

EBM 遠赤外線強力焼物器



① EBM 遠赤串焼器

	LP	13A	価格
500型	8841410	8841420	¥40,500
640型	8841510	8841520	¥48,800

② EBM 遠赤串焼器

	LP	13A	価格
790型	8841610	8841620	¥68,500
940型	8841710	8841720	¥76,500

資料集はP2017をご参照ください。

※左・右独立点火式

＜部品＞

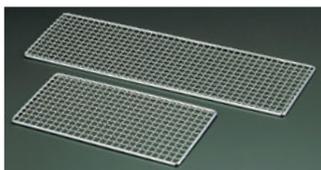
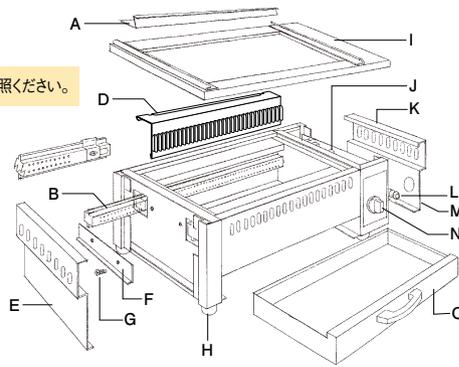
	A 串焼金具	B パーナー	C 水槽	D レッドフィン	E パーナー取出用カバー	J マニーホールド
500型	1656000 ¥2,100	1656400 ¥6,800	1656800 ¥8,000	1602700 ¥2,100	F パーナー固定金具	K ボックスカバー
640型	1656100 ¥2,500	1656500 ¥7,500	1656900 ¥9,100	1602800 ¥2,700	G 止メネジ	L ホースエンド
790型	1656200 ¥2,800	1656600 ¥6,200	1657000 ¥10,000	1602900 ¥2,000	H ゴム脚(共通)	M 銘板
940型	1656300 ¥3,300	1656700 ¥6,600	1657100 ¥11,400	1603000 ¥2,300	I 天板	N つまみ(共通)

※B パーナー数、500、640型2本、790、940型4本になります。
※D レッドフィンのセット数も、パーナーと同様です。

Check!

＜遠赤串焼器特長＞

- 特殊パーナーより発生する熱源をレッドフィンにより遠赤外線放射熱にエネルギー転換させます。
- 熱源が焼面開口部に設置しておりますので煙が出にくい作業環境に優れています。
- 串が焼け落ちにくいZ型串受け設計
- 790型、940型は左右独立点火式の省エネ型です。(不必要の時は片方消しておけます。)



③ EBM 遠赤串焼器用 焼アミ

	サイズ	商品コード	価格
500型	370×185	0848900	¥1,350
640型	510×185	0849000	¥1,600
790型	595×185	0849100	¥1,900
940型	750×185	0849200	¥2,500

φ1.9×12mm目(クリンプ目)

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行×高さ(mm)	串受幅	ガス消費(kW)		ガス消費(kcal/h)		ガス接続口		重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A	LP	13A		
500型	500×220×H191	335×115×H170	120	2.4	5,760	4,554	φ9.5(3分)	7.6	串受金具		
										6,968	
640型	640×220×H191	475×115×H170	120	3.5	7,370	9,324	7,568	9.0	串受金具		
										13.2	
790型	790×220×H191	550×115×H170	120	3.7	13,936	9,108	φ9.5(3分)	13.2	串受金具		
										14.2	
940型	940×220×H191	700×115×H170	120	5.2	13,936	9,108	φ9.5(3分)	14.2	串受金具		
										14.2	

※点火方式:マッチ点火、
火力調節:無段階切替

焼物の煙が出ない 「ニュー串焼」シリーズ登場

煙が出ない

放熱板を高温(約800℃)にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減

掃除も簡単

放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々

従来品より煙を60%~70%カットし強力火でおいしく焼き上げます。

※2機種共LPガス、13Aのみとなります。

新型の強火力・高効率の内部炎口パーナー搭載

- 熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
- ガスの消費量も少なくてすみ、省エネで経済的
- NOxの発生量が少なく、調理場の環境改善



④ アサヒ ニュー串焼2号
SG-N2 ¥71,000(税別)

商品コード	商品コード
LP 8379210	13A 8379220



⑤ アサヒ ニュー串焼4号
SG-N4 ¥105,000(税別)

商品コード	商品コード
LP 8379410	13A 8379420

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		重量 (kg)	付属品
			LP	13A	LP	13A		
④ SG-N2	520×250×H225(300)	340×140	4.7	4.6	φ9.5	φ9.5	8	放熱板2枚 汁受皿1枚 ガスライター1本 前後串受台各1枚
⑤ SG-N4	1,000×264×H225(300)	650×140	9.4	9.1	φ9.5	φ9.5	15	放熱板4枚 汁受皿1枚 ガスライター1本 前後串受台各1枚

ダイワグリラー

味を落とす「けむり」や「スス」を出しません。

- 焼上がりが早い——米国製ジェットパーナー直火式です。
- パーナーは手入不要——パーナーにタレや、油が付着しません。



※DG-100

⑥ ダイワ グリラー DG型

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		重量 (kg)	コック	商品コード		価格
			LP	13A	LP	13A			LP	13A	
DG-60	655×290×H257	430×150	8.12	8.95	φ9.5	φ13	15	1コック	5853310	5853320	¥69,000
DG-90	930×290×H257	695×150	13.16	12.79	φ9.5	φ13	20	1コック	5853410	5853420	¥79,000
DG-100	1,030×290×H257	695×150	13.16	12.79	φ9.5	φ13	25	2コック	5853510	5853520	¥103,000

※マッチ点火

アサヒガス赤外線下火式グリラー



①うなぎ串焼 (大)
SG-12型 ¥64,800

商品コード
LP 0856110
13A 0856120



②うなぎ串焼 (特大)
SG-15型 ¥79,800

商品コード
LP 0856210
13A 0856220



③うなぎ串焼 (W大型)
SG-30型 ¥188,000

商品コード
LP 7353010
13A 7353020

※串受けの高さを105mmまで調節できます。



④黒潮

商品コード LP 13A 価格

2号(2連) SG-16K型 0856310 0856320 ¥54,000
3号(3連) SG-18K型 0856410 0856420 ¥78,000

※串受けの高さを60mmまで調節できます。
※背面に遮熱板が付いています(H390)



⑤黒潮

商品コード LP 13A 価格

4号(4連) SG-20K型 0856510 0856520 ¥79,800
6号(6連) SG-21K型 0856610 0856620 ¥113,000
7号(7連) SG-22K型 0856710 0856720 ¥129,800
10号(10連) SG-28K型 0856810 0856820 ¥172,000

※黒潮10号は黒潮4号と同じ焼網 2枚
※串受けの高さを140mmまで調節できます。

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	串受幅 (mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		点火方式	重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A			
① SG-12	785×200×H210	617×160	710	4.9	5.2	9.5	9.5	マッチ点火	7.8	串受ロストル2本 焼アミ1枚 ガラス2枚
② SG-15	1,010×254×H232	825×160	900	6.4	6.5	9.5	13.0	◇	12	串受ロストル2本 焼アミ2枚 ガラス2枚
③ SG-30	1,140×370×H250	825×265	1,102	12.8	13.1	9.5	13.0	◇	24	串受ロストル3本 焼アミ2枚 ガラス4枚
④ SG-16K	645×283×H390(255)	450×230	600	5.4	5.3	9.5	9.5	◇	10	串受ロストル2本 焼アミ1枚 ガラス2枚
	SG-18K	645×383×H390(255)	450×330	600	8.0	8.1	9.5	13.0	◇	14
⑤ SG-20K	575×445×H285	410×320	470	6.7	7.0	9.5	13.0	点火棒	17	串受ロストル3本 焼アミ1枚 ガラス4枚
	SG-21K	775×445×H285	610×320	670	10.0	10.1	9.5	13.0	◇	25
⑤ SG-22K	875×445×H285	710×320	770	11.7	11.2	9.5	13.0	◇	28	串受ロストル3本 焼アミ1枚 ガラス7枚
	SG-28K	1,200×445×H305	1,010×320	1,070	16.7	16.3	R1/2(15A)	◇	45	串受ロストル3本 焼アミ2枚 ガラス10枚

SG-28Kは、ガス工事が必要です。

ニュー黒潮シリーズ

強火力で煙を出さずおいしく焼き上げます。
焼き物の種類に応じてロストルの高さ(最大140mm)を
自由に変えられ、焼き加減が思いのままです。



⑥ニュー黒潮

商品コード LP 13A 価格

4号 SG-N20 8379010 8379020 ¥112,000
6号 SG-N21 8379110 8379120 ¥160,000
7号 SG-N22 8379310 8379320 ¥195,000
9号 SG-N28 8379510 8379520 ¥240,000

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	串受幅 (mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		点火方式	重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A			
SG-N20	550×533×H450	450×303	552	9.8	8.8	φ9.5	φ13	マッチ点火	21	串受ロストル3本 ガスライター 焼網1枚
SG-N21	770×533×H450	670×303	772	14.0	13.2	φ9.5	φ13	マッチ点火	27	串受ロストル3本 ガスライター 焼網1枚
SG-N22	880×533×H450	780×303	882	16.8	15.4	R1/2(15A)		マッチ点火	30	串受ロストル3本 ガスライター 焼網1枚
SG-N28	1,100×533×H450	1,000×303	1,102	21.0	19.7	R1/2(15A)		マッチ点火	39	串受ロストル3本 ガスライター 焼網2枚

SG-N22、SG-N28は、ガス配管工事が必要です。



アサヒ グリラー SG型専用 耐熱ガラス

商品コード サイズ 商品コード 価格

⑦ SG-15用 408×100 0857000 ¥5,200
⑧ SG-16K・18K用 412×80 0856900 ¥3,900
⑨ SG-12用 302×100 0857200 ¥4,300
⑩ SG-20K・21K・22K・28K用 278×80 0857100 ¥3,000



アサヒ グリラー SG型専用 遠赤外線カバー

商品コード 価格

⑪ SG-16K・18K用 0857310 ¥4,900
⑫ SG-15用 0857300 ¥5,600
⑬ SG-20K・21K・22K・28K用 0857320 ¥3,900
⑭ SG-12用 0857330 ¥4,600

※サイズは、耐熱ガラスと同じです。

●ステンレスに黒体セラミックをコーティング加工。熱衝撃に強く、丈夫で均熱性に優れています。遠赤外線熱浸透力が強く、特にうなぎなどは、内部から軟らかく、ふっくらと焼き上げます。

33 冷・温水ポット・浄水器

34 ポット・ケトル

27 焼物器・焼アミ・焼物用品

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

25
抜型
流し型

パロマ赤外線下火式グリラー(焼鳥・串焼専用)

(サーミックバーナー&耐熱ガラスカバー)



※GYK-10A型

①パロマ 赤外線下火式グリラー
GYK-10A型(1連式) ¥37,000

商品コード

LP 5034810

13A 5034820

付属品:串焼用サナ2

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	有効焼面積 (mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		重量 (kg)
			LP	13A	LP	13A	
GYK-10A型	454×220×H214	320×120	1.76	1.74	φ9.5ゴム管口	φ9.5ゴム管口	4.5

※高さ・寸法は焼アミ下段の場合 点火方式:圧電点火

26
ベーカー
関連商品27
焼物器
焼アミ20
炊飯器
ジャー21
電磁調理器
コンロ類22
電子レンジ
オーブン23
ベーカー
デコレーション24
ケーキ
焼型

※GYK-20A型

GYK-20A型(2連式) ¥59,000

商品コード

LP 5034910

13A 5034920

付属品:串焼用サナ2

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	有効焼面積 (mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		重量 (kg)
			LP	13A	LP	13A	
GYK-20A型	851×220×H219	640×120	3.44	3.43	φ9.5ゴム管口	φ9.5ゴム管口	8.5

※高さ・寸法は焼アミ下段の場合 点火方式:圧電点火

パロマ遠赤外線下火式グリラー

(ステンレスバーナー&セラミックス熱板)

炭焼とほぼ同様の遠赤外線を放射し、ふっくらとおいしく焼けます。

⑤パロマ 遠赤外線
下火式グリラー
GY-8EFI ¥148,000

商品コード

LP 6175810

13A 6175820

⑥パロマ 遠赤外線
下火式グリラー
GY-12EFI ¥166,000

商品コード

LP 0266210

13A 0266220

⑦パロマ 遠赤外線
下火式グリラー
GY-16EFI ¥204,000

商品コード

LP 6175910

13A 6175920

⑧パロマ 遠赤外線
下火式グリラー
GY-20EFI ¥264,000

商品コード

LP 6176010

13A 6176020

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	有効焼面積 (mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		重量 (kg)	付属品
			LP	13A	LP	13A		
⑤GY-8EFI	600×566×H225	430×310	9.8	10.5	φ9.5ゴム管口	φ13ゴム管口	14.0	遠赤外線放射熱板8 バーナカバー8 焼網1 焼網(小)1 串焼用サナ3 防風板セット1
⑥GY-12EFI	800×566×H225	630×310	14.7	15.6	φ9.5ゴム管口	φ13ゴム管口又はRc1/2	19.8	遠赤外線放射熱板12 バーナカバー12 焼網1 焼網(小)1 串焼用サナ3 防風板セット1
⑦GY-16EFI	1,000×566×H225	830×310	19.6	20.6	R1/2(TU)		25.8	遠赤外線放射熱板16 バーナカバー16 焼網2 焼網(小)1 串焼用サナ3 防風板セット1
⑧GY-20EFI	1,200×566×H225	1,030×310	24.5	25.6			31.7	遠赤外線放射熱板20 バーナカバー20 焼網2 焼網(小)1 串焼用サナ3 防風板セット1

※高さ・寸法は焼アミ下段の場合 点火方式:圧電点火

⑨パロマ グリラー用 ガラス熱板
(GYK・GY-AI型兼用)

295×82 2973100 ¥3,000

リンナイ赤外線下火式グリラー 食材をこんがり、むらなく焼き上げます。

串焼シリーズ



①赤外線下火式グリラー ¥32,600

LP	13A
串焼61号 RGK-61D	0858510 0858520

赤外線下火式グリラー ¥55,800

LP	13A
串焼62号 RGK-62D	0858610 0858620



②赤外線下火式グリラー
串焼64号

商品コード	価格
LP RGK-64	¥104,800

商品コード	価格
LP 6395710	
13A 6395720	



③EBM クロームメッキ 焼アミ

商品コード	価格
61型 425×170	0836300 ¥1,400
62型 425×265	0836400 ¥1,850

φ2.5×15.5mm目(クランプ目)
※串焼61号・62号にご使用できます。

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	有効焼面積 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		重量 (kg)	付属品
			LP	13A	LP	13A		
RGK-61D	606.5×209.5×H216	430×140	2.52	2.44	φ9.5	φ9.5	7.5	焼アミ1枚 串受2個 ガラス1枚 水入皿1個
RGK-62D	581×324.5×H240	430×140	5.04	4.88	φ9.5	φ9.5	12.0	焼アミ1枚 串受2個 ガラス1枚 水入皿1個
RGK-64	1,020×337.5×H236.5	860×230	10.0	10.0	φ9.5	φ9.5	22.0	焼アミ2枚 串受2個 ガラス4枚 水入皿1個 バックガード1個

荒磯シリーズ

1コック2バーナー方式



※RGA-406B

④赤外線下火式グリラー「新荒磯」RGA

LP	13A	価格
404B 4号	4294010	4294020 ¥77,000
406B 6号	4294110	4294120 ¥104,000
408B 8号	4294210	4294220 ¥146,000
410B 10号	4294310	4294320 ¥177,000

⚠ RGA-408B、410Bはガス工事がが必要です。

1コック1バーナー方式



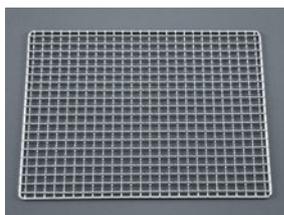
※RGA-406C

⑤グリラー「新荒磯」RGA

LP	13A	価格
404C	8354010	8354020 ¥86,000
406C	8354110	8354120 ¥124,000
408C	8354210	8354220 ¥156,000
410C	8354310	8354320 ¥187,000

⚠ RGA-408C、410Cはガス工事がが必要です。

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	有効焼面積 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		重量 (kg)	付属品
			LP	13A	LP	13A		
RGA-404B	580×580×H305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	26.4	焼アミ中1枚 ガラス4枚 予備1枚 水入皿中1個 テッキュウ3本 バックガード1個
RGA-406B	780×580×H305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	35.3	焼アミ大1枚 ガラス6枚+1枚 水入皿大1個
RGA-408B	980×580×H305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	45.2	焼アミ中・小各1枚 ガラス8枚+1枚 水入皿中・小各1個
RGA-410B	1,180×580×H305	1,050×290	17.4	17.4	15A(R1/2)	15A(R1/2)	54.0	焼アミ大・小各1枚 ガラス10枚+1枚 水入皿大・小各1個
RGA-404C	580×580×H305	450×290	7.0	6.98	φ9.5	φ13	26.9	焼アミ中1枚 ガラス4枚 予備1枚 水入皿中1個 テッキュウ3本 バックガード1個
RGA-406C	780×580×H305	650×290	10.5	10.5	φ9.5	φ13	36.1	焼アミ大1枚 ガラス6枚+1枚 水入皿大1個
RGA-408C	980×580×H305	850×290	14.0	14.0	φ9.5	φ13	46.2	焼アミ中・小各1枚 ガラス8枚+1枚 水入皿中・小各1個
RGA-410C	1,180×580×H305	1,050×290	17.4	17.4	15A(R1/2)	15A(R1/2)	55.3	焼アミ大・小各1枚 ガラス10枚+1枚 水入皿大・小各1個



⑥EBM クロームメッキ 焼アミ

商品コード	価格
4型 480×370	0836000 ¥2,300
6型 680×370	0836100 ¥3,100
10型 540×370	0836200 ¥2,500

φ2.5×15.5mm目(クランプ目)
※荒磯4号・6号・10号のそれぞれにご使用できます。



耐熱ガラス(ノンコート)

商品コード	価格
⑦串焼用 420×80	8766100 ¥3,600
⑧荒磯用 290×80	8766200 ¥2,600

33 冷・温水ボトル・浄水器

34 ボット・ケトル

27 焼物用品・焼アミ

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷・温蔵庫



ローストクック

ガス輻射熱焼物器 魚焼・蒲焼用

(財)日本ガス機器検査協会検査合格

**乾燥しない**

放熱板が大きく一気に焼き上げるため乾燥しない。

煙が出ない

850℃の高温だから、タレ等がコピリ着かず流れ落ちるため、煙が出ません。

焼きムラ追放

強火力のバーナーとカバーからの輻射熱が乱反射で、焼物をムラなく均一に焼きあげます。

強火の遠火

強火の火力のいるものから、時間をかけて焼くものまで全ておまかせし火床は全て強火。あとは上下で使い分けてください。

割れないカバー

カバーは特殊ステンレス製。そのうえタレを瞬時にとばす特殊設計。割れたり、汚れたり、目づまりしません。

強火力バーナータイプ



※S-7C

①ローストクック S型 94

LP 13A 価格

S-3C	6125110	6125120	¥149,000
S-5C	6125210	6125220	¥195,000
S-7C	6125310	6125320	¥240,000
S-10C	6125410	6125420	¥318,000

※オプションのグリットバーを取り付ければステーキも焼けます。



S-5C、S-7C、S-10Cはガス工が必要です。

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)	重量(kg)	付属品
S-3C	520×500×H220	475×330	LP/13A	6.98	LP:φ 9.5/13A:φ13	20	焼きアミ 串受け棒 点火棒
S-5C	780×500×H220	735×330	LP/13A	11.6	LP:φ 9.5/13A: 20A	25	
S-7C	1,040×500×H220	995×330	LP/13A	16.3	LP: 20A/13A: 20A	33	
S-10C	1,430×500×H220	1,385×330	LP/13A	23.3	LP: 20A/13A: 20A	44	

※点火方式:マッチ点火 ※出力調節なし



※K-10C

②ローストクック K型 94

LP 13A 価格

K-3C	6125510	6125520	¥155,000
K-5C	6125610	6125620	¥204,000
K-7C	6125710	6125720	¥254,000
K-10C	6125810	6125820	¥348,000

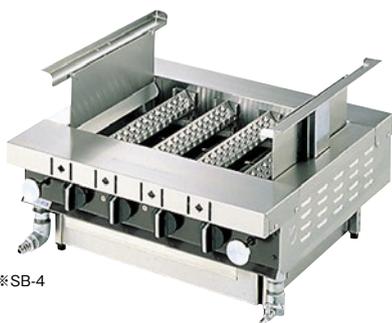


K-5C、K-7C、K-10Cはガス工が必要です。

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)	重量(kg)	付属品
K-3C	520×600×H220	475×430	LP/13A	9.97	LP:φ 9.5/13A:φ13	22	焼きアミ 串受け棒 点火棒
K-5C	780×600×H220	735×430	LP/13A	16.3	LP: 20A/13A: 20A	30	
K-7C	1,040×600×H220	995×430	LP/13A	22.8	LP: 20A/13A: 20A	38	
K-10C	1,430×600×H220	1,385×430	LP/13A	32.6	LP: 20A/13A: 20A	52	

※点火方式:マッチ点火 ※出力調節なし

エコノミータイプ



※SB-4

③ローストクック SB型 94

LP 13A 価格

SB-4	6596110	6596120	¥148,600
SB-6	6596210	6596220	¥182,000
SB-8	6596310	6596320	¥216,000
SB-10	6596410	6596420	¥249,600



SB-6、SB-8、SB-10はガス工が必要です。

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)	重量(kg)	付属品
SB-4	510×500×H220	460×330	LP/13A	6.96	LP:φ 9.5/13A:φ13	19	焼きアミ 串受け棒 点火棒
SB-6	690×500×H220	640×330	LP/13A	10.4	LP: 20A/13A: 20A	23	
SB-8	870×500×H220	820×330	LP/13A	13.9	LP: 20A/13A: 20A	30	
SB-10	1,050×500×H220	1,000×330	LP/13A	17.4	LP: 20A/13A: 20A	40	

※点火方式:マッチ点火 ※出力調節なし



※KB-6

④ローストクック KB型 94

LP 13A 価格

KB-4	6596510	6596520	¥153,000
KB-6	6596610	6596620	¥186,000
KB-8	6596710	6596720	¥220,000
KB-10	6596810	6596820	¥257,000



KB-6、KB-8、KB-10はガス工が必要です。

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)	重量(kg)	付属品
KB-4	510×600×H220	460×430	LP/13A	8.28	LP:φ 9.5/13A:φ13	20	焼きアミ 串受け棒 点火棒
KB-6	690×600×H220	640×430	LP/13A	12.4	LP: 20A/13A: 20A	27	
KB-8	870×600×H220	820×430	LP/13A	16.6	LP: 20A/13A: 20A	34	
KB-10	1,050×600×H220	1,000×430	LP/13A	20.7	LP: 20A/13A: 20A	47	

※点火方式:マッチ点火 ※出力調節なし

ローストック

このページの全商品は 

串焼用



※BY-2

万能型



※KY-2A

① ローストック 串焼器 BY型

	LP	13A	価格
BY-2	6595910	6595920	¥78,000
BY-22	6596010	6596020	¥136,000

② ローストック 串焼器 KY型

	LP	13A	価格
KY-2A	6124910	6124920	¥72,000
KY-22A	6125010	6125020	¥128,000

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		点火方式	重量 (kg)	付属品
			LP	13A	LP	13A			
① BY型	BY-2	617×362×220	400×230	4.65	4.65	3分口(φ9.5)	圧電点火	12	串受棒 アミ 汁受皿 上下装置
	BY-22	1,104×345×220	800×230	9.30	9.30	3分口(φ9.5) 4分口(φ13)	圧電点火	20	串受棒 アミ 汁受皿 上下装置
② KY型	KY-2A	535×230×185	400×195	4.65	4.65	3分口(φ9.5)	圧電点火	10	串受けアングル 焼アミ
	KY-22A	1,026×230×185	800×195	9.30	9.30	3分口(φ9.5) 4分口(φ13)	圧電点火	18	串受けアングル 焼アミ

ステーキ用



※SG-5C



※KG-7C

③ ローストック 焼物器 SG型

	LP	13A	価格
SG-3C	6123510	6123520	¥179,000
SG-5C	6123610	6123620	¥245,000
SG-7C	6123710	6123720	¥310,000
SG-10C	6123810	6123820	¥418,000

④ ローストック 焼物器 KG型

	LP	13A	価格
KG-3C	6123910	6123920	¥186,500
KG-5C	6124010	6124020	¥256,500
KG-7C	6124110	6124120	¥327,500
KG-10C	6124210	6124220	¥453,000

 SG-5C、SG-7C、SG-10Cは、ガス工事が必要です。

 KG-5C、KG-7C、KG-10Cは、ガス工事が必要です。

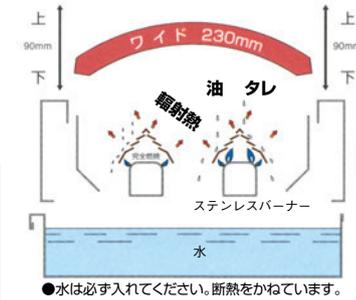
型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		重量 (kg)	付属グリットバー(枚)
			LP	13A	LP	13A		
③ SG型	SG-3C	520×500×220	403×385	6.98	6.98	φ9.5 φ13	28.5	G1S×1
	SG-5C	780×500×220	659×385	11.60	11.60	φ9.5 20A	38.5	G1S×1 G3S×1
	SG-7C	1,040×500×220	915×385	16.30	16.30	20A 20A	51.5	G1S×1 G3S×2
	SG-10C	1,430×500×220	1,297×385	23.30	23.30	20A 20A	70.5	G1S×1 G2S×1 G3S×2
④ KG型	KG-3C	520×600×220	403×485	9.97	9.97	φ9.5 φ13	32.0	G1K×1
	KG-5C	780×600×220	659×485	16.30	16.30	20A 20A	46.5	G1K×1 G3K×1
	KG-7C	1,040×600×220	915×485	22.80	22.80	20A 20A	61.0	G1K×1 G3K×2
	KG-10C	1,430×600×220	1,297×485	32.60	32.60	20A 20A	84.5	G1K×1 G2K×1 G3K×2

付属品:焼アミ、点火棒、串受棒
※点火方式:マッチ点火

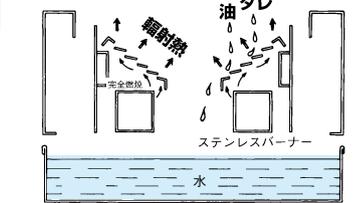


(財)日本ガス機器検査協会検査合格 都市ガス13A-LPのみ対応

BY型



KY型



⑤ ローストック部品 グリットバー

型式	寸法	価格
G1S	403	6124300 ¥30,000
G2S	382	6124400 ¥30,000
G3S	256	6124500 ¥20,000
G1K	403	6124600 ¥31,500
G2K	382	6124700 ¥31,500
G3K	256	6124800 ¥21,000

ローストックの上にグリットバーを置くだけで、1枚のグリットでも使用できるので、肉の横で魚も同時に焼くことができます。また、グリットバーをはずせば通常の焼き物もできます。(点火はグリットをもち上げておこなってください。)

33 冷水器

冷・温水ポット

34 ポット・ケトル

27 焼物器・焼アミ

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

上・下同時両面焼きグリラー

このページの全商品は

**NEW武蔵** 強火力で、放熱板に油やタレを付にくくし煙の発生を大幅カットした「NEW武蔵」

- 新型バーナー搭載!強火力高効率、省エネ低NOx**
 強火力・高効率の内部炎口バーナーなら…
 ①熱効率が従来品に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
 ②ガスの消費も少なくて済み、省エネで経済的
 ③大気汚染の原因となる、NOx(窒素酸化物)の発生率が少なく、調理場の環境改善

- 煙が出ない**
 放熱板を高熱(約800℃)にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減
 ●**掃除も簡単!使い易い**
 放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々

① 赤外線同時両面焼グリラー
SGR-N45 ¥378,000

商品コード	
LP	8435810
13A	8435820

② 赤外線同時両面焼グリラー
SGR-N65 ¥437,000

商品コード	
LP	8435910
13A	8435920

③ 赤外線同時両面焼グリラー
SGR-N90 ¥609,000

商品コード	
LP	8436010
13A	8436020

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 幅×奥行×高さ(mm)	焼網寸法 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(φ)		重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A		
①SGR-N45	705×585×H770	425×460×H250	340×360	11.2	11.0	9.5	13	43	串受口ストル2本 焼網1枚
②SGR-N65	840×585×H770	560×460×H250	475×360	15.5	14.0	R½(15A)	R½(15A)	50	串受口ストル2本 焼網1枚
③SGR-N90	1,035×585×H770	755×460×H250	340×360	21.0	21.0	R½(15A)	R½(15A)	61	串受口ストル3本 焼網2枚

※点火方式:点火棒



SGR-N65、SGR-N90はガス工が必要です。

武蔵 上から下からガス赤外線以外はこんがり、中はふっくら焼き上げる、焼きの名人「武蔵」
下火バーナーが動くので、火かげん自由!

