

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-667	株式会社クイックパック	0564-59-3525

667 厨房用品

厨房機器・設備

焼物器・

KG

※このページの商品は、LPガス・13Aのみとなります。

同時両面グリラーに煙を大幅カットした「ニュー武蔵」新登場!
上から下からガス赤外線ではこんがり、中はふっくら焼き上げる焼きの名人「武蔵」に強火力で、放熱板に油やタレを付きにくくし煙の発生を大幅カットした「ニュー武蔵」登場!

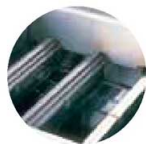


新型バーナー搭載!

- 熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
- ガスの消費量も少なく済み、省エネで経済的。
- NOxの発生量が少なく、調理場の環境改善。

掃除も簡単

- 放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々。



新型の強火力・高効率の内部炎口バーナー



煙が出ない

- 放熱板を高熱(約800℃)にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減。

低NOx機器

NOx(ノックス)とは、窒素酸化物のことを示し、大都市地域を中心に大気汚染の原因になる煙を発生する燃焼機器の低NOx機器開発を促進しています。
「ニュー武蔵」は、一足早く対応し、皆様のお店に貢献します。



① ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「ニュー武蔵」(小型)

SGR-N45(DGL-98) 価格 ¥432,000

6-0667-0101 LPガス
6-0667-0102 13A

705×635×H770
庫内寸法:425×460×H250
質量:43kg

- 付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)1枚



② ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「ニュー武蔵」(中型)

SGR-N65(DGL-99) 価格 ¥500,000

6-0667-0201 LPガス
6-0667-0202 13A

840×635×H770
庫内寸法:560×460×H250
質量:50kg

- 付属品:串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚



③ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「ニュー武蔵」(大型)

SGR-N90(DGL-A0) 価格 ¥696,000

6-0667-0301 LPガス
6-0667-0302 13A

1,035×635×H770
庫内寸法:755×460×H250
質量:61kg

- 付属品:串受ロストル3本・焼網(340×360)2枚

多彩なメニューのファミリーレストランから居酒屋さん等、
焼物のことなら同時両面焼きの「武蔵」におまかせ!

- 下火バーナーは固定式で焼網の高さの調整はレバー操作により誰でもカンタンに使い、プロの焼き上がりができます。
- 庫内の右と左で違った素材が同時に焼けます。
- 焼き網を変えたり、使い方がたいで様々な料理に対応。



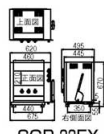
④ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「武蔵」SGR-33EX

(DGL-D1) 価格 ¥307,500

6-0667-0401 LPガス
6-0667-0402 13A

675×495×H670
庫内寸法:460×445×H210
質量:36kg

- 付属品:串受ロストル2本・焼網(340×360)1枚



SGR-33EX



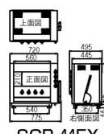
⑤ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「武蔵」SGR-44EX

(DGL-D2) 価格 ¥355,500

6-0667-0501 LPガス
6-0667-0502 13A

775×495×H670
庫内寸法:560×445×H210
質量:47kg

- 付属品:串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚



SGR-44EX



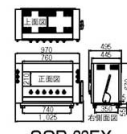
⑥ ガス 赤外線 同時両面焼グリラー「武蔵」SGR-66EX

(DGL-D3) 価格 ¥477,000

6-0667-0601 LPガス
6-0667-0602 13A

1,025×495×H670
庫内寸法:760×445×H210
質量:57kg

- 付属品:串受ロストル3本・焼網(340×360)2枚



SGR-66EX

■仕様

型 式	1時間ガス消費量(kW)		ガス接続	
	プロパン	都市ガス13A	プロパン	都市ガス13A
ニュー武蔵(小)SGR-N45	11.2	11.0	ゴム管 φ9.5mm	ゴム管 φ13mm
ニュー武蔵(中)SGR-N65	15.5	14.0	R1/2(15A)	R1/2(15A)
ニュー武蔵(大)SGR-N90	21.0	21.0		

■仕様

型 式	1時間ガス消費量kW		ガス接続	
	プロパン(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)	プロパン	都市ガス13A
SGR-33EX	8.4(0.6)	10.2(8,800)	ゴム管 φ9.5mm	ゴム管 φ13mm
SGR-44EX	11.2(0.8)	13.2(11,300)	R1/2(15A)	R1/2(15A)
SGR-66EX	17.4(1.24)	19.8(17,000)		

従来品との比較

	ニュー武蔵	従来品(耐熱ガラスタイプ)
表面温度	750℃以上	620~650℃以上
焼き時間	さんま170g 3分	4~4.5分
シャケ切身80g	3分	3.5~4分
うなぎ白焼	2~2.5分	2.5~3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

鉄板焼食・軽食

製菓用品

棚・フック

洗浄用グッズ

清掃用品

長靴・白衣

消耗品