

Catalogue No.  
20191-501

**Professional Best Collection**

501

**EBM 厨房用品**

●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。**

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

焼物用品・焼アミ・焼物器

庖丁・砥石・庖丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

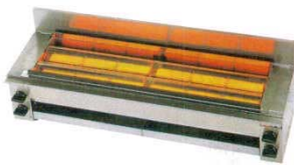
炊飯器・ジャー

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

荒磯シリーズ (下火式)

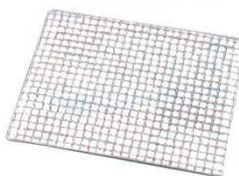


※RGA-404B  
**グリラー RGA 赤外線下火式 荒磯**  
LP 13A  
⑤404B 4号 4294010 4294020  
⑥406B 6号 4294110 4294120  
⑦408B 8号 4294210 4294220  
⑧410B 10号 4294310 4294320  
※RGA-408B、410Bはガス工事がが必要です。

1コック1バーナー方式



※RGA-406C  
**グリラー RGA 新荒磯**  
LP 13A  
⑨404C 8354010 8354020  
⑩406C 8354110 8354120  
⑪408C 8354210 8354220  
⑫410C 8354310 8354320  
※RGA-408C、410Cはガス工事がが必要です。



⑬**焼アミ クロームメッキ EBM**  
φ2.5×15.5mm目 (クリン目)

商品コード		
4型	480×370	0836000
6型	680×370	0836100
10型	540×370	0836200

※荒磯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**

商品コード	
⑭串焼用 420×80	セラムミックコート ノンコート
	0859000 8766100
⑮荒磯用 290×80	セラムミックコート ノンコート
	0859100 8766200

※セラムミックコートは、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	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	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	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
RGA型	⑤RGA-404B	580×580×H305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	26.4	焼アミ中1枚、ガラス4枚、予備1枚、水入皿中1個、テッキュ3本、バックガード1個
	⑥RGA-406B	780×580×H305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	35.3	焼アミ大1枚、ガラス6枚+1枚、水入皿大1個
	⑦RGA-408B	980×580×H305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	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
	⑧RGA-410B	1,180×580×H305	1,050×290	17.4	17.4	φ15A (R1/2)	φ15A (R1/2)	54.0	焼アミ中、小各1枚、ガラス10枚+1枚、水入皿中、小各1個
	⑨RGA-404C	580×580×H305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	26.9	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)
	⑩RGA-406C	780×580×H305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	36.1	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)
	⑪RGA-408C	980×580×H305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	46.2	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)
	⑫RGA-410C	1,180×580×H305	1,050×290	17.4	17.4	φ15A (R1/2)	φ15A (R1/2)	55.3	焼き位置を低くする (ガス量調整不可)

ガスプラスト式 強熱グリラー (下火式)



⑯**グリラー プラスト式強熱 (下火式) リンナイ**  
LP 13A

⑯RGM-4E 6395210 6395220  
⑰RGM-6E 6395310 6395320  
⑱RGM-8E 6395410 6395420  
※RGM-8Eは、ガス工事がが必要です。

**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ナップ。
- 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、立消安全装置付の安全設計です。
- 点火・消火はコックつまみ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							
⑯RGM-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	テッキュ3本	熱板6枚	水入皿1個	バックガード1個
⑰RGM-6E	820	585	H310	602	274	10.8	10.9	φ9.5	φ13	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	45	焼網1枚	テッキュ3本	熱板9枚	水入皿1個	バックガード1個
⑱RGM-8E	1100	585	H310	882	274	10.2	10.3	φ15A (R1/2)	φ15A (R1/2)	網の高さで調節 (但し、角棒、角パイプ必要)	55	焼網2枚	テッキュ3本	熱板12枚	水入皿2個	バックガード1個