- 同時両面焼きだから、焼き時間がグッと短縮しました。しかも、一度に大量に焼けるワイド設計で、繁忙時もラクラクです。
- 焼きものにに合わせて、下火バーナーと網受が各上下に7段階の調節が可能(下火バーナー調節機構:PAT)。どなたでも簡単に、両面同時にきれいに焼けます。
- ガス赤外線以外、外はこんがり、中はふっくら。どんな焼きものもおいしく焼けます。
- 各部品が簡単に取りはずすまでので、日常のお手入れが楽なクリーン設計です。

④ 赤外線同時両面焼グリラー
SGR-45 ¥320,000

商品コード	
LP	3163510
13A	3163520

⑤ 赤外線同時両面焼グリラー
SGR-65 ¥343,000

商品コード	
LP	2720410
13A	2720420

⑥ 赤外線同時両面焼グリラー
SGR-90 ¥518,000

商品コード	
LP	5852410
13A	5852420

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 幅×奥行×高さ(mm)	焼網寸法 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(φ)		重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A		
④SGR-45	670×535×H770	425×460×H250	340×360	8.4	10.2	9.5	13	45.5	串受口ストル2本 焼網1枚
⑤SGR-65	840×535×H770	560×460×H250	475×360	13.3	14.0	9.5	13	52	串受口ストル2本 焼網1枚
⑥SGR-90	1,070×535×H770	755×460×H250	340×360	17.4	19.8	R½(15A)	R½(15A)	67	串受口ストル3本 焼網2枚

※点火方式:点火棒



SGR-90はガス工が必要です。

25 抜き型・流し型

26 ベーカリー・シフォン

27 焼物器・焼アミ

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン

23 デコレーション

24 ケーキ焼型

上・下同時両面焼きグリラー

このページの全商品は



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。



①赤外線同時両面焼グリラー
(下火バーナー固定式)
SGR-33 ¥258,000

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 ¥294,000

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 ¥399,000

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)

LP		13A		価格
SGR-33EX	8558810	8558820	¥294,000	
SGR-44EX	8558910	8558920	¥340,000	
SGR-66EX	8559010	8559020	¥455,000	

●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 間口×奥行×高さ(mm)	内寸法 幅×奥行×高さ(mm)	焼網寸法 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(φ)		重量 (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rost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rost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rostル3本 焼網2枚
SGR-33EX	675×495×H670	460×445×H210	340×360	8.4	10.2	9.5	13	39	串受rost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rost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rost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。

上火式グリラー

ニューグリルクイン 狭い厨房でもおまかせ 1台で2台分の働き者

●2階建てだから、別々の調理が一度に可能
混雑時も素早く対応。



⑤ガスグリラー

LP		13A		価格
AS-66EX	8553010	8553020	¥298,000	

- 自動点火(圧電点火装置)方式
- 2階建てになって、焼き面・能力も2倍にアップ
- 従来の2階建てより高さが100mmコンパクトになり省スペース



⑥ガスグリラー

LP		13A		価格
AS-88EX	8553110	8553120	¥328,000	

- 自動点火(圧電点火装置)方式
- 2階建てになって、焼き面・能力も2倍にアップ
- 従来の2階建てより高さが100mmコンパクトになり省スペース

型式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	内寸法 幅×奥行×高さ(上/下)(mm)	焼網寸法 幅×奥行(mm)	ガス消費量(kW)		ガス接続口(φ)		重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A		
⑤ AS-66EX	590×560×H770	450×420×H183/225	439×400	17.7	17.6	R½(15A)	R½(15A)	45	串受rostル2枚 焼網2枚
⑥ AS-88EX	720×560×H770	580×420×H183/225	566×400	23.0	22.6	R½(15A)	R½(15A)	55	串受rostル2枚 焼網2枚

⚠ 設置の際は、ガス工事が必要です。

33 浄水器

34 ポット・ケトル

27 焼物器・焼アミ

28 フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

このページの全商品は



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、錆び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、それぞれに違った材料を料理しても、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を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 ¥275,000 **74**
商品コード
LP 5852510
13A 5852520



②AS-862 ¥313,000 **74**
商品コード
LP 5852610
13A 5852620



③AS-1062 ¥332,000 **74**
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
				LP	13A	LP	13A		
ダブル	①AS-662	610×477×H867	450×420×H230/237	439×400	17.6	17.7	R½(15A)	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	23.0	R½(15A)	51	
	③AS-1062	864×477×H867	704×420×H230/237	698×400	28.5	28.7	R½(15A)	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、焼き上手のシッカリもの



④AS-631 ¥142,000 **74**
商品コード
LP 5852810
13A 5852820



⑤AS-1031 ¥188,000 **74**
商品コード
LP 5853010
13A 5853020



⑥AS-831 ¥156,000 **74**
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
				LP	13A	LP	13A		
シングル	④AS-631	610×430×H517	450×420×H315	439×400	8.8	8.8	9.5 13	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	14.4	9.5 13	26	
	⑥AS-831	737×430×H517	577×420×H315	566×400	11.3	11.5	9.5 13	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動きもの



⑦AS-6360 ¥258,000 **74**
商品コード
LP 5853110
13A 5853120



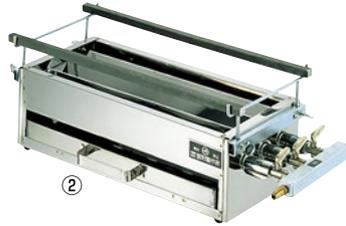
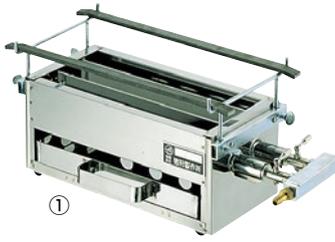
⑧AS-8360 ¥278,000 **74**
商品コード
LP 5853210
13A 5853220

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
				LP	13A	LP	13A		
ワイド	⑦AS-6360	1,096×430×H517	883×420×H315	439×400	17.6	17.7	R½(15A)	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	23.0	R½(15A)	45	

※点火方式:点火棒



AS-6360、AS-8360はガス工事が必要です。



①18-8 焼台 2本パイプ



外寸	重量	ガス消費量	LP	13A	価格
30cm	410×145×H150	3.5kg 2.5kW	0851210	0851220	¥31,000
40cm	510×145×H150	4.0kg 4.7kW	0851310	0851320	¥34,000
50cm	610×145×H150	4.7kg 5.6kW	0851410	0851420	¥39,000
60cm	710×145×H150	5.4kg 6.9kW	0851510	0851520	¥43,000
85cm	960×145×H150	8.1kg 10.0kW	0851610	0851620	¥60,000

ガス接続口:LP・13A/φ9.5

②18-8 焼台 3本パイプ



外寸	重量	ガス消費量	LP	13A	価格
40cm	510×180×H150	5.6kg 7.1kW	0851710	0851720	¥47,000
50cm	610×180×H150	6.2kg 8.5kW	0851810	0851820	¥51,500
60cm	710×180×H150	7.2kg 10.3kW	0851910	0851920	¥53,750

ガス接続口:LP・13A/φ9.5

③18-8 焼台 4本パイプ



外寸	重量	ガス消費量	LP	13A	価格
40cm	510×260×H150	6.5kg 9.5kW	0852010	0852020	¥51,500
50cm	610×260×H150	7.6kg 11.3kW	0852110	0852120	¥56,500
60cm	710×260×H150	8.7kg 13.7kW	0852210	0852220	¥65,250
75cm	860×260×H150	10.8kg 17.6kW	0852310	0852320	¥82,500

ガス接続口:LP・13A/φ9.5



④IT やきとり器 3本バーナータイプ



外寸	重量	ガス消費量(LP/13A)	LP	13A	価格
YA12	517×165×H200	5.0kg 3.78 / 3.56kW	5854310	5854320	¥32,400
YA14	575×165×H200	5.5kg 4.48 / 4.23kW	5854410	5854420	¥33,600
YA16	637×165×H200	6.0kg 4.90 / 4.63kW	5854510	5854520	¥34,700
YA18	696×165×H200	7.0kg 5.32 / 5.02kW	5854610	5854620	¥39,800
YA20	756×165×H200	8.0kg 5.74 / 5.43kW	5854710	5854720	¥43,400

ガス接続口:LP/φ9.5 13A/φ9.5

●山形付にて輻射熱焼きの為、平均に焼き上がり、落下油の燃え上がりの防止ができます。



⑤ガス強力タイプ やきとり器

	LP	13A	価格
TYB-10G	5853610	5853620	¥58,000
TYB-14G	5853710	5853720	¥72,000
TYB-18G	5853810	5853820	¥84,000

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	串受幅	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		重量(kg)
				LP	13A	LP	13A	
TYB-10G	560×200×H200	460×135	135	6.3	6.98	φ9.5	14	
TYB-14G	740×200×H200	640×135		7.7	9.3	φ9.5	18	
TYB-18G	920×200×H200	820×135		11.2	11.63	φ9.5 φ13	22	

※点火方式:マッチ点火
※火力調節:手動コック

ガスで火起し、炭で焼物



※S-910

⑥シルクルーム 炭焼台



	LP	13A	価格
赤鬼太郎Ⅱ S-910	0851010	0851020	¥148,000
赤鬼次郎Ⅱ S-610	0851110	0851120	¥118,000

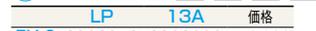
※マッチ点火方式
※アミは別売です。

S-910用焼アミ 0851050 ¥13,000 **A1**
S-610用焼アミ 0851150 ¥11,000 **A3**



※FY-3

⑦IT 魚焼器



	LP	13A	価格
FY-3	6926210	6926220	¥46,000
FY-4	6926310	6926320	¥60,500
FY-5	6926410	6926420	¥76,200
FY-6	6926510	6926520	¥91,900

※高さ調整機能付

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼面寸法 間口×奥行(mm)	串受幅	ガス消費量(kW)		ガス接続口(mm)		重量(kg)	付属品	
				LP	13A	LP	13A			
⑥赤鬼太郎Ⅱ S-910	900×330×H224(+60)	715×165	2段階 80又は100	4.19	3.60	φ9.5	φ9.5	23.5	串受棒2本、炭ごとく2枚	
⑥赤鬼次郎Ⅱ S-610	600×330×H224(+60)	345×106	2段階 80又は100	1.95	2.44	φ9.5	φ9.5	17	串受棒2本、炭ごとく1枚	
⑦IT魚焼器	FY-3	365×282×H200	322×240	245	5.32	3.84	φ9.5	φ13	12	
	FY-4	475×312×H200	432×270	275	7.56	5.47	φ9.5	φ13	13	
	FY-5	575×340×H200	532×300	305	10.08	7.21	φ9.5	φ13	14	
	FY-6	685×370×H200	642×330	335	13.16	9.42	φ9.5	φ13	15	

33 冷・温水ポット・浄水器

34 ポット・ケトル

27 焼物器・焼アミ・焼物用品

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷・温蔵庫

グリルクインシリーズ



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)		重量 (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	串受口ストル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	串受口ストル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	串受口ストル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	串受口ストル3本 焼アミ2枚

パロマ赤外線上火式グリラー



GSY-90T

①アサヒ 赤外線上火式グリラー

	LP	13A	価格
SG-450H	0845810	0845820	¥95,800
SG-650H	0846010	0846020	¥119,800
SG-900H	0845910	0845920	¥136,800
SG-1200H	0846110	0846120	¥188,000

※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。

②赤外線上火式グリラー

	LP	13A	価格
GSY-60T	6384710	6384720	¥106,000
GSY-90T	6384810	6384820	¥143,000

- 煙の少ない赤外線バーナー
- 圧電式自動点火
- 焼あみの高さはレバー式の採用により自由自在

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)		重量 (kg)	付属品
				LP	13A	LP	13A		
GSY-60T	560×415×H615	325×400×H300	285×350	5.50	5.50	φ9.5ゴム管口	φ13ゴム管口	35	汁受け(水入れ)皿1 焼き網1 串受け口ストル2
GSY-90T	850×415×H615	615×400×H300	285×350	13.40	12.55	15A	15A	50	汁受け(水入れ)皿2 焼き網2 串受け口ストル2



GSY-90Tはガス工が必要です。

ガス赤外線グリラー(両面焼)

両面焼ですので、食材のかたくずれがなくきれいに、かつ早く焼き上がります。

焼網の高さは食材に合わせて変更できます。

下火は熱板式パイプバーナーにより、煙の発生が少ない構造です。

立消え安全装置付の安全設計です。設置スペースを考えた奥行260のコンパクトタイプ

ガスサラマダー

グラタン・ドリアなどのコゲ目を付けるのに最適なガス式のグリラーです。

- 美しいコゲ目
- 強力な火力
- 棚調節も自由自在
- 前後のバーナーは独立して点火可能
- セラミック赤外線バーナー
- 棚高さ調節可

④赤外線上火式
グリラー FGS90

	LP	13A	価格
FGS90	7551010	7551020	¥337,000

③リンナイ 小型両面
焼物器 RGW-2

商品コード	LP	13A	価格
RGW-2	8354410	8354420	¥177,000

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)		点火方式	重量 (kg)
			LP	13A	LP	13A		
RGW-2	620×260×H562	398×248×H208	9.10	8.72	φ9.5	φ9.5	圧電点火式	22

付属品:熱板2、水入れ皿1、焼網1、網棚2、エプロン1、炭孔掃除用金具1

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(mm)		重量 (kg)
				LP	13A	LP	13A	
FGS90	900×395×H430	720×395×H260	680×330	6.42	8.84	15A	15A	72

付属品:網棚1枚受皿

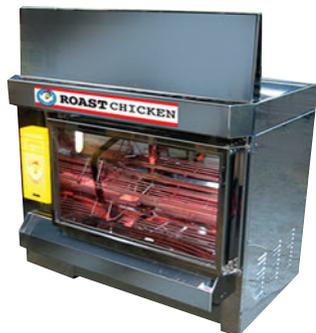
※LP・13Aのみです。

電気グリラー

⑦電気炭式無煙グリラー
ENR-982E

商品コード	LP	13A	価格
ENR-982E	0240000	0261000	¥261,000

- 炭火に近い理想の火力で美しく、おいしい焼き上がり。
- シンプル操作で、誰でも焼き上手
- 立ち上がりまで、わずか10秒、ランニングコストも大幅ダウン

⑤万能チキンロースター
ACH-4

商品コード	LP	13A	価格
ACH-4	4286210	4286220	¥900,000

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)		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 回転カゴ数: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。

●おいしいような演出効果も魅力です。

型 式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	庫内寸法(mm) 間口×奥行×高さ	焼網寸法 (mm)	消費電力(kW)	重量 (kg)
				(50/60Hz)	
⑦ENR-982E	500×385×H480	350×385×H330	330×360	単相200V 1.95kW	15

付属品:グリル網(焼網)、油&汁受け皿

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ほどよく仕上げます。
- 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) 直 備

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

リンナイペット (赤外線上火式) 直 備

	LP	13A	価格
③RGP-46SV	6384510	6384520	¥173,800
④RGP-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				
①RGP-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
②RGP-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
③RGP-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
④RGP-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

ハース グリラー



⑤ハース グリラー 直 備

	LP	13A	価格
FGG50-3C	7551110	7551120	¥233,000
FGG60-4C	7551210	7551220	¥270,000
FGG75-5C	7551310	7551320	¥309,000

- 赤外線放射熱加熱
- 自動点火
- 立消え安全装置付

- ラジアント(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。
- グレート(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、調理と合わせて設定可能です。

型 式	外形寸法 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)
			LP	13A	LP	13A			
FGG50-3C	500×750×H265	351×425	7.11	6.98	20A	20A	自動点火	有	68
FGG60-4C	600×750×H265	468×425	9.48	9.32	20A	20A	自動点火	有	82
FGG75-5C	750×750×H265	585×425	11.9	11.7	20A	20A	自動点火	有	97

⚠ FGG50-3C、FGG60-4C、FGG75-5Cはガス工事が必要です。

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



⑥電気 上火式魚焼器 GNU-31 直 備 受

4293700 ¥460,000



⑦電気 上火式魚焼器 GNU-51 直 備 受

5871900 ¥545,000
速赤外線ヒーター採用
(焼網台上下装置付)

型 式	外形寸法 間口×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 間口×奥行×高さ(mm)	焼網寸法 (mm)	消費電力(kW)	プラグ	温度調節	重量 (kg)	付属品
⑥GNU-31	720×450×H600	490×420×H375	365×380	3相200V 3.0kW	2m 3P-20A	◎ 2段切替	40	焼網1 焼網台1 串焼用鉄灸2
⑦GNU-51	1,020×450×H600	790×420×H375	430×380	3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

33 冷・温水ボトル・浄水器

34 ポット・ケトル

27 焼物器・焼アミ・焼物用品

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーター・酒燗器

32 冷・温蔵庫

省スペース設計、スピード加熱で調理の効率化を図ります。

25 抜型・流し型

26 ベーカー・シヨップ
関連商品27 焼物器・焼アミ・
焼物用品

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類22 電子レンジ・オープン・
ピザ・バスタ23 デコレーション・
ベーカー・用品24 ケーキ焼型・
モールド

1台5役!

- トースター
- レンジ
- オープン
- グリラー
- サラマンダー

熱源の革命児誕生!
光を高効率の熱エネルギーに変換

- 熱源の距離を自由に調整し強火・弱火・遠火・近火・ホットアップの火加減を自在に調節できます。
- 素早く立ち上がり・立ち下がりを行い、スピーディに加熱調理ができてタイムロスがありません。(当社比:2/3)
- HS-75は左・右独立の熱源を持っており、少量の使用でも経済的です。
※コンセントの形状が多数ある為差し込みプラグは付いておりません。

①電気 グリラー 直 直 直
グラチネマスター

HS-60 6544100 ¥655,000
外寸:600×500×H515
電源:3相200V(20A) ①
電気容量:0.6kW×6本=3.6kW
重量:44kg
ヒーターボックスストローク:150
形式:置き型・壁掛け型あり

HS-75 6544200 ¥1,200,000
外寸:750×650×H615
電源:3相200V(30A) ①
電気容量:0.6kW×12本=7.2kW
(3.6kW×2系統)
重量:68kg
ヒーターボックスストローク:200
形式:置き型のみ

■オプション部品

グラチネマスター用 グリヤード
(焼き色付用プレート) 6544300 ¥118,000 ㊦

上火+グリヤードで上下両面に
焼き目がつけられます。
A面(凹凸面)
ステーキ・魚焼き用
B面(平面)
グラタン・ハンバーグ・パン・ピザ・
お好み焼き・目玉焼き・その他

490
300
150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

150

電気サラマンダー

遠赤外線ヒーターで
美しく、おいしく、早い仕上がり②電気
サラマンダー
ESB-1000 直 直 直

3112600 ¥460,000
●ヒーターは上部にあり、焼き網棚を上下
して焦げめの調節をします。
●火力調節スイッチは2段階切り替え式
(切・弱・強)
●網棚の高さは4段階調節ができます。

③卓上型 電気
サラマンダー
ESB-600N 直 直 直

6664400 ¥450,000
●上部にあるヒーターを上下して焦げめの調節を
します。火力調節スイッチは3段階切り替え式。
(切・弱・中・強)立ち上がりが早く、瞬時に高温
になります。
●ヒーターの高さを変えることで調理に合った微妙
な、焦げかげんが選べます。
●壁掛け用にもご使用いただけます。
(壁掛け用金具はオプション)

型 式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	網棚寸法 幅×奥行(mm)	電気容量	リード線2m プラグ付	本体重量 (kg)
②ESB-1000	1,000×410×H410	680×280	3相200V 6.0kW	接地 3P-20A	45
③ESB-600N	600×455×H530	600×345	3相200V 2.8kW 3相200V 2.8kW	接地 2P-20A 接地 3P-20A	38

※ESB-600Nの付属品/焼網・受皿(各1個) ●オプション/壁掛け金具
※ESB-1000の付属品/焼網・受皿(各1個)



⑥シェラスコ焼器 KMT-10 ㊦ 直 直 直

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

⑦パナソニック
フィッシュロースター
NF-RT700P ㊦

7704000 ¥26,000
外寸:450×355×H185
焼網寸法:285×195
電源:単相100V
消費電力:1,300W
重量:5.5kg
●14層フィルターと強制排気ファンで焼き魚の煙や
ニオイを約90%カット
●水なし両面焼き
●6つのマイコン自動メニュー搭載
●庫内セルフクリーニングでお手入れ簡単

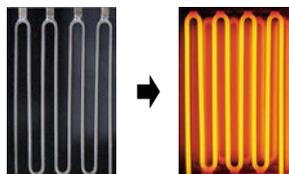
⑧タイガー
フィッシュロースター
KFA-G130 ㊦

6813820 ¥18,000
外寸:438×332×H199
電源:単相100V
消費電力:1,300W
重量:5.1kg
●焼きムラの少ないクロスワイドヒーター
●1,300Wのハイパワー両面焼き
●30分タイマー付
●煙やニオイを分解する触媒フィルター付

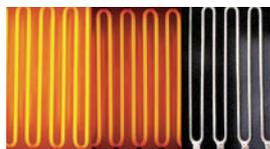
⑨象印
フィッシュロースター
EF-VF40 ㊦

理想が理想を生んだ究極の火床

このページの全商品は



直火焼の理想の熱源と言われる備長炭。その完全燃焼時の温度に匹敵する850℃まで、ヒゴグリラーならわずかに90秒。きわめて高温のため、煙出物を瞬間に焼き消します。



強 中 弱

3面独立設計の火床は(左)(中)(右)と3面に分かれ、個々に強=850℃・中=600℃・弱=450℃の3段階温度調節が可能です。



① ※写真は3P-215

① ヒゴグリラー 電気式 万能タイプ

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3P-210	720×550×H850	520×270	3相200V	10.2kW	144	無し	ゲタバキ鉄灸3本	0860000	¥498,000
3P-212	810×550×H850	610×270	3相200V	12.0kW	155	無し	ゲタバキ鉄灸3本	0860100	¥582,000
3P-215	890×550×H850	690×300	3相200V	15.0kW	172	無し	ゲタバキ鉄灸3本	0860200	¥660,000
3P-218	1,020×550×H850	850×300	3相200V	18.0kW	202	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	0860300	¥756,000
3P-221	1,020×600×H850	820×350	3相200V	21.0kW	233	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	0860400	¥864,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結



② ※写真は3P-215C

② ヒゴグリラー 電気式 万能卓上タイプ

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3P-210C	720×550×H350	520×270	3相200V	10.2kW	127	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968300	¥534,000
3P-212C	810×550×H380	610×270	3相200V	12.0kW	136	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968400	¥618,000
3P-215C	890×550×H380	690×300	3相200V	15.0kW	159	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968500	¥696,000
3P-218C	1,020×550×H380	820×300	3相200V	18.0kW	180	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968600	¥792,000
3P-221C	1,020×600×H380	820×350	3相200V	21.0kW	208	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968700	¥900,000
3P-221WC	1,200×550×H380	1,000×300	3相200V	21.0kW	204	給水1/2"排水1"	ゲタバキ鉄灸3本	6968200	¥900,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結

ジャンボ串焼は、これからのヒット・メニュー!



③ ※写真は3P-210X

③ ヒゴグリラー 電気式 大串タイプ

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3P-209X	760×410×H850	600×170	3相200V	9.0kW	136	給水3/8"排水3/4"	鉄灸2本	0861700	¥540,000
3P-210X	910×410×H850	750×150	3相200V	10.2kW	150	給水3/8"排水3/4"	鉄灸2本	0861800	¥600,000
3P-212X	960×410×H850	800×170	3相200V	12.0kW	154	給水3/8"排水3/4"	鉄灸2本	0861900	¥660,000
3P-212XW	1,060×410×H850	900×150	3相200V	12.0kW	164	給水3/8"排水3/4"	鉄灸2本	0862000	¥660,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結

④ ヒゴグリラー 電気式 大串卓上タイプ

3P-207XC F4
 6925700 ¥534,000
 外寸:760×410×H390
 火床寸法:600×150
 電源:3相200V
 消費電力:7.5kW(50/60Hz)
 重量:109kg 熱量調整:3段切換
 給排水装置:給水1/2インチ、排水1インチ
 付属品:鉄灸2本
 プラグ:直結

鉄灸活用で大串もピッタリサイズ



焼鳥大串タイプなら最大20cmの大串が充分に焼けます。鶏手羽などの大串やバーベキュータイプのプロジェクト串も鉄灸を活用すればピッタリの火床になります。

33 冷・温水ポット・浄水器

34 ポット・ケトル

27 焼物器・焼アミ・焼物用品

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷・温蔵庫

上火式と下火式で、一台二役 コンパクトで便利な二刀流

このページの全商品は



25 抜型・流し型



※写真は3H-210YC

①ヒゴグリラー 電気式 二刀流 卓上タイプ

7

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3H-210YC	720×550×H400	520×270	3相200V	10.2kW	138	給水½"排水1"	鉄灸3本 ステン網2枚 ツノ1組	6969300	¥594,000
3H-212YC	810×550×H400	610×270	3相200V	12.0kW	152	給水½"排水1"	鉄灸3本 ステン網2枚 ツノ1組	6969400	¥696,000
3H-210YCW	980×600×H300	700×200	3相200V	10.2kW	147	無し	鉄灸3本 ステン網2枚	6969500	¥594,000
3H-212YCW	1,180×600×H300	900×200	3相200V	12.0kW	171	無し	鉄灸3本 ステン網2枚	6969600	¥696,000
3H-218YC	1,020×550×H450	820×300	3相200V	18.0kW	203	給水½"排水1"	鉄灸3本 ステン網2枚 ツノ1組	6978700	¥906,000
3H-221YC	1,020×600×H450	820×350	3相200V	21.0kW	252	給水½"排水1"	鉄灸3本 ステン網2枚 ツノ1組	6978800	¥1,032,000
3H-215YC	890×550×H450	690×300	3相200V	15.0kW	186	給水½"排水1"	鉄灸3本 ステン網2枚 ツノ1組	6969610	¥792,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結

※写真は3H-210YCW

26 ベーカー・シヨツプ

27 焼物用品・焼アミ

20 炊飯器・ジャー

21 釜めし・コンロ類

22 ビザ・バスタ

23 テコレーション

24 モールド



②ヒゴグリラー 電気式 二刀流 すし・割烹 卓上タイプ H-123YC

7

5871800 ¥261,000

外寸:450×600×H250

火床寸法:310×200

電源:単相200V

消費電力:3.4kW(50/60Hz)

