厨房機器・設備
029〜037
029 炊飯器・保温ジャー
030 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン
031 真空包装機類・シーラー
032 冷蔵庫・冷凍庫・ネタケース・ウインショー
033 フライヤー・関連商品
034 ゆで麺機・餃子焼機
035 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー
036 釜めし・ビビンバコンロ・燻製
037 作業台・シンク周り・食器ディスペンサー

Rinnai

串焼シリーズ（下火式）

串焼きに最適な設置スペースを考慮し、奥行をコンパクトにしております。



①リンナイ 串焼
RGK-61D(A) [EKSY-28] J

LP	13A	
18-0434-0101	18-0434-0102	¥43,300

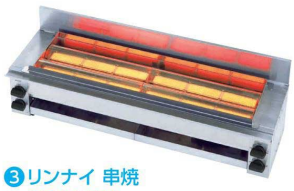
有効焼面積：430×140　圧電点火式



②リンナイ 串焼
RGK-62D(A) [EKSY-29] J

LP	13A	
18-0434-0201	18-0434-0202	¥72,800

有効焼面積：430×230　圧電点火式



③リンナイ 串焼
RGK-64(A) [EKSY-31] J

LP	13A	
18-0434-0301	18-0434-0302	¥139,000

有効焼面積：860×230　圧電点火式



④リンナイ 串焼用 耐熱ガラス（ノンコート） [EGRX-04] T

18-0434-0401 ¥4,820
長さ：425



⑤コンパクトグリラー
RGC-2S(A)(下火式) [EKSY-30] J

LP	13A	
18-0434-0501	18-0434-0502	¥41,500

有効焼面積：338×230　圧電点火式



⑥リンナイ 磯焼2号
RGB-60B(A) [EKSY-06] J

LP	13A	
18-0434-0601	18-0434-0602	¥34,800

有効焼面積：430×140　圧電点火式

■仕様

型　式	サイズ 全長	サイズ 奥行	サイズ 高さ	重量 (kg)	ガス接続	ガス消費量 10A(kW)	ガス消費量 LP(kW)	焼網
RGK-61D	606.5	209.5	216	7.5	φ9.5ガス用ゴム管	2.44	2.52	1枚
RGK-62D	581	324.5	240	12	φ9.5ガス用ゴム管	4.88	5.04	1枚
RGK-64(A)	1020	337.5	244	29	φ9.5ガス用ゴム管	10	10	2枚
RGC-2S(A)	447	290	215	5.75	φ9.5ガス用ゴム管	2.33	2.33	1枚
RGB-60B(A)	606.5	209.5	216	4	φ9.5ガス用ゴム管	3.49	3.78	1枚

油が下の汁受に落ちるため煙やススが出にくくなっています！



⑦無煙式やきとり器 KE-S
[EKSY-26] G　納 直 🚚

LP	13A	
18-0434-0701	18-0434-0702	¥111,000

有効焼面積：500×130
ガス消費量：LP 0.46kg/h 13A 5,520kcal/h



⑧無煙式やきとり器 KE-W
[EKSY-27] G　納 直 🚚

LP	13A	
18-0434-0801	18-0434-0802	¥169,000

有効焼面積：750×130
ガス消費量：LP 0.74kg/h 13A 8,880kcal/h
●左右半分ずつ分けて焼く事ができます。

■仕様

型　式	サイズ 全長	サイズ 奥行	サイズ 高さ	重量 (kg)	ガス接続 LP	ガス接続 13A	ガス消費量（kW）	付属品
KE-S	710	225	275	13	φ 9.5 ゴム管	φ 13 ゴム管	6.4	五徳 ×1
KE-W	1,060	270	275	20	φ 9.5 ゴム管	φ 13 ゴム管	10.4	五徳 ×1

串受の高さを自由に変えられ（最大140㎜）焼き加減が思いのまま。



⑨ニュー串焼2号
SG-N2 [EKSY-24] P　受 直

LP	13A	
18-0434-0901	18-0434-0902	¥139,000

有効焼面積：340×140
マッチ点火式（ガスライター付）



⑩ニュー串焼4号
SG-N4 [EKSY-25] P　受 直

LP	13A	
18-0434-1001	18-0434-1002	¥211,000

有効焼面積：650×140
マッチ点火式（ガスライター付）

■仕様

型　式	サイズ 間口	サイズ 奥行	サイズ 高さ	重量 (kg)	ガス接続	ガス消費量（kW） LP	ガス消費量（kW） 13A	付属品
SG-N2	520	250	300	8	φ 9.5 ゴム管	4.7	4.6	前後串受台 × 各 1 枚、放熱板 ×2 枚、汁受皿 ×1 枚、ガスライター ×1 本
SG-N4	1,000	264	300	15	φ 9.5 ゴム管	9.4	9.1	前後串受台 × 各 1 枚、放熱板 ×4 枚、汁受皿 ×1 枚、ガスライター ×1 本

赤外線下火式グリラー

●独自の超幅広タイプの赤外線バーナーと耐熱ガラスを組み合わせた、うなぎ串焼器は火力が強く散熱面積が広いので焼きムラがありません。
●バーナーは耐熱ガラスで覆われていて、油はすべて下に落ちるのでお手入れが簡単です。



⑪下火式グリラー うなぎ串焼 SG-12N [EGRL-37] P　直

LP	13A	
18-0434-1101	18-0434-1102	¥129,000

サイズ：775×200×H210　アミ面：616×145　重量：7.8kg
ガス量：LP/4.9kW　13A/5.2kW　接続：LP・13A/φ9.5
付属品：串受棒×2本、焼網×1枚、（幅広）耐熱ガラス×2枚、汁受皿×1枚



⑫下火式グリラー うなぎ串焼 SG-15N [EGRL-38] P　直

LP	13A	
18-0434-1201	18-0434-1202	¥149,000

サイズ：1,006×250×H221　アミ面：832×150　重量：18kg
ガス量：LP/6.4kW　13A/6.5kW　接続：LP/φ9.5　13A/φ13
付属品：串受棒×2本、焼網×2枚、（幅広）耐熱ガラス×2枚、汁受皿×1枚

※上記の価格には消費税は含まれておりません。