

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-434	株式会社クイックパック	0564-59-3525

033 ゆで麺機・餃子焼機

厨房機器・設備

厨房用品

434

卓上 ガス式 ゆで麺器





1 卓上ゆで麺器 TCU-4445X

[EYMK-21]  	
LP	13A
17-0434-0101	17-0434-0102
¥160,000	
サイズ:440×550×H400 重量:30kg	
容量:16ℓ	
ガス消費量:10.9kW	
ガス接続口:L P/φ9.5ゴム管	
13A/φ13ゴム管	
排水口:20A	
付属品:てぼ×4、ザル受×1、中底板×1	



2 卓上型ラーメン釜

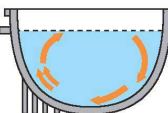
MRK-045TB [EYMK-11]  	
LP	13A
17-0434-0201	17-0434-0202
¥142,000	
サイズ:400×545(525)×H400×バック100	
重量:24.5kg 容量:15ℓ	
ガス消費量:12.2kW	
ガス接続口:L P/φ9.5ゴム管	
13A/φ13ゴム管	
排水口:20A 付属品:てぼ×4、点火棒×1	
●コンパクトボディに強火力ファイヤースクリーンバーナーを搭載。優れた沸騰力を実現しました。	

独自の噴流釜で燃費を節減。しかも強火力で効果的!!



3 日本そば釜 MGS

[EYMK-22]  		
LP	13A	
MGS-STLB(煙突左型)	17-0434-0301	17-0434-0302
MGS-STRB(煙突右型)	17-0434-0303	17-0434-0304
¥716,000		
サイズ:900×1,130×H750 バック200		
重量:147kg 容量:噴流釜/34ℓ 湯煎用開放槽/106ℓ		
ガス消費量:34.9kW ガス接続口:L P/13A 25A		
給水口:15A 排水口:15A×2・25A		
付属品:噴流釜×1、木フタ×1、段付ポット×1		
小判型ポット×1、盛付台×1、ゴミ受×2		





独自の噴流釜

- フィンの間を炎が蛇行するので熱の吸収力に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、そばを適度にほくしながらおいしく茹で上げができます。
- 一度に最大 15 食分の茹で上げが可能です。

ガス式 ゆで麺器





4 中華ゆで麺器 TU-1N(余熱タンクなし)

[EYMK-02]  	
LP	13A
17-0434-0401	17-0434-0402
¥234,000	
パイロット点火(点火棒使用)	
サイズ:650×750×H750	
重量:48.5kg 容量:16ℓ	
ガス消費量:L P/23.3kW 13A/23.3kW	
ガス接続口:L P/13A 25Aユニオン	
排水口:40A	
付属品:ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、	
てぼ×6、ザル受け×1、ゴミカゴ×1	



5 中華ゆで麺器 TU-1ND(余熱タンク付)

[EYMK-03]  	
LP	13A
17-0434-0501	17-0434-0502
¥352,000	
パイロット点火(点火棒使用)	
サイズ:650×750×H750	
重量:75.0kg 容量:16ℓ	
ガス消費量:L P/23.2kW 13A/23.3kW	
ガス接続口:L P/13A 25Aユニオン	
排水口:20Aボールバルブ 40A	
付属品:ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、	
てぼ×6、ザル受け×1、ゴミカゴ×1	



6 角槽型ラーメン釜 MRK-046B [EYMK-08]

LP	13A
17-0434-0601	17-0434-0602
¥436,000	
サイズ:450×600(580)×H800 バック150	
重量:49kg 容量:20ℓ	
ガス消費量:11.6kW	
ガス接続口:L P/13A 15A 排水口:25A	
付属品:てぼ×4、ゴミ受×1	
●熱効率60%を実現。	




7 冷凍麺釜 MRF-046C [EYMK-12]

LP	13A
17-0434-0701	17-0434-0702
¥467,000	
サイズ:450×600×H800 バック150	
重量:55kg 容量:33ℓ	
ガス消費量:14.5kW	
ガス接続口:L P/13A 15A	
給水口:15A 排水口:25A・20A	
付属品:てぼ×4、ドレンホース×1	
●冷凍麺釜の高機能はそのまに生めんを美味しくゆで上げます。	

卓上 電気式 ゆで麺器



8 卓上型電気ゆで麺器

[EYMK-18] 	
消費電力	
OPB-308M	4.5kW 17-0434-0801
OPB-308MH(冷凍麺)	6.0kW 17-0434-0802
¥370,000	
サイズ:450×550×H340 重量:26kg	
電源:3相200V	
電線:長さ2m 引掛プラグ付(接地 3P-20A ㊸)	
付属品:てぼ×4、テゴ枠×1、パッフル板×1	
●優れた熱効率により、お湯の沸き上がり	
●早く、麺の投入後も素早く沸騰状態に	
●戻ります。	
●繁忙時に常に一定した温度が保てますから	
●安心です。	



9 電気ゆで麺器 ENB-450


[EYMK-15] 	
17-0434-0901 ¥310,000	
サイズ:450×550×H340 重量:26kg	
容量:26.5ℓ 電源:3相200V	
消費電力:3kW	
電線:長さ2m 引掛プラグ付(接地 3P-20A ㊸)	
付属品:てぼ×4、テゴ枠×1、パッフル板×1、	
カス取り用バスケット×1、	
熱湯飛散ガード×1	

- 麺ゆでの湯温をサーモスタットでセットするだけで最適な温度が維持できます。直接加熱でロスが無く経済的に使用できます。

冷凍麺の解凍に最適!




10 卓上解凍ゆで槽 ENB-200

[EYMK-17] 	
17-0434-1001 ¥198,000	
サイズ:200×420×H250 重量:6.5kg	
容量:5.8ℓ 電源:単相100V	
消費電力:1.3kW	
電線:長さ2m プラグ付(接地 2P-15A ㊸)	
付属品:てぼカゴ×2、湯槽フタ×1、パッフル板×1	
●レトルト食品の解凍にも対応できます。	



11 サニックフ 冷凍麺解凍調理器

[EYMK-16] 	
17-0434-1101 ¥590,000	
サイズ:400×570×H435 重量:20kg	
容量:約8.5ℓ 電源:3相200V 50/60Hz	
消費電力:5.6kW	
付属品:食材トレー×2	
●スイッチを入れると水が満たされ、98.5℃	
をキープ。トレイに食材を載せて押し下げ	
るとヒーターが自動的に入って沸騰し	
はじめ、沸騰噴流で麺をほくします。	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器・設備

028

036

029

030

031

032

033

034

035

036