重量:54kg

熱量調節:3段切換

給排水装置:無し

付属品:鉄灸3本・ステン網2枚

プラグ:直結

焼きあがり抜群 焼鳥専用タイプ



※写真は3P-206KC

③ヒゴグリラー 焼鳥専用 電気式 卓上タイプ

7

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	重量 (kg)	給排水装置	付属品	商品コード	価格
3P-204KC	610×410×H390	450×110	3相 200V	4.5kW	79	給水½"排水1"	鉄灸2本	6925800	¥432,000
3P-206KC	760×410×H390	600×110	3相 200V	6.0kW	97	給水½"排水1"	鉄灸2本	0860900	¥486,000
3P-208KC	960×410×H390	800×110	3相 200V	8.0kW	112	給水½"排水1"	鉄灸2本	6968800	¥546,000
3P-210KC	1,160×410×H390	1,000×110	3相 200V	10.2kW	142	給水½"排水1"	鉄灸2本	6968900	¥600,000
3P-212KC	1,360×410×H390	1,200×110	3相 200V	12.0kW	155	給水½"排水1"	鉄灸2本	6969000	¥660,000
P-123KC	520×410×H380	380×110	単相200V	3.4kW	51	無し	鉄灸2本	6925900	¥258,000
P-124KC	520×410×H380	380×150	単相200V	4.0kW	52	給水½"排水1"	鉄灸2本	6926100	¥324,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結

抜群の演出効果、特にテイクアウト用に最適



④ヒゴ 電気式 クルクル回転 串焼機

7

3K-009X 丸串 15本タイプ φ3×150

3K-012X 丸串 20本タイプ φ3×150

3K-009X 鉄砲串 15本タイプ

3K-012X 鉄砲串 20本タイプ



ベルトの回転で串がクルクル回り、自動的に焼け、人手いらずで、タレもよくからみます。

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 (mm)	電源	消費電力 (50/60Hz)	モーター (単相AC100V)	重量 (kg)	給排水装置	商品コード	価格
3K-009X 丸串	880×530×H950	600×170	3相 200V	9.0kW	15W	148	給水½"排水1"	7502600	¥954,000
3K-012X 丸串	1,080×530×H950	800×170	3相 200V	12.0kW	15W	164	給水½"排水1"	7502700	¥1,302,000
3K-009X 鉄砲串	880×530×H950	600×170	3相 200V	9.0kW	15W	148	給水½"排水1"	7506500	¥954,000
3K-012X 鉄砲串	1,080×530×H950	800×170	3相 200V	12.0kW	15W	164	給水½"排水1"	7506600	¥1,302,000

熱量調節:3段切換
プラグ:直結

このページの全商品は



煙が少ない 電気〈低圧式〉グリラー

- ヒーターの表面温度が高いため、それらを瞬時にほじき消して、煙りの発生をおさえて、店内をクリーンに保ちます。
- 赤熱するニクロム線ヒーター。850℃の高温までわずか90秒。
- 最高級品質の「太径ニクロム線」を採用していますので、熱耗や断線がほとんどなく、変圧器とも長寿命です。



※低圧式グリラーの入力電源は3相200Vですが、20Vの低電圧にして使用しています。



①電気グリラー スタンドタイプ (低圧式) ㉔

火力3段切換式

■仕様(本体:ステンレス仕上)

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 幅×奥行(mm)	電気容量 3相200V	一次測定格 電流値(A)	本体重量 (kg)	商品コード	価格
G-10	720×550×H850	530×270	10.2kW	30	170	3112700	¥819,000
G-12	810×550×H850	630×270	12.0kW	35	192	3112800	¥899,000
G-15	890×580×H850	750×300	15.0kW	44	228	3112900	¥973,000
G-18	1,020×580×H850	870×300	18.0kW	52	267	3113000	¥1,051,000
G-21	1,020×630×H850	850×350	21.0kW	61	293	3113100	¥1,179,000

※付属品 / 台付鉄灸(3本)・給水ホース(15A SUS製フレキシブルホース1.5m)
リード線2m直結タイプ・排水ホース(25A塩化ビニール製フレキシブルホース1m)
※オプション / 焼網(魚用)・焼網(ステーキ用)・棚・鉄灸枠
◎漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用ください。



②電気グリラー スタンドタイプ (低圧式) ㉔

火力3段切換式

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 幅×奥行(mm)	電気容量 3相200V	電源 (リード線 2m付)	本体重量 (kg)	商品コード	価格
GK- 6	760×410×H850	630×110	6.0kW	接地 3P-20A㉔プラグ付	142	6965300	¥856,000
GK- 8	960×410×H850	830×110	8.0kW	接地 3P-30A㉔プラグ付	166	6965400	¥923,000
GK-10	1,160×410×H850	1,020×110	10.2kW	直結	185	6965500	¥948,000
GK-12	1,360×410×H850	1,220×110	12.0kW	直結	223	6965600	¥1,042,000

- 煙の出ない焼物器
- ヒートアップも速く、炎の少ない「炭火に勝る」理想の火床です。
- ヒーター表面は高温(850℃)ですから、油がはじけて煙がでず、クリーンな環境でご使用できます。
- ヒーターは断線のきわめて少ない最高級品質の太径ニクロム線を採用



③電気グリラー 卓上タイプ (低圧式) ㉔

火力3段切換式

■仕様(本体:ステンレス#4仕上)

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	火床寸法 幅×奥行(mm)	電気容量 3相200V	一次測定格 電流値(A)	本体重量 (kg)	商品コード	価格
TG-10	720×550×H350	530×270	10.2kW	30	140	3113200	¥766,000
TG-12	810×550×H380	630×270	12.0kW	35	162	6978000	¥816,000
TG-15	890×580×H380	750×300	15.0kW	44	198	6978100	¥889,000
TG-18	1,020×580×H380	870×300	18.0kW	52	237	6978200	¥1,020,000
TG-21	1,020×630×H380	850×350	21.0kW	61	263	6978300	¥1,149,000

※付属品 / 台付鉄灸(3本)・給水ホース(15A SUS製フレキシブルホース1.5m)・リード線2m
直結タイプ・排水ホース(25A塩化ビニール製フレキシブルホース1m)
※オプション / 焼網(魚用)・焼網(ステーキ用)・棚・鉄灸枠
◎漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型(誘導負荷対応品)をご使用ください。



④エイシン 電気 焼物器 T-3 ㉔

0862200 ¥370,000
外寸:740×340×H250
火床寸法:530×170
電気容量:3相200V 4.5kW
熱量調節:左右切換式
摘要:シーズヒーター18本
重量:20kg
付属品:焼角棒 13×13×600 2本



⑤エイシン 電気 焼物器 T-1 (節電タイプ) ㉔

0862100 ¥182,000
外寸:750×315×H250
火床寸法:500×160
電気容量:3相200V 2.4kW
熱量調節:左右切換式
摘要:シーズヒーター6本
重量:17kg
付属品:焼角棒 13×13×600 2本
●温度切換がスイッチにより必要な火力が選べます。
●熱源温度が700℃~800℃位まで上昇し、発熱体の耐久性も高く、煙が出にくいいため空気をあまりよごしません。

33 冷・温水
浄水器

34 ボット・
ケトル

27 焼物器・
焼アミ

28 餃子焼器・
フライヤー

29 ファーストフード・
テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・
おでん・
酒燗器

32 冷・温
冷蔵庫

このページの全商品は



下火式焼物器

重量のある耐火レンガ木炭コンロをお客様のニーズ、厨房スペースに合わせてお選びいただけます。

●中空のステンレスケースが側面への余分な放熱を抑え、炭の熱と耐火レンガに蓄えられた熱を効率よく食材に伝えます。

25 抜型・流し型



26 ベーカー・シヨップ



27 焼物用品・焼アミ



耐火レンガ装着固定タイプ

20 炊飯器・ジャー



耐火レンガ装着固定タイプ

21 釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・ヒヤ・バスター

23 デコレーション・ベーカー・用品

24 ケーキ焼型・モールド

① 耐火レンガ木炭コンロ (組立式)

74

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	内形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	重量 (kg)	商品コード		価格
				LP	13A	
NST-6022	600×225×H300	490×115×H 80	27	5914600	5917000	¥120,000
NST-7522	750×225×H300	640×115×H 80	33	5914610	5917010	¥143,000
NST-9022	900×225×H300	790×115×H 80	40	5914620	5917020	¥163,000
NST-12022	1,200×225×H300	1,090×115×H 80	52	5914630	5917030	¥189,000
NST-6038	600×385×H300	490×275×H100	42	5914640	5917040	¥172,000
NST-7538	750×385×H300	640×275×H100	53	5914650	5917050	¥195,000
NST-9038	900×385×H300	790×275×H100	62	5914660	5917060	¥223,000
NST-12038	1,200×385×H300	1,090×275×H100	80	5914670	5917070	¥255,000

耐火レンガ:30mm厚 付属品:串受棒各2本、灰受皿各1枚、ロストル棒

② 耐火レンガ木炭コンロ 火起こしバーナー付 (組立式)

74

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	内形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	重量 (kg)	商品コード		価格
				LP	13A	
NST-6022-B	715×225×H300	490×115×H 80	29	5914680	5917000	¥143,000
NST-7522-B	865×225×H300	640×115×H 80	35	5914690	5917010	¥166,000
NST-9022-B	1,015×225×H300	790×115×H 80	42	5914700	5917020	¥186,000
NST-12022-B	1,315×225×H300	1,090×115×H 80	54	5914710	5917030	¥212,000
NST-6038-B	715×385×H300	490×275×H100	45	5914720	5917040	¥195,000
NST-7538-B	865×385×H300	640×275×H100	56	5914730	5917050	¥218,000
NST-9038-B	1,015×385×H300	790×275×H100	65	5914740	5917060	¥246,000
NST-12038-B	1,315×385×H300	1,090×275×H100	83	5914750	5917080	¥278,000

耐火レンガ:30mm厚 付属品:串受棒各2本、灰受皿各1枚、ロストル棒 点火方式:マッチ点火

※ガス接続口:LP・13Aゴム管φ9.5mm ※ガス消費量:LPG/4.81Kw 13A/4.01Kw

③ 耐火レンガ木炭コンロ

74

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	内形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	重量 (kg)	商品コード		価格
				LP	13A	
SC-6022	600×220×H270	490×110×H100	54	5914760	5917000	¥97,000
SC-7522	750×220×H270	640×110×H100	66	5914770	5917010	¥105,000
SC-9022	900×220×H270	790×110×H100	79	5914780	5917020	¥116,000
SC-12022	1,200×220×H270	1,090×110×H100	110	5914790	5917030	¥136,000
SCF-6036	600×360×H270	490×250×H100	73	5914800	5917040	¥138,000
SCF-7536	750×360×H270	640×250×H100	90	5914810	5917050	¥149,000
SCF-9036	900×360×H270	790×250×H100	108	5914820	5917060	¥163,000
SCF-12036	1,200×360×H270	1,090×250×H100	145	5914830	5917070	¥176,000

耐火レンガ:65mm厚 付属品:串受棒2本、ロストル棒

④ 耐火レンガ木炭コンロ 火起こしバーナー付

74

型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	内形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	重量 (kg)	商品コード		価格
				LP	13A	
SC-6022-B	715×220×H300	490×110×H100	60	5914840	5917090	¥130,000
SC-7522-B	865×220×H300	640×110×H100	73	5914850	5917100	¥139,000
SC-9022-B	1,015×220×H300	790×110×H100	87	5914860	5917110	¥151,000
SC-12022-B	1,315×220×H300	1,090×110×H100	112	5914870	5917120	¥172,000
SCF-6036-B	715×360×H300	490×250×H100	81	5914880	5917130	¥175,000
SCF-7536-B	865×360×H300	640×250×H100	99	5914890	5917140	¥187,000
SCF-9036-B	1,015×360×H300	790×250×H100	118	5914900	5917150	¥202,000
SCF-12036-B	1,315×360×H300	1,090×250×H100	150	5914910	5917160	¥217,000

耐火レンガ:65mm厚 付属品:串受棒2本、ロストル棒

※ガス接続口:LP・13Aゴム管φ9.5mm ※ガス消費量:LPG/4.81Kw 13A/4.01Kw

⑤ 溶岩石焼台 1連 NSY-1 74

商品コード	価格
LP 5910800	¥380,000
13A 5910900	¥380,000

付属品:溶岩石4kg、ロストル16角 405mm×4本、灰受皿



※溶岩石は自然石のため、形状、大きさ、重さにバラつきがあります。

⑥ 溶岩石焼台 2連 NSY-2 74

商品コード	価格
LP 5911000	¥530,000
13A 5911100	¥530,000

付属品:溶岩石8kg、ロストル16角 750mm×4本、灰受皿



型式	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	内形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	ガス消費量(kw)		ガス接続口(mm)		重量 (kg)
			LPガス	13A	LPガス	13A	
NSY-1(1連)	405×630×430	265×320×80	9.01	10.68	15A RC1/2		79
NSY-2(2連)	750×630×430	610×320×80	18.02	21.36			128

耐火レンガ:30mm厚 耐火材(ステンレス内部)25mm厚 点火方式:マッチ点火

●溶岩石から出る遠赤外線効果で中はふっくら外はこんがり焼き上げます。



①IT やきとりコンロ 炭火焼

	外寸	焼面寸法(mm)	重量	商品コード	価格
SYA-S	640×245×H255	600×240	40kg	8370300	¥90,000
SYA-L	850×245×H255	880×240	63kg	8370400	¥123,000

※アミ高さ調整機能付(0~80mmまで)

