

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20577-385	株式会社クイックパック	0564-59-3525

385

厨房用品

厨房機器・設備 ▶ 034 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房機器・設備

028
~
036

028
炊飯器
保温ジャー

029
IH調理器
レンジオーブン

030
シーラー
真空包装機類

031
冷凍写真
冷凍冷蔵庫

032
フライヤー
関連商品

033
餃子焼機
電子レンジ

034
焼物器
焼物用品

035
密め機
ピレリンロッド

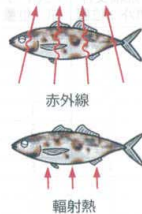
036
作業用
レンジ

ガス赤外線グリラー(下火式)

近赤外線と遠赤外線をバランスよく放射し、食材をこんがり焼き上げる。



赤外線バーナー「シュバंक」から放出された赤外線は2.8ミクロンという一番水に吸収される波長ですから、水分をもった材料などにはぐんぐんと芯に向かって熱が浸透し、表面が焦始める迄には芯部の「焼き」が終わります。



型式	サイズ			重量(kg)	ガス接続	ガス消費量		焼網
	幅	奥行	高さ			13A kW	LP kW	
RGA-404B/404C	580	580	305	26.4/26.9	TGφ13、LPGφ9.5ガス用ゴム管	6.98	7.0	1枚
RGA-406B/406C	780	580	305	35.3/36.1	TGφ13、LPGφ9.5ガス用ゴム管	10.5	10.5	1枚
RGA-408B/408C	980	580	305	45.2/46.2	TGφ13、LPGφ9.5ガス用ゴム管、但し4ガスグループのみ15A(R1/2)	14.0	14.0	2枚
RGA-410B/410C	1,180	580	305	54.0/55.3	15A(R1/2)	17.4	17.4	2枚

NEW 黒潮シリーズ 強火力で煙を抑え、おいしく焼きあげる!

〈新型バーナー搭載〉

- **強火力・高効率の新型バーナー搭載!!**
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ことで作業効率UP!
- **煙が少ない**
放熱板を高熱(約800℃)にすることで放熱板に落ちる油やタレを瞬時に飛ばし、煙の発生を大幅に削減。
- **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。



型式	サイズ			重量(kg)	ガス接続	ガス消費量(kW)		付属品
	間口	奥行	高さ			13A	LP	
SG-N20	650	533	450	21	13A/φ13ゴム管、LP/φ9.5ゴム管	8.8	9.8	串受棒×3本、焼網×1枚、放熱板×4枚、汁受皿×1枚、遮熱板×3枚、ガスライター×1本
SG-N21	830	533	450	27	13A/φ13ゴム管、LP/φ9.5ゴム管	13.2	14.0	串受棒×3本、焼網×1枚、放熱板×6枚、汁受皿×1枚、遮熱板×3枚、ガスライター×1本
SG-N22	940	533	450	30	R1/2 15A	15.4	16.8	串受棒×3本、焼網×1枚、放熱板×7枚、汁受皿×1枚、遮熱板×3枚、ガスライター×1本
SG-N28	1,160	533	450	39	R1/2 15A	19.7	21.0	串受棒×3本、焼網×2枚、放熱板×9枚、汁受皿×2枚、遮熱板×3枚、ガスライター×1本

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

リンナイ 荒磯シリーズ

うなぎ・あなごの姿焼、照焼、蒲焼などに最適です。網焼の高さを昇降レバーにより操作可能。点火はつまみを回すだけの圧電点火方式。

- リンナイ 荒磯 RGA-404B (1コック 2バーナー) [EGRL-14] ¥80,900
- リンナイ 荒磯 RGA-404C (1コック 1バーナー) [EGRL-15] ¥90,300
- リンナイ 荒磯 RGA-406B (1コック 2バーナー) [EGRL-16] ¥109,200
- リンナイ 荒磯 RGA-406C (1コック 1バーナー) [EGRL-17] ¥130,200
- リンナイ 荒磯 RGA-408B (1コック 2バーナー) [EGRL-18] ¥153,000
- リンナイ 荒磯 RGA-408C (1コック 1バーナー) [EGRL-19] ¥163,800
- リンナイ 荒磯 RGA-410B (1コック 2バーナー) [EGRL-20] ¥185,900
- リンナイ 荒磯 RGA-410C (1コック 1バーナー) [EGRL-21] ¥196,400

荒磯用 耐熱ガラス (ノンコート) [EGRX-03] ¥2,880

13-0385-0901 長さ:295mm

■能力表

品名	焼方形態	焼上時間(分)	一回焼上数量			
			SG-N20	SG-N21	SG-N22	SG-N28
さんま	網焼	8~9分	16匹	20匹	26匹	36匹
うなぎ	網焼	14~15分	12枚	15枚	18枚	27枚

※テスト:室温25℃で完全解凍、バーナー点火5分後スタート。

10 下火式グリラー ニュー黒潮4号 SG-N21 [EGRL-22] ¥128,000

LP 13A
13-0385-1001 13-0385-1002
有効焼面積:450×303
マッチ点火式

11 下火式グリラー ニュー黒潮6号 SG-N21 [EGRL-23] ¥183,000

LP 13A
13-0385-1101 13-0385-1102
有効焼面積:670×303
マッチ点火式

12 下火式グリラー ニュー黒潮7号 SG-N22 [EGRL-24] ¥223,000

LP 13A
13-0385-1201 13-0385-1202
有効焼面積:780×303
マッチ点火式

13 下火式グリラー ニュー黒潮9号 SG-N28 [EGRL-25] ¥275,000

LP 13A
13-0385-1301 13-0385-1302
有効焼面積:1,000×303
マッチ点火式

