

Catalogue No.

20147-514

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

514

●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。

ガス赤外線グリラー

リンナイペットシリーズ〈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、魚や肉をこんがりとはどよく仕上げます。
- 本体はステンレス製、耐久性にもすぐれています。

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
簡易調理用品

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・冷蔵庫

冷・温水ボトル・
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



グリラー 赤外線上火式 リンナイペットミニ
①RGP-42B

商品コード	
LP	6395510
13A	6395520



②RGP-62A

商品コード	
LP	6395610
13A	6395620



グリラー 赤外線上火式 リンナイペット
③RGP-46A (大)

商品コード	
LP	0847810
13A	0847820



④RGP-43A (小)

商品コード	
LP	0847910
13A	0847920

セラミック製赤外線バーナー使用

型 式	外形寸法 開口×奥行×高さ (mm)	焼面寸法 開口×奥行×高さ (mm)	焼アミ寸法 (mm)	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
				LP	13A	LP	13A				
①RGP-42B	530×282×H395	370×260×H205	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
②RGP-62A	660×282×H395	500×260×H205	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
③RGP-46A	978×400×H602	680×400×H330	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、鉄キュウ2本、遮熱板1枚、焼網2枚
④RGP-43A	603×400×H602	330×400×H330	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、鉄キュウ2本、遮熱板1枚、焼網1枚

ハース グリラー



ハース グリラー

商品コード	
⑤FGG50-3C LP	7551110
⑥FGG60-4C LP	7551120
⑦FGG75-5C LP	7551210
⑧FGG50-3C 13A	7551220
⑨FGG60-4C 13A	7551310
⑩FGG75-5C 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。

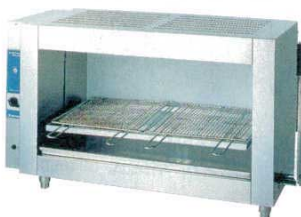
型 式	外形寸法 開口×奥行×高さ (mm)	焼アミ寸法 (mm)	ガス消費量 (kW)		ガス接続口 (mm)		点火方式	火力調節	重量 (kg)
			LP	13A	LP	13A			
⑤FGG50-3C	500×750×H265	351×425	7.11	6.98	20A	20A	自動点火	有	68
⑥FGG60-4C	600×750×H265	468×425	9.48	9.32	20A	20A	自動点火	有	82
⑦FGG75-5C	750×750×H265	585×425	11.9	11.7	20A	20A	自動点火	有	97

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。



⑧グリラー GNU-31
上火式魚焼器 電気式
4293700



⑨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						
⑧ GNU-31	720	450 H600	490 420	H375	365×380	三相200V 3.0kW	2m 3P-15A 	2段階切替	40	焼網1、焼網台1、串焼用鉄灸2
⑨ GNU-51	1,020	450 H600	790 420	H375	430×380	三相200V 5.0kW	2m 3P-20A 	2段階切替	52.5	焼網2、焼網台1、串焼用鉄灸2