

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

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)

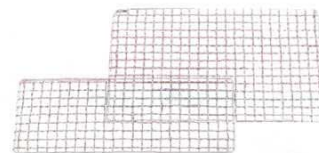


グリラー 赤外線下火式

- ①RGK-61D 串焼61号
LP 0858510 13A 0858520
②RGK-62D 串焼62号
LP 0858610 13A 0858620

③グリラー RGK-64
赤外線下火式 串焼64号

LP 6395710 13A 6395720



④焼アミ クロームメッキ EBM

φ2.5×15.5mm目 (クリンプ目)

商品コード

- 61型 425×170 0836300
62型 425×265 0836400

※串焼61号・62号に使用できます。

1コック2バーナー方式



※RGA-404B

**グリラー RGA
赤外線下火式 荒焼**

- LP 13A
⑤404B 4号 4294010 4294020
⑥406B 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。

1コック1バーナー方式



※RGA-406C

グリラー RGA 新荒焼

- LP 13A
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

φ2.5×15.5mm目 (クリンプ目)

商品コード

- 4型 480×370 0836000
6型 680×370 0836100
10型 540×370 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 420×80 ⑩

セラミックコート ノンコート
0859000 8766100

⑮荒焼用 290×80 ⑩

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型	①RGK-61D	606.5×209.5×H216	430×140	2.52	2.44	φ9.5	φ9.5	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	7.5 焼アミ1枚、串受2個、ガラス1枚、水入皿1個
	②RGK-62D	581×324.5×H240	430×140	5.04	4.88	φ9.5	φ9.5	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	12.0 焼アミ1枚、串受2個、ガラス1枚、水入皿1個
	③RGK-64	1,020×337.5×H236.5	860×230	10.0	10.0	φ9.5	φ9.5	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	22.0 焼アミ2枚、串受2個、ガラス4枚、水入皿1個、バックガード1個
	④RGA-404B	580×580×H305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	26.4 焼アミ1枚、ガラス4枚、予備1枚、水入皿1個、テッキウ3本、バックガード1個
RGA型	⑤RGA-406B	780×580×H305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	35.3 焼アミ大1枚、ガラス6枚+1枚、水入皿大1個
	⑥RGA-408B	980×580×H305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	45.2 焼アミ中・小各1枚、ガラス8枚+1枚、水入皿中・小各1個
	⑦RGA-410B	1,180×580×H305	1,050×290	17.4	17.4	15A (R1/2)	15A (R1/2)	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	54.0 焼アミ大・小各1枚、ガラス10枚+1枚、水入皿大・小各1個
	⑧RGA-404C	580×580×H305	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 焼アミ中1枚、ガラス4枚、予備1枚、水入皿1個、テッキウ3本、バックガード1個
	⑨RGA-406C	780×580×H305	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 焼アミ大1枚、ガラス6枚+1枚、水入皿大1個
	⑩RGA-408C	980×580×H305	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・小各1枚、ガラス8枚+1枚、水入皿中・小各1個
	⑪RGA-410C	1,180×580×H305	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・小各1枚、ガラス10枚+1枚、水入皿大・小各1個
	⑫RGA-410C	1,180×580×H305	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・小各1枚、ガラス10枚+1枚、水入皿大・小各1個

ガスプラスト式
強熱
(下火式)



※RGM-4E

**グリラー プラスト式強熱
(下火式) リンナイ**

- LP 13A
⑬RGM-4E 6395210 6395220
⑭RGM-6E 6395310 6395320
⑮RGM-8E 6395410 6395420

※RGM-8Eは、ガス工が必要です。

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		ガス接続口		火力調節	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	LP	13A	LP	13A			
⑬RGM-4E	680	585	H310	462	274	8.11	8.14	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	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
⑭RGM-6E	820	585	H310	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
⑮RGM-8E	1100	585	H310	882	274	10.2	10.3	φ15A (R1/2)	φ15A (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・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

陶丁・砥石・
磨き差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル
調理機械

炊飯器・ジャー