで、炭火と同じ遠赤外線効果で食材が香ばしい焼き上がりに仕上がります。



※LV675 1mのタイプは上記画像・図面と異なり、ハンドルとグリルはそれぞれ1つずつの仕様になります。

LV675 パリージャステーキガスグリル

製品名	外径寸法	重量	電圧	ガス消費量		ガス接続口	定価
				都市ガス(13A)	プロパンガス(LPG)		
LV675 1m	幅1000×奥行831×高さ1908mm	280kg	単相 100V(0.235kw)	55.1kw(47,400Kcal)	20A	5,400,000	
LV675 1.2m	幅1200×奥行831×高さ1908mm	300kg	単相 100V(0.235kw)	59.8kw(51,400Kcal)	20A	6,000,000	
LV675 1.5m	幅1500×奥行831×高さ1908mm	400kg	単相 100V(0.235kw)	79.5kw(68,350Kcal)	20A	6,600,000	
LV675 1.8m	幅1800×奥行831×高さ1908mm	450kg	単相 100V(0.235kw)	89.5kw(77,000Kcal)	20A	7,200,000	
LV675 2m	幅2000×奥行831×高さ1908mm	550kg	単相 100V(0.235kw)	95.6kw(82,200Kcal)	20A	7,800,000	



SKEWERS スキューアー



27017 アルミハンドルスキューアー S

6,200 円

全長:720mm(リングから先端までの長さ485mm)
太さ:11mm 重さ:205g 材質:ステンレス、アルミ

27018 アルミハンドルスキューアー M

税抜標準価格 6,500 円

全長:720mm(リングから先端までの長さ485mm)
太さ:16mm 重さ:245g 材質:ステンレス、アルミ

27019 アルミハンドルスキューアー L

税抜標準価格 6,900 円

全長:720mm(リングから先端までの長さ485mm)
太さ:21mm 重さ:290g 材質:ステンレス、アルミ



27413 アルミハンドルスキューアー W

9,400 円

全長:715mm(柄長135mm)
重さ:250g 材質:ステンレス、アルミ



27020 アルミハンドルスキューアー T

10,000 円

全長:720mm(リングから先端までの長さ485mm)
太さ:中央/16mm 左右/各6mm 幅/75mm
重さ:455g 材質:ステンレス、アルミ



27368 シュラスコ用 プラスチック製ボード

4,600 円

全長:300mm ボード直径/185mm 厚さ/15mm
重さ:160g 材質:プラスチック



29992 アルミハンドルスキューアー
ミニ串 6本セット

18,000 円

全長:720mm 幅:115mm
重さ:632g 材質:ステンレス



27774 ステンレスハンドルスキューアー 5

12,000 円

全長:720mm(リングから先端までの長さ485mm)
太さ:中央/16mm 周囲(4本)/各6mm
重さ:670g 材質:ステンレス、アルミ

29655 ステンレスミニ串

1,900 円

全長:355mm
重さ:42g 材質:ステンレス



27370 シュラスコ用 アルミ製ボード

16,000 円

全長:340mm ボード/縦210mm 横/138mm
厚さ:18mm 重さ:385g 材質:アルミ



29170 シュラスコスキューアー用ホルダー 3本用

40,000 円

250×160×80mm
重さ:1210g 材質:ステンレス



27809 シュラスコスキューアー用ホルダー 4本用

50,000 円

210mm×210mm
重さ:1630g 材質:ステンレス

串の種類・用途について (商品名最後の記号をご参考ください)

- S : 野菜、コラソン(鶏ハツ)
- M : ピッカーニャ(ランプ)、アルカトラ(イチボ)、パイナップル
- L : クッピーン(コブ肉)
- W : リングイッサ(ソーセージ)、チキン
- T : ブロック肉
- 5 : 野菜、魚介類(海老・ホタテなど)、コラソン

※上記は参考です。店舗様で提供する食品・料理に合わせてアレンジくださいませ。

Rotative Grill 回転式グリル



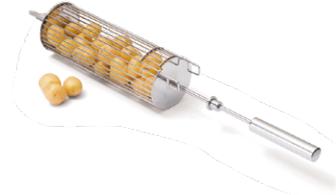
29650 カゴ付きスキューアー 小
42,000円

全長:720×かご部分370×80×50mm
重さ: 728g 材質:ステンレス



29651 カゴ付きスキューアー 大
60,000円

全長:720×かご部分370×150×60mm
重さ: 1,180g 材質:ステンレス



29649 丸カゴ付きスキューアー
46,000円

全長:720×かご部分360×100×100mm
重さ: 1032g 材質:ステンレス

GRILLS 専用網



29652 取っ手付きステーキグリル
網目 V型
110,000円

全長:720×グリル部分500×400×20mm
重さ: 5,000g 材質:ステンレス



29653 取っ手付きグリル
網目 フラット型
85,000円

全長:720×グリル部分500×400×20mm
重さ: 3,500g 材質:ステンレス



29654 取っ手付き魚用グリル
65,000円

全長:720×グリル部分500×400×20mm
重さ: 2,000g 材質:ステンレス

PARTS 交換用パーツ



27725 シュラスコグリル用
ガスバーナー
16,000円

340×105×60mm
重さ:860g 材質:ステンレス、セラミック



27726 シュラスコグリル用
ガスバーナー網
2,700円

310×80mm
重さ:46g 材質:ステンレス



31765 ラバロック
都度見積

重さ:10g 材質:溶岩石

※バーナーは亀裂が入ったり、網が破れたりしますので、定期交換をお願い致します。 交換目安 ガスバーナー:6ヵ月/網:2ヵ月~4ヵ月



TOOLS
シュラスコ関連備品



プロフェッショナルマスター
シュラスコ用ナイフ8インチ
24421/088 5,300円(60)

