

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-550	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

550

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

ガス式 ゆで麺器

このページの全商品は



カート・台車・棚

ファーストフード・テイクアウト用品

簡易調理用品

厨房衛生用品・ユラフォーム

食品包装・容器

ウオーマー・金めし・おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・ジュースディスペンサー

喫茶用品・ミキサー・コーヒーマシン

効率収納用品・グラスラック



写真は煙突左

①日本そば釜 MGS-STLB
ガス式 マルゼン (煙突左)

②日本そば釜 MGS-STRB
ガス式 マルゼン (煙突右)
※総鋼製・自動給水装置付

- 銅釜、貯湯槽は余熱を利用して沸かします。
- フィンの間を炎が蛇行するので熱の吸収力が優れた省エネタイプです。
- フィン採用により湯が手前から集中して沸騰するので麺がうまく回転します。
- 噴流釜の回転状態は手前から後ろへ効果的に循環し、そばを適度にほぐしながら、おいしくゆで上げができます。
- 一度に最大15食ゆで上げができます。

型式	LP	13A	外寸 (mm)				ガス消費量		ガス接続口	給水口	排水口
			間口	奥行	高さ	バック	LPガス	都市ガス			
① MGS-STLB	8434310	8434320	900	1,130	H750	200	34.9kW (2.5kg/h)	34.9kW (30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A
② MGS-STRB	8434410	8434420	900	1,130	H750	200	34.9kW (2.5kg/h)	34.9kW (30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A

スピーディーに連続調理、麺をほぐして、シコッとおいしく。

瞬間給湯式。強火力省エネバーナーと、燃焼室の余熱までもムダなく吸収する独自の設計により、少ないエネルギーで麺ゆでから連続給湯までができます。

本場イタリアの味を、素早くおいしく茹で上げます。

槽が深く湯量たっぷり、麺がよくおどります。



③ゆで麺機 MR-15K
ガス式 マルゼン

※カゴの数 7ヶ
※能力: 1時間120食



④ラーメン釜 MRK-066B
角槽型 ガス式 マルゼン

※カゴの数 6ヶ
※能力: 1時間100食



スパゲティー釜 ガス式 マルゼン
⑤MGU-046PE

※カゴ: 140×300×H145 2ヶ

⑥MGU-066PE

※カゴ: 140×300×H145 3ヶ



⑦うどん釜 MGU-076E
ガス式 マルゼン

型式	LP	13A	外寸 (mm)				槽の数	水量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口	給水口	排水口
			間口	奥行	高さ	バック			LPガス	都市ガス			
③ MR-15K	8434710	8434720	650	750	H720	180	1	12	27.3kW (1.96kg/h)	27.3kW (23,500kcal/h)	20A	15A	40・15A
④ MRK-066B	8434810	8434820	600	600 (580)	H800	150	1	28	16.3kW (1.17kg/h)	16.3kW (14,000kcal/h)	15A	—	25A
⑤ MGU-046PE	8434510	8434520	450	620	H800	150	1	40	15.1kW (1.05kg/h)	15.1kW (13,000kcal/h)	15A	—	25A・20A
⑥ MGU-066PE	8434610	8434620	600	620	H800	150	1	58	22.1kW (1.53kg/h)	22.1kW (19,000kcal/h)	20A	—	25A・20A
⑦ MGU-076E	8434910	8434920	750	620	H800	150	1	76	25.6kW (1.83kg/h)	25.6kW (22,000kcal/h)	20A	—	25A・20A



⑧ゆで麺機 NSU-6-60H
自動《マルチ・ボイル》
ガス式

商品コード

LP 8264611
13A 8264621

誰でも簡単、麺ゆで自在！

- 独自パワーリフト方式 (自動昇降装置) によりセットしたゆで時間で自動的にゆで上げます。(デジタル表示タイマー採用)
- ジェット噴射装置により各テボの下で噴射口より高温の熱湯を噴き上げますので、しこしこした歯ごたえのある麺になります。
- 二段吸気式貯湯タンクは排熱利用により運転中いつでも高温のそそぎ湯 (75℃ 1.4ℓ/分) を給湯できる、省エネ設計となっています。
- 立消え安全機構、空焚き防止装置が内蔵されています。
- ゆで槽容量を41ℓと大きくしてあり、又高温給湯とオーバーフローによる湯よごれ防止設計になっている為、運転を中止する事なく連続稼働ができます。
- 昇降機、バーナー部品のチェック及び管理がしやすい構造になっています。

- オートリフト (独自パワーリフト方式) タイマー設定に合わせてテボが自動的に上昇します。尚、上昇の際には「ピーッ」という音声でお知らせします。
- デジタルタイマー 正確で見やすいデジタル表示で、各テボが個別操作により最大19分59秒まで、ゆで時間の設定が可能です。

寸法	ガス接続	給水	排水	電気接続	重量
600×750×H750	接続 消費量	給水	排水	接続 消費電力	
	15A 20.9kW (18,000kcal/h)	15A	25A	単相100V アース付付き 50W	104kg

このページのうどん湯は別売りです。P123、124を参照下さい。

自動鍋振り中華レンジ

⑨鉄腕炒レンジャー TCR-500

商品コード

LP 3432810
13A 3432820

- 外形寸法: 500×650×H750
- 電源電力: 単相100V90W
- 重量: 59kg
- ガス消費量: 20.9kW (18,000kcal)
- 炒飯、野菜炒めを自動で素早く、楽々調理。3段階速度調節機能付。
- 間口500の省スペースコンパクト設計。
- 高火力バーナーは20.9kW (18,000kcal) でサーモカップル立消え安全装置付。
- 中華鍋は、ワンタッチ脱着方式。(適用鍋径: φ360)

安全なIHタイプ

⑩鉄腕炒レンジャー IHC-5000 (IH式)

3432900

- 外形寸法: 500×650×H700
- 電源電力: 三相200V 30A 消費電力: 5.0kW
- 重量: 85kg
- IH式で立上りが早く、ハイスピード調理に対応。(スピーディー)
- 加熱セラミックプレートごと振上げる為、鍋が熱源から離れず、抜群の熱効率を実現。(パワフル)
- 温度上昇の原因となる排熱・排気なし。(クリーン)



⑨ ⑩