

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

このページの全商品は



ガス式 ゆで麺器



写真は煙突左

①日本そば釜 MGS-STL
ガス式 マルゼン (煙突左)

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

- 銅煮、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	外寸(mm)				ガス消費量		ガス	給水口	排水口	LP	13A
	間口	奥行	高さ	バック	都市ガス	LPガス	接続口				
①MGS-STL	900	1,130	750	200	34.9kW(30,000kcal/h)	34.9kW(2.5kg/h)	25A	15A	15A×2・25A	(8434310)	(8434320)
②MGS-STR	900	1,130	750	200	34.9kW(30,000kcal/h)	34.9kW(2.5kg/h)	25A	15A	15A×2・25A	(8434410)	(8434420)

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-15J
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



⑤スパゲティ釜 MGU-046PE
ガス式 マルゼン
※カゴ: 140×300×H145mm 2ヶ

⑥スパゲティ釜 MGU-066PE
ガス式 マルゼン
※カゴ: 140×300×H145mm 3ヶ



⑦うどん釜 MGU-076E
ガス式 マルゼン

型式	外寸(mm)				槽の数	水量 (ℓ)	ガス消費量		ガス	給水口	排水口	LP	13A
	間口	奥行	高さ	バック			都市ガス	LPガス	接続口				
③MR-15J	650	750	720	180	1	12	27.3kW(23,500kcal/h)	27.3kW(1.96kg/h)	20A	15A	40/15A	(8434710)	(8434720)
④MRK-066B	600	600(580)	800	150	1	28	16.3kW(14,000kcal/h)	16.3kW(1.17kg/h)	15A	—	25A	(8434810)	(8434820)
⑤MGU-046PE	450	620	800	150	1	40	15.1kW(13,000kcal/h)	15.1kW(1.05kg/h)	15A	—	25A・20A	(8434510)	(8434520)
⑥MGU-066PE	600	620	800	150	1	58	22.1kW(19,000kcal/h)	22.1kW(1.53kg/h)	20A	—	25A・20A	(8434610)	(8434620)
⑦MGU-076E	750	620	800	150	1	76	25.6kW(22,000kcal/h)	25.6kW(1.83kg/h)	20A	—	25A・20A	(8434910)	(8434920)



⑧ゆで麺機 NSU-6-60H
自動(マルチ・ボイル)
ガス式
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テボの下へ噴射口より高温の熱湯を吹き上げますので、しこしこした歯ごたえのある麺になります。
- 二段吸収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移動ができます。
- 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
	接続	消費量			接続	消費電力	
600×750×H750mm	15A	20.9kW(18,000kcal/h)	15A	25A	単相100V 7-スラグ	50W	104kg

このページのうどん揚は別売りです。P103、104を参照下さい。



⑨麺水切り機Q太
MYB-100HB
(3677000)

外寸: 310×310×H800
又はH850mm
重量: 約12kg
電源: AC100V
消費電力: 370W
材質: ABS樹脂

- テボを入れると自動的に麺の水を切ります。
- 余分な茹で水を切りますので、おだしの味が安定します。
- キャスター採用のため移動が自在に行なえます。
- 2段階の高さ合わせが出来ます。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜のし・
おでん・酒燗器

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー