

Catalogue No.

20424-803

803

厨房用品

焼物器・焼アミ・焼物用品

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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。
- 立消え安全装置付

点火が容易な圧電点火方式。焼網の高さの調整は昇降レバーによる、簡単操作です。



リンナイペットミニ (赤外線上火式) ㊦ ㊧ ㊨

	LP	13A	価格
① RGP-42SV	6384310	6384320	¥59,800
② RGP-62SV	6384410	6384420	¥69,800

リンナイペット (赤外線上火式) ㊦ ㊧ ㊨

	LP	13A	価格
③ RGP-46SV	6384510	6384520	¥173,800
④ RGP-43SV	6384610	6384620	¥118,000

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 間口×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				
① RGP-42SV	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-62SV	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-46SV	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-43SV	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

⑤ 万能チキンロースター
ACH-4商品コード 商品コード
LP 4286210 13A 4286220

⑥ シェラスコ焼器 KMT-10 ㊦ ㊧ ㊨

6940510 ¥838,000
外寸:505×480×H1,070
電源:3相 200V ※リード線2m付直結タイプ
消費電力:10.2kW
重量:47kg
付属品:焼車用キャップ
●肉を吊るし回転させながら焼くので、火が内部までムラなく通ります。
●上、中、下ヒーターにより各ヒーターの温度調整が可能

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 間口×奥行×高さ(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		重量 (kg)
			LP	13A	LP	13A	
ACH-4	970×720×H800	620×520×H320	9.4	9.5	φ9.5	φ13	65

電源:単相 100V 消費電力:37W 周波数:50/60Hz 回転力コ数:4
●食材を回転させて上下3ヶ所から遠赤外線バーナーでじっくり、ジューシーに焼き上げます。
●おいしそう演出効果も魅力です。

⑦ パナソニック
スモーク&ロースター
けむらん亭 NF-RT1000-T ㊦

7704100 ¥37,800
外寸:450×355×H185
電源:単相100V
消費電力:1300W
重量:本体 5.4kg くんせい容器:網 0.5kg
●部屋で手軽に「薫製」が作れる
●水分を逃さず焼き上げる「切身」メニュー搭載
●ファンボタンでお手入れらくらく
「オートクリーン」モード搭載

⑧ 象印 フィッシュロースター
EF-VG40 ㊦

3158330 ¥22,600
外寸:485×295×H195
電源:単相100V
消費電力:1,300W
重量:4.7kg
●理やニオイ成分を約90%カット
「プラチナ触媒フィルター」
●分解洗いがOK(本体・ヒーターは丸洗いでできません。
<布拭きではできません>)
●裏返す手間がいらない「両面焼き」
●30分タイマー付

⑨ フタ付きおさかなロースター
LS1504 ㊦ ㊧ ㊨

2754700 ¥6,000
外寸:270×365×H85(蓋含む)
焼き面:230×145
材質:本体/アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗装)
蓋/全面物理強化ガラス
本体ハンドル、蓋つまみ/フェノール樹脂(耐熱140℃)
●フライパン感覚で手軽に焼き魚ができます。
●波型プレートで余分な脂を落としてヘルシー料理

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。