Maruzen

焼　物　器

電気 上火式焼物器

下火式焼物器

ガス 上火式焼物器「スピードグリラー」

両面式焼物器「スピードグリラー」

下火式焼物器「炭焼き」赤外線バーナータイプ

下火式焼物器「炭焼き」熱板タイプ

炭火 下火式焼物器「本格炭焼き」火起しバーナー付

電気 サラマンダー〈石英管ヒーター〉

サラマンダー〈シーズヒーター〉

外はこんがり、中はふっくら
遠赤外線効果

焼き方で、用途で
選べるラインアップ

全47機種

業務用総合厨房機器メーカー
マルゼン

2024年5月版

電気 煙の少ない上火式！素早く、美味しく、しかも省エネ。

上火式焼物器〈カーボンランプヒーター〉

東京電力（株）共同開発

波形赤外線反射板によりもっと早く、ローコスト調理。

マルゼン独自の波形赤外線反射板が上方からの赤外線と熱を反射して下方からも食材を加熱。調理のスピードアップがさらに図れ、エネルギー・コスト削減につながります。

加熱部に脂が垂れず、煙を抑えた上火式。

加熱部が上部にある上火式なので、焼汁や脂が垂れても煙はほとんど出ず、厨房内が清潔に保てます。しかも油煙が手前に漏れにくい構造を採用して使用時の煙たさを軽減しています。

快適・安全な低輻射熱仕様。

機器本体の表面温度を抑えた低輻射熱仕様。調理する方への負担や火傷の心配を軽減するとともに、厨房環境の改善に貢献します。

微妙な焼き加減にあわせて簡単に高さ調節可能。

食材の大きさや量、カタチにあわせて、焼き網、ロストルの高さをハンドルレバーの操作だけで簡単に変えられ、微妙な火加減を調節できます。

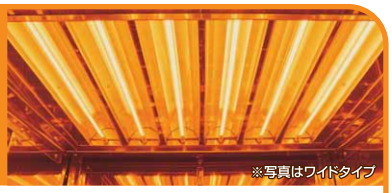
各ヒーターのON/OFF操作が簡単。

前・中・後の各ヒーターのON/OFFはスイッチ操作だけ。食材の大きさや量にあわせて使用するヒーターだけをON、他をOFFにすれば省エネ・コスト削減につながります。

●小型・軽量、省スペース設計。

大きくて重い変圧器が不要で、本体の小型・軽量化を実現しました。限られた厨房スペースを有効に活かせます。

高効率カーボンランプヒーター搭載。たっぷりの遠赤外線で際立つ旨さとローコスト！


※写真はワイドタイプ

●「カーボンランプヒーター」は、炭に近い理想の熱源！

炭素系素材の発熱体なので、従来の電熱ヒーターなどに比べて食材への熱の吸収性が高い遠赤外線を多く発生。表面はこんがり、中はジューシー、食材本来の旨さを最大限に引き出し、ベストな仕上がりです。

●クリーン&クール、快適な厨房環境。

燃焼排気がないので厨房環境はクリーンです。また低輻射熱仕様なので厨房の温度上昇を抑制し、空調費の削減につながるばかりか、快適な作業環境を実現します。

●ランニングコストを大幅カット！

従来の各種焼物器は、発熱体が赤熱するまでの立ち上り時間を要することから、営業中は常時加熱しておく必要があり、ランニングコストに大きなムダがありました。しかし、マルゼンの電気上火式焼物器に搭載の高効率カーボンランプヒーターは、立ち上り時間わずか10秒！オーダー時に注文の量や食材の大きさにあわせて必要なヒーターだけを作動させれば良く、まったくムダがありません。多量の遠赤外線で焼くので熱のロスが少なく、低出力でも調理時間を短縮できることとあわせ、ランニングコストを大幅にカットします。

18%カット

■ランニングコスト比較表（当社比）

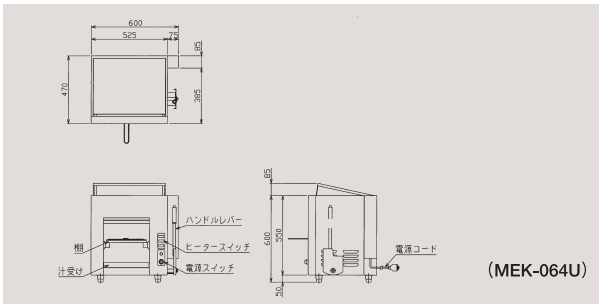
	ガス式			電気式			年間コストメリット	年間コスト削減率
	型　式	ガス消費量	年間ランニングコスト	型　式	消費電力	年間ランニングコスト		
上火式	MEK-064U 同等機種	4.88kW	172,000円	MEK-064U	4.2kW	141,000円	31,000円	18%
				MEK-074U	6kW	201,000円	—	—

※ランニングコストは1日8時間運転で算出しました。※上記料金には契約料金、電化厨房割引プランは含まれておりません。

マルゼンは業務用厨房機器メーカーとして、機器の機能や操作性、安全性の向上はもとより、ガス/電気/水道などのコスト削減、作業する方の負担を軽減する厨房内作業環境の改善などをテーマとした製品をお届けしてまいりました。同時にそれは、省エネ、資源保護、CO_2排出量削減など、環境への影響という視点でも社会貢献可能な製品であることを意味しています。これからもマルゼンは、環境にローインパクトな製品開発に取り組んでまいります。

■MEK-064U

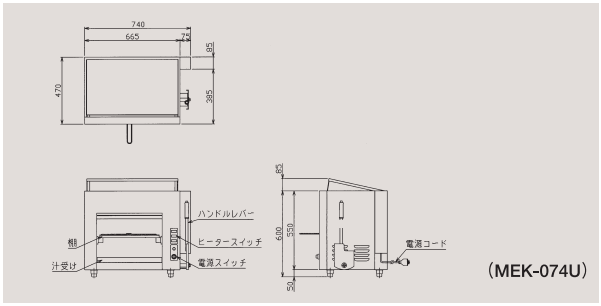
税抜標準価格
471,000円



(MEK-064U)

■MEK-074U

税抜標準価格
499,000円



(MEK-074U)

■焼き上げ能力

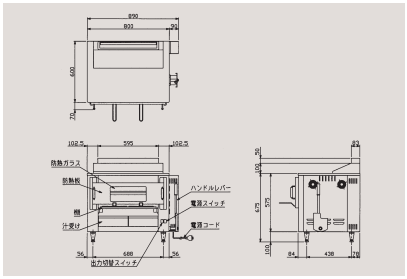
	大きさ(重量) mm(g)	距離 mm (ガラス手前部～焼網)	焼き上げ時間
鮭切り身	(55)	60	6分
さんま	300×50 (180)	60	7分30秒
たい	210×80 (320)	110	11分
あゆ	200×40 (100)	50	6分
鳥もも肉	170×130 (300)	80	12分

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

間口の広いワイドタイプもご用意しております。

■MEK-086U

税抜標準価格
548,000円



- ●食材を効率よくおいしく焼き上げる炭素系発熱体を使用。
- ●わずか10秒の早さで調理開始が可能な電気上火式。
- ●微妙な焼加減にあわせて、焼網・ロストルの高さ調整。
- ●外部への熱放射を防ぐ防熱板。
  赤外線や熱の外部への放射を防ぐため、本体前面に可動式防熱板を装着。厨房の温度上昇を抑えます。

■焼き上げ能力

	大きさ(重量) mm(g)	高さ mm (ヒーター間隔)	焼き上げ時間
鮭切り身	150× 40(85)	90	4分30秒
鳥もも肉	220×110(275)	130	10分
さんま	320× 40(140)	100	5分
あゆ	190× 40(70)	150	6分
あじ	280× 60(240)	150	9分

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

■仕様表

型式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			電源 (50/60Hz)	消費電力	必要手元開閉器容量	電源コード	棚高さ調整	重量 (kg)	付属品			
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ							汁受	焼網	串受ロストル	波形反射板
MEK-064U	600	470	600	320	450	310	3φ200V	4.2kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	ハンドルレバー方式	25	1	1	2	1
MEK-074U	740	470	600	460	450	310	3φ200V	6.0kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付		30	1	1	2	1
MEK-086U	890	600	675	590	500	320	3φ200V	5.5kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付		73.5	2	2	2	2

■MEK-086Uの納期は受注後約2週間です。

下火式焼物器〈カーボンランプヒーター〉

eco 特許取得済 PATENTED 東京電力(株) 共同開発

遠赤外線効果を高める特殊ステンレスパイプ。食材の旨さをしっかりと引き出します。特許取得済

特殊ステンレスパイプを採用。内部のヒーターで熱せられ赤熱すると、食材への熱の吸収性が高い遠赤外線を大量に放射。表面はこんがり、中はジューシーに焼き上げ、食材本来の旨さを最大限に引き出します。

厨房をキレイなままに。煙の出にくいステンレスパイプ。

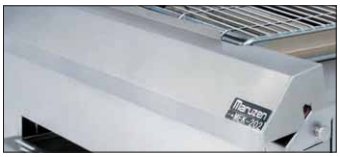
赤熱した特殊ステンレスパイプが食材から垂れた油や焼き汁をはじいて下部の汁受でキャッチ。汚れをこびりつきにくくするとともに煙が出にくいため、調理がスムーズに行え、また厨房内も清潔に保てます。

微妙な焼き加減にあわせて高さ調節。(兼用型)(汎用型)

食材の大きさや量、カタチにあわせて、「兼用型」では串受けに2種類の高さを、「汎用型」には焼き網の高さを4段階に調節可能な焼き網昇降機構を用意しました。

やけどを防止、ヒートプロテクター。

調理中に手の触れやすい前カマチにヒートプロテクターを装着。接触時のやけどを防ぎます。着脱式で清掃も容易です。



簡単な操作でできるヒーターの切り替え。(兼用型)

食材にあわせて、前後2本加熱、または前のみ加熱を簡単に、ひとつのスイッチで切り替え(選択)できるのでムダがありません。

各ヒーターのON/OFF操作が簡単。(汎用型)

各ヒーターのON/OFFはスイッチ操作だけ。食材にあわせて使用するヒーターだけをONにして加熱、他をOFFにすれば省エネ・コスト削減につながります。

●業界屈指の軽量設計!

大きくて重い変圧器が不要なため、他社の電気焼物器にくらべ、重量が約1/2～1/3という業界屈指の軽量化を実現しました。そのため、設置場所の選択肢が広がります。

●「給水接続」が不要

ヒーターに反射板を取り付けたことで、さらにエネルギー効率が高まっただけでなく、従来の電熱ヒーター式焼物器のように汁受に常時水を流しておく必要がなくなり、給水設備費は一切掛かりません。

高効率カーボンランプヒーター搭載で、ランニングコストを大幅カット!

●ランニングコストを大幅カット!

カーボンランプヒーターがパイプの上面のみを加熱、赤熱させるため、ムダなエネルギー消費がなく、ランニングコストを大幅に抑えました。その結果、ガス式にくらべてランニングコストを25～43%までカットすることができます。

●クリーン&クール、快適な厨房環境。

燃焼排気がないので厨房環境はクリーンです。厨房の温度上昇を抑制し、空調費の削減につながるばかりか、快適な作業環境を実現します。

●他社焼物器にくらべ、消費電力が約1/2!

高効率のカーボンランプヒーターを採用したため、他社の電気焼物器とくらべ、消費電力を約1／2まで抑えています。その結果、必要手元開閉器容量も小容量で済むため、ビルテナントなどの電気容量の限られている施設でも使用できます。

25～43%カット

■ランニングコスト比較表(当社比)

		ガス式			電気式			年間コストメリット	年間コスト削減率
		型　式	ガス消費量	年間ランニングコスト	型　式	消費電力	年間ランニングコスト		
下火式	串焼用	MEK-102C 同等機種	2.56kW	91,000円	MEK-102C	2kW	68,000円	23,000円	25%
	兼用型	MEK-204C 同等機種	5.12kW	180,000円	MEK-204C	4kW	135,000円	45,000円	25%
	汎用型	MEK-306C 同等機種	6.51kW	229,000円	MEK-306C	4.2kW	141,000円	88,000円	38%
		MEK-310C 同等機種	9.77kW	344,000円	MEK-310C	7kW	235,000円	109,000円	32%
		MEK-314C 同等機種	16.3kW	574,000円	MEK-314C	9.8kW	330,000円	244,000円	43%

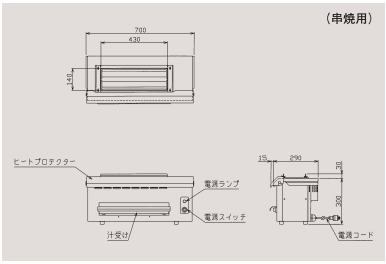
※ランニングコストは1日8時間運転で算出しました。※上記料金には契約料金、電化厨房割引プランは含まれておりません。

eco

マルゼンは業務用厨房機器メーカーとして、機器の機能や操作性、安全性の向上はもとより、ガス/電気/水道などのコスト削減、作業する方の負担を軽減する厨房内作業環境の改善などをテーマとした製品をお届けしてまいりました。同時にそれは、省エネ、資源保護、CO_2排出量削減など、環境への影響という視点でも社会貢献可能な製品であることを意味しています。これからもマルゼンは、環境にローインパクトな製品開発に取り組んでまいります。

串焼用

■MEK-102C
税抜標準価格
218,000円



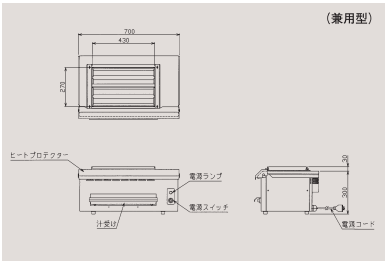
■焼き上げ能力

	大きさ(重量) mm(g)	焼き上げ時間
焼　鳥	110×20(30)	8分
ね ぎ ま	110×30(35)	8分

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

兼用型

■MEK-204C
税抜標準価格
383,000円



■焼き上げ能力

	大きさ(重量) mm(g)	焼き上げ時間
焼　鳥	110×20(30)	8分
ね ぎ ま	110×30(35)	8分
鮭切り身	(55)	5分
さ ん ま	300×50(180)	10分30秒
た　い	250×100(350)	16分

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

汎用型

■MEK-306C
税抜標準価格
548,000円

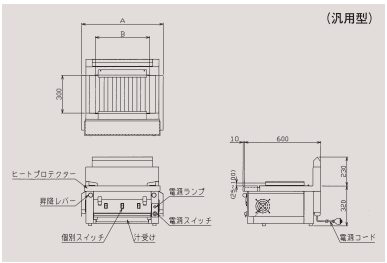
■MEK-310C
税抜標準価格
691,000円

■MEK-314C
税抜標準価格
878,000円

■焼き上げ能力

	大きさ(重量) mm(g)	焼き上げ時間
鮭切り身	(55)	6分
さ ん ま	300×50(180)	10分30秒
た　い	250×100(350)	16分

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。



■仕様表

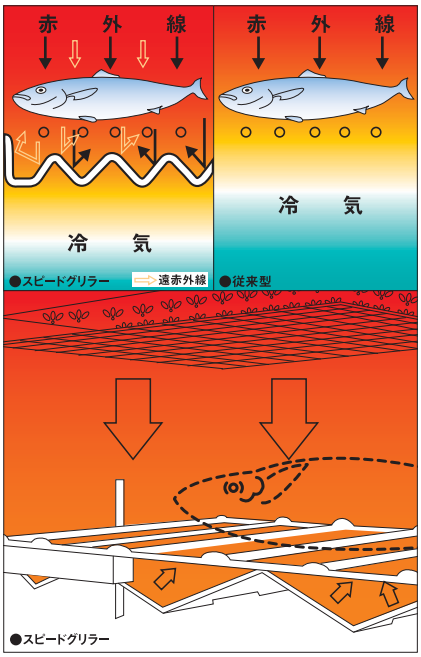
型　式		外形寸法(mm) 間口(A)	奥行	高さ	有効焼き寸法(mm) 間口(B)	奥行	電源(50/60Hz)	消費電力	必要手元開閉器容量	電源コード	棚高さ調整	重量(kg)	付属品 汁受	焼網	串受ロストル	串　受
串焼用	MEK-102C	700	290	300	430	140	1φ200V	2.0kW	15A	2m 接地2P 15Aプラグ付	固定	23	1	—	—	2
兼用型	MEK-204C	700	420	300	430	270	3φ200V	4.0kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	交換式(2種類)	28	1	1	—	6
汎用型	MEK-306C	650	600	320	430	300	3φ200V	4.2kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	手動ラッチ式	42	1	1	2	—
	MEK-310C	910	600	320	690	300	3φ200V	7.0kW	40A	2m 8㎟—4芯 直結		60	2	1	2	—
	MEK-314C	1,170	600	320	950	300	3φ200V	9.8kW	40A	2m 8㎟—4芯 直結		78	2	1	2	—

■MEK-314Cの納期は受注後約2週間です。

上火式焼物器「スピードグリラー」〈赤外線バーナー〉 実用新案登録済

スピーディにムラなく おいしく焼き上げる上火式。

食材の上方から焼くだけでなく、マルゼン独自の波形赤外線反射板により下方からも加熱。調理時間を従来の上火式に比べ25%も短縮します(当社比)。また、加熱された波形赤外線反射板が遠赤外線を放出し、スピーディに焼き上げるので食材の水分がほど良く残り、旨味が生きた仕上がりです。同時に、焼き網の下部の空気まで暖めるので、食材に冷気があたらずムラなくきれいに焼き上がります。



微妙な焼き加減にあわせて高さ調節。

食材の大きさやカタチに合わせて焼き網の高さを変えることで火加減を調理できます。奥行300mmタイプは焼き網の高さを4段階で変えられます。奥行420mmタイプはハンドルレバーを操作することで無段階に調節できます。

奥行300mmタイプは焼き網を入れる高さを変えることで火加減を調節します(4段階)。

奥行420mmタイプはハンドルレバーを操作して焼き網の高さを変えて火加減を調節できます(無段階)。

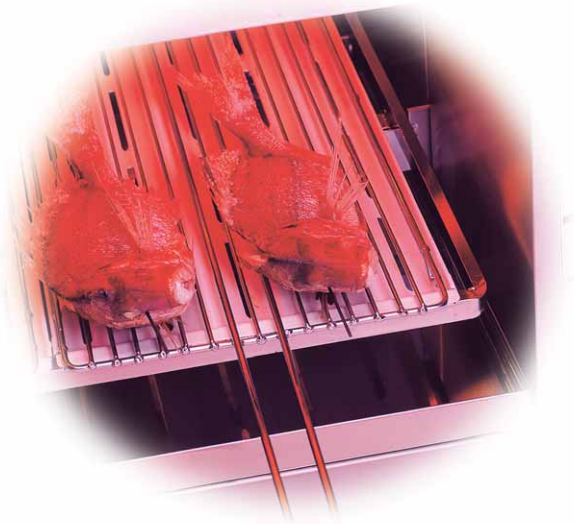
使いやすい自動点火/前面レイアウト。

自動点火装置は各バーナーごとに取り付けてあり、不要のバーナーは点火しなくてもよい省エネ型です。つまみ類を前面に配し操作しやすくしました。

立ち消え安全装置搭載でより安全に!

