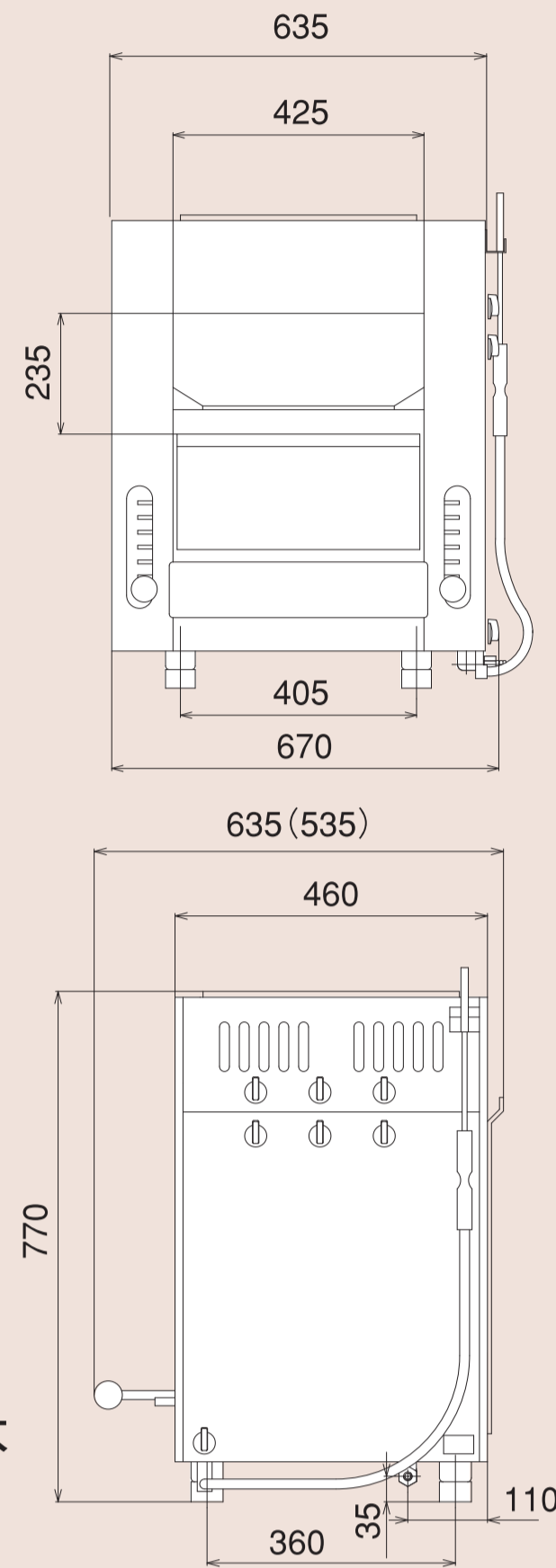


# 同時両面焼グリラー

# 武蔵

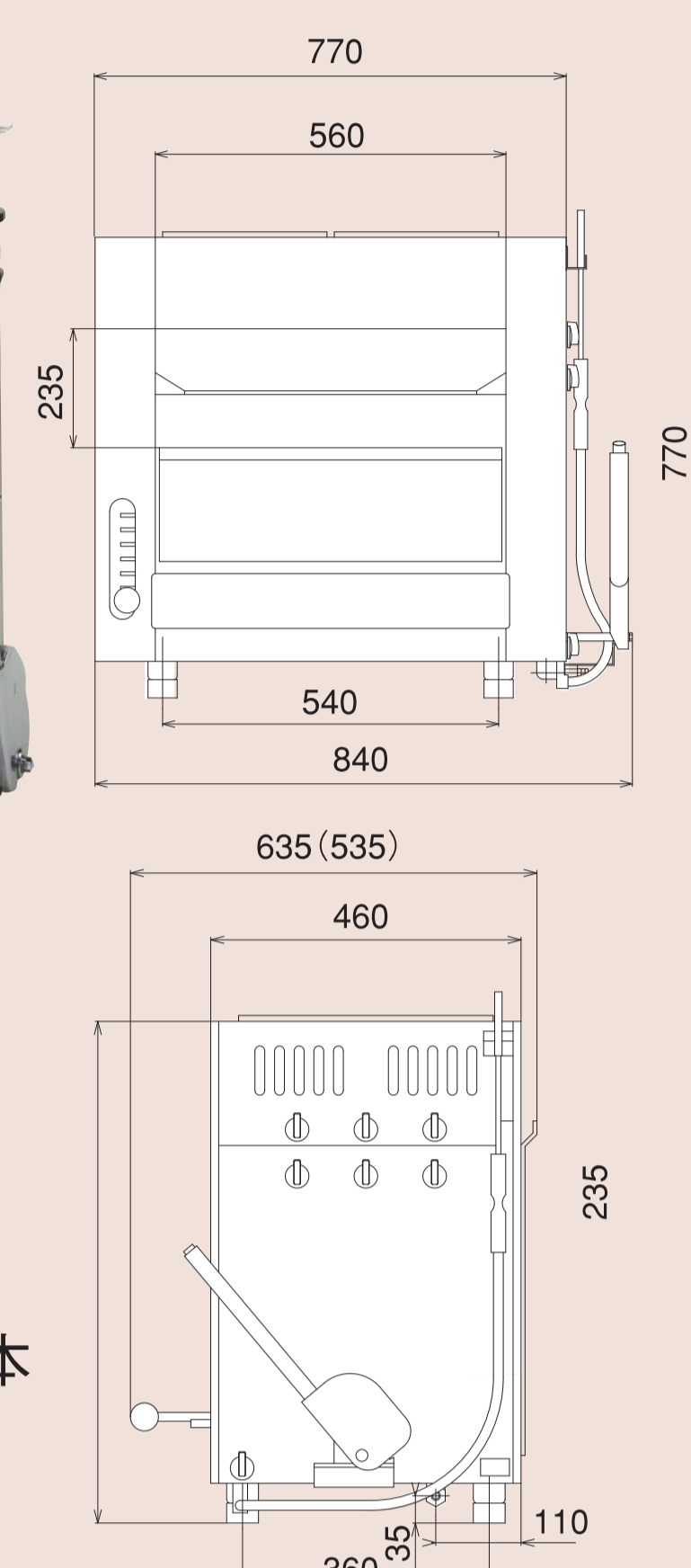
- 同時両面焼きだから、焼き時間がグッと短縮しました。しかも、一度に大量に焼けるワイド設計で、繁忙時もラクラクです。
- 焼きものに合わせて、下火バーナーと網受が各上下に6段階の調節が可能（下火バーナー調節機構）。どなたでも簡単に、両面同時にきれいに焼けます。
- ガス赤外線、外はこんがり、中はふっくら。どんな焼きものもおいしく焼けます。
- 各部品が簡単に取りはずせますので、日常のお手入れが楽なクリーン設計です。
- 下火バーナーには優しい輻射熱の遠赤外線カバーもご使用になれます。
- 「武蔵」シリーズは短時間で調理するため、焼きものによっては煙が多くなる場合があります。換気には十分ご注意ください。



