



Maruzen

中華レンジ



SRX スーパー龍神

DRX デラックス龍神

DRX ブラスト中華レンジ

MR 内管式デラックス型中華レンジ

MRS 外管式標準型中華レンジ

MLO 涼厨ローレンジ

MIC IH中華レンジ

Order made オーダーメイド



業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2024年6月版

業界随一の強火力45,000kcal/h! 静音性が示す、炎を自在にあやつる高機能。

中国料理の決め手は火力。スーパー龍神専用45,000kcal/h (52.3kW) の超強火力バーナーだからこそ、素早い調理で旨さが引き出せます。しかも、バック排気方式で厨房内の温度が上がらず環境が快適、最大火力でも驚くべき静音性など、SRXの数々の使いやすさの設計が随所にあふれています。

空間を効率的に使う網受け

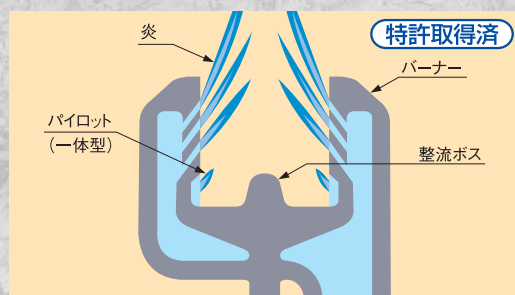
バックガードに、油切り網を受けるリングを標準装備しました。

膝送りできる火力調整レバー

調理する方の膝位置に設けた火力調整レバー。両手がふさがっていても、膝送りで火力調整ができ便利です。

調味料台 (オプション)

トップレートの上に置いて使用する専用の調味料台。(写真の調味料容器は別売)



強火力なのに格段に違う静音性と極弱火

その訳はマルゼン独自のバーナー構造にあります。小さな炎口の多重交互配列や、整流ボス、三次元での炎口角度調整により炎がスクリュー状に安定して立ち上がり、しかも45,000kcal/hという超強火力でも、これまでにない静音性を実現しました。



繁忙店のハード使用に耐える堅牢なイタメ釜

イタメ釜は、トップ部はもちろん燃焼室の内部までが鋳鉄製で、さらに排気口にはヒートショックに強いセラミックを採用して、耐久性をアップ。いずれも耐熱温度1400℃で、長期のメンテナンスコストで大きな差がつかます。

45,000kcal/hスクリューブラストバーナー搭載 特許取得済

マルゼン独自のスクリューブラストバーナー方式で、渦状に放射される炎が鍋底の中心を集中加熱。炎の無駄がなく効率的で静音性にも優れています。



とろ火から強火まで自在な火力調整

龍神シリーズは調理できる火力の範囲が広いことも特長です。メニューにあわせ、とろ火から強火まで微妙な火力調整もレバー操作で簡単にでき、調理の幅が広がります。

レバー操作による火力の目安
MIN15,000~MAX45,000 (kcal/h)

SRX-F330AL

① ② ③ ④

①排水方向 F (前排水)・B (後ろ排水)

②釜径(mm)* $\phi 330 \cdot \phi 360 \cdot \phi 390$

③タイプ A・B・C

④釜配置 L (イタメ左)・R (イタメ右)

※後ろ排水の機種の釜径は $\phi 330$ mmのみ。

選べる全24機種のバリエーション

SRXは間口違いや釜の組み合わせによるA・B・Cの3パターンを基軸に、排水方向や釜径、釜の配置により全24機種をラインアップしています。貴店にベストマッチの1台をお選びいただけます。



強火力でも炎にあおられず使いやすいイタメ釜

イタメ釜は切り欠きがなく鍋底との密着度が高い密閉式で、最大火力使用時でも炎にあおられず、自在に鍋を操っていただけます。 $\phi 330$ mm、 $\phi 360$ mm、 $\phi 390$ mmの3種類をラインアップ。(後ろ排水の機種は $\phi 330$ mmのみとなります)



美しく衛生的な釜枠・天板の一体仕上げ

釜枠と天板は一体で美しい仕上がり。堅牢で清掃性に優れています。また、すき間から食物の残滓などが落ちることなく衛生的です。



清掃にも冷却にも効果的な天板シャワー

清掃時や連続調理時の天板の冷却には天板シャワーを流すことができます。操作は本体前面のシャワー栓で簡単に行えます。



使いやすい湯沸ポット、煮込ポット

イタメ釜の排気熱を効率的に利用する湯沸ポットと、6,000kcal/hバーナーを装備し、煮込等の調理に最適な煮込ポットは、それぞれに専用ポットが付いて便利です。



調理の実際を考慮した使いやすさの設計

イタメ釜の手前スペースを広くして鍋を受けやすくするなど、調理の使い勝手を考慮した設計です。

SRX-F330AL (R) 小型厨房や口数を稼ぎたい厨房にマッチ。省スペース設計のAタイプ

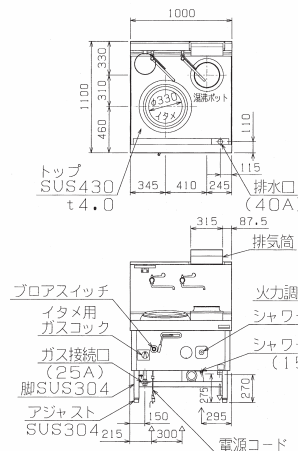
税抜標準価格
1,700,000円

φ330イタメ+湯沸ポット

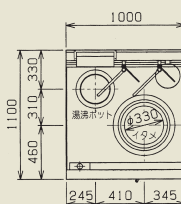
前排水



■SRX-F330AL



■SRX-F330AR



SRX-F330BL (R) 間口に余裕をもたせた使いやすいワイド型のBタイプ

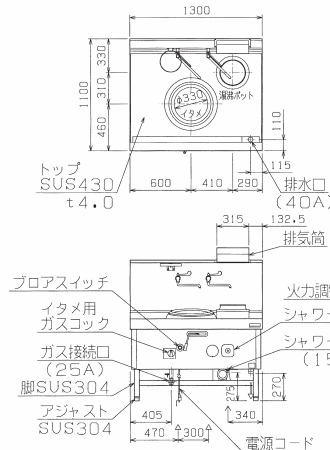
税抜標準価格
1,850,000円

φ330イタメ+湯沸ポット

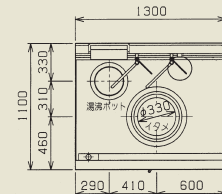
前排水



■SRX-F330BL



■SRX-F330BR



SRX-F330CL (R) 使いやすさそのままに煮込ポットを追加。ワンランク上のCタイプ

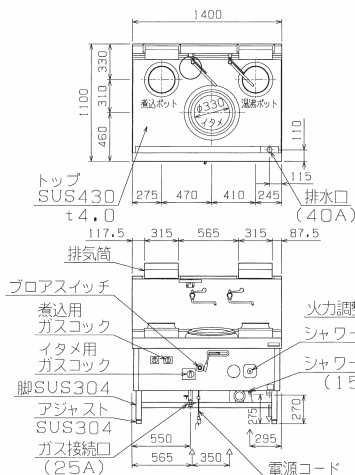
税抜標準価格
2,060,000円

φ330イタメ+湯沸ポット+煮込ポット

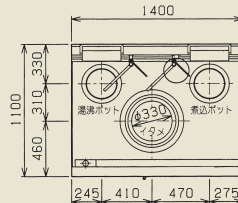
前排水



■SRX-F330CL



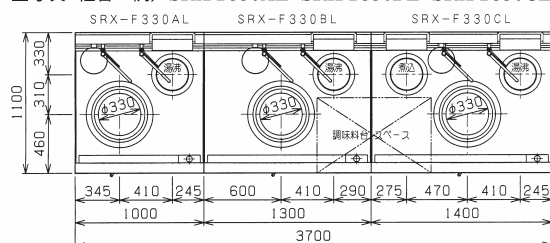
■SRX-F330CR



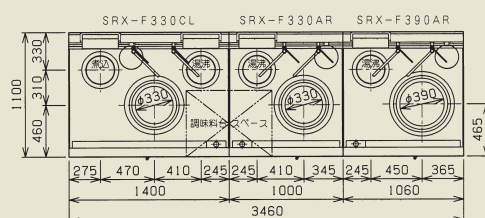
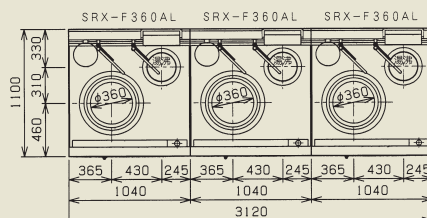
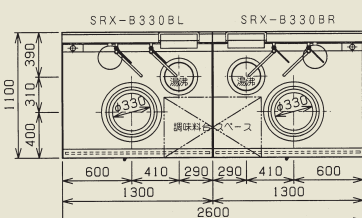
フリーレイアウトの組合せから 生まれるベストパフォーマンス

スーパー龍神シリーズはフリーレイアウト。貴店の規模やメニュー構成などに
応じて全24機種から組み合わせる最適なシステムが、
貴店のベストパフォーマンスを発揮します。

■写真・組合せ例／SRX-F330AL+SRX-F330BL+SRX-F330CL



組合せレイアウト例



後ろ排水タイプもございます。

※後ろ排水の機種のイタメ釜はφ330mmのみとなります。

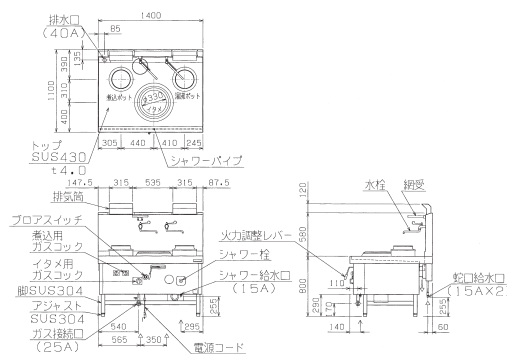
■写真例

SRX-B330CL

税抜標準価格
2,060,000円

φ330イタメ+湯沸ポット+煮込ポット

後ろ排水



SRXシリーズ仕様表

排水仕様			前排水(F)			後ろ排水(B)		
タイプ			A	B	C	A	B	C
使用釜数			イタメ(1)湯沸ポット(1)	イタメ(1)湯沸ポット(1)	イタメ(1)湯沸ポット(1)煮込ポット(1)	イタメ(1)湯沸ポット(1)	イタメ(1)湯沸ポット(1)	イタメ(1)湯沸ポット(1)煮込ポット(1)
型式	イタメ釜径(mm)	φ330	SRX-F330AL (R)	SRX-F330BL (R)	SRX-F330CL (R)	SRX-B330AL (R)	SRX-B330BL (R)	SRX-B330CL (R)
		φ360	SRX-F360AL (R)	SRX-F360BL (R)	SRX-F360CL (R)	—	—	—
		φ390	SRX-F390AL (R)	SRX-F390BL (R)	SRX-F390CL (R)	—	—	—
外形寸法(mm)	間口	□	1,000(1,040)*1(1,060)*2	1,300	1,400(1,420)*1(1,440)*2	1,000	1,300	1,400
	奥行		1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100
	高さ		800	800	800	800	800	800
	バック <td></td> <td>580</td> <td>580</td> <td>580</td> <td>580</td> <td>580</td> <td>580</td>		580	580	580	580	580	580
ガス消費量	都市ガス[13Aのみ]		52.3kW (45,000kcal/h)	52.3kW (45,000kcal/h)	59.3kW (51,000kcal/h)	52.3kW (45,000kcal/h)	52.3kW (45,000kcal/h)	59.3kW (51,000kcal/h)
	LPGガス		52.3kW (3.75kg/h)	52.3kW (3.75kg/h)	59.3kW (4.25kg/h)	52.3kW (3.75kg/h)	52.3kW (3.75kg/h)	59.3kW (4.25kg/h)
ガス接続口			25A	25A	25A	25A	25A	25A
給水口		15A×3 (水栓:2, シャワー栓:1)			15A×3 (水栓:2, シャワー栓:1)			
排水口			40A	40A	40A	40A	40A	40A
定格電源 (50/60Hz)			1φ100V	1φ100V	1φ100V	1φ100V	1φ100V	1φ100V
消費電力 (50/60Hz)			160/180W	160/180W	160/180W	160/180W	160/180W	160/180W
電源コード		2m プラグ付 (接地アダプター) ㊦						
重量(kg)			265	290	345	265	290	345
税抜標準価格			¥1,700,000	¥1,850,000	¥2,060,000	¥1,700,000	¥1,850,000	¥2,060,000

◆型式末尾のLは、イタメ釜が湯沸ポットに対して左側、Rは右側となります。

◆間口の() *1寸法はイタメ釜径φ360mm搭載の場合、() *2寸法はφ390mm搭載の場合を示します。

◆SRXシリーズの納期は受注後約3週間です。

◆ご注文の際に、ご使用される地域に合った周波数(50Hzまたは60Hz)をご指定ください。

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。

豊富なバーナーと釜枠ラインアップから構築する貴店のベストシステム!

多彩な手法の加熱調理をこなす中国料理。
DRXはバーナー種類、釜径、釜種類等の選択で、
貴店のメニュー構成にベストマッチの
システムを構築いたします。



火力も燃焼方式も豊富なバーナーラインアップ。

DRXでは、高温集中加熱のメタルブラストバーナーのほか、鍋を広い範囲で加熱するジャンボブラストバーナー、スタンダードな強火力バーナーの3種類から選択できます。各々にイタメ釜、予備釜、ソバ釜を組み合わせ、貴店に最適な一台を製作いたします。

メタルブラストバーナー

高温集中加熱で鍋中心より力強く熱する高効率なバーナーです。中心に強火力が集中するためイタメ調理に最適。**広東料理や大鍋での大量調理に適しています。**また、炎を小さく絞るとろ火調理にも適しています。



ジャンボブラストバーナー

鍋全面を広い範囲で加熱する扱いやすいバーナーです。**煮込みなどのとろ火調理のほか、ラーメン店、四川・北京料理店など幅広いジャンルで使用されるオールラウンドなバーナーです。**



ジャンボブラストバーナー

強火力バーナー

従来から**多くの中華レンジで採用されているスタンダードなバーナーです。**シンプルな使い勝手で様々な調理に対応できます。



強火力バーナー

■釜径とバーナーラインアップ

バーナー	釜径	イタメ釜			ソバ釜	予備釜
		φ300	φ330	φ360	φ390	φ250
メタル ブラスト バーナー	20,000kcal/h	●	●	●		
	25,000kcal/h		●	●		
	35,000kcal/h				●	
ジャンボ ブラスト バーナー	25,000kcal/h	●	●	●		
	30,000kcal/h		●	●	●	
強火力 バーナー	17,000kcal/h (8インチ)	●	●	●		
	20,000~24,000kcal/h (10インチ)				●	
	6,000kcal/h (5インチ)					●

メタルブラストおよびジャンボブラストはシンプル操作で火力調整も自由自在!

シンプル操作で点火も簡単ワンタッチ!

シンプルな操作パネルを採用。パイロットバーナーへの点火は操作パネルの点火スイッチを押すだけのワンタッチ。従来のように点火棒を使用する煩わしさがありません。メインバーナーへの点火もスタート/ストップスイッチのON/OFFだけで行えるため、調理中の炎の点火/消火もすばやく行えます。



■操作パネル



■スタート/ストップスイッチ

とろ火から強火まで幅広い火力調整が可能!

