

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-423	株式会社クイックパック	0564-59-3525

423

厨房用品

厨房機器・設備

034 ゆで麺機・餃子焼機

厨房機器・設備

029
037

029
炊飯器・
保温ジャー

030
IH調理器・IH
レンジ

031
シーラー

032
冷凍庫・冷凍
冷蔵庫

033
調理器具・
調理器

034
餃子焼機・
ゆで麺機

035
業務用調理器・
業務用調理器

036
業務用調理器・
業務用調理器

037
業務用調理器・
業務用調理器

ガスうどん釜

～耐食性に最も優れた最高級ステンレス採用!～
ステンレスの中で一番耐食性に強い SUS316L 材をゆで槽と天板に採用。
塩分の多いうどんに抜群の耐久性を発揮します。



① 熱効率で差をつけた省エネタイプ

三重断熱構造（空気断熱層含む）の採用で熱効率が良く、また本体の温度上昇も防止します。

② 安全性にも十分の工夫

天板は水張り構造、うどんのこびりつきが少なく、温度上昇します。

③ 使いやすいゆでカゴ付き

ゆで槽にはカゴを装備。ゆで上がったうどんを、たも網ですくう手間がなく、そのままシングに運べるため、作業を効率良く行えます。

④ うどん釜 MGU [EYMK-23]

	LP	13A
MGU-046G	18-0423-0101	18-0423-0102 ¥345,000
MGU-066G	18-0423-0103	18-0423-0104 ¥413,000
MGU-076G	18-0423-0105	18-0423-0106 ¥478,000

付属品：網カゴ×1、沸騰強化板×1、フタ×1

仕様

型式	サイズ 開口 奥行 高さ	網カゴサイズ	槽の水量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		排水口	重量 (kg)
				LP	13A	LP	13A		
MGU-046G	450	600	290×370×H360	40	14.7kW	15.1kW	15A 15A	25A・20A	84
MGU-066G	600	800	440×370×H360	58	21.4kW	22.1kW	20A 20A	25A・20A	103
MGU-076G	750		590×370×H360	76	25.6kW	25.6kW	20A 20A	25A・20A	126

電気式ゆで麺器 水中加熱式ヒータ採用

槽内の水を直接加熱する高効率な加熱方式を採用。
立ち上がり時間が早く、温度復帰能力にも優れています。



① 麺をほぐし、ムラなくゆで上げ

独自の湯槽構造と付属の噴流板により、テボの真下から湯を対流させて麺をほぐし、めりりの発生を抑えてムラなくゆで上げます。

② 冷凍麺対応

高出力の冷凍麺対応モデルなので、幅広い業種業務でご利用いただけます。

■テボの配列



② 電気式ゆで麺機 [EYMK-25]

FENB456004R	18-0423-0201	¥566,000
FENB606006R	18-0423-0202	¥704,000
FENB457506R	18-0423-0203	¥673,000
FENB607509R	18-0423-0204	¥829,000

※てぼはオプションです。

仕様

型式	外形寸法 (mm)	槽寸法 (mm)	槽容量 (ℓ)	テボ数	総消費電力 (kW)	定常時最大線電流 (A)	排水接続	製品質量 (kg)
FENB456004R	450 600 800	335 370 230	29	4	8.4	36.4	25A	54
FENB606006R	600 600 800	495 370 230	42	6	12.6	36.4	25A	62
FENB457506R	450 750 800	335 520 230	40	6	12.0	52.0	25A	60
FENB607509R	600 750 800	495 520 230	69	9	18.0	52.0	25A	70

麺水切機にオススメのてぼ



③ TSステンレス 木柄 てぼ 丸底 (18-8アミ・8メッシュ) [ATBA-19] ◇

18-0423-0301 ¥3,500
サイズ：φ140×H150×柄長210

④ TSステンレス 丸木柄 うどんてぼ (18-8アミ・8メッシュ) [ATBA-21] ◇

18-0423-0401 ¥2,850
サイズ：φ140×H160×柄長185

⑤ 麺水切機 MYB-100HA [EMMK-02] 納

18-0423-0501 ¥473,000
サイズ：350×350×H700～800(高さ調節可能です)
重量：約18kg 電源：単相100V 50/60Hz

消費電力：1,000W
水切り方式：風の吹き出しによる麺の水切り方式
テボ検知方式：センサーによる自動検知

●麺の種類と量に応じて、水切り時間と風量を自由に設定可能。
※ゆであげカゴは付いておりません。

※丸底のテボをご利用ください。
※てぼの大きさは直径150mm以下、高さ140mm以上をご使用下さい。

⑥ 麺水切機 NMM-720 [EMMK-05] 納

18-0423-0601 ¥380,000

サイズ：356×356×H583 重量：8kg
電源：単相100V 50/60Hz 消費電力：720W

排水方式：ホースにて排水口へ 対応サイズ：約φ125
●1.3秒で水が切れ、ほとんど麺の温度は下がりにません。

●メインスイッチを入れ、本体の筒部に茹であげカゴを入れるだけで水切します。

※茹であげカゴは18-8ステンレス製のものをご利用願います。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。