



Maruzen

釜めしコンロ

Kamameshi Cooker

スイッチひとつでベストな炊き上がり！
多彩な釜めしをスピーディに提供できます！

釜めし



POINT 1

マイコン制御の全自動炊飯。
スイッチひとつで手間を
かけずにベストな炊き上がり。

あらかじめ火力と調理時間を登録しておけば、スタートボタンを押すだけの簡単操作で炊飯を開始できます。炊飯中の難しい火加減調節はマイコンコントロールにより全自動。おいしい釜めしが誰にでも、手間をかけずに簡単に提供できます。

POINT 2

**コンロごとに
3つのメニューが登録可能。**
幅広いメニューに対応します。

一つのコンロに対して3メニューが登録可能です。6口タイプなら18メニュー、10口タイプなら30メニューが登録でき、幅広いメニューに対応します。

POINT 3

**複数メニューの同時調理で、
お客様をお待たせしません。**

各コンロは独立制御のため、プログラムの異なる複数メニューの同時調理が可能です。多彩な釜めしをお客様をお待たせすることなく、スピーディに提供できます。

POINT 4

立ち消え安全装置搭載により、自動的にガスが止まり安心

調理プログラム機能でこだわりの釜めしを炊き上げます



1メニューにつき最大9ステップまでのプログラムが登録可能で、強火炊き、弱火炊き、蒸らしの各工程を自由に組み合わせてそれぞれに調理時間を設定できます。たとえば炊き上がり直前に強火炊きを行いおこげを作るなど、ボタンひとつで簡単にこだわりの釜めしが可能です。初期設定では①強火炊き3分、②弱火炊き9分30秒、③強火30秒となっています。

付属の圧力蓋で美味しく炊き上げる



釜内に圧力をかけ沸点を高くし、100℃以上の高温で炊飯することで米のアルファ化を促進してご飯をふっくらと美味しく炊き上げます。また噴きこぼれの心配もありません。

■付属品:圧力蓋 MKC-F

税抜標準価格 9,000円

業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2024年3月版

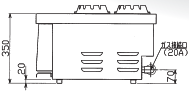
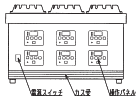
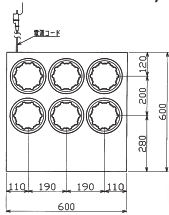
釜めしコンロ

釜は付属しておりません。別途ご購入いただく必要があります。

MKC-06

税抜標準価格 900,000円

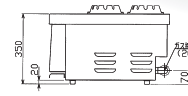
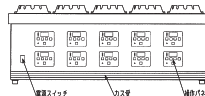
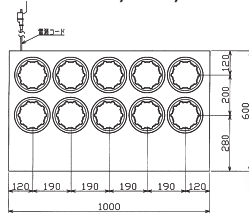
6口
タイプ



MKC-10

税抜標準価格 1,240,000円

10口
タイプ



型式	外形寸法(mm)			釜数	ガス消費量		ガス接続口		定格電源	消費電力	電源コード	製品重量	安全装置	付属品
	間口	奥行	高さ		都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス						
MKC-06	600	600	350	6	14.2kW(12,200kcal/h)	14.2kW(1.02kg/h)	20A	(ユニオン)	1φ 100V 50/60Hz	95W	2m プラグ付 (接地アダプター)❗	48kg	立消え安全装置 (フレームロッド方式)	圧力釜6個
MKC-10	1000	600	350	10	23.3kW(20,000kcal/h)	23.3kW(1.67kg/h)				150W		74kg		圧力釜10個

※対応釜外径:φ110~130mm



専用架台:2機種

MKC-06T (6口タイプ用)

税抜標準価格 40,000円

MKC-10T (10口タイプ用)

税抜標準価格 55,000円

型式	外形寸法(mm)		
	間口	奥行	高さ
MKC-06T	600	600	550
MKC-10T	1000	600	550



(一合炊き)
田舎釜めしセット
税抜標準価格 6,000円



(一合炊き)
田舎フッ素加工釜めしセット
税抜標準価格 6,400円

※釜めしセットは上記以外にもご用意できます。また、フタや釜など単品での販売も可能です。詳しくはお問い合わせください。

耐震金具のご使用をお勧めします！

厨房の地震対策に耐震金具のご使用をお勧めします。機器の転倒や横ズレを防ぎ、お客様の安全と大切な機器を地震からお守りします。詳しくは専用カタログをご覧ください。



アジャスト耐震金具

安全に関するご注意

- 機器ご購入時には「取扱説明書」を必ず受け取り、ご使用前に必ず読んで正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的とする用途以外での使用は絶対に行わないでください。一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 機器本体に表示してあるガス種、電源(相・電圧・周波数)以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の分解・改造は絶対に行わないでください。事故や故障の原因となります。

設置上のご注意

- 機器の設置・移動工事およびガス、電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、「ガス機器の設置基準および実務指針」等に従い、また「取扱説明書」や「工事説明書」をよく読み、お買い上げの販売店または専門の設備業者に依頼し、安全な場所に正しく設置してください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する場合は、機器本体の周囲及び上方周囲(後方・側方・上方・床面・天井)の仕上げ及び下地(仕上げの内側部分)をコンクリート、レンガ、モルタルなどの不燃材料で造ってください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する際、機器本体の周囲及び上方周囲の仕上げ及び下地が不燃材料以外で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離隔距離をとって設置してください。これを守れず火災の原因となります。不燃材料および設置基準等については「取扱説明書」や「工事説明書」に詳しく記載してありますので、よく読んで正しく設置してください。
- 熱機器には必ず真上に耐熱・不燃性を有する排気フード付排気ダクトを設置してください。油煙や蒸気発生させる機器にはグリッド除去装置付の排気フード付排気ダクトを設けてください。また機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず動作させてください。
- ガスを使用する機器の排気筒は絶対に延長しないでください。機器の性能が十分に発揮できなかつたり、一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取り付けてお使いください。
- 空調などの風の流れによっては性能が十分に発揮できなかつたり、炎が消えたり、また風にあおられて周囲のものが過熱され、火災などの事故の原因となります。風の影響を直接受けないように設置してください。

■使用上のご注意

- 熱機器をご使用の際は必ず換気扇を回すなど換気を十分に行ってください。換気が不十分な場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒などの事故の原因となります。
- ご使用中は危険ですので機器のそばを離れないでください。機器のそばを離れる場合やご使用にならない場合は必ず消化してガスの元栓を閉じ、電源スイッチをお切りください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。
- 機器本体周り、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎると燃えて火災の原因となる恐れがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。また排気口に手や顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因となります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合はあわてず使用を中止し、ガスの元栓を閉めるなど適切な処置をとってください。
- 機器の上や周囲には、スプレー、ガソリン、ペンジン等の可燃物や引火性のものは置かないで(近づけないで)ください。燃えて火災になる恐れがあります。
- 心臓ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- ここに掲載しております製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基準に従い正しく設置してください。

本カタログに記載の「消費電力」とは電気用品安全法および(一社)日本厨房工業会が制定する「業務用厨房熱機器等性能測定基準」に基づく「定格消費電力」のことです。

- このカタログに掲載している商品については、品質向上の為予告なしに外觀、仕様を一部変更することがあります。
- 価格は改訂している場合がありますので、最寄の支店・支店・営業所までお問い合わせください。

この誌面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

搬入・据付および旧型の引上廃棄費用は別途となります。
また製品に使用している部品には、摩耗、劣化、疲労などの理由で交換する部品があり、一定期間での交換が必要となります。交換は有料となります。

業務用総合厨房機器メーカー



株式会社 マルゼン

東 証 上 場

●ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

営業開発・官需・札幌・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・仙台・青森・八戸・盛岡・秋田・古川・山形
郡山・会津・新潟・長岡・長野・松本・宇都宮・小山・群馬・首都圏ルート・東京・首都圏サービス
渋谷・新宿・品川・池袋・江東・足立・吉祥寺・立川・大宮・さいたま・熊谷・千葉・船橋・木更津
水戸・つくば・横浜・相模原・藤沢・小田原・静岡・三島・山梨・名古屋・豊橋・浜松・岐阜・三重
金沢・富山・福井・大阪・豊中・東大阪・堺・京都・滋賀・奈良・和歌山・神戸・姫路・広島・福山
岡山・鳥根・鳥取・山口・松山・高松・徳島・高知・福岡・北九州・久留米・佐賀・長崎・熊本
大分・宮崎・都城・鹿児島・沖縄・石垣・宮古島・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

■お問い合わせ先

業 務 用