各バーナーには立ち消え安全装置を搭載しており、万が一の場合も安心です。

このマークのある製品は、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。(LPガス.13A)



■焼き上げ能力

	大きさ(重量) mm (g)	高 さ mm (バーナー間隔)	焼き上げ時間
たい	300×110(420)	130～150	12～15分
ます	200×46(110)	110	5分
あゆ	190×40(70)	110	5分30秒
あじ	250×55(140)	90	6分30秒
さんま	320×40(140)	90～110	4～5分
しゃけ(切身)	150×40(45)	90	2分30秒
うなぎ(串焼)	110×100(40)	90	5分
鳥もも焼	220×110(210)	130	10分
バーベキュー	150×70(100)	90	6分30秒

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

■仕様表

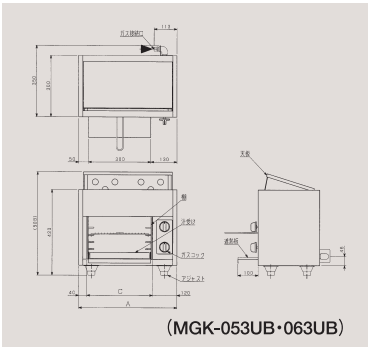
型式		外形寸法(mm) 間口 A	間口 B	奥行	高さ	庫内寸法(mm) 間口 C	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス	ガス消費量 LPガス	ガス接続口 都市ガス	ガス接続口 LPガス	棚高さ調整	加熱方式	重量(kg)	付属品 汁受	焼網	串受ロストル	波形赤外線反射板	遮熱板
スピードグリラー上火式	MGK-053UB	480	–	300	420	320	300	210	3.25kW(2,800kcal/h)	3.25kW(0.23kg/h)	15A	15A	固定方式	上火赤外線バーナーによる加熱	19.5	1	1	2	–	1
	MGK-063UB	610	–	300	420	450	300	210	4.65kW(4,000kcal/h)	4.65kW(0.33kg/h)	15A	15A			23.5	1	1	2	–	1
	MGK-054UB	570	500	420	610	320	420	330	4.88kW(4,200kcal/h)	4.88kW(0.35kg/h)	15A	15A	ハンドルレバー方式	上火赤外線バーナーと波形赤外線反射板による加熱	39	1	1	2	1	1
	MGK-084UB	840	770	420	610	590	420	330	9.42kW(8,100kcal/h)	9.42kW(0.68kg/h)	15A	15A			56	2	2	2	2	1
	MGK-124UB	1,200	1,130	420	610	890	420	330	14.0kW(12,000kcal/h)	14.0kW(1.00kg/h)	15A×2	15A×2			76	3	2	2	2	1
	MGK-154UB	1,500	1,430	420	610	1,190	420	330	18.0kW(16,200kcal/h)	18.0kW(1.35kg/h)	15A×2	15A×2			98.5	4	2	2	2	1

■外形間口寸法(A)には、レバー部寸法を含みます。外形奥行寸法には、背面ニゲ板寸法(20mm)を含みません。

奥行300mmタイプ（棚固定方式）

■MGK-053UB
税抜標準価格
62,000円

■MGK-063UB
税抜標準価格
73,000円



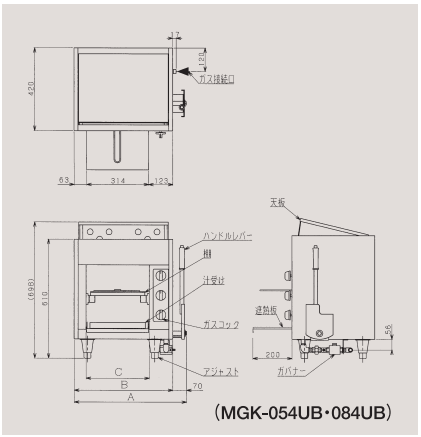
（MGK-053UB・063UB）

奥行420mmタイプ（ハンドルレバー方式）

■MGK-054UB
税抜標準価格
123,000円

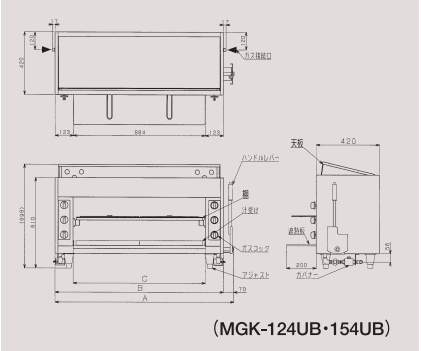
■MGK-084UB
税抜標準価格
182,000円

■MGK-124UB
税抜標準価格
282,000円



（MGK-054UB・084UB）

■MGK-154UB
税抜標準価格
313,000円



（MGK-124UB・154UB）

この紙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。

食材を裏返さずに焼けるので調理時間を大幅短縮。

両面式焼物器「スピードグリラー」〈赤外線バーナー〉

食材を裏返さずに焼き、調理時間を短縮する両面式。

食材の上下に配した赤外線バーナーの放射する、大量の遠赤外線は炭焼き効果が高く、外はこんがり、中はふっくらと美味しく焼き上げます。しかも両面から加熱するので食材を裏返す手間がいらず、身くずれがなくきれいに焼き上がるのに加えて、他の焼き方に比べて調理時間を20～40%も短縮します(当社比)。お客様を待たせません。

熱をさえぎって厨房を快適にする防熱板。

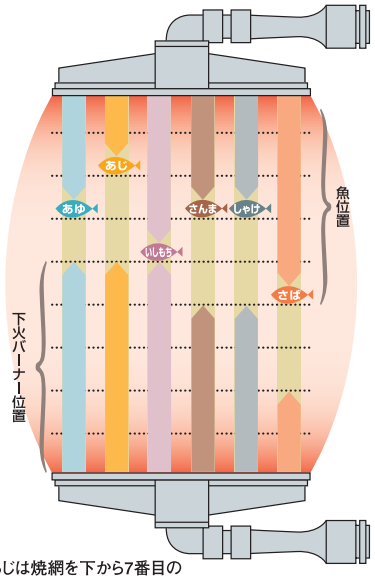
本体前面の可動式防熱板が赤外線や熱の外部への放射を防ぎます。従来に比べ周囲の温度上昇を抑え、厨房の作業環境が向上します。

微妙な焼き加減にあわせて高さ調節。

食材の大きさや量、カタチにあわせて、上下バーナーの間隔、焼き網、ロストルの高さを自由に変えることで、火加減を調整できます。いずれの機種も使いやすい機構で無段階に調節できます。

■焼き上げ能力

	寸法 mm	重量 g	上火と網の間隔 mm	下火と網の間隔 mm	焼き上げ時間
あゆ	220×40	100	150	120	4分
あじ	250×55	140	130	140	5分
いしもち	230×70	205	165	105	6分
さんま	320×45	145	150	135	4分
しゃけ（切身）	160×55	80	150	135	2分
さば（切身）	210×70	140	185	140	4分30秒



