

Rinnai

業務用ガス厨房機器
総合カタログ2025 I

2025年5月 新価格



INDEX

安全・快適への取り組み	3
ガス炊飯器	5
ガス赤外線グリラー	9
ガスコンロ	13
ガス高速オーブン	15
仕様	17
寸法図	23
安全にお使いいただくために	26

焼

赤外線の「シュバंक」バーナーで限りなく炭火に近づけた風味のある焼き上げを実現します。



炒

短時間で一気に高温加熱できるガスの炎の強火は、炒め物の味をしっかりとサポートします。



炊

ガスの炎で釜を一気に高温化して炊き上げるから、ふっくら甘みのあるごはん本来の味に仕上げます。



昔ながらの「炎の力」で、
プロの技と味を支えます。

羽釜や炭火など、昔ながらの方法で調理した食事を美味しく感じるのは、炎による強力な加熱と遠赤外線によって、食材本来の旨みを引き出すから。リンナイのガス機器は古きよき調理法を再現する身近な「炎」として、素材の味を100%活かすプロの調理を支えています。

安全で快適な 厨房環境のために



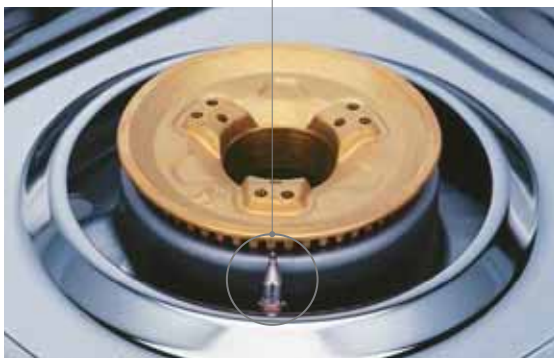
安全

プラスセーフティ

立消え安全装置を搭載

煮こぼれや吹きこぼれ、とろ火調理で万が一火が消えてしまった場合でも、自動でガスが止まるので、安全にご使用いただけます。

立消え安全装置



ガスコンロ（外炎コンロ）

プラスセーフティ：商品ラインアップ



ガスコンロ 詳細は13～14ページへ

商標（商標登録第6000479号）は、東京ガス（株）、大阪ガス（株）、東邦ガス（株）の登録商標です。

機器からの輻射熱を大幅に低減

低輻射型ガス厨房機器「涼厨®」は、空気断熱構造により機器からの輻射熱を大幅にカット。万が一、作動中の機器に触れた場合でもやけどをしにくい構造です。

涼厨® 4つの特長



安 全

やけどを機器表面温度の低減によって防止



快 適

排気集中による厨房環境の改善



清 潔

食材のこびり付きが少なく清掃性も向上



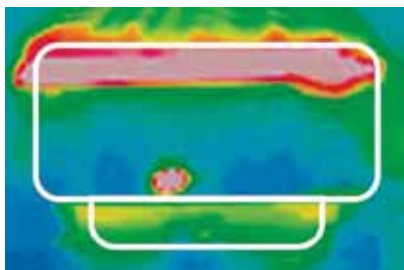
低コスト

空調機器や換気設備などの運転負荷低減や増設回避

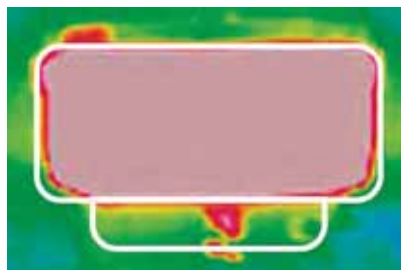
炊飯器の表面温度の比較

炊飯器本体の胴部分を3層構造にし、空気の層をつくることで表面温度を大幅に低減。

当社涼厨®炊飯器



当社従来型炊飯器



涼厨®：商品ラインアップ



ガス炊飯器
詳細は5～8ページへ



ガスコンロ
詳細は13～14ページへ

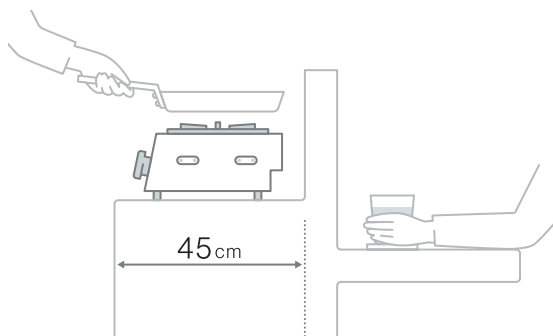


ガス高速オープン
詳細は15～16ページへ

コンパクト45シリーズ コンパクト45シリーズ

省スペース化を実現

45cmカウンターにも対応。狭いスペースにすっきり収まるので、中小店舗にも最適です。



コンパクト45シリーズ：商品ラインアップ



ガス炊飯器
詳細は5～8ページへ



ガス赤外線グリラー
詳細は9～12ページへ



ガスコンロ
詳細は13～14ページへ

かまど炊きの技で ふっくらおいしく



INTERVIEW | 銀座久兵衛

「α かまど炊き」のおかげで、
理想のシャリに仕上がります。

銀座久兵衛 二代目店主 | 今田洋輔 氏

寿司づくりを生業とする当店こだわりのシャリは、その時々でベストな炊き上がりになるよう、時季に合わせて炊き加減を細かく調節しています。リンナイの「α かまど炊き」は20通りもの炊き分けができるので、「銀座久兵衛」が求めるシャリをいつでも再現できて大変重宝しますね。

また、「α かまど炊き」には「予約タイマー機能」があるので、慌ただしく炊飯の準備をすることも減り、作業効率も改善されました。



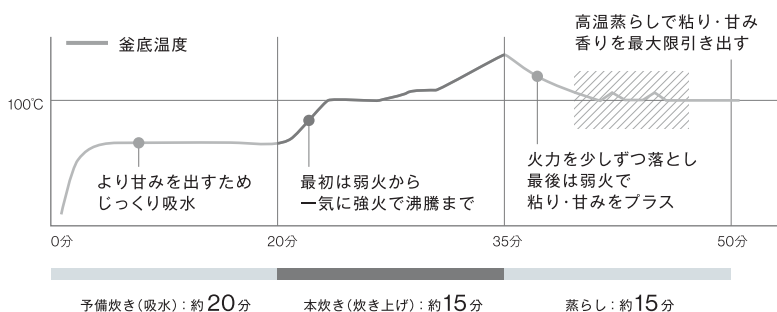
ごはん職人の技を釜で再現

ごはん職人の長年の経験や勘をマイコンによる制御で再現。釜下から直火による強火力で、釜全体を熱して強い熱対流を発生。お米一粒一粒までしっかり加熱し、粘りや甘みが際立ったごはんに炊き上げます。



ごはんのおいしさを追求したマイコン制御炊飯器

お米に水が吸水しやすいように段階的に水温を上げます。十分に吸水が完了すると一気に強火で沸騰までもっていき、最後はマイコン制御による絶妙な火加減調節により、蒸らし工程に移ります。蒸らし中に釜温度が下がると再点火して、お米のアルファ化に必要な高温を保持します。



炊飯工程が一目でわかる

炊飯中は炊飯工程表示部のランプが点灯、工程を一目で確認できます。また、炊飯が完了するとブザーでお知らせ。騒音の大きな厨房内でも聞き取りやすいよう、大きく設定できます。

2通りのタイマー予約炊飯機能

炊き上がり時刻をセットする予約炊飯機能。タイマー予約の設定可能範囲は1~12時間です。予約時間はメモリーで記憶し、毎回設定する必要がありません。

くっきり見やすい操作部

大型7セグLED搭載により、現在時刻や炊飯状態の表示が見やすくなりました。文字サイズも大きく、操作がしやすくなっています。

好みの炊き上がりに調節可能

マニュアルモードを搭載し、消火温度を変更することにより、ごはんの甘みや、粘りを増すことができます。また、蒸らし時間を変更し、釜離れの良い炊き上がりに調節できます。

ラク取っ手

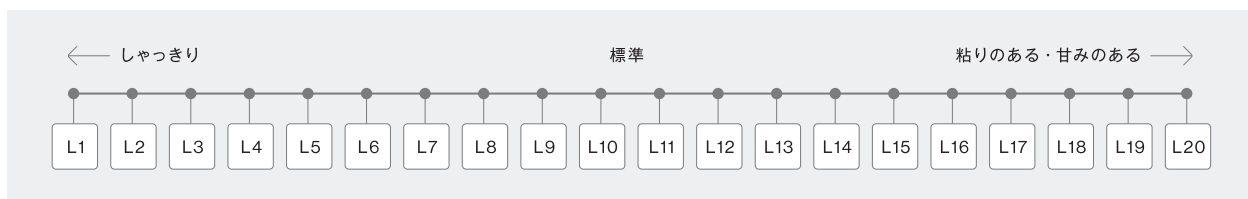


内釜の取っ手が新しくなりました。より持ちやすい形状で移動性にも優れています。



料理に合わせて炊き分け可能

しゃっきりした仕上がりから粘りや甘味のある仕上がりまで、20通りの炊き上がり調節ができます。



※RR-S100VMT(A)は16通り

ハイグレードタイプ(αかまど炊き・涼厨)



4.0L / 2升

RR-S200GV2 品名コード:42-4850
 <タイマー付・専用ガスコード接続>
 希望小売価格(税込)¥211,200
 (税抜価格¥192,000)



コンパクト45シリーズ



6.0L / 3升

RR-S300G2 品名コード:42-4825
 <タイマー付・専用ガスコード接続>
 RR-S300G2-H 品名コード:42-4834
 <タイマー無・13A・12Aφ13・LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
 RR-S300G2-HB 品名コード:42-4842
 <タイマー無・13A・12Aφ9.5ガス用ゴム管接続>
 希望小売価格(税込)¥183,700
 (税抜価格¥167,000)



9.0L / 5升

RR-S500G2 品名コード:42-4809
 <タイマー付・専用ガスコード接続>
 RR-S500G2-H 品名コード:42-4817
 <タイマー無・13A・12Aφ13・LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
 希望小売価格(税込)¥200,200
 (税抜価格¥182,000)



(注意) RR-S500G2、RR-S500G2-Hをご使用の際はガス栓のヒューズ作動流量が1.1kg/hまたは1.2m³/h以上のものを使用してください。

普及タイプ(涼厨)



3.6L / 2升

RR-S200CF 品名コード:42-4613
 <φ9.5ガス用ゴム管接続>
 希望小売価格(税込)¥73,480
 (税抜価格¥66,800)



コンパクト45シリーズ



6.0L / 3升

RR-S300CF 品名コード:42-4664
 <13A・12Aφ13・LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
 RR-S300CF-B 品名コード:42-4779
 <13A・12Aφ9.5ガス用ゴム管接続>
 希望小売価格(税込)¥110,000
 (税抜価格¥100,000)



9.0L / 5升

RR-S500CF 品名コード:42-4710
 <13A・12Aφ13・LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
 希望小売価格(税込)¥126,500
 (税抜価格¥115,000)



1.8L / 1升

RR-S100VMT(A) 品名コード:42-5555
 <タイマー付・専用ガスコード接続>
 希望小売価格(税込)¥67,980
 (税抜価格¥61,800)



コンパクト45シリーズ



1.8L / 1升

RR-S100VL(A) 品名コード:42-5563
 <φ9.5ガス用ゴム管接続>
 希望小売価格(税込)¥54,780
 (税抜価格¥49,800)



コンパクト45シリーズ



1.8L / 1升

RR-S100GS(A) 品名コード:42-5571
 <φ9.5ガス用ゴム管接続>
 希望小売価格(税込)¥45,540
 (税抜価格¥41,400)



コンパクト45シリーズ

普及タイプ(スタンダード)



3.6L / 2升

RR-200CF 品名コード:42-4621
<φ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥62,480(税抜価格¥56,800)



コンパクト45シリーズ



6.0L / 3升

RR-300CF 品名コード:42-4672
<13A・12Aφ13.LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
RR-300CF-B 品名コード:42-4787
<13A・12Aφ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥92,180(税抜価格¥83,800)



8.0L / 4升

RR-400CF 品名コード:42-4698
<13A・12Aφ13.LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥98,560(税抜価格¥89,600)



10.0L / 5.5升

RR-550CF 品名コード:42-4736
<13A・12Aφ13.LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥108,680(税抜価格¥98,800)



3.0L / 1.5升

RR-15VNS3 品名コード:42-4647
<φ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥79,640(税抜価格¥72,400)

コンパクト45シリーズ



3.0L / 1.5升

RR-150CF 品名コード:42-4639
<φ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥55,000(税抜価格¥50,000)



コンパクト45シリーズ

普及タイプ(シンプル) <内釜フツ素なし>



6.0L / 3升

RR-300C 品名コード:42-4680
<13A・12Aφ13.LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
RR-300C-B 品名コード:42-4795
<13A・12Aφ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥75,900
(税抜価格¥69,000)



10.0L / 5.5升

RR-550C 品名コード:42-4753
<13A・12Aφ13.LPGφ9.5ガス用ゴム管接続>
希望小売価格(税込)¥93,280
(税抜価格¥84,800)



オプション



炊飯器置台

RAE-103 品名コード:42-8435
希望小売価格(税込)¥30,250(税抜価格¥27,500)

食材を芯まで しっかり焼き上げ

シュバンク

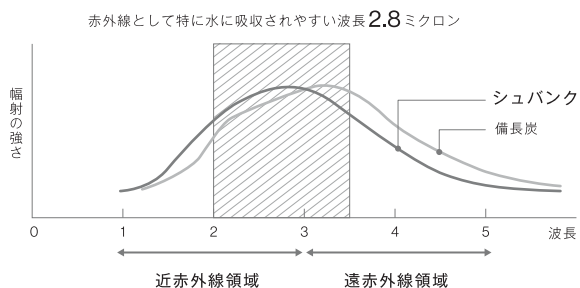
備長炭に匹敵する 赤外線バーナー「シュバンク」

白炭の最高級品である備長炭は炭化純度が高く、赤外線を多く放射し、不純物の燃焼による嫌な臭いや煙をほとんど出しません。「シュバンク」バーナーは備長炭と同じ燃焼特徴を持ち、おいしさを逃さず焼き上げます。



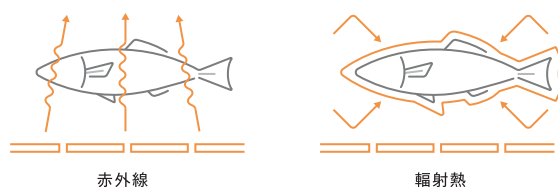
表面を焦がさず 芯までしっかり火を通します

「シュバンク」から放出される赤外線の波長は2.8ミクロン。これは最も水に吸収されやすい波長です。近赤外線と遠赤外線をバランスよく放射し、水分を含む食材の芯に向かって熱が浸透することで、表面が焦げ始める前に芯部が焼き上がります。



赤外線と輻射熱で加熱旨味を閉じ込め、 焼きムラを最小限に

炎ではなく、赤外線とその熱線によって伝わる「輻射熱」で加熱します。旨味成分であるグルタミン酸ナトリウムを閉じ込め、焼きムラも最小限におさえます。



ガス赤外線グリラー（上火タイプ）

煙が気にならず、焼き具合を見ながら調理

ペットミニシリーズ



RGP-42SV(A) 品名コード:43-4480
希望小売価格(税込)¥77,000(税抜価格¥70,000)

コンパクト45シリーズ

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可能。厨房内の設置性を考慮した省スペースタイプ。



RGP-62SV(A) 品名コード:43-4499
希望小売価格(税込)¥89,760(税抜価格¥81,600)

コンパクト45シリーズ

ペットシリーズ



RGP-43SV(B) 品名コード:43-4464
希望小売価格(税込)¥151,800(税抜価格¥138,000)



RGP-46SV(A) 品名コード:43-4472
希望小売価格(税込)¥223,520(税抜価格¥203,200)

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。

大型グリラー



R-6438(A) 品名コード:43-4510
希望小売価格(税込)¥294,800(税抜価格¥268,000)



R-8456C(B) 品名コード:43-4529
希望小売価格(税込)¥332,750(税抜価格¥302,500)

一度に大量の調理が可能な大容量タイプ。
焼網の高さの調整は昇降レバーによる簡単操作。

ガス赤外線グリラー（下火タイプ）

近赤外線と遠赤外線をバランスよく放射し、食材をしっかり焼き上げ

荒磯シリーズ

うなぎ・あなごの姿焼、照り焼き、蒲焼などに最適。
焼網の高さを昇降レバーにより操作可能。

4号



写真はRGA-404C(A)

1コック2バーナー※1

RGA-404B(A)

品名コード:43-4537

希望小売価格(税込) **¥112,750**
(税抜価格 ¥102,500)

1コック1バーナー※2

RGA-404C(A)

品名コード:43-4570

希望小売価格(税込) **¥125,400**
(税抜価格 ¥114,000)

6号



写真はRGA-406C(A)

1コック2バーナー※1

RGA-406B(A)

品名コード:43-4545

希望小売価格(税込) **¥152,900**
(税抜価格 ¥139,000)

1コック1バーナー※2

RGA-406C(A)

品名コード:43-4588

希望小売価格(税込) **¥176,000**
(税抜価格 ¥160,000)

8号



写真はRGA-408C(A)

1コック2バーナー※1

RGA-408B(A)

品名コード:43-4553

希望小売価格(税込) **¥211,200**
(税抜価格 ¥192,000)

1コック1バーナー※2

RGA-408C(A)

品名コード:43-4596

希望小売価格(税込) **¥223,300**
(税抜価格 ¥203,000)

10号



写真はRGA-410C(A)

1コック2バーナー※1

RGA-410B(A)

品名コード:43-4561

希望小売価格(税込) **¥253,000**
(税抜価格 ¥230,000)

1コック1バーナー※2

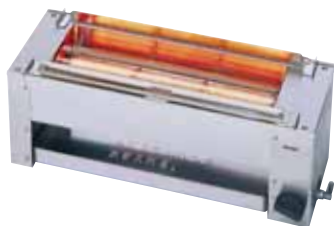
RGA-410C(A)

品名コード:43-4600

希望小売価格(税込) **¥266,200**
(税抜価格 ¥242,000)

串焼シリーズ

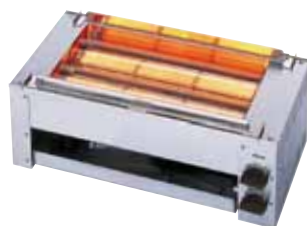
串焼に最適な設置スペースを考慮し、
奥行をコンパクトにしています。



RGK-61D(A) 品名コード:43-4421

希望小売価格(税込) **¥47,630** (税抜価格 ¥43,300)

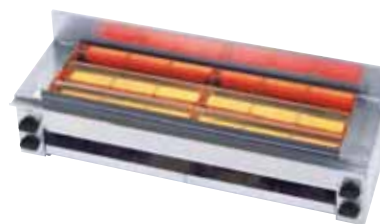
コンパクト45シリーズ



RGK-62D(A) 品名コード:43-4618

希望小売価格(税込) **¥80,080** (税抜価格 ¥72,800)

コンパクト45シリーズ



RGK-64(A) 品名コード:43-4430

希望小売価格(税込) **¥152,900** (税抜価格 ¥139,000)

コンパクト45シリーズ

※1 1コック2バーナー：手前の器具栓つまみを回すと、メインバーナー2本が同時に点火するもの。※2 1コック1バーナー：手前の器具栓つまみを回すと、メインバーナー1本が点火するもの。

ガス赤外線グリラー（下火タイプ）

磯 焼

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。



RGB-60B(A) 品名コード:43-4448
希望小売価格(税込)¥38,280(税抜価格¥34,800)

コンパクト45シリーズ

シュバंकバーナー非搭載

コンパクトグリラー

点火はツマミを回すだけの圧電点火方式。
狭い厨房室にも設置可能。



RGC-2S(A) 品名コード:43-4456
希望小売価格(税込)¥45,650(税抜価格¥41,500)

コンパクト45シリーズ

ガス赤外線グリラー（両面焼きタイプ）

食材を型くずれさせず、きれいに早く焼き上げ

小型両面焼物器

焼網の高さは食材に合わせて変更可能。
上火はシュバंकバーナーを採用。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。設置スペースを考えた
奥行260mmのコンパクトタイプ。



RGW-2(A) 品名コード:43-4502
希望小売価格(税込)¥227,700(税抜価格¥207,000)

コンパクト45シリーズ

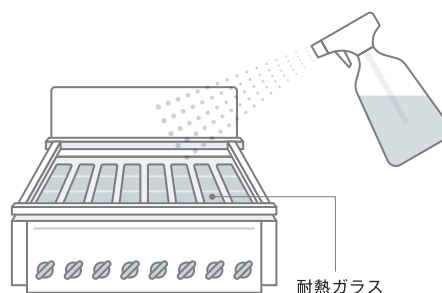
耐熱ガラス*をより長持ちさせるために

うまみ調味料やしょうゆなどに含まれる有機塩（グルタミン酸ナトリウム）がガラス割れの原因になります。耐熱ガラスは650℃の温度差に耐えられるので、調理の合間に水を吹きかけて有機塩を洗い流しましょう。ガラスを長持ちさせることにつながります。

* 荒磯シリーズ・串焼シリーズ・コンパクトグリラーで使用
（型式は19-20ページをご覧ください）

<耐熱ガラス>

荒磯用 部品コード:051-114-000 希望小売価格(税込) ¥3,762(税抜価格¥3,420)
串焼用 部品コード:051-115-000 希望小売価格(税込) ¥5,302(税抜価格¥4,820)
コンパクトグリラー用 部品コード:051-117-000 希望小売価格(税込) ¥5,962(税抜価格¥5,420)



設置場所を選ばない コンパクト設計

温度機能付タイプ(RSB-10T) 特長

温調ランプ

設定温度になったらランプとブザーでお知らせ。

揚げものの温度調節機能

160～220℃(5℃毎)で温度設定が可能。火加減を自動調節します。*

調理油過熱防止装置

センサーが鍋底の温度を感知し、約290℃に達すると自動で火力調節し、油の発火を防ぎます。

立消え安全装置

煮こぼれやトロ火調理時に、万一火が消えた場合でも自動でガスが止まります。



設定記憶

前回設定した温度や時間を記憶。

タイマー機能

1～99分間(1分毎)で時間設定、自動消火が可能です。



高効率バーナー

少ないガス消費量(4.2kW(3,610 kcal/h))で、高効率化を実現。

鋳物ごとく

耐久性に優れた鋳物ごとくを採用。

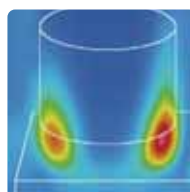
※設定温度は目安であり、鍋の大きさ、材質、油の量などにより実測温度と異なる場合がございます。特に食材を入れずに点火した状態で放置すると、設定温度より高くなります。

| 涼厨®コンロ特長

正面からの温度分布イメージ

「涼厨®」タイプは新ごとくの採用により、輻射熱を低減します。

涼厨コンロ



外炎コンロ



温度機能付タイプ



RSB-10T
品名コード:51-7161
希望小売価格(税込)¥76,230
(税抜価格¥69,300)



コンパクト45シリーズ

内炎バーナータイプ



RSB-S206N
品名コード:51-2628
希望小売価格(税込)¥70,180
(税抜価格¥63,800)



コンパクト45シリーズ



RSB-S306N
品名コード:51-2636
希望小売価格(税込)¥98,120
(税抜価格¥89,200)



コンパクト45シリーズ



RSB-206N
品名コード:51-3034
希望小売価格(税込)¥60,720
(税抜価格¥55,200)



コンパクト45シリーズ



RSB-306N
品名コード:51-3042
希望小売価格(税込)¥88,660
(税抜価格¥80,600)



コンパクト45シリーズ

スタンダードタイプ



RSB-150PJ 品名コード:51-7234
希望小売価格(税込)¥17,380(税抜価格¥15,800)



コンパクト45シリーズ



写真はRSB-211SV

RSB-211SV 品名コード:51-7221
希望小売価格(税込)¥48,290(税抜価格¥43,900)



コンパクト45シリーズ

RSB-211A 品名コード:51-7213
希望小売価格(税込)¥38,280(税抜価格¥34,800)

コンパクト45シリーズ



写真はRSB-311SV

RSB-311SV 品名コード:51-7239
希望小売価格(税込)¥68,310(税抜価格¥62,100)



コンパクト45シリーズ

RSB-311A 品名コード:51-7247
希望小売価格(税込)¥55,880(税抜価格¥50,800)

コンパクト45シリーズ



RSB-210SV 品名コード:51-6640
希望小売価格(税込)¥101,970(税抜価格¥92,700)



RSB-410SV 品名コード:51-6632
希望小売価格(税込)¥161,700(税抜価格¥147,000)



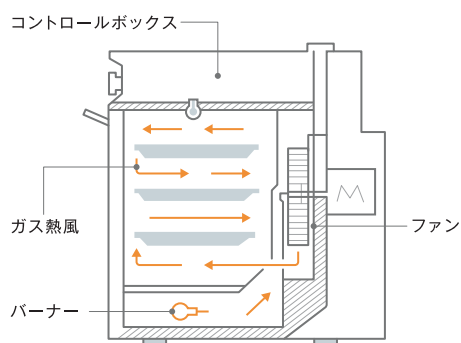
RSB-610SV 品名コード:51-6624
希望小売価格(税込)¥235,400(税抜価格¥214,000)



熱風で大量の食材を スピーディに調理

ガス高速オーブン 特長

構造図



シロッコファンによるガスの熱風が庫内を循環し、
焼きムラを抑え、大量の食材をスピーディに調理。
また、調理温度の低い料理は同時調理も可能です。

※ケーキなどの調理は調理物の形状によって熱風を受けやすくなり、焼きムラや
型くずれが発生する場合があります。※茶碗蒸し、プリンなどの温度差に敏感な
調理物は「ス」(気泡のあと)が入ることがあります。※前扉は取り外しできません。



メモリー機能

マイコン制御で温度と時間の設定を9つ
のメモリーに記憶させることができます。



ソフト仕上げ機能

食材の乾燥を防ぎます。

卓上タイプ特長



ネクストサイン表示機能

次の操作をランプでお知らせします。



イースト発酵機能

パンの種類によって3段階に発酵
温度を設定できます。

中型タイプ



写真はRCK-S20AS4

オープン皿3枚使用可
RCK-S20AS4
品名コード: 47-0706
希望小売価格(税込) **¥558,800**
(税抜価格 ¥508,000)



RCK-20AS4
品名コード: 47-0715
希望小売価格(税込) **¥495,000**
(税抜価格 ¥450,000)



オープン皿3枚使用可
RCK-20BS4
品名コード: 47-0723
希望小売価格(税込) **¥570,900**
(税抜価格 ¥519,000)



大型タイプ



オープン皿8枚使用可
RCK-30MA
品名コード: 47-6475
希望小売価格(税込) **¥875,600**
(税抜価格 ¥796,000)



卓上タイプ



写真はRCK-S10AS(A)

オープン皿3枚使用可
RCK-S10AS(A)※
品名コード: 47-0889
希望小売価格(税込) **¥291,500**
(税抜価格 ¥265,000)



※一般家庭用商品としても使用できます。

オープン皿3枚使用可
RCK-10AS※
品名コード: 47-9997
希望小売価格(税込) **¥251,900**
(税抜価格 ¥229,000)



オプション

RCK-S20AS4・20AS4・20BS4用置台

T-601 品名コード: 47-1430
希望小売価格(税込) **¥32,560** (税抜価格 ¥29,600)
サイズ / W600×D550×H665mm

RCK-30MA用置台

T-860 品名コード: 47-2976
希望小売価格(税込) **¥75,020** (税抜価格 ¥68,200)
サイズ / W860×D700×H620mm

RCK-20AS4・20BS4・30MA共通

予備オープン皿 部品コード: 074-017-000
希望小売価格(税込) **¥5,511** (税抜価格 ¥5,010)



※写真はT-560H(A)です。

RCK-S10AS(A)・10AS用置台

〈引き出し付タイプ〉**T-560H(A)** 品名コード: 47-1304
希望小売価格(税込) **¥121,000** (税抜価格 ¥110,000)
サイズ / W600×D600×H800mm

〈引き出しなしタイプ〉**T-560T** 品名コード: 47-0553
希望小売価格(税込) **¥96,800** (税抜価格 ¥88,000)
サイズ / W600×D600×H800mm



RCK-S10AS・10AS用 転倒防止金具

S12E-300 品名コード: 47-9741
希望小売価格(税込) **¥1,650** (税抜価格 ¥1,500)
サイズ / W40×D110~175×H50mm

仕様表 ガス炊飯器

シリーズ名		ハイグレードタイプ						普及タイプ				
		α かまど炊き・涼厨						涼 厨				
												
型 式		RR-S200GV2	RR-S300G2	RR-S300G2-H	RR-S300G2-HB	RR-S500G2	RR-S500G2-H	RR-S200CF	RR-S300CF	RR-S300CF-B	RR-S500CF	RR-S100VMT(A)
希望小売価格(税込) ()内は税抜価格		¥211,200 (¥192,000)	¥183,700 (¥167,000)	¥183,700 (¥167,000)	¥183,700 (¥167,000)	¥200,200 (¥182,000)	¥200,200 (¥182,000)	¥73,480 (¥66,800)	¥110,000 (¥100,000)	¥110,000 (¥100,000)	¥126,500 (¥115,000)	¥67,980 (¥61,800)
炊飯能力 L(kg)		0.9~4 (0.75~3.3)	1.8~6 (1.5~5.0)	1.8~6 (1.5~5.0)	1.8~6 (1.5~5.0)	3.6~9 (3.0~7.5)	3.6~9 (3.0~7.5)	1.4~3.6 (1.2~3.0)	1.8~6 (1.5~5.0)	1.8~6 (1.5~5.0)	3.6~9 (3.0~7.5)	0.36~1.8 (0.3~1.5)
炊飯食数(人)※1		50	70	70	70	110	110	40	70	70	110	20
機 能	予約タイマー機能	2×モリ－	2×モリ－	—	—	2×モリ－	—	—	—	—	—	1×モリ－
	炊き上がり調節機能	●	●	●	●	●	●	—	—	—	—	●※2
	火力調節機能	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●
	保温機能	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●
	炊 飯 時 間											
	洗米すく	約50分 ※3	約50分 ※3	約50分 ※3	約50分 ※3	約50分 ※3	約50分 ※3	—	—	—	—	約55分 ※5
	洗米おき	約36分 ※3	約36分 ※3	約36分 ※3	約36分 ※3	約36分 ※3	約36分 ※3	約20分 ※4	約24分 ※4	約24分 ※4	約20分 ※4	約42分 ※5
仕 様	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	451× 384×452	490× 439×460	490× 439×460	490× 439×460	566× 506×460	566× 506×460	446× 378×374	490× 435×442	490× 435×442	566× 506×442	309× 286×359
	質 量 (kg)	15	18	18	18	21	21	9	17	17	20	7.2
	接 続	ガ ス	タイマー付 器具専用 ガスコード (別売)※6	タイマー付 器具専用 ガスコード (別売)※6	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ9.5 ※7	タイマー付 器具専用 ガスコード (別売)※6	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ9.5 ※7	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	タイマー付 器具専用 ガスコード (別売)※6
		電 源	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz	単2形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	AC100V 50/60Hz
	消費最大 消費電力 (kW)	13A (kW) (kcal/h)	4.07 (3,500)	8.37 (7,200)	8.37 (7,200)	8.37 (7,200)	11.4 (9,800)	11.4 (9,800)	4.88 (4,200)	5.52 (4,750)	5.52 (4,750)	11 (9,500)
		LPG (kW) (kg/h)	3.85 (0.275)	8.37 (0.598)	8.37 (0.598)	—	10.2 (0.729)	10.2 (0.729)	4.71 (0.336)	5.54 (0.396)	—	10.3 (0.733)
	電力最大 消費 (W)	炊飯時	18	18	18	18	18	—	—	—	—	11
		保温時 (定格)	343	—	—	—	—	—	—	—	—	221
		待機時	1	1	1	1	1	—	—	—	—	1.8
	ジャー付き	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●
	涼 厨	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	コンパクト45 シリーズ	●	—	—	—	—	—	●	—	—	—	●
	連続スパーク 点火	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ラク取っ手	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—
	内釜フッ素	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

※1 一人あたりのご飯量を150gとした場合。※2 炊き上がり調節機能は16通り。※3 蒸らし時間15分を含める。※4 最大炊飯量で炊いた場合。蒸らし時間は含まない。
※5 最大炊飯量で炊いた場合。蒸らし時間14分を含める。※6 タイマー付器具専用ガスコードは裏表紙をご参照ください。※7 13A・12A専用機種。

普及タイプ

		スタンダード							シンプル<内釜フッ素なし>		
RR-S100VL(A)	RR-S100GS(A)	RR-200CF	RR-300CF	RR-300CF-B	RR-400CF	RR-550CF	RR-15VNS3	RR-150CF	RR-300C	RR-300C-B	RR-550C
¥54,780 (¥49,800)	¥45,540 (¥41,400)	¥62,480 (¥56,800)	¥92,180 (¥83,800)	¥92,180 (¥83,800)	¥98,560 (¥89,600)	¥108,680 (¥98,800)	¥79,640 (¥72,400)	¥55,000 (¥50,000)	¥75,900 (¥69,000)	¥75,900 (¥69,000)	¥93,280 (¥84,800)
0.36~1.98 (0.3~1.65)	0.36~1.98 (0.3~1.65)	1.4~3.6 (1.2~3.0)	2~6 (1.7~5.0)	2~6 (1.7~5.0)	3~8 (2.5~6.7)	4~10 (3.3~8.3)	0.6~3 (0.5~2.5)	0.8~3 (0.7~2.5)	2~6 (1.7~5.0)	2~6 (1.7~5.0)	4~10 (3.3~8.3)
20	20	40	70	70	100	120	35	35	70	70	120
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
●	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
●	—	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—
約53分 ※5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
約40分 ※5	約21分 ※4	約19分 ※4	約24分 ※4	約24分 ※4	約20分 ※4	約22分 ※4	約31分 ※4	約24分 ※4	約24分 ※4	約24分 ※4	約22分 ※4
309× 286×359	309× 292×349	446× 334.5×374	492× 423×426	492× 423×426	569× 485×419	569× 485×447	392× 365×356	447× 334.5×339	492× 423×426	492× 423×426	569× 485×447
7.1	6.5	6.8	13	13	15.5	16	8.1	6	13	13	16
ガス用 ゴム管 φ9.5	ガス用 ゴム管 φ9.5	ガス用 ゴム管 φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ9.5 ※7	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用 ゴム管 φ9.5	ガス用 ゴム管 φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ9.5 ※7	ガス用 ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5
AC100V 50/60Hz	単2形乾電池× 1個	単2形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	AC100V 50/60Hz 単2形乾電池×1個	単2形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個	単3形乾電池× 1個
1.80 (1,550)	1.80 (1,550)	4.88 (4,200)	5.52 (4,750)	5.52 (4,750)	9.3 (8,000)	11 (9,500)	2.21 (1,900)	2.67 (2,300)	5.52 (4,750)	5.52 (4,750)	11 (9,500)
1.80 (0,129)	1.80 (0,129)	4.71 (0,336)	5.54 (0,396)	—	9.34 (0,667)	10.3 (0,733)	2.21 (0,158)	2.56 (0,183)	5.54 (0,396)	—	10.3 (0,733)
10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
220	—	—	—	—	—	—	160	—	—	—	—
1.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
●	—	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—
●	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
●	●	●	—	—	—	—	●	●	—	—	—
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
—	—	●	●	●	●	●	—	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—	—

受注生産のものがありますので、お問い合わせください。

仕様表 ガス赤外線グリラー

タイプ			上火タイプ						下火タイプ		
シリーズ名			ペットミニシリーズ		ペットシリーズ		大型グリラー		荒磯シリーズ		
									 写真は RGA-404C(A)		
型 式			RGP-42SV(A)	RGP-62SV(A)	RGP-43SV(B)	RGP-46SV(A)	R-6438(A)	R-8456C(B)	RGA-404B(A)	RGA-404C(A)	RGA-406B(A)
希望小売価格(税込) ()内は税抜価格			¥77,000 (¥70,000)	¥89,760 (¥81,600)	¥151,800 (¥138,000)	¥223,520 (¥203,200)	¥294,800 (¥268,000)	¥332,750 (¥302,500)	¥112,750 (¥102,500)	¥125,400 (¥114,000)	¥152,900 (¥139,000)
外形寸法 幅X奥行X高さ(mm)			500× 323×395	630× 323×395	613× 438×602	988× 438×602	1,240× 540×644	1,575× 460×690	580× 580×305(470)		780× 580×305(470)
質 量 (kg)			10	13.5	23	35	53	55	26	26.5	34.8
仕 様	接 続	ガ ス	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	15A (Rc1/2)	13A・12A:20A (Rc3/4)、 LPG:15A(Rc1/2)	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5		ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5
	消費最大 ガス	13A (kW) (kcal/h)	3.60 (3,100)	5.23 (4,500)	5.70 (4,900)	11.4 (9,800)	22.7 (19,500)	19.8 (17,000)	6.98 (6,000)		10.5 (9,000)
		LPG (kW) (kg/h)	3.64 (0.26)	5.32 (0.38)	5.74 (0.41)	11.5 (0.82)	22.4 (1.60)	19.6 (1.4)	7.00 (0.5)		10.5 (0.77)
	有効焼面積 (mm)		H205× W370×D260	H205× W500×D260	H330× W330×D400	H330× W680×D400	H328× W900×D540	H296× W1,370×D355	W450×D290		W650×D290
	シュバंक		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	コンパクト45 シリーズ		●	●	—	—	—	—	—	—	—
	点火方式		圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	マッチ点火	マッチ点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火
立消え安全装置		●	●	●	●	—	—	—	—	—	—

RGP-43SV(B)・46SV(A)・R-6438(A)・R-8456C(B)調理能力(参考)

食 材	調理時間の目安(分)*1	分 量 (g)	寸 法 (mm)
鯛	12-15	400	290×100
あじ	8-10	140	250×50
さんま	8-9	140	310×40
あゆ	8-9	130	210×50
さけの切り身	3.5-5	70	150×70

RGA-406B(A) 調理能力(参考)

食 材	調理時間の目安(分)*2	分 量 (g)
さんまの塩焼き	7	140
さけの切り身	4-5	70
さばの切り身	3-4	200
あじの開き	3-4	220

RGW-2(A) 調理能力(参考)

食 材	調理時間の目安(分)*1	数 量	寸 法(mm)	調理量の目安
さんま	7	3匹	300×40	140g/匹
さけの切り身	4.5	4切	130×50	65g/切
あじ	6.5	4匹	250×60	180g/匹
あじの開き	3.5	2枚	300×110	190g/枚
さばの切り身	4	4切	190×60	115g/切
うなぎ(白焼)	2.5	2枚	300×70	135g/枚
鶏もも	7	2枚	150×150	240g/枚
焼きおにぎり	5	10個	80×30	90g/個
とうもろこし	8	2本	140×φ50	210g/本
ピザパイ(冷凍)	2.3	1枚	φ150	130g/枚

*1 調理時間は食材の大きさによって異なります。また予熱時間は含まれません。*2 2片面焼きあがりの目安時間です。

下火タイプ

両面焼き

荒磯シリーズ					串焼シリーズ			磯焼	コンパクトグリラー	小型両面焼物器
RGA-406C(A)	RGA-408B(A)	RGA-408C(A)	RGA-410B(A)	RGA-410C(A)	RGK-61D(A)	RGK-62D(A)	RGK-64(A)	RGB-60B(A)	RGC-2S(A)	RGW-2(A)
¥176,000 (¥160,000)	¥211,200 (¥192,000)	¥223,300 (¥203,000)	¥253,000 (¥230,000)	¥266,200 (¥242,000)	¥47,630 (¥43,300)	¥80,080 (¥72,800)	¥152,900 (¥139,000)	¥38,280 (¥34,800)	¥45,650 (¥41,500)	¥227,700 (¥207,000)
780× 580×305(470)	980× 580×305(470)		1,180× 580×305(470)		606.5× 209.5×216	581× 324.5×240	1,020× 337.5×244(444)	606.5× 209.5×216	447× 297×252	620× 382×585.5
35.6	44.6	45.6	53.4	54.7	7.5	12	29	4	5.75	22
ガス用ゴム管 13A・12A・φ13 LPG:φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A・φ13 LPG:φ9.5		15A (R1/2)		ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5
10.5 (9,000)	14.0 (12,000)		17.4 (15,000)		2.44 (2,100)	4.88 (4,200)	10.0 (8,600)	3.49 (3,000)	2.33 (2,000)	8.72 (7,500)
10.5 (0.77)	14.0 (1.00)		17.4 (1.24)		2.52 (0.18)	5.04 (0.36)	10.0 (0.71)	3.78 (0.27)	2.23 (0.16)	9.10 (0.65)
W650×D290	W850×D290		W1,050×D290		W430×D140	W430×D230	W860×D230	W430×D140	W338×D230	H208× W398×D248
●	●	●	●	●	●	●	●	—	●	●
—	—	—	—	—	●	●	●	●	●	●
圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●

業務用焼物器補要品バーナー型式一覧

分類	品名	適応機種	品名コード	希望小売価格(税込) (税抜価格)	使用本数/台	バーナーボディ	混合管	備考	
ペットミニ	R-409MA(A)	RGP-42SV・(A)・42B	81-3603	¥8,580 (¥7,800)	2	鋁金	鋁金		
	R-613M(A)	RGP-62SV・(A)・62A	81-3492	¥10,890 (¥9,900)	2			RGW-2・(A)にも使用可	
ペット	R-409MP2	RGP-43SV・(A)・(B)	81-6084	¥8,580 (¥7,800)	3			バーナー受組	
		RGP-46SV・(A)			6				バーナー受組 (2本組)
	R-409MS2	RGP-43SV・(A)・(B)	81-6092	¥10,450 (¥9,500)	3				金網なし
	R-409MW2	RGP-46SV・(A)	81-6106	¥19,800 (¥18,000)	3				金網なし、バーナー受組 (2本組)
大型 グリラー	R-612MS	R-6438・(A)	81-3441	¥12,320 (¥11,200)	8	鋁金	金網、ユニット取付板組		
	R-612MW		81-3433	¥26,400 (¥24,000)	4			ガラス受けをセットしなければ取付けられないので注意。必ず一緒に発注してください。	
	R-811M	R-8456B・C(A)・(B)	81-3450	¥13,200 (¥12,000)	6			部品コード:517-256-000 希望小売価格(税込)¥253(税抜価格¥230)	
荒磯	R-420-7	RGA-404B・C・(A)	81-6815	¥8,250 (¥7,500)	4	鋁物			
		RGA-406B・C・(A)			6				
		RGA-408B・C・(A)			8				
		RGA-410B・C・(A)			10				
串焼	R-611-5(A)	RGK-61・D・(A)	81-3670	¥10,890 (¥9,900)	1				
		RGK-62・D・(A)			2				
		RGK-64・(A)			4				

受注生産のものがありますので、お問い合わせください。

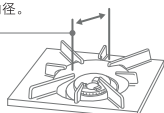
仕様表 ガスコンロ

タイプ		温度機能付き タイプ	内炎バーナータイプ				スタンダード タイプ	
								
型 式		RSB-10T	RSB-S206N	RSB-S306N	RSB-206N	RSB-306N	RSB-150PJ	
希望小売価格(税込) ()内は税抜価格		¥76,230 (¥69,300)	¥70,180 (¥63,800)	¥98,120 (¥89,200)	¥60,720 (¥55,200)	¥88,660 (¥80,600)	¥17,380 (¥15,800)	
仕 様	A寸法(mm)※1		95	105	105	105	75	
	外形寸法 幅X奥行X高さ(mm)		324× 439×159	542× 350×212	738× 350×212	542× 350×204	738× 350×204	330× 325×111
	質 量 (kg)		5.6	12	15.5	10.8	14.5	2.1
	接 続	ガ ス	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5
	消 最 費 大 量 ガ (kW) ス	13A (kW) (kcal/h)	4.2(3,610)	7.20(6,190)	9.80(8,430)	7.85(6,750)	11.4(9,800)	5.23(4,500)
		LPG (kW) (kg/h)	4.2(0.301)	7.20(0.514)	10.2(0.729)	7.20(0.514)	11.0(0.786)	4.07(0.291)
	涼 厨		—	●	●	—	—	—
	コンパクト45 シリーズ		●	●	●	●	●	●
	プラスセーフティ		●	●	●	●	●	●
	点火方式		連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火	圧電点火
立消え安全装置		●	●	●	●	●	●	

タイプ			スタンダードタイプ								
			 写真は RSB-211SV		 写真は RSB-311SV						
型 式			RSB-211SV		RSB-211A		RSB-311SV	RSB-311A	RSB-210SV	RSB-410SV	RSB-610SV
希望小売価格(税込) ()内は税抜価格			¥48,290 (¥43,900)		¥38,280 (¥34,800)		¥68,310 (¥62,100)	¥55,880 (¥50,800)	¥101,970 (¥92,700)	¥161,700 (¥147,000)	¥235,400 (¥214,000)
仕 様	A寸法(mm)※1		70			70			94	94	94
	外形寸法 幅X奥行X高さ(mm)		542× 275×151			738× 275×151			220× 570×201	440× 570×201	660× 570×201
	質 量 (kg)		7.2			9.7			11	20	29
	接 続	ガ ス	ガス用ゴム管 φ9.5			ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5			ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:15A(Rc1/2)
	消 最 費 大 量 ガ (kW) ス	13A (kW) (kcal/h)	7.44(6,400)			11.1(9,500)			6.28(5,400)	12.6(10,800)	18.8(16,200)
		LPG (kW) (kg/h)	6.72(0.48)			10.1(0.72)			6.26(0.448)	12.5(0.896)	18.7(1.34)
	涼 厨		—	—	—	—	—	—	—	—	
	コンパクト45 シリーズ		●	●	●	●	—	—	—		
	プラスセーフティ		●	—	●	—	●	●	●		
	点火方式		圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火		
立消え安全装置		●	—	●	—	●	●	●			

※1 ごとく最小内径。

A寸法



仕様表 ガス高速オーブン

タイプ		中型タイプ			大型タイプ	卓上		
								
		写真は RCK-S20AS4				写真は RCK-S10AS(A)		
型 式		RCK-S20AS4	RCK-20AS4	RCK-20BS4	RCK-30MA	RCK-S10AS(A)	RCK-10AS	
希望小売価格(税込) ()内は税抜価格		¥558,800 (¥508,000)	¥495,000 (¥450,000)	¥570,900 (¥519,000)	¥875,600 (¥796,000)	¥291,500 (¥265,000)	¥251,900 (¥229,000)	
機 能	メモリー機能	●	●	●	●	●	●	
	ソフト仕上げ機能	●	●	●	●	●	●	
	ネクストサイン機能	—	—	—	—	●	●	
	イースト発酵機能	—	—	—	—	●	●	
仕 様	外形寸法 幅X奥行X高さ(mm)		605× 703×874	605× 685×874	605× 673×874	878× 964×896	470× 633×586	470× 645×586
	庫内寸法 ^{※2} 幅X奥行X高さ(mm)		470× 366×450	470× 366×450	470× 366×450	700× 518×400	322× 327×316	322× 327×316
	庫内有効寸法 ^{※3} 幅X奥行X高さ(mm)		420× 335×370	420× 335×370	420× 335×370	545× 518×360	300× 300×245	300× 300×245
	庫内有効容量(L)		52	52	52	103	22	22
	質 量 (kg)		76	73	77	140	32	30
	最大消費電力 (W)		90(50Hz・60Hz共通)	90(50Hz・60Hz共通)	90(50Hz・60Hz共通)	277・50Hz、300・60Hz	75 (50Hz・60Hz共通、待機時0)	75 (50Hz・60Hz共通、待機時0)
	接 続	ガ ス	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	ガス用ゴム管 13A・12A:φ13 LPG:φ9.5	強化ガスホース 20A(R3/4)	ガス用ゴム管 φ9.5	ガス用ゴム管 φ9.5
	消 最 費 大 量 ガ (kW)ス	13A (kW) (kcal/h)	9.30(8,000)	9.30(8,000)	9.30(8,000)	24.4(21,000)	6.16(5,300)	6.16(5,300)
		LPG (kW) (kg/h)	8.40(0.60)	8.40(0.60)	8.40(0.60)	23.4(1.67)	6.19(0.44)	6.19(0.44)
	涼 厨		●	—	—	—	●	—
	連続スパーク点火		●	●	●	●	●	●

※2 庫内全体の寸法を示します。※3 オープン庫内で調理できる寸法を示します。

中型タイプ・大型タイプ 調理能力(参考)

メニュー	設定温度 (℃)	調理時間の 目安 (分)※4	標準調理量	
			RCK-S20AS4・ 20AS4・20BS4	RCK-30MA
鯛の姿焼き	220	15-20	6匹	16匹
さばの塩焼き	250	6-10	36切	96切
ハンバーグ	220-250	8-12	24個	64個
冷凍ハンバーグ	220-250	10-15	24個	64個
鶏のもも焼き	220	12	24本	64本
グラタン	250	8-12	18個	48個
ピザパイ	200	5-8	6枚	16枚
バターロール	180	6-8	36個	96個
クッキー	160	10-11	54枚	144枚

※4 調理時間は食材の大きさにより異なります。

卓上タイプ 調理能力(参考)

メニュー	設定温度 (℃)	調理時間の 目安 (分)※4	標準調理量
鯛の姿焼き	250	15-20	3匹
さばの塩焼き	250	7-9	16切
ハンバーグ	230	10-12	12個
冷凍ハンバーグ	230	14-16	12個
鶏のもも焼き	230	12-15	12本
グラタン	250	11-13	12個
ピザパイ	200	10-12	3枚
バターロール	170	9-12	12-14個
クッキー	170	10-12	27枚

オープン皿・オープン網部品一覧

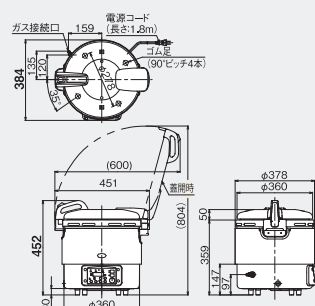
分類	品名	適応機種	コードNO.	希望小売価格(税抜価格)	使用数(個)	寸法 幅×奥行×高さ(mm)	仕上
コンバック	オープン皿	RCK-S10AS(A)・10AS	074-002-000	¥979(¥890)	3	外寸320×280×25、内寸280×240×24	SPCC-SD、ホーロー仕上
	オープン皿(深)	RCK-S10AS(A)・10AS	074-008-000	¥2,486(¥2,260)	3	外寸320×280×50、内寸280×240×49	SPCC-SD、ホーロー仕上
	オープン網	RCK-S10AS(A)・10AS	075-019-000	¥957(¥870)	3	外寸319.5×272.5×31	SWRM、クロームメッキ
	オイルパン	RCK-S10AS(A)・10AS	080-030-000	¥1,067(¥970)	1	外寸320×320×24	SPCC-SD、ホーロー仕上
	オープン皿	RCK-20AS4・20BS4・S20AS4	074-017-000	¥5,511(¥5,010)	3	外寸458×292×26、内寸410×262×24	アルミ、テフロン加工
	オープン網	RCK-20AS4・20BS4・S20AS4	081-057-000	¥1,848(¥1,680)	3	外寸387×255×52	SWRM、クロームメッキ
	オープン皿	RCK-30MA	074-017-000	¥5,511(¥5,010)	8	外寸458×292×26、内寸410×262×24	アルミ、テフロン加工
	オープン棚網	RCK-30MA	056-030-000	¥5,049(¥4,590)	4	外寸680×460	SS-B、クロームメッキ

※部品発送時の梱包数は全て1個です。

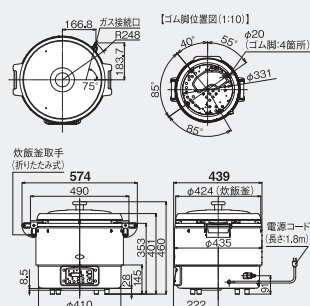
受注生産のものがありますので、お問い合わせください。

寸法図 ガス炊飯器

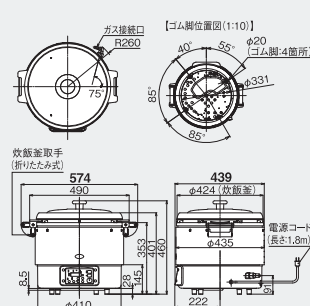
RR-S200GV2



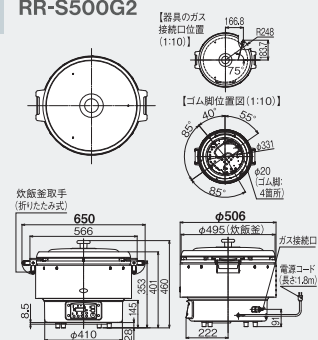
RR-S300G2



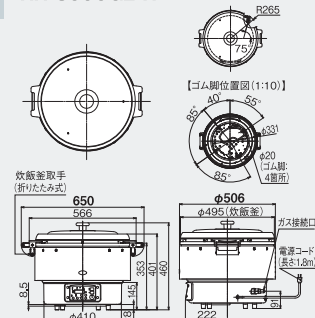
RR-S300G2-H · S300G2-HB



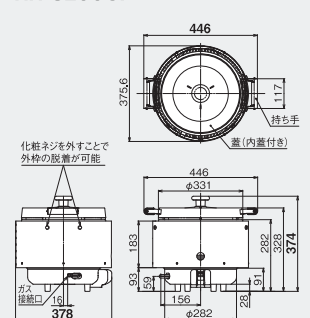
RR-S500G2



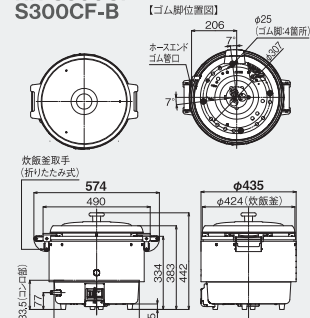
RR-S500G2-H 【器具のガス接続口位置(1:10)】



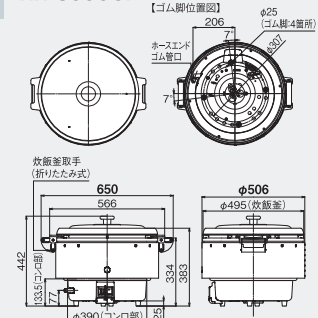
RR-S200CF



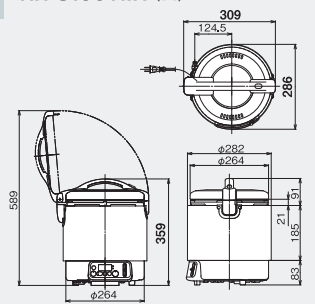
RR-S300CF.



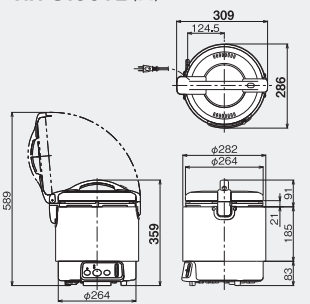
RR-S500CF



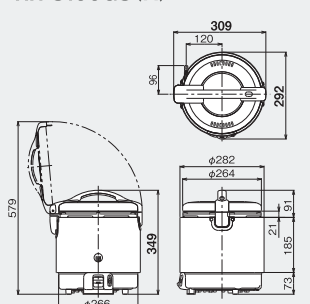
RR-S100VMT (A)



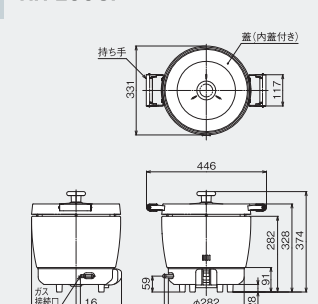
RR-S100VL (A)



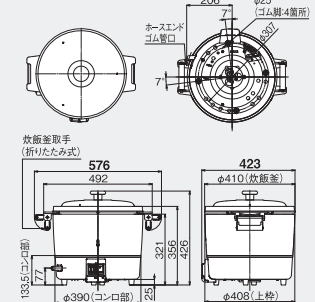
RR-S100GS (A)



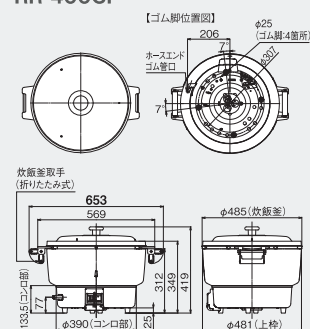
RR-200CF



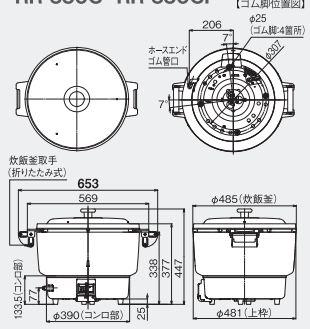
RR-300C・300C-B・
300CF・300CF-B



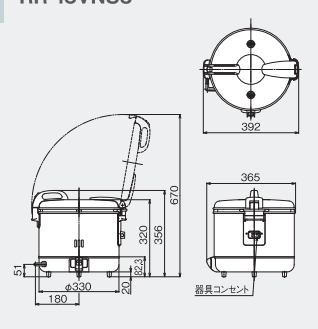
RR-400CF



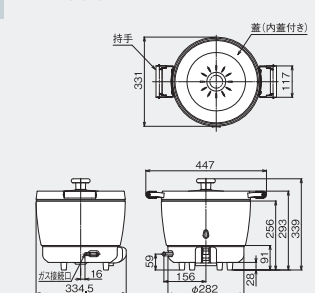
RR-550C・RR-550CF 【主/副付図】



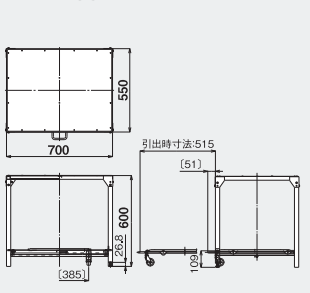
RR-15VNS3



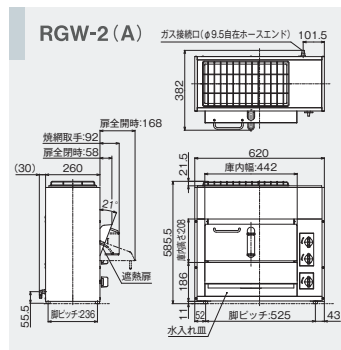
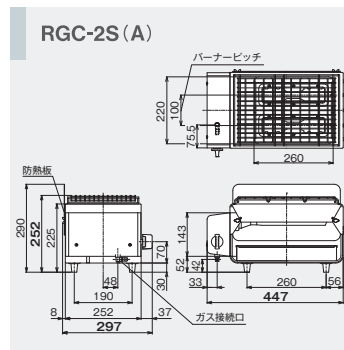
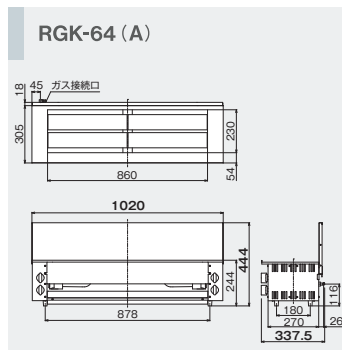
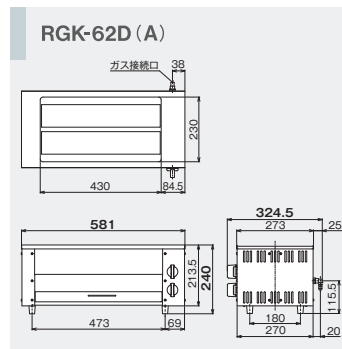
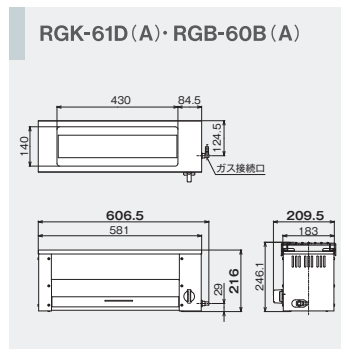
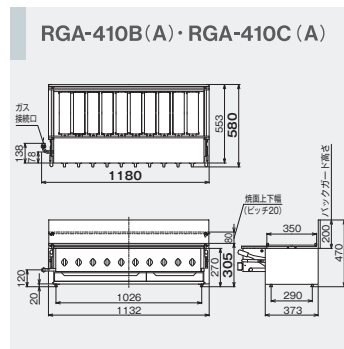
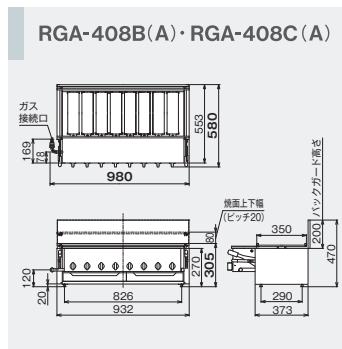
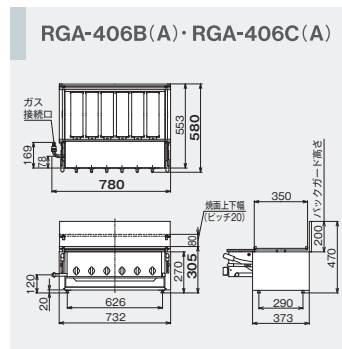
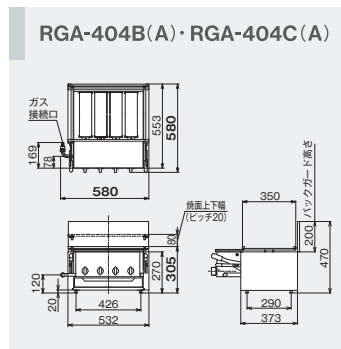
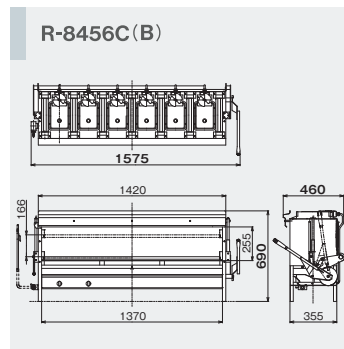
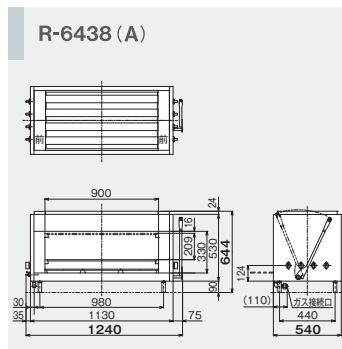
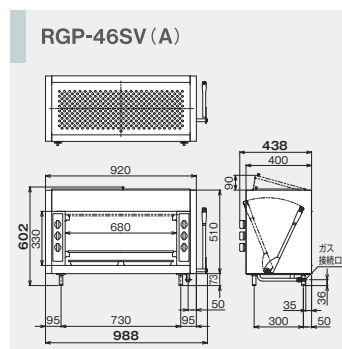
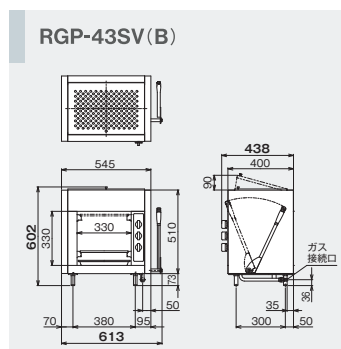
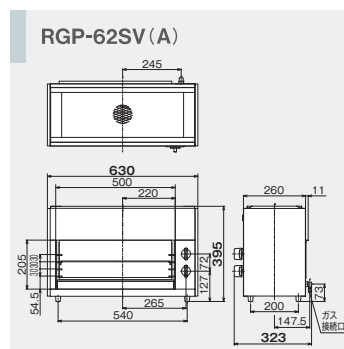
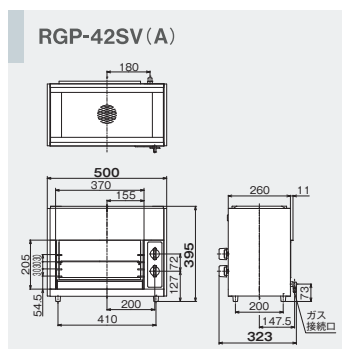
RR-150CF



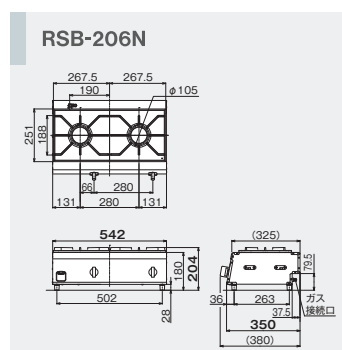
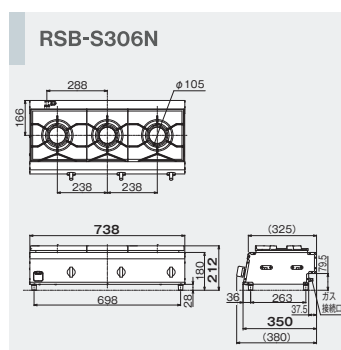
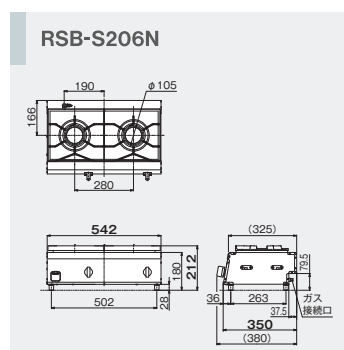
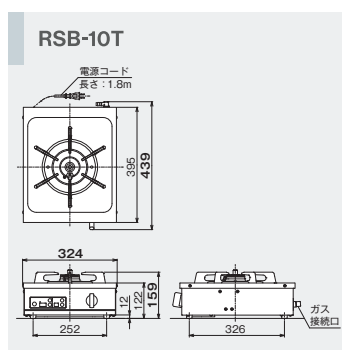
RAE-103



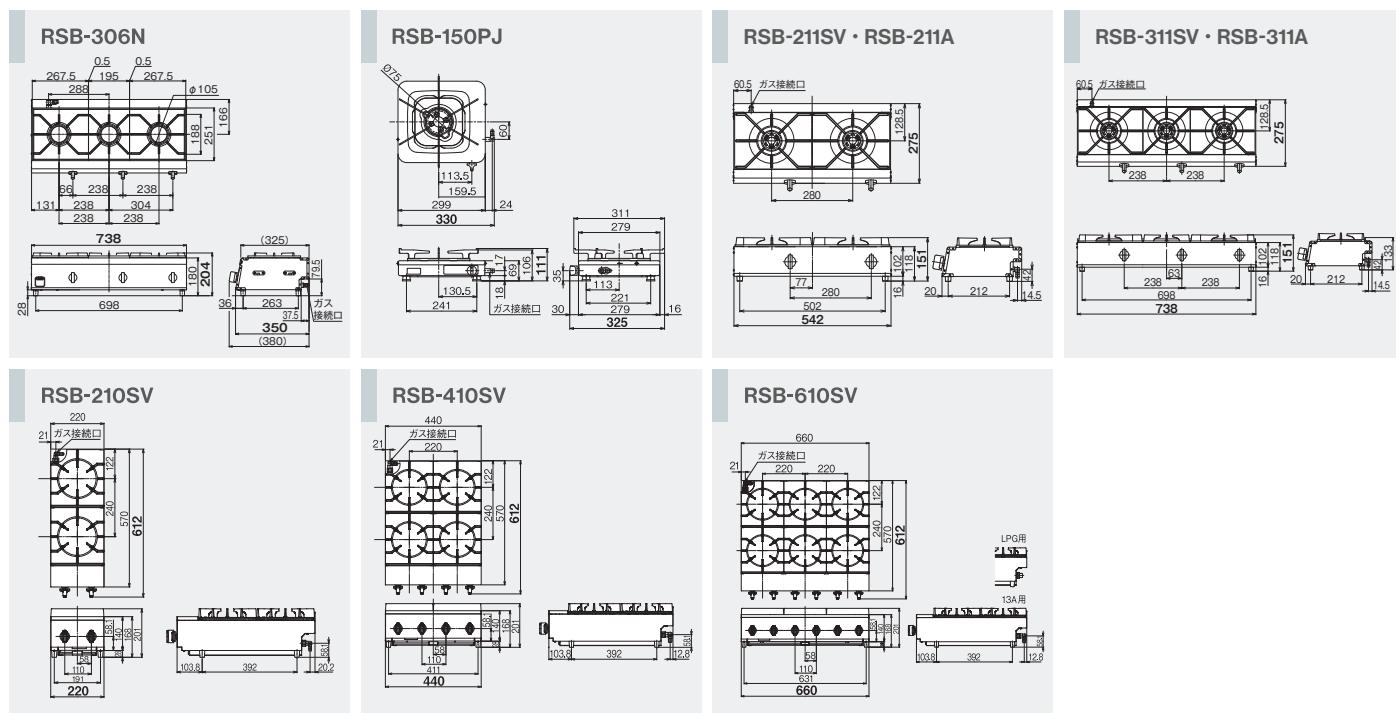
寸法図 ガス赤外線グリラー



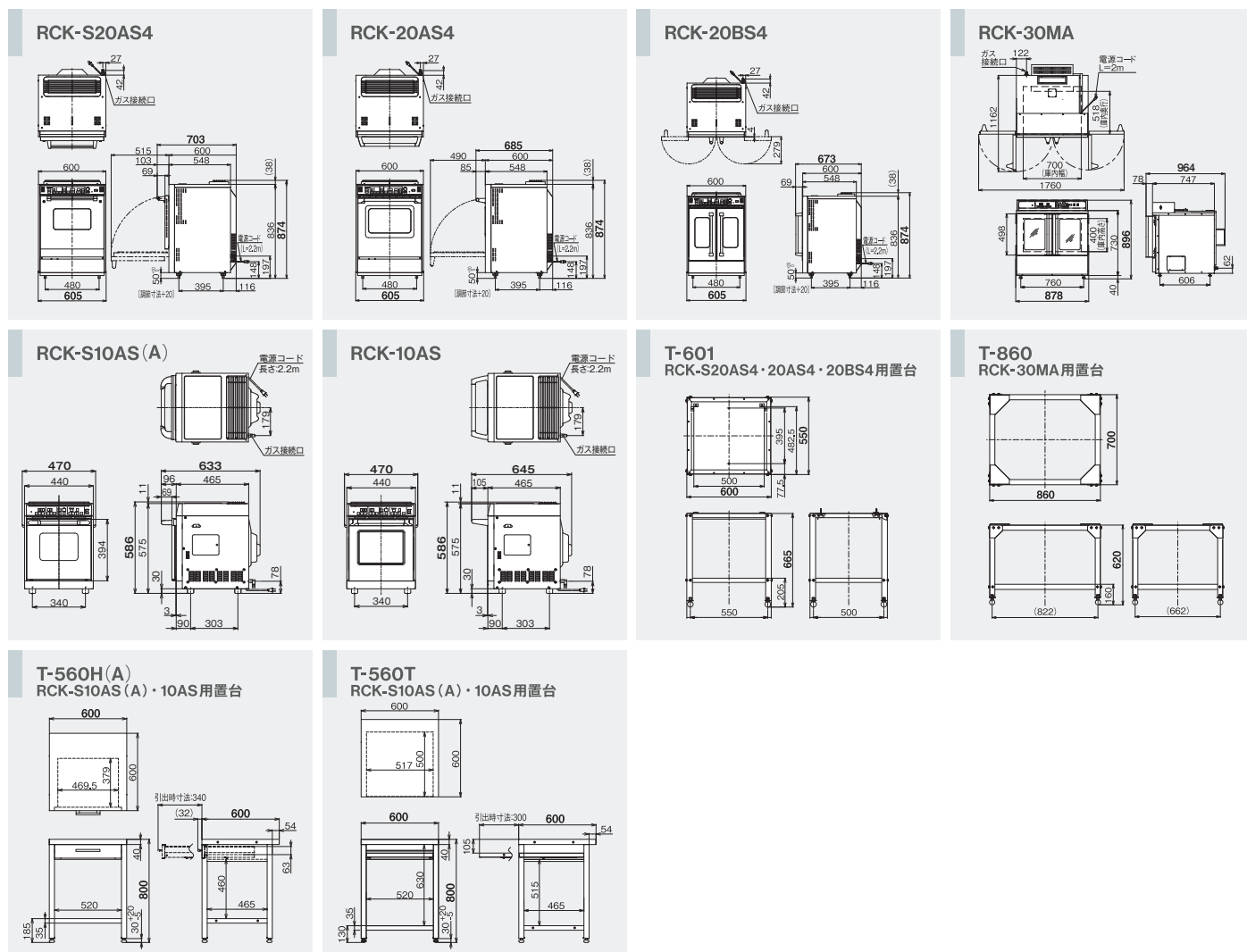
寸法図 ガスコンロ



寸法図 ガスコンロ



寸法図 ガス高速オーブン



安全にガス機器をご使用いただくために

ご使用の際は下記にご注意ください

CHECK

1

厨房でガス機器を使用中は、必ず換気扇や排気ファンなどで換気を行ってください。

換気を行わなかったことによる一酸化炭素中毒事故が発生しています。

ガスが燃焼するには新鮮な空気(酸素)が必要です。空気が不足すると、不完全燃焼を起こし、一酸化炭素中毒を引き起こして死亡事故につながる場合があります。ガス機器を使用するときは、必ず換気扇を回すか、換気装置を動かして換気をしましょう。

CHECK

2

給気口の前には物を置かないでください。

給気口は新鮮な空気を補給する大切な場所です。

絶対にふさがないでください。

ガス機器の使用中にイヤな臭いがしたり、目がしみたりしたら、ガス機器の使用を中止し、窓や扉を開けて空気の入れ換えをし、すぐに、販売店に連絡してください。

CHECK

3

機器は正しく安全に使用し、こまめな点検・お手入れを。

スノコの下のガス管にも要注意。

厨房内のガス管は、調理で使用する水分や塩分・酸がついて、腐食しやすくなります。ガス管が腐食していないか、定期的に点検してください。スノコを敷いている場合は、ときどきスノコをあげて、ガス管を点検しましょう。腐食などが見つかったらすぐにガス機器の使用を停止し、ガス事業者に連絡してください。

CHECK

4

給排気設備も定期的にメンテナンスを行ってください。

排気ダクトや煙突などを普段から清潔に。

排気ファンのフード内に、ダクト内や換気扇についた油やホコリがたまると、ダクト火災の原因となります。ガス管は厨房で水分や塩分・酸が付着して腐食しやすくなります。煙突は鳥が巣を作ったり、異物が詰まったりすることがあります。はずれたり、腐食がないか定期的にチェックしましょう。

ガス炊飯器 タイマー付器具専用ガスコード一覧

	プロパン用 (LPG)					都市ガス用 (13A・12A)				
	呼び径	使用可能範囲	ガスコードの長さ	型 式	希望小売価格(税込) ()内は税抜価格	呼び径	使用可能範囲	ガスコードの長さ	型 式	希望小売価格(税込) ()内は税抜価格
RR-S100VMT(A)	φ6以上	2.0m以下	2.0m	RGH-D20K	¥10,010(¥9,100)	φ6以上	2.0m以下	2.0m	RGH-D20K	¥10,010(¥9,100)
			1.5m	RGH-D15K	¥9,460(¥8,600)			1.5m	RGH-D15K	¥9,460(¥8,600)
			1.0m	RGH-D10K	¥8,800(¥8,000)			1.0m	RGH-D10K	¥8,800(¥8,000)
			0.5m	RGH-D05K	¥8,580(¥7,800)			0.5m	RGH-D05K	¥8,580(¥7,800)
RR-S200GV2	φ6以上	3.0m以下	3.0m	RGH-D30K	¥12,100(¥11,000)	φ6以上	3.0m以下	3.0m	RGH-D30K	¥12,100(¥11,000)
			2.0m	RGH-D20K	¥10,010(¥9,100)			2.0m	RGH-D20K	¥10,010(¥9,100)
			1.5m	RGH-D15K	¥9,460(¥8,600)			1.5m	RGH-D15K	¥9,460(¥8,600)
			1.0m	RGH-D10K	¥8,800(¥8,000)			1.0m	RGH-D10K	¥8,800(¥8,000)
			0.5m	RGH-D05K	¥8,580(¥7,800)			0.5m	RGH-D05K	¥8,580(¥7,800)
RR-S300G2	φ7以上	2.0m以下	2.0m	RGH-D20K	¥10,010(¥9,100)	φ7	1.0m以下	1.0m	RGH-D10K	¥8,800(¥8,000)
			1.5m	RGH-D15K	¥9,460(¥8,600)			0.5m	RGH-D05K	¥8,580(¥7,800)
			1.0m	RGH-D10K	¥8,800(¥8,000)	φ8	3.0m以下	1.0m	RGH-D10K8	¥10,670(¥9,700)
			0.5m	RGH-D05K	¥8,580(¥7,800)			1.0m	RGH-D10K8	¥10,670(¥9,700)
RR-S500G2	φ7以上	0.6m以下	0.5m	RGH-D05K	¥8,580(¥7,800)	φ8以上	1.0m以下	1.0m	RGH-D10K8	¥10,670(¥9,700)

(注意) RR-S500G2をご使用の際は、ガス栓のヒューズ作動流量が1.1kg/hまたは1.2m³/h以上のものを使用してください。
 ・上記当社対応型以外の強化ガスホースをご使用する場合は、ガス供給業者へ依頼してください。
 ・タイマー付器具専用ガスコードはプロパン用(LPG)、都市ガス用(13A・12A)共通です。

簡単・便利、交換部品やお手入れ用品は公式オンラインストアで注文できます

Rinnai Style



パソコンで
お買い物

<https://www.rinnai-style.jp>

リンナイスタイル



スマートフォンで
お買い物



安全に関する
ご注意



○このカタログに掲載の商品は、一部を除き業務用・営業用です。一般家庭用には使用しないでください。また、車両・船舶での使用はしないでください。使用中に機器が傾いたりし、転倒して火災や、やけどの原因になることや、機器部品の消耗が早まる場合があります。
 ○ご使用前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
 ○ガス業務用機器には、ガス工事、電気工事等が必要です。専門業者にご相談、またはご依頼ください。設置・施工時は「設置工事説明書」をよく読んで必ず指定された工事を行ってください。

リンナイ株式会社

本社：〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号 ホームページアドレス：<https://www.rinnai.co.jp>

故障・修理・製品についてのお問い合わせ

インターネットの場合

お問い合わせ・サポート

<https://www.rinnai.co.jp/contact/>



修理のお申し込み

<https://www.rinnai.co.jp/contact/repair/>



お電話の場合 お客様センター



0120-054321

●修理の受付:365日24時間 ●お問い合わせ:月～土9:00～18:00 ※日祝及び当社指定休日を除く

携帯電話からはこちらにおかけください。
(通話料金が発生します。)



0570-550258

間違い電話が多くなっております。お電話をいただく際には、番号を必ずお確かめのうえ、くれぐれもお間違いのないようにお願いします。

○お求めは信用とゆきとどいたサービスの店

このカタログの掲載内容は、2025年4月現在のものです。

○本カタログに掲載しております商品の価格には、
 配送費、据付部材、据付工事費、使用済み商品の引取り費等は含まれておりません。
 ○印刷物のため、実際の商品と異なることがありますのでご了承ください。
 ○商品の価格及びデザイン、仕様は改善のため、予告なく変更する場合があります。
 ○本カタログ掲載の商品写真は、警告・注意シール表示を省略しているものがあります。
 ○商標「」は、大阪ガス(株)の登録商標です。