

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-669	株式会社クイックパック	0564-59-3525

669 厨房用品

厨房機器・設備

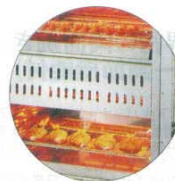
焼物器・焼物用品

KG

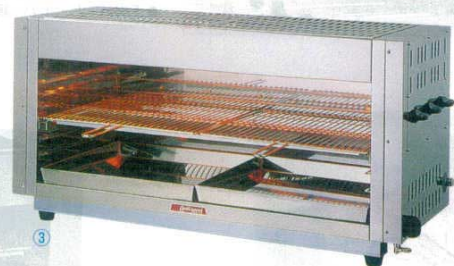
※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

2階建てなら、別々の調理が一度にOK! 上火式グリラー・グリルクインS

- 本体・バーナー共にステンレス材を採用し、バーナー容量、燃焼面積をアップしました。調理時間を従来の30～40%も短縮し、燃料費も大幅に削減します。
- ステンレス材による軽量化設計で本体の移動が楽になり、錆びにくいため耐久性にも優れています。またバーナーもワンタッチで交換でき、お手入れが簡単です。



- 2階建てタイプは上下独立構造になっていますので、それぞれに違った材料を調理しても、油や焼き汁が飛んで匂いが移るといった心配がありません。
- もちろん、焼き上がりの良さと煙が出にくいなど、従来の上火式グリラーが持つメリットはそのまま生かされています。



① ガス 赤外線 上火式グリラー ダブルタイプ (2階建て) (DGL-71) ㊦ ㊧ ㊨

	LPガス	13A	サイズ(mm)	焼網サイズ	
AS-662	6-0669-0101	6-0669-0102	610×477×H867	439×400	¥275,000
AS-862	6-0669-0103	6-0669-0104	737×477×H867	566×400	¥313,000
AS-1062	6-0669-0105	6-0669-0106	864×477×H867	698×400	¥332,000

●付属品:車受ロストル2枚・焼網2枚

② ガス 赤外線 上火式グリラー シングルタイプ (DGL-72) ㊦ ㊧ ㊨

	LPガス	13A	サイズ(mm)	焼網サイズ	
AS-631	6-0669-0201	6-0669-0202	610×430×H517	439×400	¥142,000
AS-831	6-0669-0203	6-0669-0204	737×430×H517	566×400	¥156,000
AS-1031	6-0669-0205	6-0669-0206	864×430×H517	698×400	¥188,000

●付属品:車受ロストル1枚・焼網1枚

③ ガス 赤外線 上火式グリラー ワイドタイプ (DGL-73) ㊦ ㊧ ㊨

	LPガス	13A	サイズ(mm)	焼網サイズ	
AS-6360	6-0669-0301	6-0669-0302	1,096×430×H517	439×400	¥258,000
AS-8360	6-0669-0303	6-0669-0304	1,350×430×H517	566×400	¥278,000

●付属品:車受ロストル1枚・焼網2枚

狭い厨房でも上に伸びて、焼き面・能力も一気に2倍の優れたもの。高さが低い省スペース型、しかも自動点火装置付。

- 2階建てタイプで上下独立構造になっていますので、それぞれに違った材料を調理しても、油や焼き汁が飛んで匂いが移るといった心配がありません。
- 高さが100mmコンパクトになった為、調理する人への輻射熱を軽減しました。
- 圧電点火で、素早く点火。点火時間のロスを抑えお店の混雑時にも余裕の対応ができます。しかもガス赤外線ではこれが、中はふっくら焼き上げます。



④ ガス 赤外線 上火式グリラー ダブルタイプ グリルクインS AS-66EX (DGL-D4) ㊦ ㊧ ㊨

6-0669-0401 LPガス
6-0669-0402 13A

●付属品:車受ロストル2本、焼網(439×400)2枚



⑤ ガス 赤外線 上火式グリラー ダブルタイプ グリルクインS AS-88EX (DGL-D5) ㊦ ㊧ ㊨

6-0669-0501 LPガス
6-0669-0502 13A

●付属品:車受ロストル2本、焼網(566×400)2枚

仕様・能力

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		1回焼上数量	
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		プロパン(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)	プロパン	13A	シャケ切身 14cm×80g	アジ姿焼 22cm×120g
ダブル	AS- 662	610	477	867	450	420	230 237	45	17.6(1.26)	17.7(15,240)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30～36切	28～32匹
	AS- 862	737	477	867	577	420	230 237	51	22.6(1.62)	23.0(19,800)			48～54切	36～40匹
	AS-1062	864	477	867	704	420	230 237	58	28.5(2.04)	28.7(24,720)			66～72切	48～52匹
シングル	AS- 631	610	430	517	450	420	315	20	8.8(0.63)	8.8(7,620)	ゴム管 φ9.5mm	ゴム管 φ13mm	15～18切	14～16匹
	AS- 831	737	430	517	577	420	315	22	11.3(0.81)	11.5(9,900)			24～27切	18～20匹
	AS-1031	864	430	517	704	420	315	26	14.2(1.02)	14.4(12,360)			33～36切	24～26匹
ワイド	AS-6360	1,096	430	517	833	420	315	38	17.6(1.26)	17.7(15,240)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30～36切	28～32匹
	AS-8360	1,350	430	517	1,137	420	315	45	22.6(1.62)	23.0(19,800)			48～54切	36～40匹
ダブル	AS-66EX	590	560	770	450	420	183 225	43	16.5(1.18)	16.6(14,300)			30～36切	28～32匹
	AS-88EX	720	560	770	580	420	183 225	48	21.2(1.52)	21.5(18,500)			48～54切	36～40匹

能力※テスト・室温25℃完全解凍、バーナー点火5分後スタート焼網使用。シャケ切身上から2段 裏約3.5分 表約2.5分、アジ上から3段 裏約4分 表約3分。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品