

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-501	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

501

EBM 厨房用品

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

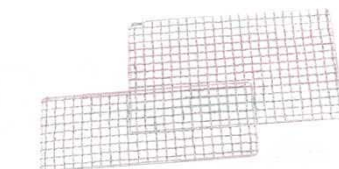
リンナイ赤外線下火式グリラー 食材をこんがりむらなく焼き上げる。

串焼
シリーズ
(下火式)



グリラー 赤外線下火式
① RYGK-61D 串焼61号
LP 0858510 13A 0858520
② RYGK-62D 串焼62号
LP 0858610 13A 0858620

③ グリラー RYGK-64
赤外線下火式 串焼64号
LP 6395710 13A 6395720



④ 焼アミ クロームメッキ EBM
φ2.5×15.5mm目 (クリン目)

商品コード
61型 425×170 0836300
62型 425×265 0836400
※串焼61号・62号に使用できます。

1コック2バーナー方式

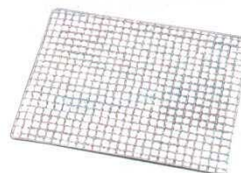


※RGA-404B
グリラー RGA
赤外線下火式 荒焼
LP 13A
⑤ 404B 4号 4294010 4294020
⑥ 406B 6号 4294110 4294120
⑦ 408B 8号 4294210 4294220
⑧ 410B 10号 4294310 4294320
※RGA-408B、410Bはガス工が必要です。

1コック1バーナー方式



※RGA-406C
グリラー RGA 新荒焼
LP 13A
⑨ 404C 8354010 8354020
⑩ 406C 8354110 8354120
⑪ 408C 8354210 8354220
⑫ 410C 8354310 8354320
※RGA-408C、410Cはガス工が必要です。



⑬ 焼アミ クロームメッキ
EBM
φ2.5×15.5mm目 (クリン目)
商品コード
4型 480×370 0836000
6型 680×370 0836100
10型 540×370 0836200
※荒焼4号・6号・10号にそれぞれ使用
できます。



グリラー部品 耐熱ガラス

⑭ 串焼用 420×80 ⑩
セラミックコート ノンコート
0859000 8766100
⑮ 荒焼用 290×80 ⑩
セラミックコート ノンコート
0859100 8766200
※セラミックコートは、ノンコートより
も耐久性があります。

機種名	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	有効焼面積 間口×奥行(mm)	ガス消費量 (kW)		ガス接続口 (mm)		火力調節	重量 (kg)	付属品
			LP	13A	LP	13A			
RYGK型	① RYGK-61D	606.5×209.5×H216	430×140	2.52	2.44	φ9.5	φ9.5	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	7.5 焼アミ1枚、串受2個、ガラス1枚、水入皿1個
	② RYGK-62D	581×324.5×H240	430×140	5.04	4.88	φ9.5	φ9.5	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	12.0 焼アミ1枚、串受2個、ガラス1枚、水入皿1個
	③ RYGK-64	1,020×337.5×H236.5	860×230	10.0	10.0	φ9.5	φ9.5	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	22.0 焼アミ2枚、串受2個、ガラス4枚、水入皿1個、バックガード1個
	⑤ RGA-404B	580×580×H305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	26.4 焼アミ1枚、串受4枚、予備1枚、水入皿1個、テッキウ3本、バックガード1個
RGA型	⑥ RGA-406B	780×580×H305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	35.3 焼アミ大1枚、ガラス6枚+1枚、水入皿大1個
	⑦ RGA-408B	980×580×H305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	45.2 焼アミ中・小各1枚、ガラス8枚+1枚、水入皿中・小各1個
	⑧ RGA-410B	1,180×580×H305	1,050×290	17.4	17.4	15A (R1/2)	15A (R1/2)	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	54.0 焼アミ大・小各1枚、ガラス10枚+1枚、水入皿大・小各1個
	⑨ RGA-404C	580×580×H305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)	26.9 焼アミ中1枚、ガラス4枚、予備1枚、水入皿中1個、テッキウ3本、バックガード1個
	⑩ RGA-406C	780×580×H305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)	36.1 焼アミ大1枚、ガラス6枚+1枚、水入皿大1個
	⑪ RGA-408C	980×580×H305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)	46.2 焼アミ中・小各1枚、ガラス8枚+1枚、水入皿中・小各1個
	⑫ RGA-410C	1,180×580×H305	1,050×290	17.4	17.4	15A (R1/2)	15A (R1/2)	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)	55.3 焼アミ大・小各1枚、ガラス10枚+1枚、水入皿大・小各1個

ガスプラスト式
強熱グリラー
(下火式)



※RGM-4E

グリラー プラスト式強熱
(下火式) リンナイ

LP 13A
⑬ RGM-4E 6395210 6395220
⑭ RGM-6E 6395310 6395320
⑮ RGM-8E 6395410 6395420
※RGM-8Eは、ガス工が必要です。

大幅な煙の減少により、快適な厨房を実現。
●大量調理の大型タイプから串焼用の小型タイプまで幅広いラインアップ。
●約800℃の強熱で食材を加熱、調理時間が短縮できる他、油やタレがバーナーに付着せず煙の発生を抑えます。
●万一、途中消火した場合にガスが遮断される、立消え安全装置付の安全設計です。
●点火・消火はコックつまみを回すだけの簡単操作。

型式	外形寸法 (mm)		有効焼面積 (mm)	ガス消費量		ガス接続口		火力調節	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行		LP	13A	LP	13A			
⑬ RGM-4E	680	585	H310	462	274	8.11	8.14	φ9.5 φ13	35	焼網1枚 テッキウ3本 熱板6枚 水入皿1個 バックガード1個
⑭ RGM-6E	820	585	H310	602	274	10.8	10.9	φ9.5 φ13	45	焼網1枚 テッキウ3本 熱板9枚 水入皿1個 バックガード1個
⑮ RGM-8E	1100	585	H310	882	274	10.2	10.3	φ15A (R1/2) φ15A (R1/2) 角パイプ必要	55	焼網2枚 テッキウ3本 熱板12枚 水入皿2個 バックガード1個

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

庖丁・砥石・
庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー