

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20284-586	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、ページ・番号・商品コードをご記入下さい。

ウォーマー・釜めし・おでん・酒燗器

厨房用品

586

ガス式 ゆで麺器

このページの①～⑧は



写真は煙突左

- ①マルゼン ガス式 日本そば釜 (煙突左) MGS-STLB
②マルゼン ガス式 日本そば釜 (煙突右) MGS-STRB
※総鋼製・自動給水装置付

- 鍋蓋、貯湯槽は余熱を利用して沸かしします。
- 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に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			
MGS-STLB	8434310	8434320	900	1,130	H750	200	34.9kW(2.5kg/h)	34.9kW(30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A
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。



- ③マルゼン ガス式 ゆで麺機 MR-15K
カゴの数:7ヶ
能力:1時間120食



- ④マルゼン ガス式 角槽型 ラーメン釜 MRK-066B
カゴの数:6ヶ
能力:1時間100食



本場イタリアの味を 素早くおいしく茹で上げます



- マルゼン ガス式 スパゲティー釜
⑤MGU-046PE
カゴ:140×300×H145×2
⑥MGU-066PE
カゴ:140×300×H145×3

槽が深く湯量が多いため 麺がよくおどります



- ⑦マルゼン ガス式 うどん釜 MGU-076E

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			
MR-15K	8434710	8434720	650	750	H720	180	1	12	27.3kW(1.96kg/h)	27.3kW(23,500kcal/h)	20A	15A	40/15A
MRK-066B	8434810	8434820	600	600 (660)	H800	150	1	28	16.3kW(1.17kg/h)	16.3kW(14,000kcal/h)	15A	—	25A
MGU-046PE	8434510	8434520	450	620	H800	150	1	40	15.1kW(1.05kg/h)	15.1kW(13,000kcal/h)	15A	—	25A・20A
MGU-066PE	8434610	8434620	600	620	H800	150	1	58	22.1kW(1.53kg/h)	22.1kW(19,000kcal/h)	20A	—	25A・20A
MGU-076E	8434910	8434920	750	620	H800	150	1	76	25.6kW(1.83kg/h)	25.6kW(22,000kcal/h)	20A	—	25A・20A



- ⑧ガス式 自動 ゆで麺機 (マルチ・ボイル) NSU-6-60H

商品コード
LP 8264611
13A 8264621

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

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あげます。(デジタル表示タイマー採用)
- ジェット噴射装置により各デボの下に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。
- 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デボが自動的に上昇します。尚、上昇の際には「ピーッ」という音でお知らせします。



誰でも簡単水切 疲れません

- ⑨電気麺水切機 USR-710

0977300 外寸:356×356×H583

投入口:φ135

電源:100V 50/60Hz

消費電力:720W

重量:8kg

材質:ABS樹脂

●うどんデボを入れるだけで、自動的に水切りします。

●麺の水は一定に切れますので、おだしの味が安定します。

※うどんデボは、18-8ステンレス製をご使用願います。

ゆで麺器クリーナー

商品コード

⑩1剤700g(粉末) 8462920

酸性剤・スケールを除去します

⑪2剤6ℓ(液体) 8462930

アルカリ剤・油汚れによる有機汚れを除去します (PTR法該当物質を含みません)

●ゆで麺器内部やザルにこびりついた汚れ落としに

●1剤と2剤のダブル洗浄でしつこい複合汚れを洗浄し

ステンレスの光沢がよみがえります。

●1剤と2剤セットでご使用下さい。



このページのうどん揚げは別売りです。P137、138を参照下さい。

カート・台車・棚

ファーストフード・デイクアウト用品

簡易調理用品

厨房衛生用品・ユラフォーム

食品包装・容器

ウォーマー・釜めし・おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温ボトル・ジュースアイスベンダー

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