全長348mm 刃渡り8インチ(205)mm
重さ:160g 材質:ステンレス、ポリプロピレン
※食洗機対応



プロフェッショナルマスター
シュラスコ用ナイフ 10インチ
24421/080 7,400円(60)

全長413mm 刃渡り10インチ(262)mm
重さ:205g 材質:ステンレス、ポリプロピレン
※食洗機対応



プロフェッショナルマスター
シュラスコ用ナイフ12インチ
24421/082 8,900円(60)

全長464mm 刃渡り12インチ(313)mm
重さ:250g 材質:ステンレス、ポリプロピレン
※食洗機対応



トラディショナル
カービングフォーク&ナイフ
22299/012 6,400円(10)

フォーク 323X23X30mm/ナイフ 353 刃渡り9インチ(223)mm
重さ: フォーク 80g ナイフ 108g 材質:ステンレス、木



21115/095 ポリオッド ジャンボナイフ丸 ダーク
1,500円(12/120)

全長252mm 刃渡り127mm
重さ:76.7g 材質:ステンレス、強化木 ※食洗機対応



21136/090 ポリオッド ジャンボフォーク ダーク
950円(12/120)

215X26X18 mm 重さ:46.7g 材質:ステンレス、強化木
※食洗機対応



21115/075 ポリオッド ジャンボナイフ丸 レッド
1,500円(12/120)

全長252mm 刃渡り127mm
重さ:76.7g 材質:ステンレス、強化木 ※食洗機対応



21136/070 ポリオッド ジャンボフォーク レッド
950円(12/120)

215X26X18 mm 重さ:46.7g 材質:ステンレス、強化木
※食洗機対応



ユティリティー
マルチトング 18.5cm
63800/642 800円(30)

190X47X28 mm 重さ:46.6g 材質:ステンレス
※食洗機対応



ユティリティー
シュラスコトング 12.5cm
63800/682 700円(30)

122X22X37 mm 重さ:24g 材質:ステンレス
※食洗機対応



13454/051 アドバンス 抗菌木製まな板 S リバーシブル 28×19CM
2,600円(8)

280X190X18mm 重さ:約500g 材質:チーク、ミネラルオイル

13458/051 アドバンス 抗菌木製まな板 M リバーシブル 33×20CM
3,800円(8)

330X200X18mm 重さ:約700g 材質:チーク、ミネラルオイル

13456/051 アドバンス 抗菌木製まな板 L リバーシブル 40×28CM
5,200円(8)

400X280X18mm 重さ:約1100g 材質:チーク、ミネラルオイル

13510/051 アドバンス 抗菌木製まな板 丸 リバーシブル 23CM
3,500円(12)

直径230mm 230X230X15mm 重さ:185g 材質:チーク、ミネラルオイル



～確認事項～

【まず最初にお知らせ下さい】

・下記項目をヒアリングの上、お見積りさせていただきます

1. ガス種 プロパン(LPガス)、都市ガス13A
2. 周波数 50Hz、60Hz
3. 納品先情報(屋号、住所・電話番号・ご担当者様)
4. 納品希望日(納品の時間指定は出来ません)
5. 搬入設置業者の有無(基本的にお客様手配になります)

【納品、配送につきまして】

- ・機器本体・送料・輸入諸経費は上記の情報を元にお見積り致します
- ・ご注文・入金確認を経てメーカーへ発注を掛けます
- ・製品生産後にブラジルより空輸または船便にて輸送されます
- ・空輸の場合は6週間前後、船便の場合は3ヶ月程度にて国内へ入荷となります
- ・軒先渡しでの配送となりますので、荷受けの人員確保をお願い致します
- ・製品設置、ガス接続につきましては、お客様手配の業者にて作業をお願い致します
(作業手配が難しい場合は、ご相談ください)
- ・ガス接続後に当方手配作業員による試運転・調整・取扱説明を行います

【メンテナンスにつきまして】

- ・交換用パーツ(P8記載)の交換はお客様自身で作業可能です
- ・故障・不具合発生の際は販売店に連絡をお願い致します
- ・修理用部品の国内在庫が無い場合、ブラジルから取り寄せとなりますので、修理完了までに時間が掛かる場合があります



日本シュラスコ協会は、「シュラスコを楽しみながら、ブラジルの食文化を日本の食卓にも届けたい!」という思いで立ち上げました。

バーベキューや交流イベントを開催し、シュラスコを通じて、新しい仲間と出会い、焼きたてのお肉を囲んで楽しい時間を過ごしましょう!

ご興味のある方は
こちらからご確認ください。



日本シュラスコ協会
INSTAGRAM



シーアジャパン

www.scheer.jp



 **instagram**
@scheerchurrasqueiras

 **facebook**
/scheerchurrasqueiras

お問い合わせ