

Catalogue No.

20424-866

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ウォーマー・おでん・酒燗器

厨房用品

866

ガス式 ゆで麺器

独自の噴流釜、燃費を30%節減



写真は煙突左

①マルゼン ガス式 日本そば釜

※総銅釜式・自動給水装置付

- 銅釜、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。

図 直 電

型式	外寸(mm)				ガス消費量		ガス 接続口	給水口	排水口	LP	13A	価格
	間口	奥行	高さ	バック	LPガス	都市ガス						
MGS-STLB (煙突左)	900	1,130	H750	200	34.9kW(2.5kg/h)	34.9kW(30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A	8434310	8434320	¥594,000
MGS-STRB (煙突右)	900	1,130	H750	200	34.9kW(2.5kg/h)	34.9kW(30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A	8434410	8434420	¥594,000

スピーディーに連続調理、麺をほぐして、つるっとおいしく

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。



②マルゼン ガス式 ゆで麺機 MR-15M

カゴの数:7ヶ
能力:1時間120食

直 電



③マルゼン ガス式 角槽型 ラーメン釜 MRK-066B

カゴの数:6ヶ
能力:1時間100食

直 電

本場イタリアの味を 素早くおいしく茹で上げます。



マルゼン ガス式 スパゲティー釜

- ④ MGU-046PG
カゴ:140×300×H145×2
⑤ MGU-066PG
カゴ:140×300×H145×3

直 電



⑥マルゼン ガス式 うどん釜 MGU-076G

図

型式	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	LP	13A	価格
	間口	奥行	高さ	バック			LPガス	都市ガス						
②MR-15M	650	750	H720	180	1	12	24.4kW(1.96kg/h)	27.3kW(23,500kcal/h)	20A	15A	40/15A	8434710	8434720	¥434,000
③MRK-066B	600	600 (580)	H800	150	1	28	16.3kW(1.17kg/h)	16.3kW(14,000kcal/h)	15A	—	25A	8434810	8434820	¥388,000
④MGU-046PG	450	600	H800	150	1	40	14.7kW(1.05kg/h)	15.1kW(13,000kcal/h)	15A	—	25A・20A	8434510	8434520	¥322,000
⑤MGU-066PG	600	600	H800	150	1	58	21.4kW(1.53kg/h)	22.1kW(19,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	8434610	8434620	¥391,000
⑥MGU-076G	750	600	H800	150	1	76	25.6kW(1.83kg/h)	25.6kW(22,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	8434910	8434920	¥419,000



⑦ガス式 自動 ゆで麺機 《マルチ・ボイル》NSU-6-60H

商品コード LP 8264611 13A 8264621 ¥1,180,000

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×H750	15A	20.9kW(18,000kcal/h)	15A	25A	単相100V アースラゲ付き	50W	104kg

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上げます。(デジタル表示タイマー採用)
- ジェット噴射装置により各デ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。
- 二段吸気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。
- 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デ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。

直 電



誰でも簡単水切

⑧電気麺水切機 NMM-720

外寸:356×356×H583 0977310 ¥298,000
投入口:φ135
電源:100V 50/60Hz
消費電力:720W
重量:8kg
材質:ABS樹脂
●うどんデボを入れるだけで、自動的に水切りします。
●麺の水は一定に切れますので、おだしの味が安定します。
※うどんデボは、18-8ステンレス製をご使用ください。

ゆで麺器クリーナー



商品コード 価格

- ⑨1剤700g(粉末) 8462920 ¥6,000
酸性剤:スケールを除去します
⑩2剤6kg(液体) 8462930 ¥7,000
アルカリ剤:麺や油脂による有機汚れを除去します
(PRTR法該当物質を含みません)

- ゆで麺器内部やザルにこびりついた汚れ落としに
- 1剤と2剤のダブル洗浄でしつこい複合汚れを洗浄し
- ステンレスの光沢がよみがえります。
- 1剤と2剤セットでご使用ください。

このページのうどん湯は別売りです。P219、221をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

33 冷水器・温水ボトル

34 ボット・ケトル

35 喫茶用品・ミキサー

36 効率収納用品

37 カート・台車

38 棚・シンク・作業台

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷水器・冷蔵庫