■（例）あじは焼網を下から7番目の棚受に入れ、下火バーナーの位置を下から5番目の棚受に合わせます。

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

■仕様表

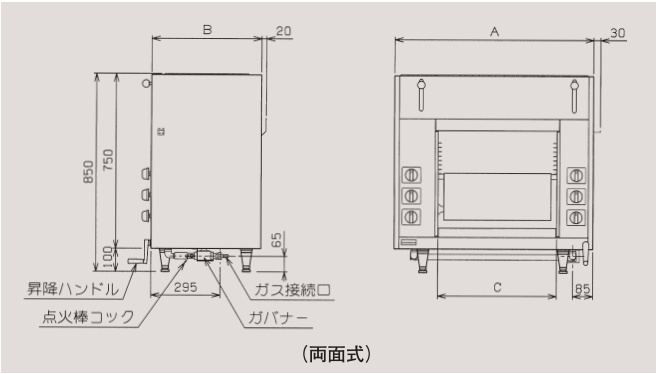
型式		外形寸法(mm) 間口(A)	奥行(B)	高さ	庫内寸法(mm) 間口(C)	奥行	ガス消費量 都市ガス	LPガス	ガス接続口 都市ガス	LPガス	下火バーナー高さ調節	重量(kg)	付属品 汁受	焼網	串受ロストル	点火棒
スピードグリラー 両面式	☆MGKW-073	710	345	850	370	340	6.51kW(5,600kcal/h)	6.51kW(0.47kg/h)	ゴム管口 13mm	ゴム管口 9.5mm	無段階昇降ハンドル方式	57	1	1	2	1
	☆MGKW-083	845	345	850	505	340	10.2kW(8,800kcal/h)	10.2kW(0.73kg/h)	ゴム管口 13mm			63.5	1	1	2	1
	☆MGKW-074	710	465	850	370	460	9.77kW(8,400kcal/h)	9.77kW(0.70kg/h)				73	1	1	2	1
	MGKW-084	845	465	850	505	460	15.3kW(13,200kcal/h)	15.3kW(1.10kg/h)	ゴム管口 13mm			82.5	1	1	2	1

■☆印の機種の納期は受注後約2週間です。

■MGKW-073
税抜標準価格
298,000円

■MGKW-083
税抜標準価格
328,000円

■MGKW-074
税抜標準価格
334,000円



（両面式）

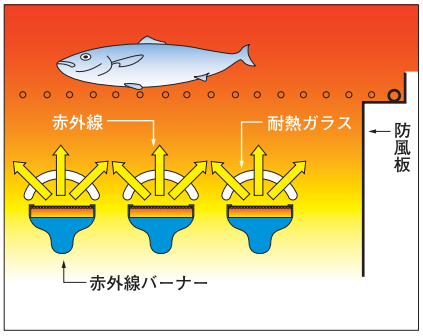
■MGKW-084
税抜標準価格
357,000円

ガス　より大量の遠赤外線で美味しく焼き上げる。

下火式焼物器「炭焼き」赤外線バーナータイプ

遠赤外線効果バツグン!
下火式/赤外線バーナータイプ。

バーナーをドーム型の特殊耐熱ガラスで覆った、マルゼン独自の赤外線バーナー。これが大量の赤外線を放射して焼き上げます。特に、より多くの遠赤外線で炭焼き効果を高め、焼き上がりの美味しさはもちろん、調理時間を変えずに20%(当社比平均)も燃費を節約できます。また、ドームを伝わって焼汁が汁受に落ちるので、煙がグンと少なくなりました。



微妙な焼き加減にあわせて高さ調節。(汎用型)

食材の大きさや量、カタチにあわせて、焼き網、ロストルの高さを自由に変えることで、火加減を調整できます。

使いやすい自動点火/前面レイアウト。

全機種とも自動点火装置は各バーナーごとに取り付けてあり、不要のバーナーは点火しなくてもよい省エネ型です。つまみ類を前面に配し操作しやすくしました。

効率を高め、焼き網のスミまで焼ける防風板。(汎用型)

防風板が外部への赤外線の発散を防ぐとともに、焼き網とバーナーの間に入る冷気を遮断し、赤外線をムダなく効率的に利用。調理時間を短縮します。また、防風板が冷気を遮断するので、食材を焼き網の隅までいっぱいに並べても、どこでも同じようにおいしく焼き上げます。

前後バーナーの切換はワンタッチでOK。(兼用型)

このマークのある製品は、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。(LPガス,13A)

JIA認証

●焼き上げ能力／串焼用

	大きさ(重量) mm (g)	焼き上げ時間
焼　鳥	110×20(30)	9分
ねぎま	110×30(35)	9分
うなぎ(串焼)	120×105(100)	8分

●焼き上げ能力／兼用型

	大きさ(重量) mm (g)	焼き上げ時間
焼　鳥	110×20(30)	9分
ねぎま	110×30(35)	9分
さんま	315×40(135)	7分
しゃけ(切身)	150×40(70)	4分30秒
うなぎ(串焼)	120×105(100)	7分30秒
ぶり(切身)	120×90(60)	4分30秒

●焼き上げ能力／汎用型

	大きさ(重量) mm (g)	高さmm (バーナー間隔)	焼き上げ時間
たい	250×90(260)	105～130	11～13分
ます	200×50(120)	105	7分
あゆ	200×40(80)	105	7分
あじ	250×55(140)	117.5	8分
さんま	300×45(135)	105	7分
しゃけ(切身)	170×50(70)	55	4分30秒
ぶり(切身)	110×90(60)	67.5	4分30秒

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

■仕様表

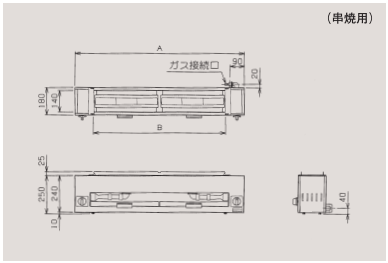
型式		外形寸法(mm) 間口(A)	奥行	高さ	有効焼き寸法(mm) 間口(B)	奥行	ガス消費量 都市ガス	LPガス	ガス接続口 都市ガス	LPガス	棚高さ調節	重量(kg)	付属品 汁受	焼網	串受ロストル	串受
串焼用	MGKS-101	580	180	250	430	140	2.56kW(2,200kcal/h)	2.56kW(0.18kg/h)	ゴム管口13mm	ゴム管口9.5mm	固定	11.5	1	–	–	2
	MGKS-102	1,100	180	250	860	140	5.12kW(4,400kcal/h)	5.12kW(0.37kg/h)				21.5	2	–	–	2
兼用型	MGKS-202	580	280	258	430	230	5.12kW(4,400kcal/h)	5.12kW(0.37kg/h)	ゴム管口13mm	ゴム管口9.5mm	固定	21	1	1	–	3
	MGKS-204	1,100	280	258	860	230	10.2kW(8,800kcal/h)	10.2kW(0.73kg/h)	ゴム管口13mm			37	2	2	–	3
汎用型	MGKS-304	530	535	265	450	340	6.51kW(5,600kcal/h)	6.51kW(0.47kg/h)	ゴム管口13mm	ゴム管口9.5mm	ハンドルレバー方式	36.5	1	1	2	–
	MGKS-306	730	535	265	650	340	9.77kW(8,400kcal/h)	9.77kW(0.70kg/h)	ゴム管口13mm			49	1	1	2	–
	MGKS-308	930	535	265	850	340	13.0kW(11,200kcal/h)	13.0kW(0.93kg/h)	ゴム管口13mm			64.5	1	1	2	–
	MGKS-310	1,130	535	265	1,050	340	16.3kW(14,000kcal/h)	16.3kW(1.17kg/h)		15A		80	2	1	2	–

■汎用型、兼用型にはバックガードが1枚付属します。

串焼用

■MGKS-101
税抜標準価格
34,000円

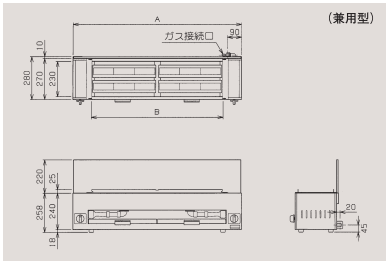
■MGKS-102
税抜標準価格
68,000円



兼用型

■MGKS-202
税抜標準価格
58,000円

■MGKS-204
税抜標準価格
110,000円



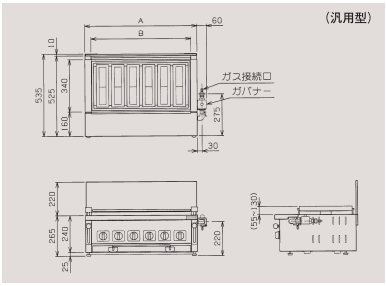
汎用型

■MGKS-308
税抜標準価格
163,000円

■MGKS-304
税抜標準価格
90,000円

■MGKS-310
税抜標準価格
196,000円

■MGKS-306
税抜標準価格
130,000円

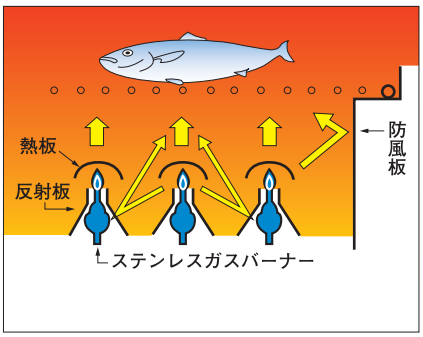


この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

下火式焼物器「炭焼き」熱板タイプ〈ステンレスガスバーナー〉

焼物器の基本を極める下火式/熱板タイプ。

特殊ステンレスの熱板を採用。熱板全体が赤熱するので、効率的に遠赤外線が放射され、炭焼きのようにおいしく焼き上げます。しかも焼き上げ効率が高まり、燃費を節減しコストダウンにもつながります。ドーム形状の熱板は焼汁をはじくので、汚れがこびりつきにくく、煙が出にくくなります。



効率を高め、焼き網のスミまで焼ける防風板。(汎用型)

防風板が外部への赤外線の発散を防ぐとともに、焼き網とバーナーの間に入る冷気を遮断し、赤外線をムダなく効率的に利用。調理時間を短縮します。また、防風板が冷気を遮断するので、食材を焼き網の隅までいっぱいに並べても、どこでも同じようにおいしく焼き上げます。

微妙な焼き加減にあわせて高さ調節。(汎用型)

食材の大きさや量、カタチにあわせて、焼き網、ロストルの高さを自由に変えることで、火加減を調整できます。

使いやすい自動点火/前面レイアウト。

全機種とも自動点火装置は各バーナーごとに取り付けてあり、不要のバーナーは点火しなくてもよい省エネ型です。つまみ類を前面に配し操作しやすくしました。

前後バーナーの切換はワンタッチでOK。(兼用型)

●焼き上げ能力／串焼用

	大きさ(重量) mm (g)	焼き上げ時間
焼　鳥	110×20(30)	9分
ねぎま	110×30(35)	9分
うなぎ(串焼)	120×105(100)	8分

●焼き上げ能力／兼用型

	大きさ(重量) mm (g)	焼き上げ時間
焼　鳥	110×20(30)	9分
ねぎま	110×30(35)	9分
さんま	315×40(135)	7分
しゃけ(切身)	150×40(70)	5分
うなぎ(串焼)	120×105(100)	8分
ぶり(切身)	120×90(60)	5分

●焼き上げ能力／汎用型

	大きさ(重量) mm (g)	高さmm (バーナー間隔)	焼き上げ時間
たい	250×90(260)	110～140	11～13分
ます	200×50(120)	110	7分
あゆ	200×40(80)	110	7分
あじ	250×55(140)	125	8分
さんま	300×45(135)	110	7分
しゃけ(切身)	170×50(70)	80	5分
ぶり(切身)	110×90(60)	95	5分

※冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。
※焼き上げ時間は焼物(食材)の大きさ・形状・品質により多少異なります。

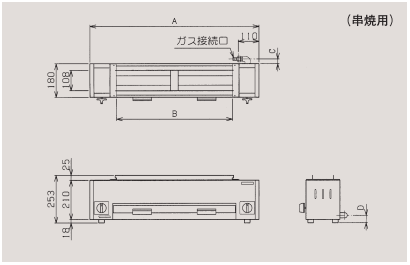
■仕様表

	型式	外形寸法(mm) 間口(A)	奥行	高さ	有効焼き寸法(mm) 間口(B)	奥行	ガス消費量 都市ガス	LPガス	ガス接続口(mm) C	D	都市ガス	LPガス	棚高さ調節	重量(kg)	付属品 汁受	焼網	串受ロストル	串受
串焼用	MGK-101B	480	180	253	298	108	2.03kW(1,750kcal/h)	2.03kW(0.15kg/h)	25	40	ゴム管口 13mm	ゴム管口 9.5mm	固定	7.5	1	–	–	2
	MGK-102B	900	180	253	618	108	4.07kW(3,500kcal/h)	4.07kW(0.29kg/h)	25	40				13.0	1	–	–	2
兼用型	MGK-202B	480	250	253	298	178	4.07kW(3,500kcal/h)	4.07kW(0.29kg/h)	25	40	ゴム管口 13mm	ゴム管口 9.5mm	固定	9.5	1	1	–	3
	MGK-204B	900	250	253	618	178	8.14kW(7,000kcal/h)	8.14kW(0.58kg/h)	25	40				17.0	1	2	–	3
汎用型	MGK-306B	550	515	315	455	340	12.1kW(10,400kcal/h)	12.1kW(0.87kg/h)	130	190	ゴム管口 13mm	ゴム管口 9.5mm	ハンドルレバー方式	24.5	1	1	2	–
	MGK-308B	690	515	315	595	340	16.2kW(13,900kcal/h)	16.2kW(1.16kg/h)	140	190	15A ユニオン	15A ユニオン		29.5	1	1	2	–
	MGK-310B	830	515	315	735	340	20.2kW(17,400kcal/h)	20.2kW(1.45kg/h)	150	200	20A ユニオン	20A ユニオン		36.5	1	1	2	–
	MGK-314B	1110	515	315	1015	340	28.3kW(24,000kcal/h)	28.3kW(2.03kg/h)	150	200				46.5	2	2	2	–
	MGK-318B	1390	515	315	1295	340	36.4kW(31,300kcal/h)	36.4kW(2.61kg/h)	150	200				57.0	2	2	2	–

串焼用

■MGK-101B
税抜標準価格
30,000円

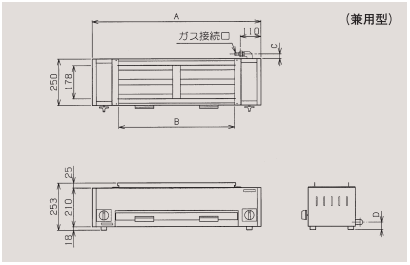
■MGK-102B
税抜標準価格
54,000円



兼用型

■MGK-202B
税抜標準価格
51,000円

■MGK-204B
税抜標準価格
82,000円



汎用型

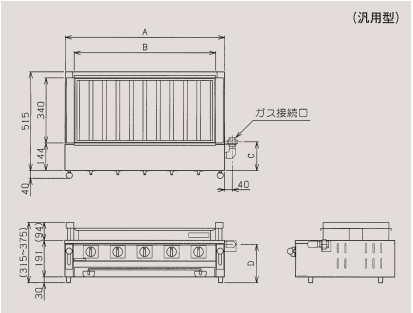
■MGK-306B
税抜標準価格
89,000円

■MGK-314B
税抜標準価格
177,000円

■MGK-308B
税抜標準価格
114,000円

■MGK-318B
税抜標準価格
208,000円

■MGK-310B
税抜標準価格
135,000円



この紙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。

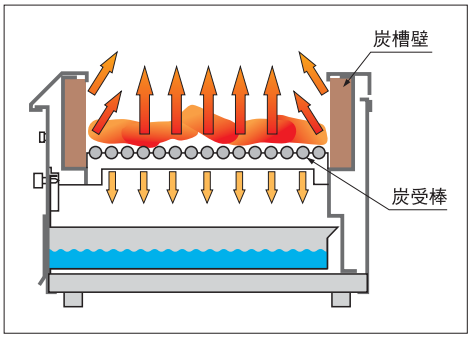
炭火 本物の炭火＋耐火セラミックの強力な遠赤外線効果！

特許取得済 PATENTED

下火式焼物器「本格炭焼き」火起しバーナー付

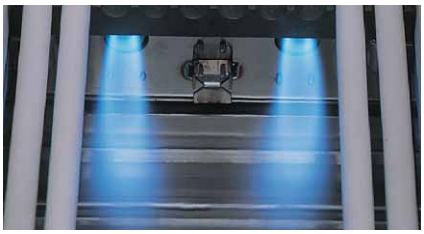
遠赤外線UP! 効率UP! 旨さUP! 特許取得済

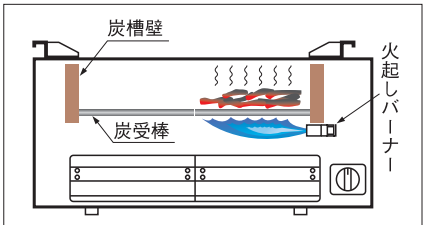
炭槽の壁面（炭槽壁）に耐火セラミックを、底面（炭受棒）にセラミックコーティング棒を使用。これが熱のロスを抑え、炭の使用量低減に貢献するとともに、加熱されることで効率良く遠赤外線を放射し、炭火本来の遠赤外線とあわせて高効率で焼きあげます。炭火ならではの焼き上がりの旨さは格別です。（※炭槽壁と炭受棒は交換が簡単に行えます。）



炭の火起しが自動点火で簡単に!

面倒だった炭の火起しに、耐久性が高い専用の「火起しバーナー」を搭載。本格的な炭焼きが簡単に始められます。





※火起しは上図のように炭槽の右側で行います。

本体との接触による火傷を防止!

本体上部にはヒートプロテクターを装着。調理中、本体と手の接触による火傷を防ぎます。着脱式なので清掃も容易に行えます。

遠火、近火の調整が容易な高さ調節機構。（兼用型/ワイド型）

食材の量や大きさ、炭の火加減などにあわせて、焼き面の高さを25mmずつ100mmまで4段階に調節でき、最適な焼き具合が選べます。ラッチ式で操作は容易です。

頑強なSUS304の本体。

本体には板厚3mmのSUS304を使用。腐蝕や熱変形(歪み)がほとんどなく、耐久性にすぐれています。

オプション装備でさらに使いやすく

●調理補助台で作業がはかどる。

着脱可能な調理補助台を用意しました。調味料、タレ、次の食材などを置け、あると便利なスペースです。着脱式なので清掃は容易です。

型　式	税抜標準価格	対応機種
MCK-07S	16,500円	MCK-073、074、075
MCK-09S	18,700円	MCK-093、094、095
MCK-12S	20,900円	MCK-123、124、125

●断熱架台で設置場所が広がる。

断熱性に優れた断熱架台を設けることで、本体をコールドテーブルなどに載せても、下の機器を傷める心配がありません。厨房内のスペースを有効的に使えます。

	型　式	税抜標準価格	対応機種
串焼用	MCK-073T	17,600円	MCK-073
	MCK-093T	19,800円	MCK-093
	MCK-123T	25,300円	MCK-123
兼用型	MCK-074T	23,100円	MCK-074
	MCK-094T	25,300円	MCK-094
	MCK-124T	31,900円	MCK-124
ワイド型	MCK-075T	28,600円	MCK-075
	MCK-095T	30,800円	MCK-095
	MCK-125T	38,500円	MCK-125

