

Catalogue No.
20191-514

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



①⑩



②⑪



③⑫



④⑬

グリラー 赤外線上火式 リンナイペットミニ

① RGP-42B	② RGP-62A
商品コード	商品コード
LP 6395510	LP 6395610
13A 6395520	13A 6395620

立ち消え安全装置付

⑩ RGP-42SV	⑪ RGP-62SV
商品コード	商品コード
LP 6384310	LP 6384410
13A 6384320	13A 6384420

グリラー 赤外線上火式 リンナイペット

③ RGP-46A(大)	④ RGP-43A(小)
商品コード	商品コード
LP 0847810	LP 0847910
	13A 0847920

立ち消え安全装置付

⑫ RGP-46SV	⑬ RGP-43SV
商品コード	商品コード
LP 6384510	LP 6384610
13A 6384520	13A 6384620

セラミック製赤外線バーナー使用

型 式	外形寸法		焼面寸法		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)	開口×奥行×高さ (mm)	開口×奥行×高さ (mm)	LP	13A	LP	13A	LP	13A				
① RGP-42	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			
② RGP-62	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			
③ RGP-46	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、鉄キュー2本、遮熱板1枚、焼網2枚			
④ RGP-43	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、鉄キュー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	商品コード
⑤ FGG50-3C LP 7551110	13A 7551120
⑥ FGG60-4C LP 7551210	13A 7551220
⑦ 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

- ラジラント(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。
- プレート(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、調理に合わせて設定可能です。

型 式	外形寸法		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)
	開口×奥行×高さ (mm)	開口×奥行×高さ (mm)		LP	13A	LP	13A			
⑤ FGG50-3C	500×750×H265	351×425	7.11	6.98	20A	20A	自動点火	有	68	
⑥ FGG60-4C	600×750×H265	468×425	9.48	9.32	20A	20A	自動点火	有	82	
⑦ FGG75-5C	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。微妙な焼き上げの場合は、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
⑧ GNU-31	720 450 H600	490 420 H375	365×380	三相200V 3.0kW	2m 3P-15A	2段切替	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段切替	52.5	焼網2、焼網台1、串焼用鉄灸2

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

焼物用品・焼アミ・フライヤー

餃子焼器

ウイマー・釜めし・おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ポット・ジューサー・アイスナー

喫茶用品・ミキサー・コーヒーマシン

効率収納用品・ガラスラック