

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

**ガス式 ゆで麺器**

このページの全商品は



カート・台車・棚

ファーストフード・テイクアウト用品

簡易調理用品

厨房衛生用品・ユラフォーム

食品包装・容器

ウォーター・釜のし・酒棚器

冷・温蔵庫

冷・温水ポット・ジュースプレス(ベンサー)

喫茶用品・ミキサー・コーヒーシリン

効率収納用品・グラスラック



写真は煙突左

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

- 鋼釜、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	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			
① MGS-STLB	8434310	8434320	900	1,130	H750	200	34.9kW (2.5kg/h)	34.9kW (30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A
② 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。

**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-15K ガス式 マルゼン  
※カゴの数7ヶ  
※能力：1時間120食



新はやくき籠



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



- ⑦ うどん釜 MGU-076E ガス式 マルゼン

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			
③ MR-15K	8434710	8434720	650	750	H720	180	1	12	27.3kW (1.96kg/h)	27.3kW (23,500kcal/h)	20A	15A	40 / 15A
④ MRK-066B	8434810	8434820	600	600 (580)	H800	150	1	28	16.3kW (1.17kg/h)	16.3kW (14,000kcal/h)	15A	—	25A
⑤ MGU-046PE	8434510	8434520	450	620	H800	150	1	40	15.1kW (1.05kg/h)	15.1kW (13,000kcal/h)	15A	—	25A・20A
⑥ MGU-066PE	8434610	8434620	600	620	H800	150	1	58	22.1kW (1.53kg/h)	22.1kW (19,000kcal/h)	20A	—	25A・20A
⑦ MGU-076E	8434910	8434920	750	620	H800	150	1	76	25.6kW (1.83kg/h)	25.6kW (22,000kcal/h)	20A	—	25A・20A



- ⑧ ゆで麺機 NSU-6-60H 自動 (マルチ・ボイル) ガス式  
商品コード  
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の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4ℓと大きくしており、又高温給湯とオーバーフローによる湯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稼働ができます。
- 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	消費電力	
600×750×H750	接続 消費量	給水 排水	電気接続	重量		
	15A 20.9kW (18,000kcal/h)	15A 25A	単相100V アースプラグ付	50W	104kg	

**自動鍋振り中華レンジ**



- ⑨ 鉄腕炒レンジャー TCR-500  
商品コード

LP	3432810
13A	3432820
外形寸法:	500×650×H750
電源電力:	単相100V90W
重量:	59kg
ガス消費量:	20.9kW (18,000kcal)
● 炒飯、野菜炒めを自動で素早く、楽々調理。3段階速度調節機能付。	
● 間口500mmの省スペースコンパクト設計。	
● 高火力バーナーは20.9kW (18,000kcal) でサーモカップル立消え安全装置付。	
● 中華鍋は、ワンタッチ脱着方式。(適用鍋径: φ360)	

- 安全なIHタイプ
- ⑩ 鉄腕炒レンジャー IHC-5000 (IH式)

商品コード	3432900
外形寸法:	500×650×H700
電源電力:	三相200V 30A 消費電力: 5.0kW
重量:	85kg
● IH式で立上りが早く、ハイスピード調理に対応。(スピーディー)	
● 加熱セラミックプレートごと振上げる為、鍋が熱源から離れず、抜群の熱効率を実現。(パワフル)	
● 温度上昇の原因となる排熱・排気なし。(クリーン)	