

Catalogue No.

20087-451

451

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●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。

このページの全商品は



上・下同時両面焼き。

武蔵 上から下からガス赤外線ではこんがり、中はふっくら焼き上げる焼の名人「武蔵」



① グリラー 赤外線同時両面
LP 13A
SGR-45 (3163510) (3163520)



② グリラー 赤外線同時両面
LP 13A
SGR-65 (2720410) (2720420)



③ グリラー 赤外線同時両面
LP 13A
SGR-90 (5852410) (5852420)

- 同時両面焼きだから、焼き時間がグッと短縮しました。しかも、一度に大量に焼けるワイド設計で、繁忙時もラクです。
- 焼きものに合わせて、下火バーナーと網受けが各上下に7段階の調節が可能(下火バーナー調節機構: PAT)。どなたでも簡単に、両面同時にきれいに焼けます。
- ガス赤外線、外はこんがり、中はふっくら。どんな焼きものもおいしく焼けます。
- 各部品が簡単に取りはずせますので、日常のお手入れが楽なクリーン設計です。

NEW武蔵 強火力で、放熱板に油やタレを付にくくし煙の発生を大幅カットした「NEW武蔵」



④ グリラー 赤外線同時両面
LP 13A
SGR-N45 (8435810) (8435820)



⑤ グリラー 赤外線同時両面
LP 13A
SGR-N65 (8435910) (8435920)



⑥ グリラー 赤外線同時両面
LP 13A
SGR-N90 (8436010) (8436020)

●新型バーナー搭載！強力火高効率、省エネ低NOx

- 強力火・高効率の内部炎口バーナーなら…
- ①熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
- ②ガスの消費も少なくて済み、省エネで経済的。
- ③NOxの発生率が少なく、調理場の環境改善。

●煙が出ない！クリーン

- 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！使い易い

- 放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々。

※このページの全商品は、LP・13Aのみとなります。

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 幅×奥行×高さ(mm)	焼網寸法 幅×奥行(mm)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	付属品
				LP (kW)	13A (kW)	LP (φ)	13A (φ)		
SGR-45	670×535×770	425×460×250	340×360	8.4	10.2	9.5	13	45.5	串受ロストル2本、焼網1枚
SGR-65	840×535×770	560×460×250	475×360	13.3	14.0	9.5	13	52	
SGR-90	1,070×535×770	755×460×250	340×360	17.4	19.8	9.5	13	67	串受ロストル3本、焼網2枚
SGR-N45	705×585×770	425×460×250	340×360	11.2	11.0	9.5	13	43	串受ロストル2本、焼網1枚
SGR-N65	840×585×770	560×460×250	475×360	15.4	14.0	9.5	13	50	
SGR-N90	1,035×585×770	755×460×250	340×360	21.0	21.0	9.5	13	61	串受ロストル3本、焼網2枚

※点火方式：点火棒

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

庖丁・砥石・
周丁・差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー