

Catalogue No.

20579-870

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ゆで麺器・クリーナー

870

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

※薪銅釜式・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。
- フイ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。
- フイン採用により湯が手前から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。

【取付】

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	2-0870-0101 8434310	2-0870-0103 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	2-0870-0102 8434410	2-0870-0104 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、燃焼室の余熱でもムナ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



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

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 スパゲティ釜

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

槽が深く湯量たっぷり 麺がよくおどります。



⑥マルゼン ガス式 うどん釜 MGU-076G

【取付】

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	2-0870-0201 8434710	2-0870-0202 8434720	¥434,000
③MRK-066B	600	600 (580)	H800	150	1	28	16.3kW(1.17kg/h)	16.3kW(14,000kcal/h)	15A	—	25A	2-0870-0301 8434810	2-0870-0302 8434820	¥388,000
④MGU-046PG	450	600	H800	150	1	40	14.7kW(1.05kg/h)	15.1kW(13,000kcal/h)	15A	—	25A・20A	2-0870-0401 8434510	2-0870-0402 8434520	¥322,000
⑤MGU-066PG	600	600	H800	150	1	58	21.4kW(1.53kg/h)	22.1kW(19,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	2-0870-0501 8434610	2-0870-0502 8434620	¥391,000
⑥MGU-076G	750	600	H800	150	1	76	25.6kW(1.83kg/h)	25.6kW(22,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	2-0870-0601 8434910	2-0870-0602 8434920	¥419,000



誰でも簡単、麺ゆで自在

- 独自パワリフト方式(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へ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。
- オートリフト(独自パワリフト方式)
- 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。

⑦ガス式 自動 ゆで麺機 《マルチ・ボイル》 NSU-6-60H

ページコード	商品コード	価格
LP	2-0870-0701	8264611 ¥1,180,000
13A	2-0870-0702	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 アース付	50W	104kg

誰でも簡単水切

⑧電気麺水切機 NMM-720

ページコード	商品コード	価格
2-0870-0801	0977310	¥298,000

- 外寸:356×356×H583
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、自動的に水切れします。
 - 鍋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ステンレス製をご確認ください。

ゆで麺器クリーナー



ページコード	商品コード	価格
⑨1剤700g(粉末)	2-0870-0901	8462920 ¥6,700
⑩2剤6L(液体)	2-0870-1001	8462930 ¥8,600

- 酸性剤:スケールを除去します
アルカリ剤:油汚れや油膜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、ついでに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。

65 冷温機器

66 ビューフエ関連

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイル口類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスレイン用品

64 加熱調理器