

Catalogue No.

20087-455

455

EBM 厨房用品

Professional Bests 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



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

庖丁・砥石・
磨きだし類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー

ガス赤外線グリラー

ペットシリーズ〈上火式〉

点火が容易な圧電点火方式。焼網の高さは食材に合わせて変更できます。厨房内の設置性を考慮した省スペースタイプ。強火・弱火切替可能。

- 上からの赤外線ですから、焼け具合を見ながら使えます。
- 赤外線です。魚や肉をこんがりとはよく仕上げます。
- 本体はステンレス製、耐久性にもすぐれています。

点火が容易な圧電点火方式。焼網の高さの調整は昇降レバーによる、簡単操作です。



①



②



③



④

グリラー 赤外線上火式 リンナイペットミニ

① RGP-42B

LP (6395510)

13A (6395520)

② RGP-62A

LP (6395610)

13A (6395620)

グリラー 赤外線上火式 リンナイペット

③ RGP-46A (大)

LP (0847810) 13A (0847820)

セラミック製赤外線バーナー使用

④ RGP-43A (小)

LP (0847910) 13A (0847920)

セラミック製赤外線バーナー使用



⑤ グリラー R-3452Ⅲ コンパクト リンナイ

LP (0848010)

13A (0848020)

上火・下火切替式
セラミック製赤外線バーナー使用
※シュバパンバーナーが食材に応じて、
上火と下火の切替ができます。

型 式	外形寸法	焼網寸法	焼アミ寸法	ガス消費量 (kW)		ガス接続口 (mm)		点火方式	火力調節	重量 (kg)	付属品
	開口×奥行×高さ (mm)	開口×奥行×高さ (mm)	(mm)	LP	13A	LP	13A				
① RGP-42B	530×282×395	370×260×205	350×250	3.64	3.60	φ9.5	φ9.5	圧電点火式	切替可	9.5	焼網1枚、串受け2本、水入皿1枚、後板1枚
② RGP-62A	660×282×395	500×260×205	480×250	5.32	5.23	φ9.5	φ9.5	圧電点火式	切替可	13	焼網1枚、串受け2本、水入皿1枚、後板1枚
③ RGP-46A	978×400×602	680×400×330	300×360	11.5	11.4	φ9.5	φ13	圧電点火式	焼網の高さで調節	35	水入皿2枚、鉄キュー2本、道熱板1枚、焼網2枚
④ RGP-43A	603×400×602	330×400×330	300×360	5.74	5.70	φ9.5	φ9.5	圧電点火式	焼網の高さで調節	23	水入皿1枚、鉄キュー2本、道熱板1枚、焼網1枚
⑤ R-3452Ⅱ	447×290×235	316×210	316×210	2.33	2.33	φ9.5	φ9.5	マッチ点火	上火/下火	6	焼網1枚

ハース グリラー



ハース グリラー

⑥ FGG50-3C

LP (7551110)

13A (7551120)

⑦ FGG60-4C

LP (7551210)

13A (7551220)

⑧ FGG75-5C

LP (7551310)

13A (7551320)

- 赤外線放射熱加熱
- 自動点火
- 立消え安全装置

- ラジアント(蓄熱材)を加熱し発生する赤外線の放射熱で、本格的なチャコールステーキの味、仕上げを行います。
- グレート(トップ)を裏返すと水平になるので、鍋やポットの加熱や、保温にも応用できます。
- バーナーごとに、火力調節が可能で、調理と合わせて設定可能です。

型 式	外形寸法	焼アミ寸法	ガス消費量 (kW)		ガス接続口 (mm)		点火方式	火力調節	重量 (kg)
	開口×奥行×高さ (mm)	(mm)	LP	13A	LP	13A			
⑥ ハースグリラー FGG50-3C	500×750×265	351×425	6.98	6.98	20A	20A	自動点火	有	68
⑦ ハースグリラー FGG60-4C	600×750×265	468×425	9.21	9.30	20A	20A	自動点火	有	82
⑧ ハースグリラー FGG75-5C	750×750×265	585×425	11.6	11.6	20A	20A	自動点火	有	97

電気式グリラー 上火式

焦げつきによる煙の多量発生を防いで、美しい焼き上げができる上火式。



⑨ グリラー GNU-31
上火式魚焼器 電気式
(4293700)



⑩ グリラー GNU-51
上火式魚焼器 電気式 (5871900)
遠赤外線ヒーター採用
(焼網台上下装置付)

- 上火式(電気)魚焼き器は上部(天火)より加熱しますので清潔にご使用いただけます。
- 操作は簡単。火力はカムスイッチで2段階の切り替えができます。微妙な焼き上げをする場合は、焼網の高さを焼網台上下装置レバーの操作で調節すると、程よい火力でスムーズに調理できます。
- 本体はステンレス製ですから、錆に強くハードな使用に耐え、いつまでも美しくご使用いただけます。
- 電気式ですから、スス・排気ガスが出ず、ガスもれの心配もなく、安全で清潔な厨房室づくりができます。

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			焼網寸法 (mm)	消費電力 (kW)	プラグ	温度調節	重量 (kg)	付属品
	開口	奥行	高さ	開口	奥行	高さ						
⑨ GNU-31	720	450	600	490	420	375	365×380	三相200V 3.0kW	2m 3P-15A	2段階切	40	焼網1、焼網台1、串焼用鉄灸2
⑩ GNU-51	1,020	450	600	790	420	375	430×380	三相200V 5.0kW	2m 3P-20A	2段階切	52.5	焼網2、焼網台1、串焼用鉄灸2