## SGR-45

本体価格 ¥461,000

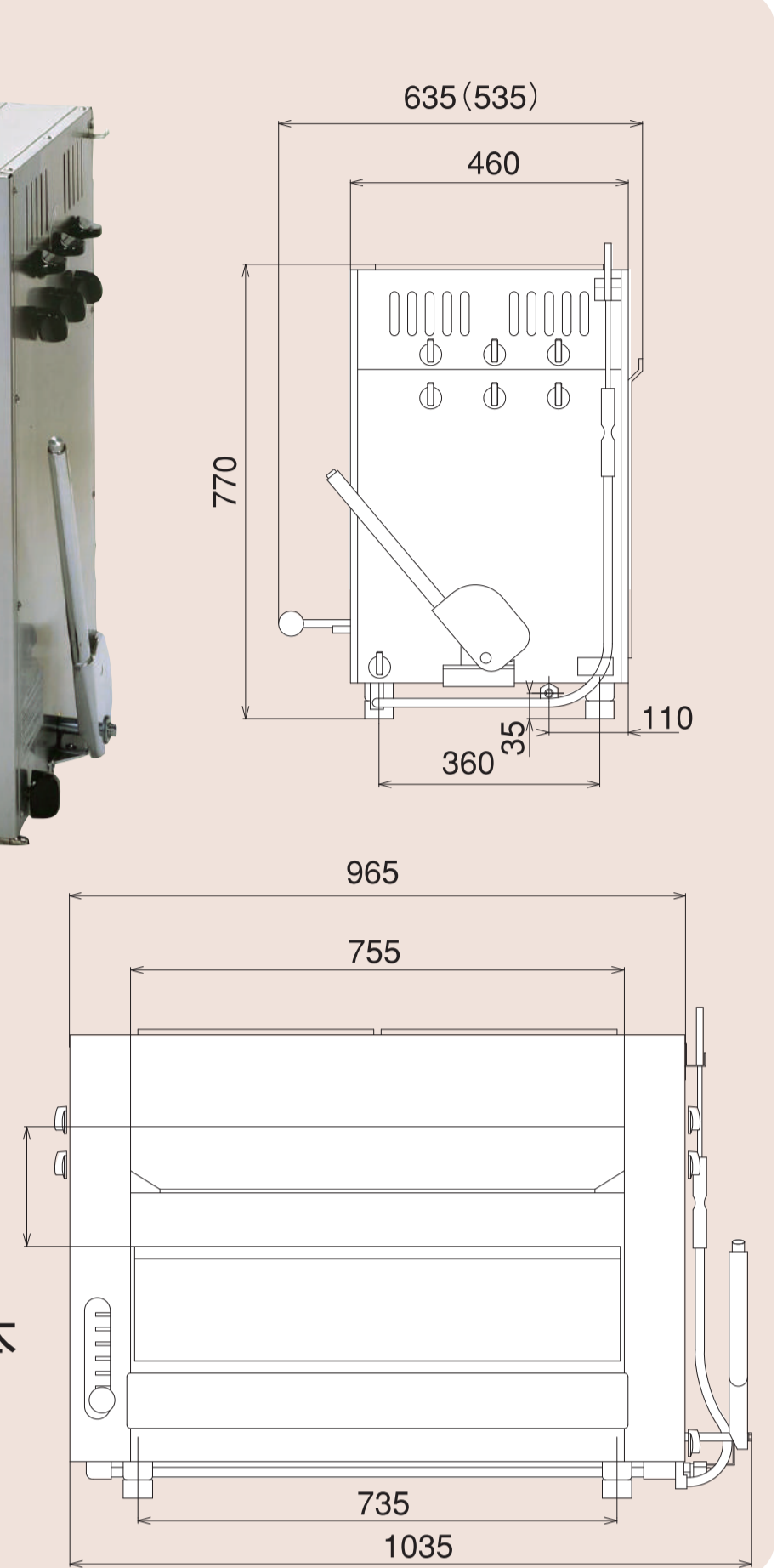
※付属品:串受棒2本・焼網1枚  
・耐熱ガラス3枚・汁受皿1枚  
上火バーナー3本・下火バーナー3本



## SGR-65

本体価格 ¥494,000

※付属品:串受棒2本・焼網1枚  
上火バーナー3本・下火バーナー3本  
・耐熱ガラス3枚・汁受皿1枚



## SGR-90

本体価格 ¥745,000

※付属品:串受棒2本・焼網2枚  
・耐熱ガラス6枚・汁受皿2枚  
上火バーナー6本・下火バーナー6本

### 仕様表

形式	外形寸法 (mm)			内寸法 (mm)			重量 (kg)	ガス消費量		ガス接続	
	間口	奥行	高さ	巾	奥行	高さ		13Akw	LPGkw	13A	LPG
SGR-45	670	635(535)	770	425	460	235	47	10.2	8.4	ゴム管φ13	ゴム管φ9.5
SGR-65	840	635(535)	770	560	460	235	52	14.0	13.3	ゴム管φ13	ゴム管φ9.5
SGR-90	1035	635(535)	770	755	460	235	67	19.8	17.4	R1/2 15A	R1/2 15A

※全シリーズLP、13A以外のガスは生産しておりません。

### 能力表

品名	寸法 (cm)	重量 (g)	焼網受棒 ハンドル位置	下火バーナー レバー位置	焼上時間 (分)	焼方形態	1回焼上数量		
							SGR-45	SGR-65	SGR-90
たい	28	390	4	5	7	串焼	3枚	4~5枚	6~8枚
あゆ	20	110	3	4	4~4.5	串焼	6~8匹	10~11匹	15~16匹
さんま	30	170	3	5	4~4.5	網焼	6~7匹	9~10匹	14~15匹
あじ	25	160	3	5	5	網焼	8~9匹	12~14匹	18~20匹
あじ開き	21	90	2	1	2.5	網焼	7~8匹	10~12匹	16~18匹
さば切身	18	170	3	5	3.5~4	網焼	13切	20切	26切
シャケ切身	15	80	2	3	3.5	網焼	14切	22切	28切
とりモモ		300	4	6	8~9	網焼	6~7本	8~10本	12~14本
ピザパイ	冷凍15		5	6	3~3.5	網焼	4枚	6枚	8枚
どうもろこし	生25		3	4	9	網焼	5~6本	7~8本	11~12本
うなぎ		白焼180	2	3	2.5~3	竹串	4枚	6枚	10枚
焼おにぎり	8×3	100	3	4	3.5~4	網焼	16~20個	24~30個	32~40個

※テスト・室温27℃で完全解凍、バーナー点火5分後スタート。

( )内寸法はレバーを下げた状態の寸法

# 同時両面焼グリラー

# NEW

# 武蔵

- 強火力なので、放熱板に油やタレが付きにくくなりました。
- 煙の発生を大幅カットしました。
- 上から下からガス赤外線を外はこんがり、中はふっくら。どんな焼きものもおいしく焼けます。

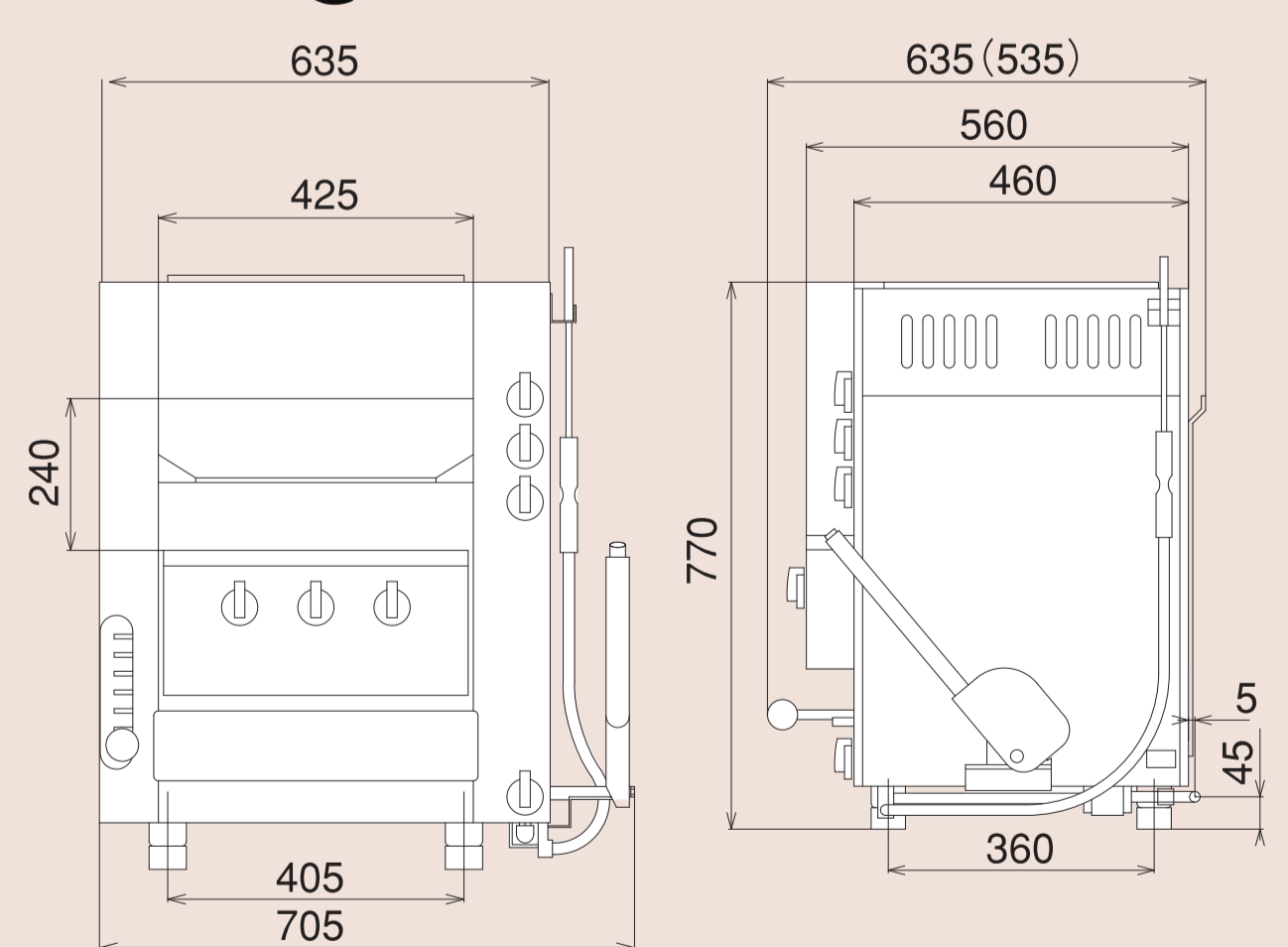
※表示価格は消費税抜き価格です



## SGR-N45

本体価格 ¥610,000

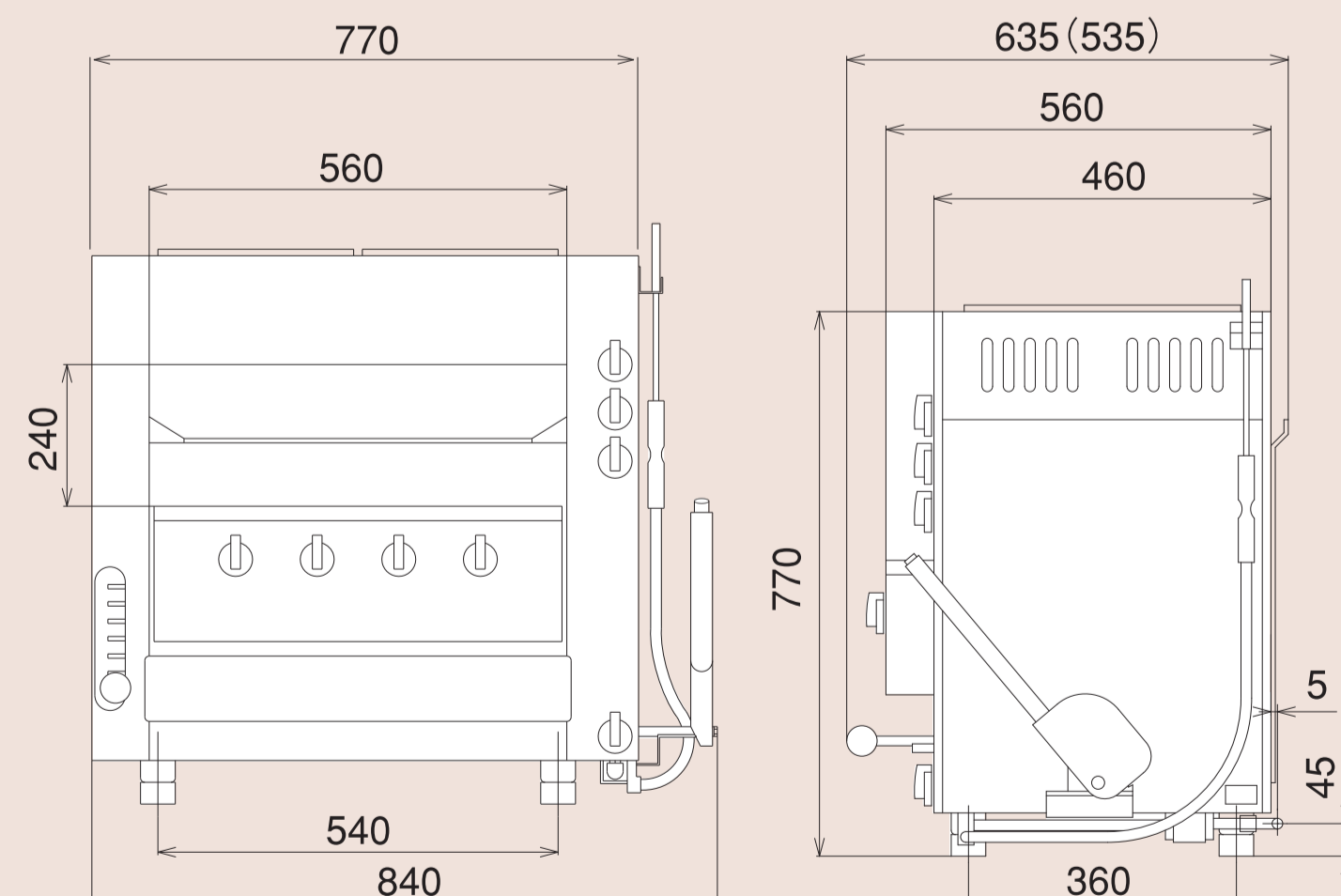
※付属品:串受棒2本・焼網1枚  
・放熱板3枚・汁受皿1枚  
上火バーナー3本  
下火バーナー3本



## SGR-N65

本体価格 ¥713,000

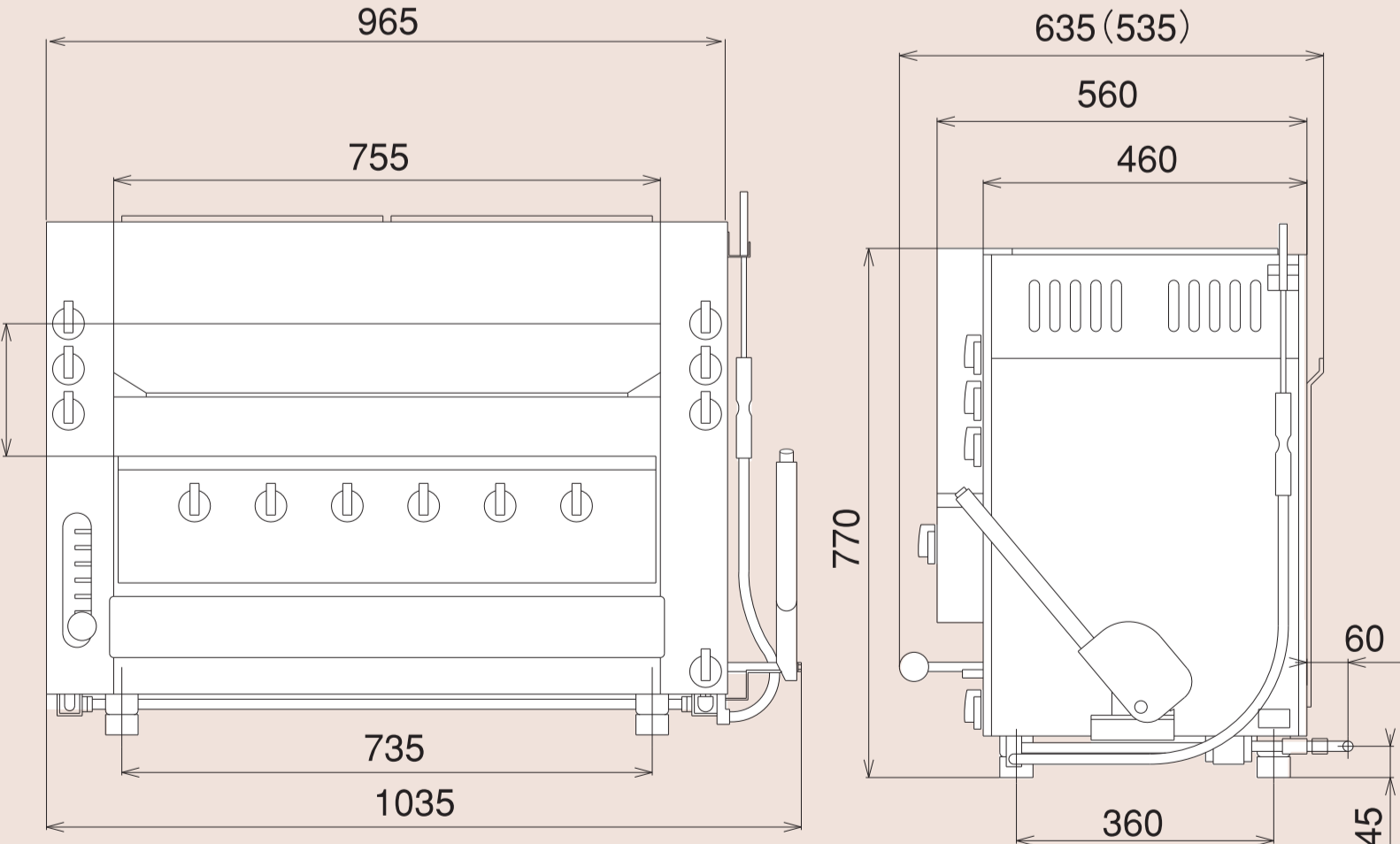
※付属品:串受棒2本・焼網1枚  
・放熱板4枚・汁受皿1枚  
上火バーナー3本  
下火バーナー4本



## SGR-N90

本体価格 ¥950,000

※付属品:串受棒2本・焼網2枚  
・放熱板6枚・汁受皿2枚  
上火バーナー6本  
下火バーナー6本



( )内寸法はレバーを下げた状態の寸法

### 仕様表

形式	外形寸法 (mm)			内寸法 (mm)			重量 (kg)	ガス消費量		ガス接続	
	間口	奥行	高さ	巾	奥行	高さ		13Akw	LPGkw	13A	LPG
SGR-N45	705	635(535)	770	425	460	240	43	11.0	11.2	ゴム管φ13	ゴム管φ9.5
SGR-N65	840	635(535)	770	560	460	240	50	14.0	15.5	R1/2 15A	R1/2 15A
SGR-N90	1035	635(535)	770	755	460	240	61	21.0	21.0	R1/2 15A	R1/2 15A

※全シリーズLP、13A以外のガスは生産しておりません。  
※放熱板を800℃以上に保つため火力は必ず全開でご使用ください。

### 能力表

品名	寸法 (cm)	重量 (g)	焼網受棒 ハンドル位置	下火バーナー レバー位置	焼上時間 (分)	焼方形態	1回焼上数量		
							SGR-N45	SGR-N65	SGR-N90
たい	28	390	4	5	6.5	串焼	3枚	4~5枚	6~8枚
あゆ	20	110	3	4	3.5~4	串焼	6~8匹	10~11匹	15~16匹
さんま	30	170	3	5	3.5~4	網焼	6~7匹	9~10匹	14~15匹
あじ	25	160	3	5	4.5	網焼	8~9匹	12~14匹	18~20匹
あじ開き	21	90	2	1	2	網焼	7~8匹	10~12匹	16~18匹
さば切身	18	170	3	5	3~3.5	網焼	13切	20切	26切
シャケ切身	15	80	2	3	3	網焼	14切	22切	28切
とりモモ		300	4	6	7.5~8.5	網焼	6~7本	8~10本	12~14本
ピザパイ	冷凍15		5	6	2.5~3	網焼	4枚	6枚	8枚
どうもろこし	生25		3	4	8.5	網焼	5~6本	7~8本	11~12本
うなぎ		白焼180	2	3	2~2.5	竹串	4枚	6枚	10枚
焼おにぎり	8×3	100	3	4	3~3.5	網焼	16~20個	24~30個	32~40個

※テスト・室温27℃で完全解凍、バーナー点火5分後スタート。