

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20635-390 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

※ご注文の際は、商品コード・注文コード・サイズをお確かめの上、ご注文下さい。

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7.3

390

「新型の強火力・高効率の内部炎口バーナー搭載！」

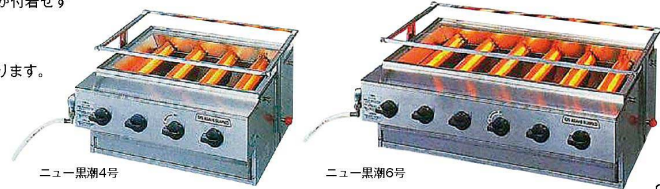
- 熱効率が従来に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
- ガス消費量も少なく済み、省エネで経済的。
- NOxの発生量が少なく、調理場の環境改善。
- 「煙が出ない」放熱板を高熱(約800℃)にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減。
- 「掃除も簡単」放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々。

※ニュー黒潮シリーズには全機種遮熱板(防熱板[高さ200mm])が付いております。
※放熱板を750℃以上に保つ為に火力は必ず全開でご使用下さい。

ガス式

煙を60~70%カットした「NEW黒潮」シリーズ。

- 新型バーナー搭載:熱効率が従来に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
- 焼物の種類に応じてロストルの高さ(最大140mm)を自由に変えられ、焼き加減が思いのまま黒潮シリーズに煙の出ないニュー黒潮シリーズ。



① アサヒニュー黒潮4号(バーナー4本タイプ) **G 納直運** 付属品:焼アミ(490×360mm)・ロストル棒・ガスライター ※遮熱板付き 日本

| 商品コード | 規格 | 幅×奥行×高さmm | ガス種 | 内寸法 | ガス消費量 | ガス接続口 | 重量 | 注文コード | 標準価格 |
|--------|--------|-------------------|--------|-----------|-------|--------|------|--------------|----------|
| 355070 | SG-N20 | 650×533×H250(450) | LP | 450×303mm | 9.8kw | φ9.5mm | 21kg | 07-0390-0101 | ¥174,000 |
| 355071 | SG-N20 | 650×533×H250(450) | 12・13A | 450×303mm | 8.8kw | φ13mm | 21kg | 07-0390-0102 | ¥174,000 |

② アサヒニュー黒潮6号(バーナー6本タイプ) **G 納直運** 付属品:焼アミ(700×360mm)・ロストル棒・ガスライター ※遮熱板付き 日本

| 商品コード | 規格 | 幅×奥行×高さmm | ガス種 | 内寸法 | ガス消費量 | ガス接続口 | 重量 | 注文コード | 標準価格 |
|--------|--------|-------------------|--------|-----------|--------|--------|------|--------------|----------|
| 355072 | SG-N21 | 830×533×H250(450) | LP | 670×303mm | 14.0kw | φ9.5mm | 27kg | 07-0390-0201 | ¥263,000 |
| 355073 | SG-N21 | 830×533×H250(450) | 12・13A | 670×303mm | 13.2kw | φ13mm | 27kg | 07-0390-0202 | ¥263,000 |

煙を出さずにスピーディ調理

<グリルクインシリーズ>

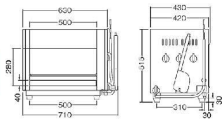
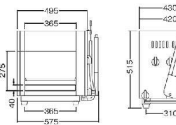
ハンドルタイプですから、お好みの位置に焼き網をセットできます。

- 赤外線が魚や肉の芯まで浸透し、程よい焦げ目と美しい照りで素早く焼きあがります。
- 微口径ガスの発生により熱が平均化されますので、ムラがなく、身くずれや魚の皮がはがれることもありません。
- 素材にエネルギーを与えて高熱処理しますから、魚や肉のタンパク質はアミノ酸化して常に栄養豊富な焼き上がりが得られます。
- どんな油ものでも煙らず、気持ち良く調理できるクリーン設計ですから、日常のお手入れも簡単にできます。



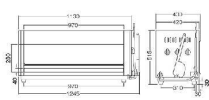
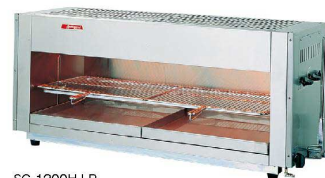
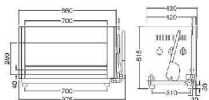
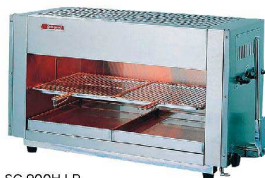
③ 白うちわ **A** 中国

| 商品コード | 規格 | 縦×横mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|---------|--------------|--------|
| 604454 | 小 | 265×385 | 07-0390-0301 | ¥2,500 |
| 604455 | 大 | 380×450 | 07-0390-0302 | ¥3,000 |



④ 上火式グリラー **G 納直運** 付属品:串受棒2本・焼網1枚・汁受皿1枚・上火バーナー3本 日本

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×外寸奥行×外寸高さmm | ガス種 | 内寸法 | 重量 | ガス消費量 | ガス接続口 | 注文コード | 標準価格 |
|--------|---------|-----------------|--------|----------------|------|-------|--------|--------------|----------|
| 354001 | SG-450H | 575×430×H515 | LP | 365×420×H280mm | 26kg | 4.5kw | φ9.5mm | 07-0390-0401 | ¥162,000 |
| 354010 | SG-450H | 575×430×H515 | 12・13A | 365×420×H280mm | 26kg | 7.3kw | φ13mm | 07-0390-0402 | ¥162,000 |
| 354002 | SG-650H | 710×430×H515 | LP | 500×420×H280mm | 29kg | 7.3kw | φ9.5mm | 07-0390-0403 | ¥197,000 |
| 354011 | SG-650H | 710×430×H515 | 12・13A | 500×420×H280mm | 29kg | 7.3kw | φ13mm | 07-0390-0404 | ¥197,000 |



⑤ 上火式グリラー **G 納直運** 付属品:串受棒3本・焼網2枚・汁受皿2枚・上火バーナー6本 日本

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×外寸奥行×外寸高さmm | ガス種 | 内寸法 | 重量 | ガス消費量 | ガス接続口 | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----------|-----------------|--------|----------------|------|--------|--------|--------------|----------|
| 354003 | SG-900H | 975×430×H515 | LP | 700×420×H280mm | 39kg | 8.8kw | φ9.5mm | 07-0390-0501 | ¥244,000 |
| 354012 | SG-900H | 975×430×H515 | 12・13A | 700×420×H280mm | 39kg | 8.4kw | φ13mm | 07-0390-0502 | ¥244,000 |
| 354004 | SG-1200H | 1245×430×H515 | LP | 970×420×H280mm | 50kg | 12.8kw | φ9.5mm | 07-0390-0503 | ¥323,000 |
| 354013 | SG-1200H | 1245×430×H515 | 12・13A | 970×420×H280mm | 50kg | 14.0kw | φ13mm | 07-0390-0504 | ¥323,000 |

調理用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備