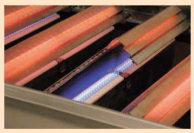
両面焼グリラー NEW 武蔵　煙を大幅カット！

●新型バーナー搭載！

強火力 高効率



● 強火力・高効率の新型バーナーなら…
① 熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが早くなる。
② ガス消費も少なくてすみ、省エネで経済的！

●煙が少ない！

クリーン　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！

使い易い　放熱板などが簡単に取り出せて、お手入れも楽々。

■能力表

品名	寸法（cm）	重量（g）	焼網受枠ﾊﾝﾄﾞﾙ位置	下火ﾊﾞｰﾅｰﾚﾊﾞｰ位置	焼上時間（分）	焼方形態	一回焼上数量		
							SGR-N45	SGR-N65	SGR-N90
たい	28	390	4	5	6.5	串焼	3 枚	4〜5 枚	6〜8 枚
あゆ	20	110	3	4	3.5〜4	串焼	6〜8 匹	10〜11 匹	15〜16 匹
さんま	30	170	3	5	3.5〜4	網焼	6〜7 匹	9〜10 匹	14〜15 匹
あじ	25	160	3	5	4.5	網焼	8〜9 匹	12〜14 匹	18〜20 匹
あじ開き	21	90	2	1	2	網焼	7〜8 匹	10〜12 匹	16〜18 匹
さば切身	18	170	3	5	3〜3.5	網焼	13 切	20 切	26 切
シャケ切身	15	80	2	3	3	網焼	14 切	22 切	28 切
とりモモ	-	300	4	6	7.5〜8.5	網焼	6〜7 本	8〜10 本	12〜14 本
ピザパイ（冷凍）	15	-	5	6	2.5〜3	網焼	4 枚	6 枚	8 枚
とうもろこし（生）	25	-	3	4	8.5	網焼	5〜6 本	7〜8 本	11〜12 本
うなぎ（白焼）	-	180	2	3	2〜2.5	竹串	4 枚	6 枚	10 枚
焼おにぎり	8×3	100	3	4	3〜3.5	網焼	16〜20 個	24〜30 個	32〜40 個

※テスト・室温27℃で完全解凍、バーナー点火5分後スタート

■特徴
●バーナーを縦に設置したことで、焼き物の量により、バーナーを効率的に使用でき、省エネで経済的なグリラーです。
●焼き網を変えたり、使い方次第で様々な料理に対応。



❶同時両面焼グリラー ニュー武蔵
SGR-N45 [EGRL-31] P　受 直

LP	13A	
18-0428-0101	18-0428-0102	¥660,000

庫内サイズ：425×460×H240　マッチ点火式



❷同時両面焼グリラー ニュー武蔵
SGR-N65 [EGRL-32] P　受 直

LP	13A	
18-0428-0201	18-0428-0202	¥713,000

庫内サイズ：560×460×H240　マッチ点火式



❸同時両面焼グリラー ニュー武蔵
SGR-N90 [EGRL-33] P　受 直

LP	13A	
18-0428-0301	18-0428-0302	¥950,000

庫内サイズ：755×460×H240　マッチ点火式

■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	
SGR-N45	705	635	770	43	13A/φ13ゴム管、LP/φ9.5ゴム管	11.0	11.2	串受棒×2本、焼網×1枚、放熱板×3枚、汁受皿×1枚
SGR-N65	840	635	770	50	R1/2　15A	14.0	15.5	串受棒×2本、焼網×1枚、放熱板×4枚、汁受皿×1枚
SGR-N90	1,035	635	770	61	R1/2　15A	21.0	21.0	串受棒×2本、焼網×2枚、放熱板×6枚、汁受皿×1枚

両面式焼物器　上・下同時燃焼で焼き上がり最高



❹



❺

❹両面式焼物器 KF-S
[EGRL-29] G　納 直

LP	13A	
18-0428-0401	18-0428-0402	¥295,000

有効焼面積：370×315　マッチ点火式

❺両面式焼物器 KF-W
[EGRL-30] G　納 直

LP	13A	
18-0428-0501	18-0428-0502	¥473,000

有効焼面積：660×315　マッチ点火式

■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				
KF-S	580	400	540	39	強化ホースジョイント1/2	8.2	点火棒
KF-W	945	400	540	63	強化ホースジョイント1/2	16.3	



❻リンナイ 両面焼グリラー
RGW-02(A) [EGRL-08] J

LP	13A	
18-0428-0601	18-0428-0602	¥207,000

サイズ：620×382×H585　重量：22kg
庫内サイズ：398×248×H208
ガス接続：φ9.5ガス用ゴム管
ガス消費量：13A 8.72kW
LP 9.10kW
圧電点火　付属品：焼網×1
●焼網の高さは食材に合わせて変更できます。下火は熱板式パイプバーナーにより、煙の発生が少ない構造です。立消え安全装置付の安全設計です。設置スペースを考えた奥行260㎜のコンパクトタイプです。
●両面焼で食材の型くずれがなくきれいに早く焼き上げます。

パリッとクリスピーな焼き上がり



❼万能ピザ焼器 AP-605 [EPOV-09] P　直

LP	13A	
18-0428-0701	18-0428-0702	¥453,000

サイズ：662×460×H523
庫内サイズ：450×420×H230　重量：25kg
ガス消費量：14.7kW
ガス接続口：LP/φ9.5ゴム管 13A/φ13ゴム管
付属品：焼網×1、耐熱ガラス×2、汁受皿×1
●両面式なので短時間でピザを焼くことが可能です。
●16cmの冷凍ピザ4枚が約2分30秒で焼けます。
●35cmまでのピザが焼けます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。