

| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
|-----------|-------------|--------------|
| 20394-602 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

● ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

商品をWEBで探す

TKGカタログ

検索

**602**

※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

## グリルクインシリーズ〈上火式〉

ハンドルタイプで、焼き網位置を変え美しい焼き上げを実現！

### 〈グリルクイン特長〉

#### 上火式

- 上火式バーナーは、微孔経ガスの発生で熱量が平均化されますから、焼きむらがありません。また、身崩れや魚の皮がはがれることもありません。
- 赤外線が魚や肉の芯まで浸透し、すばやく焼き上がります。程よい焦げ目と美しい照りで仕上がります。
- どんな油ものでも煙りにくく、気持ち良く料理できるクリーン設計です。
- 素材にエネルギーを与えて高熱処理しますから、肉や魚のたんぱく質はアミノ酸化して、常に栄養豊富な焼き上がりが得られます。



### ① アサヒ上火式グリラー SG-450H(ハンドル式)

〈DGL-19〉 価格 ¥95,800

5-0602-0101 LPガス

5-0602-0102 13A

575×430×H515

● 付属品：串受ロストル2本・

焼網(340×360)1枚



### ② アサヒ上火式グリラー SG-650H(ハンドル式)

〈DGL-20〉 価格 ¥119,800

5-0602-0201 LPガス

5-0602-0202 13A

710×430×H515

● 付属品：串受ロストル2本・

焼網(475×360)1枚



### ③ アサヒ上火式グリラー SG-900H(ハンドル式)

〈DGL-21〉 価格 ¥136,800

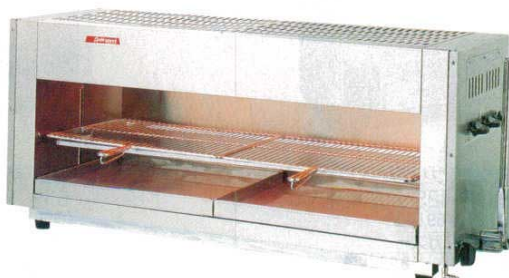
5-0602-0301 LPガス

5-0602-0302 13A

975×430×H515

● 付属品：串受ロストル3本・

焼網(340×360)2枚



### ④ アサヒ上火式グリラー SG-1200H(ハンドル式)

〈DGL-22〉 価格 ¥188,000

5-0602-0401 LPガス

5-0602-0402 13A

1,245×430×H515

● 付属品：串受ロストル3本・

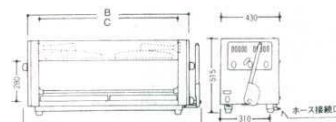
焼網(475×360)2枚

#### ■仕様

| 型 式      | 外形寸法 (mm) |     |     | 庫内寸法 (mm) |     |     | 質量 (kg) | 1時間ガス消費量 kw |             | ガス接続ゴム管       |           | 1回焼上数量    |                |                |
|----------|-----------|-----|-----|-----------|-----|-----|---------|-------------|-------------|---------------|-----------|-----------|----------------|----------------|
|          | 幅A        | 奥行  | 高さ  | 幅B        | 幅C  | 奥行  |         | 高さ          | プロパン (kg/h) | 都市ガス (kcal/h) | プロパン (mm) | 都市ガス (mm) | シャケ切身 14cm×80g | アジ姿焼 22cm×120g |
| SG-450H  | 575       | 430 | 515 | 495       | 365 | 380 | 240     | 26          | 4.5(0.32)   | 4.5(3,900)    | φ9.5      | φ13       | 14切            | 12匹            |
| SG-650H  | 710       | 430 | 515 | 625       | 500 | 380 | 240     | 29          | 6.7(0.48)   | 7.3(6,300)    | φ9.5      | φ13       | 22切            | 18匹            |
| SG-900H  | 975       | 430 | 515 | 860       | 700 | 380 | 240     | 39          | 8.8(0.63)   | 8.4(7,200)    | φ9.5      | φ13       | 28切            | 24匹            |
| SG-1200H | 1,245     | 430 | 515 | 1,130     | 970 | 380 | 240     | 50          | 12.8(0.92)  | 14.0(12,000)  | φ9.5      | φ13       | 44切            | 36匹            |

#### ■能力表

|             |        |         |                |      |         |
|-------------|--------|---------|----------------|------|---------|
| た い(一匹28cm) | 15～18分 | 上から3～4段 | シャケ(切身12cm)    | 6～7分 | 上から 1段  |
| あ ゆ(一匹20cm) | 9～10分  | 上から 3段  | い か(一匹17cm)    | 6～7分 | 上から 1段  |
| さんま(一匹28cm) | 10分    | 上から 2段  | うなぎ(一匹40cm)    | 8分   | 上から1～2段 |
| あ じ(一匹20cm) | 10～11分 | 上から 2段  | 鳥もも焼 (1本)      | 20分  | 上から 3段  |
| さ ば(切身10cm) | 7分     | 上から1～2段 | 鳥丸焼 (1.2kg)    | 40分  | 上から4～5段 |
| ぶ り(切身12cm) | 7分     | 上から1～2段 | とうもろこし(1本25cm) | 15分  | 上から 2段  |



厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・ハケ串

ビン・バコンロ・焼製

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納