■仕様表

	型　式	外形寸法（mm）			有効焼き寸法(mm)		参　考 炭容量（kg）	ガス消費量※		ガス接続口※		棚高さ調節	重量（kg）	付　属　品			
		間口（A）	奥行	高さ	間口（B）	奥行		都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス			灰受	ヒートプロテクター	焼網	ロストル
串焼用	MCK-073	750	280	350	510	135	2	2.91kW（2,500kcal/h）	2.91kW（0.21kg/h）	15A	15A	固定式	70	2	1	2	2
	MCK-093	900	280	350	660	135	3	2.91kW（2,500kcal/h）	2.91kW（0.21kg/h）	15A	15A		80	2	1	2	2
	MCK-123	1,200	280	350	960	135	4	2.91kW（2,500kcal/h）	2.91kW（0.21kg/h）	15A	15A		95	2	1	2	2
兼用型	MCK-074	750	380	350	510	235	4.5	5.81kW（5,000kcal/h）	5.81kW（0.42kg/h）	15A	15A	手　動 ラッチ式	85	2	1	2	2
	MCK-094	900	380	350	660	235	5	5.81kW（5,000kcal/h）	5.81kW（0.42kg/h）	15A	15A		100	2	1	2	2
	MCK-124	1,200	380	350	960	235	7	5.81kW（5,000kcal/h）	5.81kW（0.42kg/h）	15A	15A		120	2	1	2	2
ワイド型	MCK-075	750	480	350	510	335	5.5	5.81kW（5,000kcal/h）	5.81kW（0.42kg/h）	15A	15A	手　動 ラッチ式	105	2	1	2	2
	MCK-095	900	480	350	660	335	7	5.81kW（5,000kcal/h）	5.81kW（0.42kg/h）	15A	15A		120	2	1	2	2
	MCK-125	1,200	480	350	960	335	10	5.81kW（5,000kcal/h）	5.81kW（0.42kg/h）	15A	15A		140	2	1	2	2

※炭火を使用しますが、火起しバーナー用のガスが必要となります。　■串焼用、兼用型の納期は受注後約10日間。ワイド型の納期は受注後約2週間です。　■冷凍食材の場合は必ず解凍して調理してください。

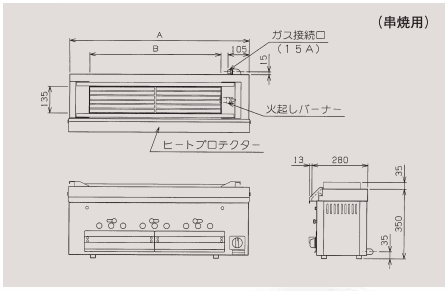
串焼用

■MCK-073
税抜標準価格
328,000円

■MCK-093
税抜標準価格
394,000円

■MCK-123
税抜標準価格
438,000円

（串焼用）



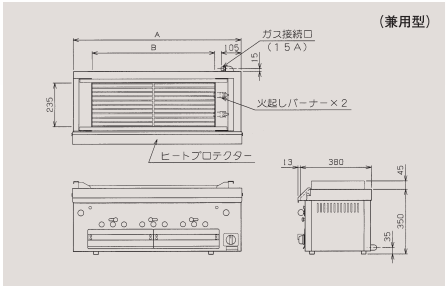
兼用型

■MCK-074
税抜標準価格
471,000円

■MCK-094
税抜標準価格
526,000円

■MCK-124
税抜標準価格
592,000円

（兼用型）



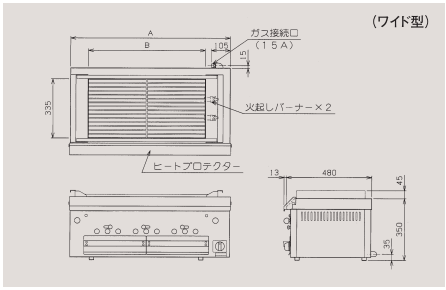
ワイド型

■MCK-075
税抜標準価格
526,000円

■MCK-095
税抜標準価格
603,000円

■MCK-125
税抜標準価格
746,000円

（ワイド型）



この紙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。

電気サラマンダー　焼き色ひとつで料理が変わる、もっと美味しくなる!

グラタンやピザ、ハンバーグ、焼き魚などの焼き物調理に美味しそうな焼き色をスピーディにつけられます。
ヒーターと食材の間隔を調節することでメニューに応じた微妙な焼き色の調整ができます。

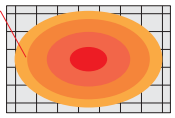
電気サラマンダー〈石英管ヒーター〉

シーズヒーターに比べ 34%省エネ!

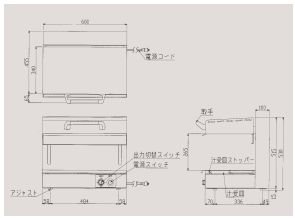
- 上部のヒーター高さは無段階で調節可能。火加減を自由に調節できます。
- ヒーター出力は3段階に切り換えられます。
- 丸みを活かしたやわらかみのあるデザイン。

焼き面の中心から均等に加熱するため、ムラの無い綺麗な焼き色をつけられます。

温度分布イメージ



壁かけキット（オプション）
税抜標準価格 28,600円



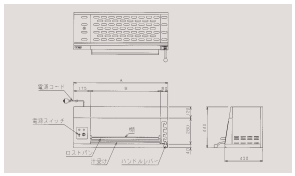
MESM-064
税抜標準価格 448,000円

■仕様表

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	網棚寸法(mm) 間口	奥行	高さ調節範囲	電源(50/60Hz)	消費電力	必要手元開閉器容量	電源コード	重量(kg)	付属品 焼網	汁受皿	耐熱手袋	税抜標準価格
MESM-064	600	455	530	555	345	95～265mm	3φ200V	2.8kW	15A	2m 接地3P 15Aプラグ付	52	1	1	1組	448,000円

電気サラマンダー〈シーズヒーター〉

- 網棚の高さを変えることで火加減を調節。
- 網棚の高さは5段階。
- 間口900mmと1000mmの2タイプ。



MESM-104
税抜標準価格 458,000円

■仕様表

型式	外形寸法(mm) 間口(A)	奥行	高さ	庫内寸法(mm) 間口(B)	奥行	高さ	電源(50/60Hz)	消費電力	必要手元開閉器容量	電源コード	棚高さ調整	重量(kg)	付属品 汁受	焼網	耐熱手袋	ロストパン	壁取付用金具	税抜標準価格
MESM-094	900	400	440	645	350	280	3φ200V	4.8kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	ハンドル	54	1	1	1組	1	1組	443,000円
MESM-104	1,000	400	440	745	350	280	3φ200V	6.0kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	レバー方式	60	1	1	1組	1	1組	458,000円

■納期は受注後約3週間です。

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。

アジャスト用耐震金具

⚠ 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、ご使用の前によく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所は、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、れんが、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。これらを守られませんと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。油煙や蒸気を発生させる機器にはグリス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作動させてください。
- 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ったり、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。
- 空調など風の流れによっては性能が十分に発揮できなかったり、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火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ます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になります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、ガスの元栓を閉じ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、ベ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。
- 心臓用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観、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、最寄の支社・支店・営業所までお問い合わせください。

この紙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・岡山島根・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