

Catalogue No.

20480-693

693

焼物器・グリラー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

このページの全商品は



49
タイマー

上火式グリラー グリルクインS

- 本体・バーナー共にステンレス材を採用し、バーナー容量、燃焼面積をアップしました。調理時間を従来の30～40%も短縮し(メーカー比)、燃料費も大幅に削減します。
- ステンレス材による軽量化設計で本体の移動が楽になり、頻りにくいため耐久性にも優れています。またバーナーもワンタッチで交換でき、お手入れが簡単です。
- 2階建てタイプは上下独立構造になっていますので、それぞれに違う材料を料理しても、油や焼き汁が飛んで匂いが移るといった心配がありません。
- もちろん、焼き上がりの良さや煙が出ないなど、従来の上火式グリラーが持つメリットはそのまま生かされています。
- 設置スペースや店舗の規模に合わせて、ダブル(2階建て)、シングル、ワイドの3タイプ8機種からお選びいただけます。

ダブル(2階建て)タイプ

焼き面・能力も一気に2倍の優れたもの 2階建てなら、別々の調理が一度に可能



①AS-662 ¥304,000
商品コード LP 5852510 13A 5852520



②AS-862 ¥343,000
商品コード LP 5852610 13A 5852620



③AS-1062 ¥348,000
商品コード LP 5852710 13A 5852720

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 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)	ガス接続口(φ)	重量(kg)	付属品
①AS-662	610×477×H867	450×420×H230/237	439×400	17.6	13A	45	串受ロストル2枚 焼アミ2枚
②AS-862	737×477×H867	577×420×H230/237	566×400	22.6	13A	51	
③AS-1062	864×477×H867	704×420×H230/237	698×400	28.5	13A	58	

●点火方式:点火棒



AS-662、AS-862、AS-1062はガス工事が必要です。

シングルタイプ

コンパクト設計で、焼き上手のシカリもの



④AS-631 ¥157,000
商品コード LP 5852810 13A 5852820



⑤AS-1031 ¥192,000
商品コード LP 5853010 13A 5853020



⑥AS-831 ¥173,000
商品コード LP 5852910 13A 5852920

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 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)	ガス接続口(φ)	重量(kg)	付属品
④AS-631	610×430×H517	450×420×H315	439×400	8.8	13A	20	串受ロストル1枚 焼アミ1枚
⑤AS-1031	864×430×H517	704×420×H315	698×400	14.2	13A	26	
⑥AS-831	737×430×H517	577×420×H315	566×400	11.3	13A	22	

●点火方式:点火棒

ワイドタイプ

ワイドな間口で焼き時間短縮の働きもの



⑦AS-6360 ¥289,000
商品コード LP 5853110 13A 5853120



⑧AS-8360 ¥311,000
商品コード LP 5853210 13A 5853220

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 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)	ガス接続口(φ)	重量(kg)	付属品
⑦AS-6360	1,096×430×H517	883×420×H315	439×400	17.6	13A	38	串受ロストル1枚 焼アミ2枚
⑧AS-8360	1,350×430×H517	1,137×420×H315	566×400	22.6	13A	45	

●点火方式:点火棒



AS-6360、AS-8360はガス工事が必要です。

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。

50
濃度計他

51
炊飯器・
スープレジャー

52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

46
運搬・
ケータリング

47
ハカリ

48
温度計