

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-675	株式会社クイックパック	0564-59-3525

675 厨房用品

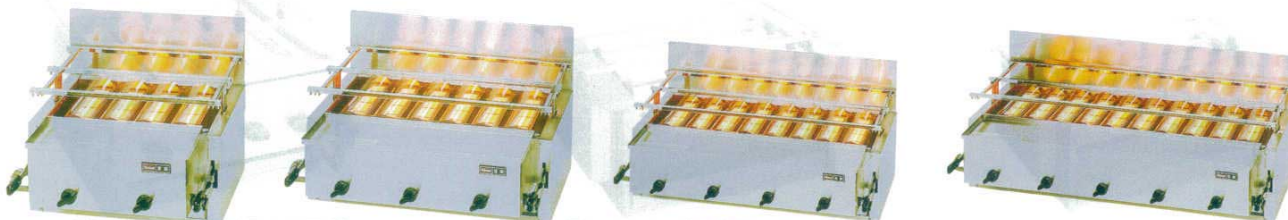
厨房機器・設備

焼物器・焼物用品

KG

Rinnai 食材をこんがりむらなく焼き上げる。
リンナイガス赤外線グリラー〈下火式〉

- 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

6-0675-0101 LPガス
6-0675-0102 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)

6-0675-0103 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

6-0675-0201 LPガス
6-0675-0202 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-97〉 ¥146,000

6-0675-0301 LPガス
6-0675-0302 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

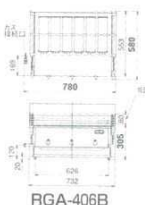
〈DGL-97〉 ¥177,000

6-0675-0401 LPガス
6-0675-0402 12・13A

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



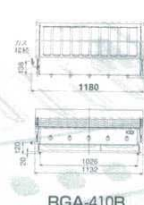
RGA-404B



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)	6.99(6,000)	φ9.5	φ13	293×62×H29	4	26.4
RGA-406B	780	580	305	10.5(0.77)	10.5(9,000)	φ9.5	φ13	6	1	35.3
RGA-408B	980	580	305	14.0(1.00)	14.0(12,000)	R1/2 (15A)		8	2	45.2
RGA-410B	1,180	580	305	17.4(1.24)	17.4(15,000)	R1/2 (15A)		10	2	54.0



⑤ 赤外線タイプ 下火式焼物器 MGKS-202

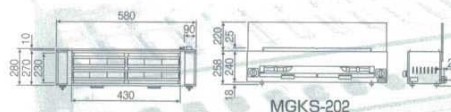
〈DYK-56〉 ¥55,000

6-0675-0501 LPガス
6-0675-0502 12A
6-0675-0503 13A

580×280×H258

■仕様

型 式	有効焼面積 (mm) 幅×奥行	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	計受×1、焼網×1 串受×3	21



MGKS-202

停炭グリラー セラミックから生まれた遠赤停炭炭が抜群の熱浸透力を発揮！



遠赤停炭炭の特長

遠赤停炭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。この停炭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 遠赤停炭炭グリラー 万能型 KA型 〈DGL-D0〉

型 式	LPガス		都市ガス		サイズ (mm)	質量 (kg)
	6-0675-0601	6-0675-0602	6-0675-0603	6-0675-0604		
KA-55G	6-0675-0601	6-0675-0602	6-0675-0603	6-0675-0604	540×610×H384	¥ 391,000
KA-75G	6-0675-0603	6-0675-0604	6-0675-0605	6-0675-0606	740×610×H384	¥ 489,000
KA-95G	6-0675-0605	6-0675-0606	6-0675-0607	6-0675-0608	940×610×H384	¥ 542,000
KA-115G	6-0675-0607	6-0675-0608	6-0675-0609	6-0675-0610	1,140×610×H384	¥ 615,000
KA-135G	6-0675-0609	6-0675-0610	6-0675-0611	6-0675-0612	1,340×610×H384	¥ 797,500
KA-155G	6-0675-0611	6-0675-0612	6-0675-0613	6-0675-0614	1,540×610×H384	¥ 910,000
KA-175G	6-0675-0613	6-0675-0614			1,740×610×H384	¥ 1,005,000

- 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到大変好評です。

■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	400×350	0.64	10.4KW (9,000)	φ9mm	φ13mm	39	6	4	2
KA-75G	600×350	0.96	15.7KW (13,500)	φ9mm	φ13mm	50	9	6	3
KA-95G	800×350	1.28	20.9KW (18,000)	φ9mm	φ13mm	61	12	8	4
KA-115G	1,000×350	1.6	26.1KW (22,500)	φ9mm	φ13mm	72	15	10	5
KA-135G	1,200×350	1.92	31.4KW (27,000)	20A	20A	83	18	12	6
KA-155G	1,400×350	2.24	36.6KW (31,500)	20A	20A	94	21	14	7
KA-175G	1,600×350	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

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