厨房機器・設備
029〜037
029 炊飯器・保温ジャー
030 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン
031 真空包装機類・シーラー
032 冷蔵庫・冷凍庫・ネタケース・ウインセラー
033 フライヤー・関連商品
034 ゆで麺機・餃子焼機
035 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー
036 盛りし・ビンパ・パコロ・燻製
037 作業台・シンク周り・食器ディスペンサー

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。


MGU-046G


MGU-066G


MGU-076G

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、たも網等ですくう手間がなく、そのままシンクに運べるため、作業を効率良く行えます。

❶うどん釜 MGU [EYMK-23] H 値

	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 間口	奥行	高さ	網カゴサイズ	槽の水量(ℓ)	ガス消費量 LP	ガス消費量 13A	ガス接続口 LP	ガス接続口 13A	排水口	重量(kg)
MGU-046G	450	600	800	290×370×H360	40	14.7kW	15.1kW	15A	15A	25A・20A	84
MGU-066G	600			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、ぬめ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、幅広い業種業態でご使用いただけます。

❷電気式ゆで麺機 [EYMK-25] K 納 値 200V

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。

■テボの配列


FENB456004R


FENB606006R


FENB457506R


FENB607509R

■仕様

型式	外形寸法（㎜）			槽寸法（㎜）			槽容量（ℓ）	テボ数	総合消費電力(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

200g 250g



③ ④

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

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

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

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



❺麺水切機 MYB-100HA [EMMK-02] T 納 値

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150㎜以下、高さ140㎜以上をご使用下さい。



❻麺水切機 NMM-720 [EMMK-05] T 値

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使用願います。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。