

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-753	株式会社クイックパック	0564-59-3525

753

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- ワゴン
- 洗浄用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- バンケット
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

2階建てなら、別々の調理が一度にOK! 上火式グリラーグリルクインS

- 本体・バーナー共にステンレス材を採用し、バーナー容量、燃焼面積をアップしました。調理時間を従来の30～40%も短縮し、燃料費も大幅に削減します。
- ステンレス材による軽量化設計で本体の移動が楽になり、錆びにくいため耐久性にも優れています。またバーナーもワンタッチで交換でき、お手入れが簡単です。



- 2階建てタイプは上下独立構造になっていますので、それぞれに違った材料を料理しても、油や焼き汁が飛んで匂いが移るといった心配がありません。
- もちろん、焼き上がりの良さや煙が出にくいなど、従来の上火式グリラーが持つメリットはそのまま生かされています。



**① ガス 赤外線 上火式グリラー
ダブルタイプ (2階建て)
AS-862**
(DGL-71) □ ¥343,000
9-0753-0103 LPガス
9-0753-0104 13A
737×477×H867
●付属品:串受ロストル2枚、焼網(566×400)2枚



② ガス 赤外線 上火式グリラー シングルタイプ
(DGL-72) □

	LPガス	13A	サイズ(mm)	焼網サイズ	
AS-631	9-0753-0201	9-0753-0202	610×430×H517	439×400	¥268,000
AS-831	9-0753-0203	9-0753-0204	737×430×H517	566×400	¥297,000
AS-1031	9-0753-0205	9-0753-0206	864×430×H517	698×400	¥343,000

●付属品:串受ロストル1枚、焼網1枚

狭い厨房でも上に伸びて、焼き面・能力も一気に2倍の優れもの。 高さが低い省スペース型、しかも自動点火装置付。

- 2階建てタイプで上下独立構造になっていますので、それぞれに違った材料を料理しても、油や焼き汁が飛んで匂いが移るといった心配がありません。
- 高さが100mmコンパクトになった為、調理する人への放射熱を軽減しました。
- 圧電点火で、素早く点火。点火時間のロスを抑えお店の混雑時にも余裕の対応ができます。しかもガス赤外線ではこんがり、中はふっくら焼き上げます。



**③ ガス 赤外線 上火式グリラー
ダブルタイプ グリルクインS
AS-66EX**
(DGL-D4) □ ¥330,000
9-0753-0401 LPガス
9-0753-0402 13A
●付属品:串受ロストル2本、焼網(439×400)2枚



**⑤ ガス 赤外線 上火式グリラー
ダブルタイプ グリルクインS
AS-88EX**
(DGL-D5) □ ¥361,000
9-0753-0501 LPガス
9-0753-0502 13A
●付属品:串受ロストル2本、焼網(566×400)2枚

仕様・能力

型式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			質量(kg)	1時間ガス消費量 kW		ガス接続		1回焼上数量		
	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ		プロパン(kg/h)	都市ガス13A(kcal/h)	プロパン	13A	シャケ切身 14cm×80g	アジ姿焼 22cm×120g	
ダブル	AS-662	610	477	867	450	420	230 237	45	17.6(1.26)	17.7(15,240)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30~36切	28~32匹
	AS-862	737	477	867	577	420	230 237	51	22.6(1.62)	23.0(19,800)			48~54切	36~40匹
	AS-1062	864	477	867	704	420	230 237	58	28.5(2.04)	28.7(24,720)			66~72切	48~52匹
シングル	AS-631	610	430	517	450	420	230 237	20	8.8(0.63)	8.8(7,620)	ゴム管 φ9.5mm	ゴム管 φ13mm	15~18切	14~16匹
	AS-831	737	430	517	577	420	230 237	22	11.3(0.81)	11.5(9,900)			24~27切	18~20匹
	AS-1031	864	430	517	704	420	230 237	26	14.2(1.02)	14.4(12,360)			33~36切	24~26匹
ワイド	AS-6360	1,096	430	517	833	420	230 237	38	17.6(1.26)	17.7(15,240)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30~36切	28~32匹
	AS-8360	1,350	430	517	1,137	420	230 237	45	22.6(1.62)	23.0(19,800)			48~54切	36~40匹
ダブル	AS-66EX	590	560	770	450	420	183 225	43	16.5(1.18)	16.6(14,300)	R1/2 (15A)	R1/2 (15A)	30~36切	28~32匹
	AS-88EX	720	560	770	580	420	183 225	48	21.2(1.52)	21.5(18,500)			48~54切	36~40匹

能力※テスト・室温25℃完全解凍・バーナー点火5分後スタート焼網使用。シャケ切身上から2段 裏約3.5分 表約2.5分、アジ上から3段 裏約4分 表約3分。