

Catalogue No.

20511-712

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

焼物器・グリラー

712

上・下同時両面焼きグリラー

**武蔵**

下火バーナーが固定式で、焼網の高さをレバー操作で簡単に調整できます。

このページの全商品は



①赤外線同時両面焼グリラー  
(下火バーナー固定式)  
**SGR-33** ¥272,000

商品コード 商品コード  
LP 8561210 13A 8561220



②赤外線同時両面焼グリラー  
(下火バーナー固定式)  
**SGR-44** ¥309,500

商品コード 商品コード  
LP 8561310 13A 8561320



③赤外線同時両面焼グリラー  
(下火バーナー固定式)  
**SGR-66** ¥421,500

商品コード 商品コード  
LP 8561410 13A 8561420



④赤外線同時両面焼グリラー  
(下火バーナー固定式)  
**SGR-44EX**

商品コード 商品コード 価格  
LP 13A  
SGR-33EX 8558810 8558820 ¥307,500  
SGR-44EX 8558910 8558920 ¥355,500  
SGR-66EX 8559010 8559020 ¥477,000  
●EXタイプは圧電点火装置で、素早く点火し時間のロスを抑えます。

| 型式         | 外形寸法<br>間口×奥行×高さ(mm) | 内寸法<br>幅×奥行×高さ(mm) | 焼網寸法<br>幅×奥行(mm) | ガス消費量(kW) |      | ガス接続口(φ) |         | 重量<br>(kg) | 付属品           |
|------------|----------------------|--------------------|------------------|-----------|------|----------|---------|------------|---------------|
|            |                      |                    |                  | LP        | 13A  | LP       | 13A     |            |               |
| ① SGR-33   | 675×495×H670         | 460×445×H210       | 340×360          | 8.4       | 10.2 | 9.5      | 13      | 39         | 串受ロストル2本 焼網1枚 |
| ② SGR-44   | 775×495×H670         | 560×445×H210       | 475×360          | 11.2      | 13.6 | 9.5      | 13      | 46         | 串受ロストル2本 焼網1枚 |
| ③ SGR-66   | 1,025×495×H670       | 760×445×H210       | 340×360          | 16.8      | 20.4 | R½(15A)  | R½(15A) | 54         | 串受ロストル3本 焼網2枚 |
| ④ SGR-33EX | 675×495×H670         | 460×445×H210       | 340×360          | 8.4       | 10.2 | 9.5      | 13      | 39         | 串受ロストル2本 焼網1枚 |
| ④ SGR-44EX | 775×495×H670         | 560×445×H210       | 475×360          | 11.2      | 13.6 | 9.5      | 13      | 46         | 串受ロストル2本 焼網1枚 |
| SGR-66EX   | 1,025×495×H670       | 760×445×H210       | 340×360          | 16.8      | 20.4 | R½(15A)  | R½(15A) | 54         | 串受ロストル3本 焼網2枚 |



SGR-66、SGR-66EXはガス工事が必要です。

- 庫内の右と左で違った素材が同時に焼けます。
- バーナーを縦に設置したことで焼き物の量により、バーナーを効率的に使用でき、「省エネ」で経済的なグリラーです。
- パイロット点火方式
- 前面に扉(オプション)を付けることもできます。

## グリルクインシリーズ

ハンドルタイプで焼き網位置を変え  
美しい焼き上がりを実現

- 赤外線セラミックバーナーで上から焼き上げますので、焼き具合が確認しやすく、油が下の汁受皿に落ちますので煙の発生をおさえます。
- 省スペースの小型から大量に焼き上げる大型まで豊富な機種が勢揃い。



⑤アサヒ 赤外線上火式 グリラー

LP 13A 価格  
SG- 450H 0845810 0845820 ¥109,500  
SG- 650H 0846010 0846020 ¥137,000  
SG- 900H 0845910 0845920 ¥156,500  
SG-1200H 0846110 0846120 ¥215,000

- ハンドルタイプですから、お好みの位置に焼網をセットできます。

| 型 式      | 外形寸法<br>間口×奥行×高さ(mm) | 庫内寸法<br>間口×奥行×高さ(mm) | 焼アミ寸法<br>(mm) | ガス消費量(kW) |      | ガス接続口(mm) |     | 重量<br>(kg) | 付属品            |
|----------|----------------------|----------------------|---------------|-----------|------|-----------|-----|------------|----------------|
|          |                      |                      |               | LP        | 13A  | LP        | 13A |            |                |
| SG- 450H | 575×430×H515         | 365×420×H280         | 340×360       | 4.5       | 4.5  | φ9.5      | φ13 | 25         | 串受ロストル2本 焼アミ1枚 |
| SG- 650H | 710×430×H515         | 500×420×H280         | 475×360       | 6.7       | 7.3  | φ9.5      | φ13 | 34         | 串受ロストル2本 焼アミ1枚 |
| SG- 900H | 975×430×H515         | 700×420×H280         | 340×360       | 8.8       | 8.4  | φ9.5      | φ13 | 45         | 串受ロストル3本 焼アミ2枚 |
| SG-1200H | 1,245×430×H515       | 970×420×H280         | 475×360       | 12.8      | 14.0 | φ9.5      | φ13 | 60         | 串受ロストル3本 焼アミ2枚 |

●このカタログに掲載されている価格は、2020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。

57 屋台・  
イベント調理機器

58 ピザ・  
パスタ

59 うどん・  
そば・  
ラーメン

60 ギョーザ・  
フライヤー

53 焼アミ

54 オープン・  
電子レンジ

55 低温調理器・  
フードウォーマー

56 お好み焼・  
たこ焼・  
鉄板焼肉