

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-754	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ハンドルタイプで、焼き網位置を変え美しい焼き上げを実現！
グリルクインシリーズ〈上火式〉

※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

〈グリルクイン特長〉
上火式

- 上火式バーナーは、微孔経ガスの発生で熱量が平均化されますから、焼きむらがありません。また、身崩れや魚の皮がはがれることもありません。
- 赤外線が魚や肉の芯まで浸透し、すばやく焼き上がります。程よい焦げ目と美しい照りで仕上がります。
- どんな油ものでも煙りにくく、気持ち良く料理できるクリーン設計です。
- 素材にエネルギーを与えて高熱処理しますから、肉や魚のたんぱく質はアミノ酸化して、常に栄養豊富な焼上がり得られます。



① アサヒ上火式グリラー SG-450H(ハンドル式)
(DGL-19) ¥162,000

- 9-0754-0101 LPガス
- 9-0754-0102 13A
- 575×430×H515
- 付属品：串受ロストル2本・焼網(340×360)1枚



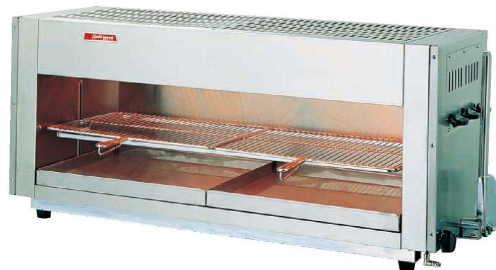
② アサヒ上火式グリラー SG-650H(ハンドル式)
(DGL-20) ¥197,000

- 9-0754-0201 LPガス
- 9-0754-0202 13A
- 710×430×H515
- 付属品：串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚



③ アサヒ上火式グリラー SG-900H(ハンドル式)
(DGL-21) ¥244,000

- 9-0754-0301 LPガス
- 9-0754-0302 13A
- 975×430×H515
- 付属品：串受ロストル3本・焼網(340×360)2枚



④ アサヒ上火式グリラー SG-1200H(ハンドル式)
(DGL-22) ¥323,000

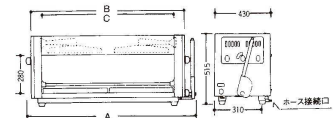
- 9-0754-0401 LPガス
- 9-0754-0402 13A
- 1,245×430×H515
- 付属品：串受ロストル3本・焼網(475×360)2枚

■仕様

型式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			質量(kg)	1時間ガス消費量 kw		ガス接続ゴム管		1回焼上数量		
	幅A	奥行	高さ	幅B	幅C	奥行		高さ	プロパン(kg/h)	都市ガス(kcal/h)	プロパン(mm)	都市ガス(mm)	シャケ切身	アジ姿焼
SG-450H	575	430	515	495	365	380	240	2.6	4.5(0.32)	4.5(3,900)	φ9.5	φ13	14切	12匹
SG-650H	710			625	500			2.9	6.7(0.48)	7.3(6,300)			22切	18匹
SG-900H	975			860	700			3.9	8.8(0.63)	8.4(7,200)			28切	24匹
SG-1200H	1,245			1,130	970			5.0	12.8(0.92)	14.0(12,000)			44切	36匹

■能力表

たいし(一匹28cm)	15~18分	上から3~4段	シャケ(切身12cm)	6~7分	上から1段
あゆ(一匹20cm)	9~10分	上から3段	いか(一匹17cm)	6~7分	上から1段
さんま(一匹28cm)	10分	上から2段	うなぎ(一匹40cm)	8分	上から1~2段
あじ(一匹20cm)	10~11分	上から2段	鳥もも焼(1本)	20分	上から3段
さば(切身10cm)	7分	上から1~2段	鳥丸焼(1.2kg)	40分	上から4~5段
ぶり(切身12cm)	7分	上から1~2段	とうもろこし(1本26cm)	15分	上から2段



炊飯器・保温ジャー・しゃもじ
オーブンレンジ・コンロ
冷蔵庫・冷凍庫
フライヤー
関連用品
ゆで種機
餃子焼機
焼物器・焼物用品
燻製・串・ハケ
釜めし
ヒンパコンロ
シンク・シンク周り用品
キッチン収納