

Catalogue No.

20633-817

817

焼物器・シュラスコ用グリラー

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

Scheer

シーア

本場ブラジル
バーベキューグリル専門メーカーのトップブランド

50
濃度計他

51
炊飯器・
スーフジャー

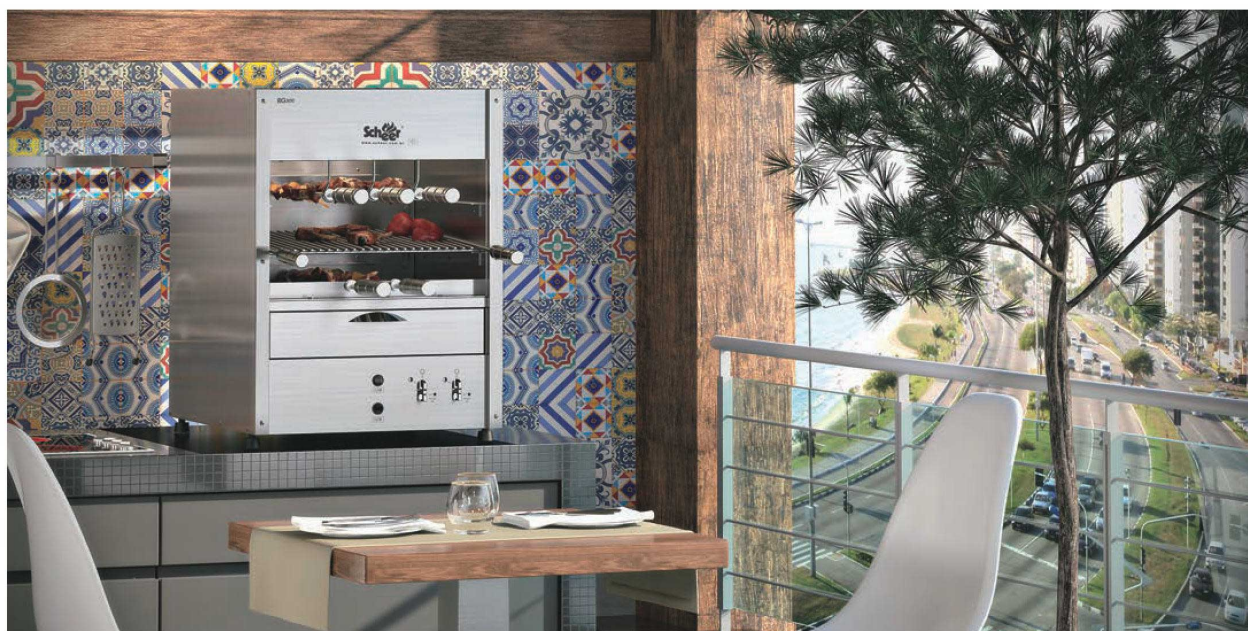
52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

46
運搬・
ケータリング

47
ハカリ

48
温度計



①卓上シュラスコ
ガスグリル RG300-2-5 ㊦ ㊧ ㊨

	50Hz	60Hz	価格
LP	4-0817-0101 1247400	4-0817-0103 1247402	¥1,200,000
13A	4-0817-0102 1247401	4-0817-0104 1247403	¥1,200,000



②卓上シュラスコ
ガスグリル RG300-2-7 ㊦ ㊧ ㊨

	50Hz	60Hz	価格
LP	4-0817-0201 1247410	4-0817-0203 1247412	¥1,500,000
13A	4-0817-0202 1247411	4-0817-0204 1247413	¥1,500,000

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 間口×奥行×高さ(mm)	ガス消費量 (kW)	ガス接続口 (mm)	電源	重量 (kg)
①RG300-2-5	562×700×H762	494×557×H296	6.750kW (7.8kW)	φ31	単相100V (0.235kW)	63
②RG300-2-7	662×700×H762	594×557×H296	9.000kW (10.5kW)	φ31	単相100V (0.235kW)	71

材質:ステンレス

- ロティサリー方式グリル…専用のスキューアが自動で回転することで、食材の旨みを逃さずに簡単に調理することが可能です。
- 上火式バーナー…庫内温度を最大350℃まで上げ、上火式のため肉や魚からの煙が発生しにくい構造です。
- 簡単操作…ON/OFFスイッチで、スキューアの自動操作が可能。火力調整も2段階のため調理時間も一定に保てます。
- 上火式タイプで、近火・遠火で自由に調整が可能です。
- 底部分に水を張るためのタンクが設置されており、滴る肉汁や油を集め、煙の発生を防ぎます。