

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20394-607	株式会社クイックパック	0564-59-3525

607 厨房用品

▶ 厨房機器・設備

▶ 焼物器・焼物用品・ハケ・串

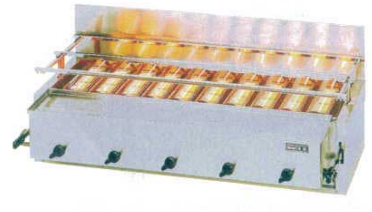
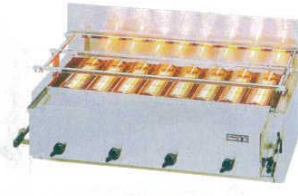
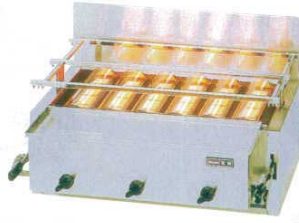


※このページのその他の都市ガス商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



リンナイガス赤外線グリラー〈下火式〉
食材をこんがりむらなく焼き上げる。

- 備長炭に匹敵する焼き上がりのシュバंकバーナーを採用。
- 近赤外線と遠赤外線をバランスよく放射し、食材をこんがりおいしく焼き上げます。



① リンナイ新荒磯4号 RGA-404B

〈DGL-95〉 ¥77,000

- 5-0607-0101 LPガス
- 5-0607-0102 12・13A

580×580×H305
有効焼面積：450×290
点火方式：圧電点火式

■交換用部品(①～④共通)

5-0607-0103 荒磯用耐熱ガラス ¥2,600

② リンナイ新荒磯6号 RGA-406B

〈DGL-96〉 ¥104,000

- 5-0607-0201 LPガス
- 5-0607-0202 12・13A

780×580×H305
有効焼面積：780×290
点火方式：圧電点火式

③ リンナイ新荒磯8号 RGA-408B

〈DGL-B0〉 ¥146,000

- 5-0607-0301 LPガス
- 5-0607-0302 12・13A

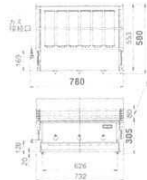
980×580×H305
有効焼面積：850×290
点火方式：圧電点火式

④ リンナイ新荒磯10号 RGA-410B

〈DGL-97〉 ¥177,000

- 5-0607-0401 LPガス
- 5-0607-0402 12・13A

1,180×580×H305
有効焼面積：1,050×290
点火方式：圧電点火式



RGA-404B

RGA-406B

RGA-408B

RGA-410B

■仕様

型式	外形寸法 (mm)			1時間ガス消費量 kw		ガス接続口 (mm)		耐熱ガラス	焼網	質量 (kg)	
	幅	奥行	高さ	LPガス (kg/h)	13A (kcal/h)	LPガス	13A				
RGA-404B	580	580	305	7.00(0.50)	6.98(6,000)	φ9.5	φ13	293×82×H29	4	1	26.4
RGA-406B	780	580	305	10.5(0.77)	10.5(9,000)	φ9.5	φ13	293×82×H29	6	1	35.3
RGA-408B	980	580	305	14.0(1.00)	14.0(12,000)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	293×82×H29	8	2	45.2
RGA-410B	1,180	580	305	17.4(1.24)	17.4(15,000)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	293×82×H29	10	2	54.0



⑤ 赤外線タイプ 下火式焼物器 MGKS-202

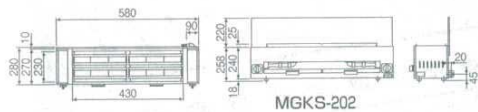
〈DYK-56〉 ¥55,000

- 5-0607-0501 LPガス
- 5-0607-0502 12A
- 5-0607-0503 13A
- 5-0607-0504 その他の都市ガス

580×280×H258

■仕様

型式	有効焼面積 (mm)	ガス消費量 kw		ガス接続口		付属品	質量 (kg)
		LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)		
MGKS-202	430×230	5.12(0.37)	5.12(4,400)	φ9.5 ゴム管口	φ13ゴム管口	汁受×1、焼網×1 串受×3	21



MGKS-202

俵炭グリラー セラミックから生まれた遠赤倅生炭が抜群の熱浸透力を発揮!



遠赤倅生炭の特長

遠赤倅生炭とは遠赤外線放射セラミックを木炭型に成形したものです。この倅生炭をガスで加熱すると波長の長い遠赤外線を高効率で放射。驚異的な熱浸透力で短時間に焼き上げます。

⑥ 遠赤倅生炭グリラー 万能型 KA型 〈DGL-D0〉

型式	LPガス		都市ガス		サイズ (mm)	質量 (kg)
	LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)		
KA-55G	5-0607-0601	5-0607-0602	540×610×H370	¥391,000		
KA-75G	5-0607-0603	5-0607-0604	740×610×H370	¥489,000		
KA-95G	5-0607-0605	5-0607-0606	940×610×H370	¥542,000		
KA-115G	5-0607-0607	5-0607-0608	1,140×610×H370	¥615,000		
KA-135G	5-0607-0609	5-0607-0610	1,340×610×H370	¥693,000		
KA-155G	5-0607-0611	5-0607-0612	1,540×610×H370	¥771,000		
KA-175G	5-0607-0613	5-0607-0614	1,740×610×H370	¥851,000		

● ステーキ、魚、カマボコ、うなぎ等、炭火で焼いて美味しいものならなんでもOK。串焼きと併用する居酒屋さん等に大変好評です。

■仕様

型式	火床寸法 (mm)	ガス消費量		接続ゴム管		質量 (kg)	セット炭本数		
		LPGkg/h	都市ガス (Kcal/h)	LPG	都市ガス		φ27mm	節付	枝型
KA-55G	400×365	0.64	10.4KW (9,000)	φ9mm	φ13mm	39	6	4	2
KA-75G	600×365	0.96	15.7KW (13,500)	φ9mm	φ13mm	50	9	6	3
KA-95G	800×365	1.28	20.9KW (18,000)	φ9mm	φ13mm	61	12	8	4
KA-115G	1,000×365	1.6	26.1KW (22,500)	φ9mm	φ13mm	72	15	10	5
KA-135G	1,200×365	1.92	31.4KW (27,000)	20A	20A	83	18	12	6
KA-155G	1,400×365	2.24	36.6KW (31,500)	20A	20A	94	21	14	7
KA-175G	1,600×365	2.56	41.8KW (36,000)	20A	20A	105	24	16	8

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器・設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 軽食鉄板焼物
- 製菓用品
- 棚・ワゴン
- 洗浄用ラック
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品