※アミは別売です。

SYA-S用焼アミ 8764200 ¥9,300

SYA-L用焼アミ 8764300 ¥11,000



②抗火石木炭コンロ

型式	外形寸法		焼面寸法		ケース含む重量(kg)	商品コード	価格
	間口×奥行×高さ(mm)	間口×奥行×高さ(mm)	間口×奥行×高さ(mm)	間口×奥行×高さ(mm)			
45cm	450×140×H165	410×100×H75	9.2	0855000	¥19,000		
51cm	510×140×H165	470×100×H75	10.6	0855100	¥20,000		
60cm 小	600×140×H165	560×100×H75	12.7	0855400	¥24,000		
60cm 中	600×180×H165	560×140×H75	15.3	0855300	¥27,500		
60cm 大	600×240×H165	560×200×H75	18.5	0855200	¥31,000		
75cm	750×180×H165	710×140×H75	19.1	0855500	¥34,500		
75cm 大	750×210×H165	710×170×H75	20.5	1683110	¥41,000		
90cm	900×180×H165	860×140×H75	20.9	0855600	¥45,000		
90cm 大	900×210×H165	860×170×H75	23.0	1683120	¥53,000		



③炭用バーベキューコンロ BQ-8F号 (2~4人用)

0263900 ¥12,000

外寸:310×230×H210

内寸:230×150×H110

重量:6.5kg 付属品:焼アミ1枚

材質:珪藻土



④炭用バーベキューコンロ BQ-12号 (4~8人用)

0263800 ¥21,000

外寸:470×350×H210

内寸:330×210×H110

重量:14kg 付属品:焼アミ1枚

材質:珪藻土



⑤炭用バーベキューコンロ BQ8WF号 (4~8人用)

6559500 ¥17,500

外寸:540×230×H200

内寸:460×150×H110

重量:10kg 付属品:焼アミ2枚

材質:珪藻土



⑥炭用バーベキューコンロ BQ8T号 (6~12人用)

6559600 ¥24,000

外寸:770×230×H200

内寸:690×150×H110

重量:17kg 付属品:焼アミ3枚

材質:珪藻土



⑦炭用バーベキューコンロ BQ17号 (6~12人用)

6559800 ¥29,000

外寸:700×350×H210

内寸:580×230×H110

重量:22kg 付属品:焼アミ1枚

材質:珪藻土



⑧炭用バーベキューコンロ BQ22号 (8~12人用)

6559700 ¥36,000

外寸:920×350×H200

内寸:800×215×H115

重量:25kg 付属品:焼アミ1枚

材質:珪藻土



⑨鉄 木柄十能

	商品コード	価格
中	145×185×H510 0250900	¥700
大	165×200×H525 0251000	¥750
特大	178×210×H535 0251100	¥780

材質:黒鉄板



⑩ステンレス 木柄十能

0251200 ¥1,300
165×200×H525
材質:18-0



⑪ステンレス 共柄炭十能

1970800 ¥480
98×全長445
材質:18-0

33 浄水器

34 ボット・ケトル

27 焼物器・焼アミ

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

25 抜型・流し型

26 ベーカリー・シヨップ
関連商品

27 焼物用品
焼アミ

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ピザ・バスター

23 デコレーション・ベーカリー用品

24 モービル・焼型



① 紀州備長炭 上小丸 15kg入
7514100 ¥45,000
●長時間火力を維持したい場合などに最適です。
●原産国:日本



② 紀州備長炭 並 15kg入
7514200 ¥27,000
●居酒屋、焼鳥屋など、少量で足りて使用したい場合に最適です。
●原産国:日本



③ ベトナム備長炭 15kg入
7514300 ¥19,500
●短時間で使用する場合などに最適です。
●原産国:ベトナム



④ 金龍備長炭 (小割) 15kg入
6678110 ¥15,000
約150~170mm マングローブ材
●火持ちが長いので、焼鳥屋に最適です。
●原産国:インドネシア



⑤ オガ炭 (人工炭) 10kg箱入
8654300 ¥6,000
燃焼時間:約1~2時間
●焼鳥屋、焼肉屋などに最適です。
●原産国:インドネシア
※主に、燃料炭としてご使用ください。



⑥ 新しいこり炭 (カット) 切
商品コード 価格
KR-301 10kg 6708901 ¥13,000
KR-302 5kg 6708902 ¥7,200
KR-303 3kg 6708911 ¥4,500
外寸:約φ40×H15
燃焼時間:約1時間
●原産国:日本



⑦ 新しいこり炭 (半切りタイプ) 切
商品コード 価格
KR-207 10kg 6750300 ¥10,500
KR-206 5kg 6750200 ¥5,700
KR-205 3kg 6750100 ¥3,600
外寸:約φ40×H30
燃焼時間:約1時間
●経済性と扱いやすさ
1.着火時間は紀州備長炭の約1/2
2.火の広がりや速く均一に焼けます。
3.飛び火が非常に少ない
●原産国:日本



⑧ 新しいこり炭 (長物) 10kg入 KR-204 切
8772600 ¥8,800
外寸:約φ40×H60
燃焼時間:約1時間
●経済性と扱いやすさ
1.着火時間は備長炭の1/2
2.火の広がりや速く均一に焼けます。
3.飛び火が非常に少ない
●原産国:日本

NEW



⑱ ユーカリ備長炭 15kg入
直径 商品コード 価格
切中丸 45~60 0032500 ¥14,000
切上丸 35~45 0032600 ¥14,000
切小丸 20~35 0032700 ¥14,000
●無煙無臭で飲食用にも最適
●火力が一定で温度の調節がしやすい。
●飛び火が非常に少ない
●長さ10~19cm
●原産国:ベトナム



⑩ 火消しツボ (珪藻土) 切
1015100 ¥26,000
外寸:φ350×H420
内寸:φ223×H272
重量:13kg
●炭の節約と火消しに便利です。



⑫ 大型火消しつぼ C-17 切
5854950 ¥33,900
外寸:φ320×H360
内寸:210×H220
重量:11kg
材質:珪藻土



⑪ 火種コンロ C-16 切
1019900 ¥35,600
外寸:φ320×H400
内寸:φ220×H165
重量:15kg
材質:珪藻土
※空気調節口より送風機での送風はさせていただきます。



⑬ 消炭保管庫 (消炭専用) [消炭番] 赤炭三郎 S-300 切
8236100 ¥36,000
300×260×H425
●消炭番を使えば残った炭を安全保存します。しかも使用した炭を仮死状態で保存するので再利用が手間どりませんし、大変経済的です。



⑭ 鉄鋳物 火消しつぼ 切
商品コード 価格
中 φ208×H160 7512000 ¥7,000
大 φ230×H180 7512100 ¥8,700
大々 φ240×H180 7512200 ¥10,200
特大 φ260×H205 7512300 ¥14,500
超特大 φ290×H275 7512310 ¥26,500



⑮ ガルマ火消 黒 切
商品コード 価格
大 C12-1 340×H250 5854930 ¥6,800
小 C12-3 275×H210 5854940 ¥5,300
材質:三河土



⑯ 陶器 夏目火消 切
商品コード 価格
大大 φ270×H220 5277700 ¥5,800
大大 φ250×H200 5277800 ¥4,900
中 φ220×H185 5277900 ¥4,400
小 φ210×H170 5278000 ¥3,900



⑰ 火消壺 (板付) 灰軸小 00-2208 切
7435800 ¥2,800
外寸:φ175×H132
材質:陶器
付属品:焼杉敷板(13cm)×1

EBM
おすすめ

本物の炭で美味しい焼き物を
錆に強く、丈夫な火起しです



①EBM 18-8 火起し

上径	底径	柄長	商品コード	価格
18cm	φ180(φ150)×H130	220	8220800	¥12,500
21cm	φ210(φ180)×H140	220	8220900	¥14,100
24cm	φ240(φ210)×H150	220	8221000	¥16,000



②鉄 木柄 火起し

全長	商品コード	価格
15cm	φ150×H100×320	5869500 ¥8,400
18cm	φ180×H125×380	5869600 ¥8,900
21cm	φ210×H140×440	5869700 ¥10,400
24cm	φ240×H145×470	5869800 ¥11,400



③鉄鋳物目皿付 ジャンボ火起し
(木柄差込式)

	商品コード	価格
特大 φ240×H150	8800400	¥16,500
大 φ215×H150	8801200	¥14,500
普及型 φ195×H150※測巻無	8801300	¥12,500
中 φ180×H150	8801400	¥12,000
小 φ155×H150	8801500	¥11,000

●鋼板・耐熱焼付塗装仕上 柄長:300
●木柄は差込式なので取り外しができ、火起し中に木柄が焦げたりしません。
●安全ピン付

33 冷水器
浄水器

34 ポット・ケトル
ケトル

27 焼物器・焼アミ
焼物器

28 餃子焼器
フライヤー

29 ファーストフード
テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー
おでん・酒燗器

32 冷蔵庫
冷蔵庫



④鉄 両手 ジャンボ火起し

上径	底径	商品コード	価格
27cm	φ270(φ240)×H180	2013800	¥19,000
30cm	φ300(φ270)×H210	2013900	¥23,800



⑤鉄鋳物 ジャンボ 台付十能

8672700 ¥15,000
φ195×H140×全長510
●炭を大量に、しかも安全に運べます。
※台は取り外しできません。



⑥ステンレス台付十能

2005600 ¥17,000
φ195×H120
材質:ステンレス
●備長炭約500gを運搬可能です。

NEW



⑦木柄 火起し

3751700 ¥880
φ150×60 全長:330

⑧銅 木柄台付 十能

3751800 ¥10,500
200×165×H110 全長:415

⑨レバー付 火起し器

5869910 ¥2,900
φ165(φ130)×H55×全長325



⑩炭起し用えんとつ

	上径	下径	商品コード	価格
大 24cm用	φ100(φ260)	×H290	7458400	¥17,400
中 21cm用	φ90(φ230)	×H290	7458500	¥13,800
小 18cm用	φ75(φ200)	×H290	7458600	¥11,200

⑪炭起しえんとつ用掛け棒

7458700 ¥1,660
全長:400(ステンレス部φ5×280)



⑫18-0 炭バサミ

全長	商品コード	価格	厚口タイプ	価格
19.5cm	6246700	¥210	6246800	¥330
24cm	0708100	¥300	6246900	¥350
30cm	0708200	¥360	6247000	¥430
36.5cm	0708300	¥460	6247100	¥530

⑬ステンレス 火バサミ

商品コード	価格
45cm 0708700	¥260
60cm 7273500	¥480

⑭鉄 火バサミ

全長	商品コード	価格
44cm	0708800	¥210
60cm	1970700	¥330

⑮18-0 バネ付 炭バサミ

全長	商品コード	価格
24cm	3529800	¥480
30cm	3529900	¥540
36cm	3530000	¥580



⑰エコクリーン
18-0 厚口炭バサミ

商品コード	価格
19.5cm 2271900	¥1,240
23.5cm 2271800	¥1,300
31.5cm 2271700	¥1,400
37cm 2271600	¥1,600

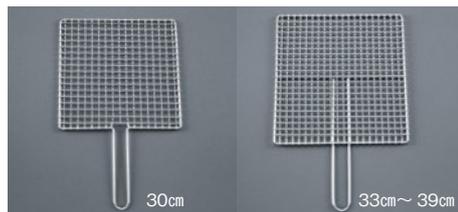


⑱18-0 木柄付 火バサミ

商品コード	価格
1232960	¥700
全長:430	
材質:ステンレス	
グリップ部/ビニール加工	
⑲18-0 木柄付 火バサミ	
商品コード	価格
45cm 1970500	¥1,000
60cm 1970600	¥1,150

●木柄で熱くなりにくい。

25 抜型・流し型

①EBM シングルハンドル
焼アミ クロームメッキ

	A	B	C	商品コード	価格
30cm	300	300	200	φ2.3×15mm目(クリンプ目)	0836600 ¥2,000
33cm	330	300	165	φ2.5×13mm目(クリンプ目)補強付	5586000 ¥3,300
36cm	360	330	165	φ2.5×13mm目(クリンプ目)補強付	5586100 ¥3,500
39cm	390	360	165	φ2.5×13mm目(クリンプ目)補強付	5586200 ¥3,700

②EBM 18-8 シングルハンドル
焼アミ

	A	B	C	商品コード	価格
33cm	330	300	200	φ2.0×15mm目(クリンプ目)	3113600 ¥6,000
36cm	360	330	205	φ2.0×15mm目(クリンプ目)	3113700 ¥6,700
40cm	405	330	185	φ2.0×15mm目(クリンプ目)	0837200 ¥7,000

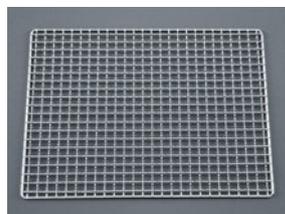
③EBM 18-8 ダブルハンドル
焼アミ

	A	B	C	商品コード	価格
45cm	400	450	195	φ2.0×15mm目(クリンプ目)	3113800 ¥10,000
55cm	405	550	200	φ2.0×15mm目(クリンプ目)	0837300 ¥10,400

26 ベーカリー・シフォン
関連商品④EBM ダブルハンドル
焼アミ クロームメッキ

	A	B	C	商品コード	価格
45cm	400	450	165	φ2.5×13mm目(クリンプ目)	5586300 ¥4,400
50cm	400	500	165	φ2.5×13mm目(クリンプ目)	5586400 ¥4,700
65cm	350	650	200	φ2.5×13mm目(クリンプ目)	3113900 ¥5,000

(65cmのみφ2.0×15mm目です。)



⑤EBM 焼アミ クロームメッキ

	外寸	商品コード	価格
4型	480×370	0836000	¥2,300
6型	680×370	0836100	¥3,100
10型	540×370	0836200	¥2,500

φ2.5×15.5mm目(クリンプ目)
※荒機4号・6号・10号にそれぞれご使用できます。



⑥EBM 焼アミ クロームメッキ

	外寸	商品コード	価格
61型	425×170	φ2.5×15.5mm目(クリンプ目)	0836300 ¥1,400
62型	425×265	φ2.5×15.5mm目(クリンプ目)	0836400 ¥1,850
500型	370×185	φ1.9×12mm目(クリンプ目)	0848900 ¥1,350
640型	510×185	φ1.9×12mm目(クリンプ目)	0849000 ¥1,600
790型	595×185	φ1.9×12mm目(クリンプ目)	0849100 ¥1,900
870型	630×185	φ1.9×12mm目(クリンプ目)	0849110 ¥2,100
940型	750×185	φ1.9×12mm目(クリンプ目)	0849200 ¥2,500

