

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

リンナイ赤外線下火式グリラー 食材をこんがりむらなく焼き上げる。

串焼
シリーズ
(下火式)



グリラー 赤外線下火式

①RGK-61D 串焼61号
LP (0858510) 13A (0858520)

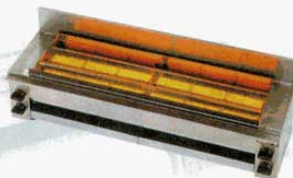
②RGK-62D 串焼62号
LP (0858610) 13A (0858620)

1コック2バーナー方式

③グリラー RGK-64
赤外線下火式 串焼64号

LP (6395710) 13A (6395720)

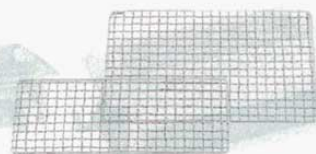
1コック1バーナー方式



④焼アミ クロームメッキ EBM

61型 425×170mm (0836300)
62型 425×265mm (0836400)

※串焼61号・62号に使用できます。



荒焼
シリーズ
(下火式)



※RGA-404B

グリラー RGA 赤外線下火式 荒焼

⑤404B 4号 (4294010) (4294020)
⑥408B 6号 (4294110) (4294120)
⑦408B 8号 (4294210) (4294220)
⑧410B 10号 (4294310) (4294320)

※RGA-408B、410Bはガス工が必要です。

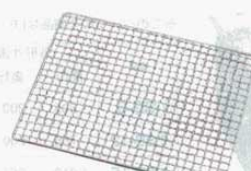


※RGA-406C

グリラー RGA 新荒焼

⑨404C (8354010) (8354020)
⑩406C (8354110) (8354120)
⑪408C (8354210) (8354220)
⑫410C (8354310) (8354320)

※RGA-408C、410Cはガス工が必要です。



⑬焼アミ クロームメッキ EBM

4型 480×370mm (0836000)
6型 680×370mm (0836100)
10型 540×370mm (0836200)

※荒焼4号・6号・10号にそれぞれ使用できます。

グリラー部品 耐熱ガラス

⑭串焼用 セラミックコート ノンコート (0859000) (8766100)

⑮荒焼用 セラミックコート ノンコート (0859100) (8766200)

※セラミックコートは、ノンコートよりも耐
久性があります。

機種名	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	有効焼面積 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		火力調節	重量 (kg)	付属品
			LP	13A	LP	13A			
RGK-61D	606.5×209.5×216	430×140	2.52	2.44	φ9.5	φ9.5	網の高さを調節(但し、角棒、角パイプ必要)	7.5	焼アミ1枚、串焼2個、ガラス板1枚、水入皿1個
RGK-62D	581×324.5×240	430×140	5.04	4.88	φ9.5	φ9.5	網の高さを調節(但し、角棒、角パイプ必要)	12.0	焼アミ1枚、串焼2個、ガラス板1枚、水入皿1個
RGK-64	1,020×337.5×236.5	860×230	10.0	10.0	φ9.5	φ9.5	網の高さを調節(但し、角棒、角パイプ必要)	22.0	焼アミ2枚、串焼2個、ガラス板1枚、水入皿1個、バックガード1個
RGA-404B	580×580×305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	網の高さを調節(但し、角棒、角パイプ必要)	26.4	焼アミ1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿中1個、テッキウ3本、バックガード1個
RGA-406B	780×580×305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	網の高さを調節(但し、角棒、角パイプ必要)	35.3	焼アミ1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿大1個
RGA-408B	980×580×305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	網の高さを調節(但し、角棒、角パイプ必要)	45.2	焼アミ中1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿中1個、テッキウ3本、バックガード1個
RGA-410B	1,180×580×305	1,050×290	17.4	17.4	15A(R1/2)	15A(R1/2)	網の高さを調節(但し、角棒、角パイプ必要)	54.0	焼アミ大1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿大1個、テッキウ3本、バックガード1個
RGA-404C	580×580×305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	焼き位置を低くする(ガス量調整不可)	26.9	焼アミ1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿中1個、テッキウ3本、バックガード1個
RGA-406C	780×580×305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	焼き位置を低くする(ガス量調整不可)	36.1	焼アミ1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿大1個
RGA-408C	980×580×305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	焼き位置を低くする(ガス量調整不可)	46.2	焼アミ中1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿中1個、テッキウ3本、バックガード1個
RGA-410C	1,180×580×305	1,050×290	17.4	17.4	15A(R1/2)	15A(R1/2)	焼き位置を低くする(ガス量調整不可)	55.3	焼アミ大1枚、ガラス板4枚、予備1枚、水入皿大1個、テッキウ3本、バックガード1個

ガスプラスチック
強熱グリラー
(下火式)



※RGM-4E

グリラー プラスチック強熱
(下火式) リンナイ

⑬RGM-4E (6395210) (6395220)
⑭RGM-6E (6395310) (6395320)
⑮RGM-8E (6395410) (6395420)

※RGM-8Eは、ガス管工が必要です。

大幅な煙の減少により、快適な厨房を実現。

- 大量調理の大型タイプから串焼用の小型タイプまで幅広いラインアップ。
- 約800℃の強熱で食材を加熱、調理時間が短縮できる他、油やタレがバーナーに付着せず煙の発生を抑えます。
- 万一、途中消火した場合にガスが遮断される、立消え安全装置付の安全設計です。
- 点火・消火はコックツマミを回すだけの簡単操作。

型式	外形寸法(mm)		有効焼面積(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		火力調節	重量(kg)	付属品
	間口	奥行		LP	13A	LP	13A			
RGM-4E	680	585	310	462	274	8.11	8.14	φ9.5 φ13	35	焼網1枚 テッキウ3本 熱板6枚 水入皿1個 バックガード1個
RGM-6E	820	585	310	602	274	10.8	10.9	φ9.5 φ13	45	焼網1枚 テッキウ3本 熱板9枚 水入皿1個 バックガード1個
RGM-8E	1100	585	310	882	274	10.2	10.3	15A(R1/2) 15A(R1/2)	55	焼網2枚 テッキウ3本 熱板12枚 水入皿2個 バックガード1個

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オープン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

周丁・砥石・
周丁差し類

マネ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー