

■ グリドルシングル SWISS-PLY



品番	RBGP3400SP
寸法	W325×D647×H140mm
調理面	W278×D500mm
重量	17kg
材質	ケース部：ステンレス 調理面：SWISS-PLY®
電気容量	3.4kw (9.8A)
電源電圧	3相 200V 50/60Hz
ケーブル	0.8m 無煙調理ワゴン搭載用
防水	IPX4 (飛沫防水)

※ドイツ・リーバー社製

■ グリドルダブル SWISS-PLY



品番	RBGP8000SP
寸法	W700×D660×H214mm
調理面	W611×D570mm
重量	47kg
材質	ケース部：ステンレス 調理面：SWISS-PLY®
電気容量	8.0kw (23.1A)
電源電圧	3相 200V 50/60Hz
ケーブル	0.8m 無煙調理ワゴン搭載用
防水	IPX4 (飛沫防水)

※ドイツ・リーバー社製



油はねを防止する  
スプラッシュガードが付属

対応メニュー例



白身魚のムニエル



シーフードソテー

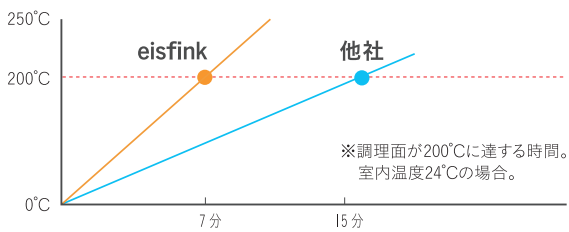


ガーリックライス

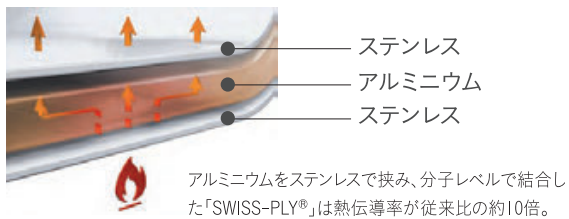
## 優れた熱伝導率で ムラなく一気においしく仕上げる。

調理面には、すばやい立ち上がりを実現する独自のハイテク特許技術素材「SWISS-PLY®」を採用しています。均等な熱伝導により、ムラのない焼き上がりとスピーディな調理を実現します。

### グリドル加熱立ち上がり時間

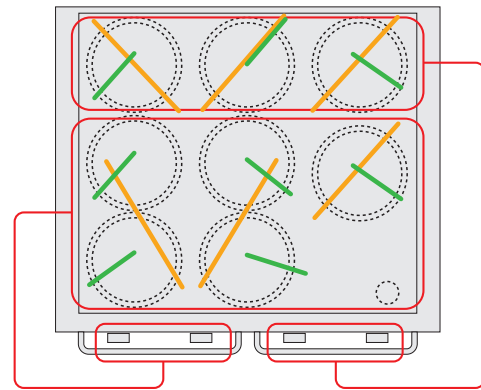


### ハイテク素材「SWISS-PLY®」採用



## グリドル面の分割加熱や、 低温の食材のみを加熱可能。

8つの円盤型ヒーターには、温度センサーを6つ装備。それぞれの温度センサーが設定温度に敏感に感応します。冷たい食材を載せた部分のみが反応し加熱するので、追加で食材を載せた際も、すでに加熱中の食材を焦がすことなく調理できます。



- 黄線：温度センサー
- 緑線：温度リミッター（300°Cで作動）

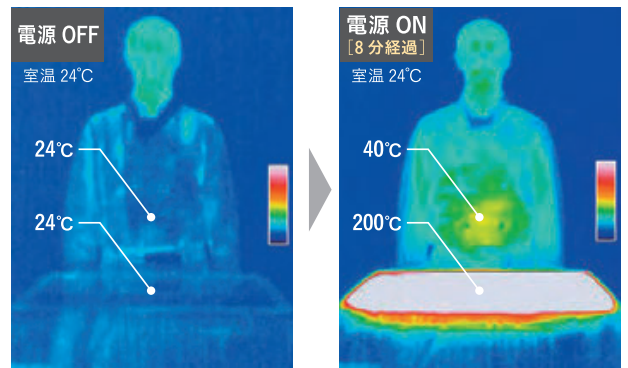
## 調理機能を追求したシンプル構造。

過剰な機能がないので、説明書がいらぬほど操作は簡単。調理機能に特化しているため、プロフェッショナルのシェフに満足いただける繊細な温度設定が可能です。



## 夏場の調理も快適。

グリドル表面に施している特殊メッキにより、調理器から身体に伝わる熱気（輻射熱）を抑えることができるので、室内の温度が高い夏場の調理も快適に行えます。



グリドルの表面温度が 200°C に到達しても、上半身の表面温度はわずかに温かさを感じる程度しか上昇していない。