20 炊飯器・ジャー

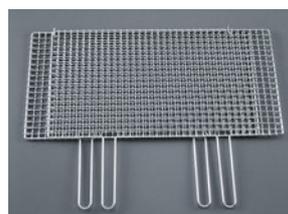
⑦EBM 片手 焼アミ
クロームメッキ

	外寸	商品コード	価格
24cm	240×210	5586700	¥1,900
27cm	270×240	5586800	¥2,100
30cm	300×270	0836700	¥2,300
33cm	330×300	0836800	¥2,650
36cm	360×330	0836900	¥3,000
39cm	390×360	0837000	¥3,200
45cm	450×400	0837100	¥3,700

φ2.5×13mm目(クリンプ目)
自在バネ取手(片手)

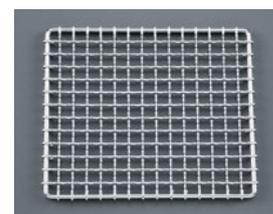
⑧EBM シングルハンドル 合わせ
焼アミ クロームメッキ

	A	B	C	商品コード	価格
30cm	300	300	200	φ2.3×15mm目(クリンプ目)	0836500 ¥4,200
35cm	350	300	200	φ2.3×15mm目(クリンプ目)	5588000 ¥4,500

⑨EBM ダブルハンドル 合わせ
焼アミ クロームメッキ

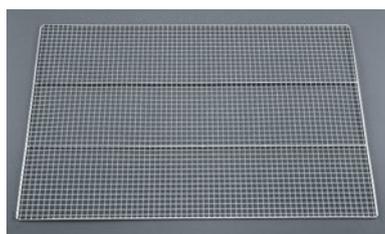
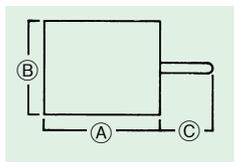
3114900	¥9,600
---------	--------

φ2.5×13mm目(クリンプ目)
A:350×φ650×C:200

⑩EBM 業務用 焼アミ
クロームメッキ

	外寸	商品コード	価格
24cm	240×210	5586900	¥1,750
27cm	270×240	5587000	¥1,950
30cm	300×270	5587100	¥2,150
33cm	330×300	5587200	¥3,000
36cm	360×330	5587300	¥3,200
39cm	390×360	5587400	¥3,400
45cm	450×400	5587500	¥4,100
50cm	500×400	5587600	¥4,500
60cm	600×400	5587700	¥5,100
70cm	700×400	5587800	¥5,600

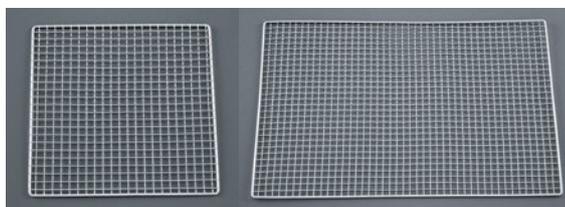
φ2.5×13mm目(クリンプ目)

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類22 電子レンジ・オーブン・
ピザ・バスター23 テコレーション・
ベーカリー用品24 ケーキ焼型・
モールド

⑪EBM 万能 焼アミ 900型

4293400	¥7,000
---------	--------

φ1.4×12mm目(クリンプ目)
外寸:600×900
●屋外バーベキューや魚の干物など何にでもOK



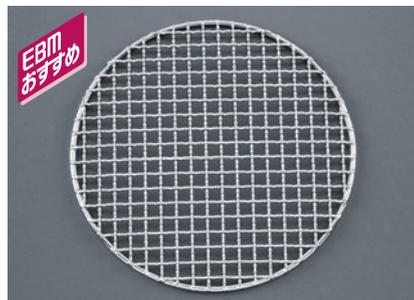
⑫キャンプグロースター

	外寸	商品コード	価格
ドラム缶用	600×900	7679710	¥2,000
ジャンボ特大	760×1,060	7679800	¥2,850
ジャンボ中	500×800	7679910	¥1,600
ジャンボ小	400×600	7680010	¥900
スリム	300×800	7680110	¥1,100
大	380×500	7680310	¥780
中	300×450	7680410	¥660
小	300×300	7680510	¥570

φ1.4×12mm目(クリンプ目)
材質:鉄線・ユニクロメッキ

超ストロングな焼網

豊富なサイズ…必ずアナタのお店のロースターに合うはず
七輪、コンロに載せてもOK。万能な焼網です。



①EBM 18-8 スーパーストロング 丸型 焼網

外径	商品コード	価格
240型	8599010	¥2,500
245型	8599000	¥2,700
250型	8599100	¥2,800
260型	8599200	¥2,900
270型	8599300	¥3,000
280型	8599400	¥3,200
285型	8599500	¥3,500
300型	8599600	¥3,900

※全て型番が外径サイズです。



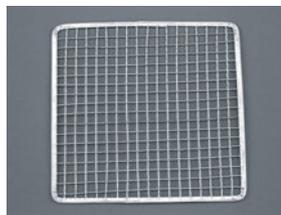
- 網の付け根を溶接で溶かしてあるのでなめらかで安全
- 線径2.5mmのクリンプ網に外枠は5mmと驚きの強さ



②EBM 丸型 焼アミ (並) 200枚入

外径	商品コード	価格
Na.00	φ300 7636700	¥20,000
Na.01	φ280 7636800	¥17,000
Na.02	φ270 7636900	¥17,000
Na.03	φ260 7637000	¥17,000
Na.04	φ253 7637100	¥17,000
Na.05	φ245 7637200	¥17,000
Na.06	φ237 7637300	¥16,000
Na.07	φ225 7637400	¥16,000
Na.08	φ200 7637500	¥16,000
Na.09	φ180 7637600	¥15,000
Na.10	φ150 7637700	¥15,000

材質:亜鉛引(測:ブリキ測巻)
線材:φ0.9×11mm目(クリンプ目)



③EBM 焼アミ 200枚入 正角型 (並)

外寸	商品コード	価格
S-22	223×223 7638400	¥22,000
S-14	269×269 7638200	¥23,000
S-15	300×300 7638300	¥25,000

φ0.9×11mm目(クリンプ目)
材質:亜鉛引 測:ブリキ測巻
●焼アミを大量、頻繁に使用する焼肉屋にお薦めです。
●安価の為、使いすてとしても使用できます。



④EBM 焼アミ 200枚入 長角型 (並)

外寸	商品コード	価格
S- 3	335×175 7637800	¥23,000
S- 8	360×172 7637900	¥24,000
S-11	295×188 7638000	¥22,800
S-13	330×180 7638100	¥23,800

φ0.9×11mm目(クリンプ目)
材質:亜鉛引 測:ブリキ測巻
●焼アミを大量、頻繁に使用する焼肉屋にお薦めです。
●安価の為、使いすてとしても使用できます。

Check!
EBM焼網全てにご使用できます。

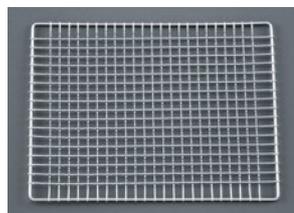


⑤EBM 18-8 焼網ホルダー

全長:240 8599700 ¥870
●ホルダーは手元が熱くならずに取り替えが楽な親切設計

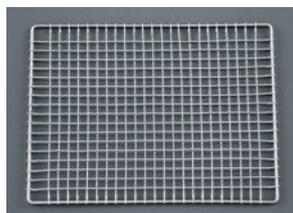
⑥EBM 18-8 パイプハンドル 焼網ホルダー

全長:270 8599800 ¥1,700



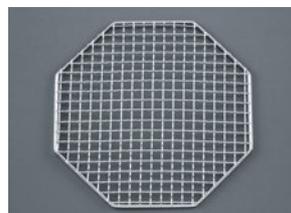
⑦18-8 焼アミ

275×215 0838100 ¥1,200
φ1.0×10mm目(クリンプ目)



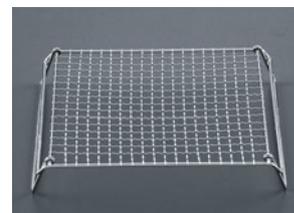
⑧亜鉛引 焼アミ

270×210 0838200 ¥290
φ1.0×10mm目(クリンプ目)



⑨EBM 18-8 八角アミ

220×95 1686700 ¥1,400
φ1.4×10mm目(クリンプ目)



⑩アミ焼スタンドシェフ AY-5

3115500 ¥600
210×270×H48(立てた場合)
210×270×H25(たたんだ場合)
φ1.4×12mm目(クリンプ目)



⑪ワイヤーブラシ 細

全長:270 0844300 ¥210
ワイヤー部分:85×15 18-8ステンレス

⑫ワイヤーブラシ 太

全長:240 0844400 ¥380
ワイヤー部分:88×29 18-8ステンレス

⑬ガスブラシ

全長:205 0844500 ¥260

⑭レンジトリプルブラシ

全長:180 4474300 ¥680
材質:ポリプロピレン、ナイロン、真鍮

⑮木柄 焼アミ洗い

φ70 全長:230 5086300 ¥580
材質:ブラシ部/バキン(植物繊維)

⑯18-8 焼網カス取

全長:235 5587900 ¥580
●ギザギザが付いており、しつこい汚れを落とせます。



⑰バーベキュー多機能ブラシ BB-9

6568100 ¥1,300
幅:60
材質:本体/ポリプロピレン
ブラシ/真鍮
刃/ステン
スポンジ/ナイロン

33 冷・温水
浄水器

34 ボット・
ケトル

27 焼物器・
焼アミ

28 餃子焼器・
フライヤー

29 ファースト
フード・
テイクアウト
用品

30 簡易調理
用品

31 ウォーマー・
おでん・
酒燗器

32 冷・温
冷蔵庫

25
抜型
流し型

- ①マジックロースター
CBN-1
- 2882500 ¥2,500
290×235×H37
材質:耐熱誘磁性セラミック
枠/鉄(ホーロー加工)
●IH電磁調理器具対応・もちろんガスコンロ
でもどんな熱源でもOK
●耐熱誘磁性セラミックで最高の熱伝導率
●フッ素コート樹脂表面加工でくっつきにくく
お手入れカンタン



- ②焼亭庵 水受け皿
クロスタ입 SI-2
- 2882690 ¥1,500
267×230(392)×H35
材質:本体/鉄(ホーロー加工)
●温度センサー付きガスコンロ対応魚焼器
●受け皿に水を入れると、空焼にならず火
加減を一定に保つ事が可能です。



- ③超ワイドさんま焼 J-3
- 0348710 ¥1,800
240×300×H41
●温度センサー付ガスコンロ対応のワイド
タイプ



- ④魚焼アミ
H-7 セラミック
- 3115000 ¥1,150
210×250×H35

26
ベーカリー
関連商品27
焼物器・焼アミ20
炊飯器・シャイ21
電磁調理器・
釜めし・コンロ類22
電子レンジ・オーブン・
ピザ・バスター23
ベーカリー用品24
モーキ焼型

- ⑤魚焼アミ
YT-4 セラミック
- 3115100 ¥980
205×250×H35



- ⑥魚焼アミ
M-40 合わせ ホーロー
- 3115200 ¥1,120
227×265×H40



- ⑦マイティグリル
スペシャル MG-2
- 2882670 ¥1,500
285×225×H24
材質:本体/鉄(ホーロー加工)



- ⑧焼亭庵 クロス焼 YT-2
- 0348500 ¥980
260×217×H30
●セラミックスアミ使用



- ⑨ルックグリルロースター
MAD-12
- 2484900 ¥5,000
213×331×H100
重量:1.43kg
●ガラス窓付カバー付
●アルミプレートはフッ素加工でくっつきにくく
丸洗いもできてお手入れカンタン



- ⑩マルチスクエアロースター
MSR-25
- 2871800 ¥12,000
221×434×H102(蓋、取っ手含む)
内側底面:230×198
重量:本体/1.24kg、蓋/0.44kg、総重量/1.68kg
材質:本体/ステンレス・アルミクラッド三層鋼
蓋/SUS304



- ⑪グリルフレンド GF-1
- 重量:300g 2882660 ¥650
材質:セラミック
●ガスグリルの受け皿専用敷石
●反射熱効果で早い焼き上がり
●素早く油を吸着し、こんがり焼き上げます。



- ⑫魚焼きグリルブラシ
- 全長:170 1114900 ¥500
材質:グリップ/ナイロン
ブラシ/ポリプロピレン
耐熱温度:80℃
●折り返されたブラシ形状なのでグリル網の1本
ずつを挟み込むようにしてしっかり洗えます。



- ⑬焼き魚すくい名人
- 5315200 ¥1,000
144×175×H23
材質:ステンレス



- ⑭18-8 いかクリップ
- 3070000 ¥700
80×200
●ほさむだけで熱が均一に伝わり、美しい焼
き上がり。くるっとまるまる事なく、フラット
に焼き上がります。串打ちも不要です。



使えばフラットに焼きあがる!

使わないとくるとまるまる!



① 18-8 丸 魚串 (20本入)

商品コード	価格
180mm 4650400	¥680
210mm 0838700	¥720
240mm 0838800	¥760
300mm 0838900	¥840
360mm アユ串 0839000	¥920

商品コード	価格	商品コード	価格
180mm 0839100	¥800	420mm 0839800	¥1,440
210mm ウナギ串 0839200	¥840	450mm 0839900	¥1,520
240mm 0839300	¥960	480mm 4650500	¥1,600
300mm 0839400	¥1,080	510mm 4650600	¥1,680
330mm 0839500	¥1,160	540mm 4650700	¥1,760
360mm 0839600	¥1,240	600mm 4650800	¥1,880
390mm 0839700	¥1,360		

φ2.5

商品コード	価格
300mm 0840000	¥1,320
330mm 0840100	¥1,400
360mm 0840200	¥1,480
390mm 0840300	¥1,560
420mm 0840400	¥1,640
450mm 0840500	¥1,720
480mm 0840600	¥1,800
510mm 4650900	¥1,900
540mm 0840700	¥2,000
600mm 0840800	¥2,200

φ3.0

商品コード	価格
450mm 0840900	¥2,200
480mm 4651000	¥2,320
510mm 4651100	¥2,440
540mm 0841000	¥2,560
600mm 0841100	¥2,800

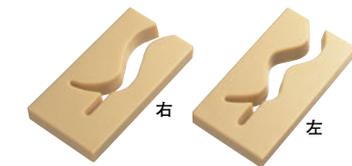
② EBM 18-0 平型 魚串

商品コード	価格
390mm 0841200	¥300
450mm 0841300	¥330
510mm 4877800	¥380
540mm 0841400	¥450



③ 18-0 台紙付 魚串 (6本組)

商品コード	価格
180mm 2016900	¥480
240mm 2017000	¥500
300mm 2017100	¥520
360mm 2017200	¥560
390mm 2017300	¥580
450mm 2017400	¥620



④ PC 魚串打ち器

商品コード	価格
大 220×115×H30	
右 0843600	¥3,900
左 0843610	¥3,900
小 200×100×H30	
右 0843700	¥3,300
左 0843710	¥3,300

※型に魚(鮎など)をはめ込んだ時、魚の頭が右にくるもの(右)と左にくるもの(左)があります。
魚の串打ちの時、安全に、しかも同じ形に串が打てます。



⑤ 18-8 プロセット

商品コード	価格
TS-36 165mm 0842410	¥67
TS-37 180mm 3117310	¥70
TS-38 210mm 0842510	¥73
TS-39 240mm 0842610	¥78
TS-40 270mm 6595110	¥100
TS-41 300mm 6595210	¥110



⑥ 18-8 プロセット 台紙付 6本組

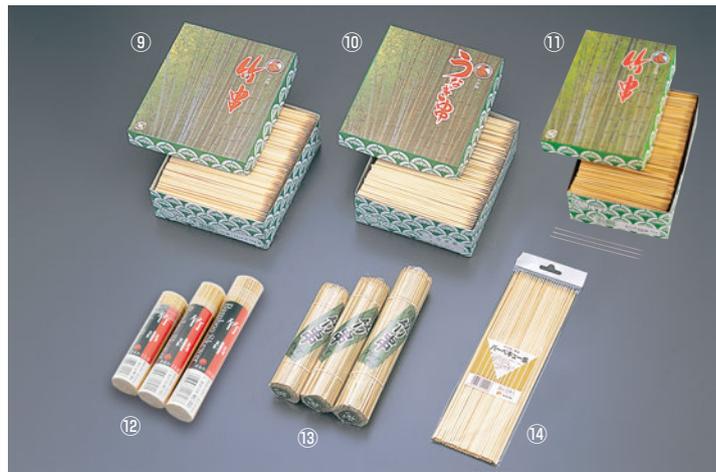
商品コード	価格
TS-236 165mm 0843010	¥450
TS-237 180mm 3117510	¥470
TS-238 210mm 0843110	¥490
TS-239 240mm 0843210	¥510



⑦ 竹 平串 (100本入)

商品コード	価格
120mm 7502100	¥700
150mm 7502200	¥700
180mm 3117700	¥700
210mm 3117800	¥800
240mm 3117900	¥900
270mm 7502300	¥1,000
300mm 5416300	¥1,000
360mm 7502400	¥1,600

幅5.5×厚さ2.5mm



⑨ 竹串 1kg 箱入

商品コード	価格
120mm 約1,850本 5572600	¥1,600
135mm 約1,650本 5572700	¥1,600
150mm 約1,500本 5572800	¥1,600
180mm 約1,250本 5572900	¥1,600
210mm 約 980本 5573000	¥1,600

⑩ 竹 えび串 1kg箱入

串径	商品コード	価格
90mm 約5,700本 φ1.6	4499710	¥3,500
120mm 約3,700本 φ1.8	4499720	¥3,500
150mm 約3,100本 φ1.8	4499730	¥3,500

⑫ 竹串 (100本入)

商品コード	価格
120mm 0843300	¥200
150mm 0843400	¥220
180mm 0843500	¥250

φ2.5

⑬ 竹串 (200本入)

商品コード	価格
150mm 5572300	¥720
180mm 5572400	¥780
210mm 5572500	¥800

φ2.5



⑧ 竹 角串 (200本入)

商品コード	価格
150mm 5412600	¥720
180mm 5412700	¥780
210mm 5412800	¥920

150・180:2.7mm角
210:2.8mm角

⑮ ステンレス 金串ツバ付 (5本入) ㊦

商品コード	価格
5572200	¥1,850

全長240



⑯ 18-0 スプリングハンドル プロセット

商品コード	価格
390mm 2001100	¥300
450mm 2001200	¥320



33 浄水器

34 ボット・ケトル

27 焼物器・焼アミ

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

食品の表面に焼き目、焦げ目を付けます。(焼き魚・ステーキ・魚のたたき・焼き豆腐・焼きおにぎり・製菓の焦げ目などに)

25 抜型・流し型



点火可能



点火可能



①ハンディガストーチ450AG
235×125×H228 5884600 ¥11,000
重量:670g(ボンベ未装着時)
※専用ボンベ別売②をご使用ください。

②カートリッジガスボンベ BP-450
容量:450g 1101000 ¥1,200
※LPガス仕様です。

③ソードガス 206オート ㊦
142×100×H188 7368500 ¥8,700
重量:460g(ボンベ未装着時)
※専用ボンベ別売④をご使用ください。

④カートリッジガスボンベ CT-200 ㊦
200g 7368600 ¥900

26 ベーカリーシヨップ
関連商品

ワンタッチ操作



点火可能



点火可能



NEW

点火可能



ねじ込み



⑤ハンディガス パワートーチ HD-2500
6927610 ¥7,500
125×70×H236(ボンベ装着時)
重量:230g(ボンベ未装着時)

⑥ハンディガス パワートーチ HD-X
7475500 ¥7,500
195×90×H230(ボンベ装着時)
重量:265g(ボンベ未装着時)

⑦ハンディガストーチ パワートーチ HD-ARM
7475510 ¥7,500
172×70×H265(ボンベ装着時)
重量:187g(ボンベ未装着時)
●点火ボタンひとつで点火・消火ができます。
●ロックボタンを上下にスライドさせることで
ロックとホールドの切り替えができます。

⑧トーチメイト190
6927700 ¥800
(パワートーチ専用ボンベ)
容量:190g
※⑤⑥⑦専用です。

⑧SW ガストーチカバー
φ76×H162 1970400 ¥8,000
●ガストーチに大理石模様のカバーをつけることにより、お客様の前で焼く演出ができます。
※⑤⑥⑦のガストーチにご使用いただけます。

20 炊飯器・ジャー

21 釜めし・コンロ類



点火可能



カセットガス



点火可能



カセットガス



点火可能

⑨タッチファイヤー ㊦
0838600 ¥13,800
115×190×H240(ボンベ装着時)
重量:600g(ボンベ未装着時)
※ボンベ別売⑩をご使用ください。

⑩エベレストカセットコンロ用ボンベ NB-25
容量:250g 1100000 ¥13,600
3本パック×16(1ケース)
※ご注文の際は
1ケース単位でお願いします。

⑪ガストーチ SCT-530 ㊦
160×58×H245 7843000 ¥4,500
重量:230g(ボンベ未装着時)
●60秒の予熱後、完全逆さ使用が可能

⑫ガスボンベ PG300 ㊦
容量:240g 7843100 ¥430
※⑪専用です。

⑬ガストーチ スパークエース BT-20SP ㊦
137×25×H236 7843400 ¥2,900
重量:137g(ボンベ未装着時)
●特殊な内部構造で耐風性が非常に高くなっています。

22 ビザ・バスター
電子レンジ・オーブン

23 ベーカリー用品



点火可能



点火可能



ねじ込み

⑭ガストーチ スパークエース BT-20VX ㊦
151×52×H264 7843200 ¥6,400
重量:254g(ボンベ未装着時)
●空気調節レバーの開閉で炎自由自在
●レバーを引いて着火・放して消火
●連続使用ボタン使用により連続使用可
●誤作動防止機能付

⑮ガストーチ スパークエース BT-20ZG ㊦
85×25×H418 7843420 ¥5,000
重量:216g(ボンベ未装着時)
●細口バーナー(φ14mm)の採用で、使いやすい抜群
●空気調節リングで炎形状を自在に調節
できます。

⑯スパークエース専用ボンベ R200 ㊦
7843500 ¥770
容量:200g
※⑬～⑮専用です。

24 モーキ焼型

	①ガストーチ 450AG	③ソードガス 206オート	⑤パワートーチ HD-2500	⑥パワートーチ HD-X	⑦パワートーチ HD-ARM	⑨タッチファイヤー	⑪ガストーチ SCT-530	⑬スパークエース BT-20SP	⑭スパークエース BT-20VX	⑮スパークエース BT-20ZG
火炎温度	約1,800℃	約1,700℃	約1,650℃	約1,800℃	約1,800℃	約1,500℃	約1,500℃	約1,500℃	約1,500℃	約1,800℃
燃焼時間	約5時間	約120分	約70分	約70分	約70分	約80分	約110分	約80分	約70分	約60分
点火方式	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	電子着火	マッチ点火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火
カートリッジボンベ	②専用ボンベ BP-450 別売	④専用ボンベ CT-200 別売	⑦専用ボンベ トーチメイト190 1本付			⑩カセットコンロ用ボンベ NB-25 1本付	⑫専用ボンベ PG300 1本付	⑯専用ボンベ R200 1本付		

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。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。

フルタイム逆さ使用可能の
プロ仕様強火力バーナー



① **パワートーチ RZ-820B** 79
150×66×H230 **1838000** ¥2,650
重量:130g(ボンベ未装着時)
●強力なスパイラル集中炎



② **パワーガス・プロレギュラー RZ-850** 79
容量:200g **1838010** ¥600
●強耐圧缶仕様で安全なトーチ専用ボンベ
※①専用です。

トリガー式



③ **パワートーチ RZ-840** 79
150×66×H300 **1838020** ¥5,200
重量:140g(ボンベ未装着時)
●トリガー式ワンアクション着火・消火が可能
●連続作業に有利なロック機能付
●空気調整機能付でマイルドな炎から強力集中炎までフォロー
●発熱量3,000kcal/hの強火力 ●火口径φ20mm



④ **パワーガス・プロ RZ-860** 79
容量:220g **1838030** ¥700
●低温時でも強力パワーを持続
※③専用です。



⑤ **パワートーチ RZ-730** 71
165×70×H270 **1838041** ¥3,500
重量:153g(ボンベ未装着時)



⑥ **パワーガス RZ-760** 79
容量:240g **1838050** ¥400
●プロパン入りで約20%火力アップ
※⑤専用です。



⑨ **ガストーチスパークエース BT-20LX** 71
170×48×H296 **7843410** ¥9,800
重量:260g(ボンベ未装着時)



●同じ作業を繰り返す方にお薦めの1台
●点火・消火が片手で可能
●再点火時、炎調節は不要 炎の大きさをトーチが覚えてます。
●誤作動防止の安全ロック機構付

⑩ **スパークエース専用ガスカートリッジ HP200** 71
容量:185g **7843510** ¥800
●高温状態が長く持続する、寒冷地でも使えるカートリッジです。
●R200カートリッジとの互換性がございます。



⑪ **プリムス トーチバーナーII型・カートリッジパック TB-72CP** 79
157×65×H240 **1102100** ¥4,600
重量:159g



●燃焼した熱を利用してガスの気化を促進するプレヒート機構内蔵
⑫ **プリムス トーチ専用ガス TG-170** 79
容量:170g **2953710** ¥600
※⑪専用です。



⑬ **フィールドチャッカー ST-431** 79
66×110×H400 **1838300** ¥1,900
重量:155g(ボンベ未装着時)
●幅広い火口で取っ手が離れているので安全です。
●バーベキュー、雑草の焼却等に。



⑭ **フィールドチャッカー専用ボンベ ST-720** 79
容量:170g **1838310** ¥550
※⑬専用です。



⑮ **ポケットーチ PT-14SKCR** 71
75×23×H150 **1838121** ¥1,600
炎サイズ:φ3×12mm 極細集中炎
●ライターとして使用するよりも使用時間が60%アップ



⑰ **ハンドトーチ ガスバーナー KB-45-1-2** 71
3115700 ¥19,200
火口サイズ:φ45×103
ガス消費量:25.9kW(LPG)
火炎温度:1,200℃
ホース:2m
※LPG専用です。



⑱ **イワタニ カセットガス パワーゴールド** 79
容量:250g **3686300** ¥450

⑯ **ポケットーチ専用ライター PT-01CR (2個入)** 71
1838122 ¥240

	①RZ-820B	③RZ-840	⑤RZ-730	⑨BT-20LX	⑪TB-72CP	⑬ST-431	⑮PT-14SKCR
火炎温度	約1,600℃	約1,600℃	約1,300℃	約1,550℃	約1,500℃	約1,300℃	約1,300℃
燃焼時間	約90分	約70分	約90分	約70分	約90分	約100分	約20分
点火方式	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	マッチ点火	圧電着火
カートリッジ ボンベ	②専用ボンベ RZ-850 1本付	④専用ボンベ RZ-860 1本付	⑥専用ボンベ RZ-760 1本付	⑩専用ガス HP200 1本付	⑫専用ガス TG-170 1本付	⑭専用ボンベ ST-720 1本付	⑯専用ライター PT-01CR 1個付

33 冷・温水
浄水器

34 ボット・
ケトル

27 焼物器・
焼アミ

28 餃子焼器・
フライヤー

29 ファースト
フード
テイクアウト
用品

30 簡易調理
用品

31 ウォーター
おでん・
酒燗器

32 冷・温
冷蔵庫