

●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。

上・下同時両面焼きグリラー

このページの全商品は



カート・台車・棚
ファーストフード・
テイクアウト用品

焼物器・焼アミ・
焼物用品

簡易調理用品

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温ホトル・
ジュースディスペンサー

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーマシン

効率収納用品・
グラスラック

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」
下火バーナーが動くので、火かげん自由！



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、繁忙時もラクラクです。
- 焼きものに合わせて、下火バーナーと網受が各上下に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き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済み、省エネで経済的。
- ③大気汚染の原因にもなる、NOx（窒素酸化物）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)		
①SGR-45	670×535×H770	425×460×H250	340×360	8.4	10.2	9.5	13	45.5	串受口ストル2本、焼網1枚
②SGR-65	840×535×H770	560×460×H250	475×360	13.3	14.0	9.5	13	52	※
③SGR-90	1,070×535×H770	755×460×H250	340×360	17.4	19.8	R $\frac{1}{2}$ (15A)	R $\frac{1}{2}$ (15A)	67	串受口ストル3本、焼網2枚
④SGR-N45	705×585×H770	425×460×H250	340×360	11.2	11.0	9.5	13	43	串受口ストル2本、焼網1枚
⑤SGR-N65	840×585×H770	560×460×H250	475×360	15.5	14.0	R $\frac{1}{2}$ (15A)	R $\frac{1}{2}$ (15A)	50	※
⑥SGR-N90	1,035×585×H770	755×460×H250	340×360	21.0	21.0	R $\frac{1}{2}$ (15A)	R $\frac{1}{2}$ (15A)	61	串受口ストル3本、焼網2枚

※点火方式：点火棒
※SGR-90、SGR-N65、SGR-N90はガス工が必要です。