

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-385	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
放射器
保護シヤー

029
IH調理器
レシオコン

030
シーラー
真空包装機類

031
ワイヤー
冷蔵冷凍庫用

032
フライヤー
関連商品

033
ゆで鍋
餃子焼機

034
焼物器
焼物用品

035
のし
ビニール

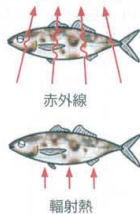
036
作業台
シンク

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。

「シュバンク」バーナー

赤外線バーナー「シュバンク」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。



仕様	型式	サイズ			重量(kg)	ガス接続	ガス消費量		
		幅	奥行	高さ			13A kW	LP kW	焼網
	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

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。

- ① リンナイ 荒磯 RGA-404B (1コック 2バーナー) [EGRL-14] **¥91,500**
LP 13A
13-0385-0101 13-0385-0102
有効焼面積: 450×290 圧電点火式
- ② リンナイ 荒磯 RGA-404C (1コック 1バーナー) [EGRL-15] **¥101,000**
LP 13A
13-0385-0201 13-0385-0202
有効焼面積: 450×290 圧電点火式
- ③ リンナイ 荒磯 RGA-406B (1コック 2バーナー) [EGRL-16] **¥124,000**
LP 13A
13-0385-0301 13-0385-0302
有効焼面積: 650×290 圧電点火式
- ④ リンナイ 荒磯 RGA-406C (1コック 1バーナー) [EGRL-17] **¥143,000**
LP 13A
13-0385-0401 13-0385-0402
有効焼面積: 650×290 圧電点火式
- ⑤ リンナイ 荒磯 RGA-408B (1コック 2バーナー) [EGRL-18] **¥171,000**
LP 13A
13-0385-0501 13-0385-0502
有効焼面積: 850×290 圧電点火式
- ⑥ リンナイ 荒磯 RGA-408C (1コック 1バーナー) [EGRL-19] **¥181,000**
LP 13A
13-0385-0601 13-0385-0602
有効焼面積: 850×290 圧電点火式
- ⑦ リンナイ 荒磯 RGA-410B (1コック 2バーナー) [EGRL-20] **¥205,000**
LP 13A
13-0385-0701 13-0385-0702
有効焼面積: 1,050×290 圧電点火式
- ⑧ リンナイ 荒磯 RGA-410C (1コック 1バーナー) [EGRL-21] **¥216,000**
LP 13A
13-0385-0801 13-0385-0802
有効焼面積: 1,050×290 圧電点火式

⑨ 荒磯用 耐熱ガラス (ノンコート) [EGRX-03] **¥2,880**
13-0385-0901
長さ: 295mm

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。

■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。



仕様	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	

- ⑩ 下火式グリラー ニュー黒潮4号 SG-N20 [EGRL-22] **¥174,000**
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] **¥263,000**
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] **¥299,000**
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] **¥369,000**
LP 13A
13-0385-1301 13-0385-1302
有効焼面積: 1,000×303 マッチ点火式



※上記の価格には消費税は含まれておりません。