特許取得済

20,000kcal/hタイプは最小で3,500kcal/hでの燃烧が可能。強火力での炒め調理から少量の煮込み調理まで幅広い調理に対応できます。また火力調整はレバー操作で簡単です。



■上下2又に分かれており、手でも膝でも操作できる火力調整レバー

■レバー操作による火力調節範囲の目安

■メタルブラストバーナー

釜径	MIN~MAX(kcal/h)
φ300	3,500~20,000
φ330	4,000~25,000
φ390	5,000~35,000

■ジャンボブラストバーナー

釜径	MIN~MAX(kcal/h)
φ300	4,500~25,000
φ330	5,500~30,000

■MAX燃烧時



■MIN燃烧時



■MAX燃烧時



■MIN燃烧時

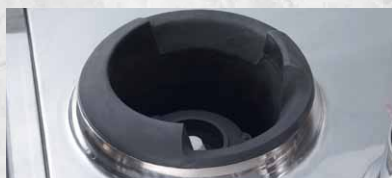


充実の安全装置!

パイロットバーナーは常火式となっており、不着火や失火などの場合はエラー表示にてお知らせします。さらに立消え安全装置を搭載しているため、パイロットバーナーの炎が消えた場合は自動的にガスを遮断。製品の安全性を高めています。

優れた耐久性・衛生性・作業性!

繁忙店のハード使用に耐える堅牢なイタメ・ソバ釜



イタメ・ソバ釜はトップ部から燃烧室内部までが鉄製。どの燃烧方式のバーナーでも、その能力をフルに発揮でき、しかも耐久性は抜群です(写真はメタルブラストバーナー)。

清掃性に優れる美しく衛生的な釜枠・天板一体仕上



釜枠と天板は一体で美しい仕上り。堅牢で清掃性に優れています。また、すき間から食物の残滓などが落ちることもなく衛生的です。

使い勝手に応じて選べる3サイズのイタメ釜



イタメ釜にはφ300mm、330mm、360mmの3種類をラインアップ。これに予備釜、さらにはφ390mmのソバ釜を組み合わせ、メニュー構成に応じてお選びいただけます。(写真はメタルブラストバーナー)

清掃にも冷却にも効果的な天板シャワー



清掃時や連続調理時の天板の冷却には天板シャワーを流すことができます。操作は本体前面のシャワー栓で簡単に行えます。

使いやすい予備釜



予備釜には強火力(5インチ)バーナーを装備しています。煮込み等の調理に最適です。

調味料台(オプション)

トッププレートの上に置いて使用する専用の調味料台をオプションでご用意しています。

前排水タイプ

DRX-F110-MB イタメ+予備

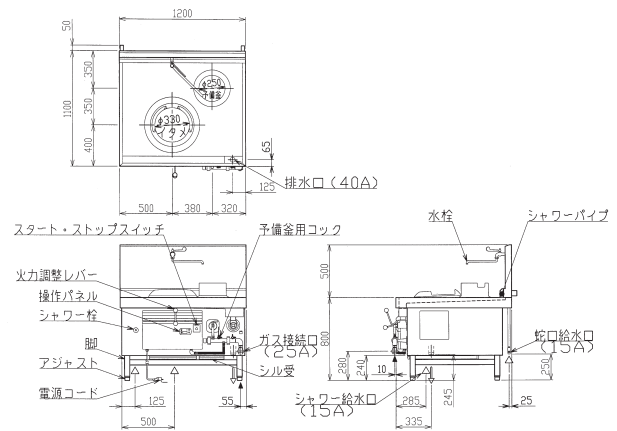
メタルプラストバーナー組み込み仕様
税抜標準価格
1,350,000円

DRX-F110-JB イタメ+予備

ジャンボプラストバーナー組み込み仕様
税抜標準価格
1,350,000円

DRX-F110-K イタメ+予備

強火力バーナー組み込み仕様
税抜標準価格
920,000円



※写真、図面はDRX-F110-MBです。

後ろ排水タイプ

DRX-B110-MB イタメ+予備

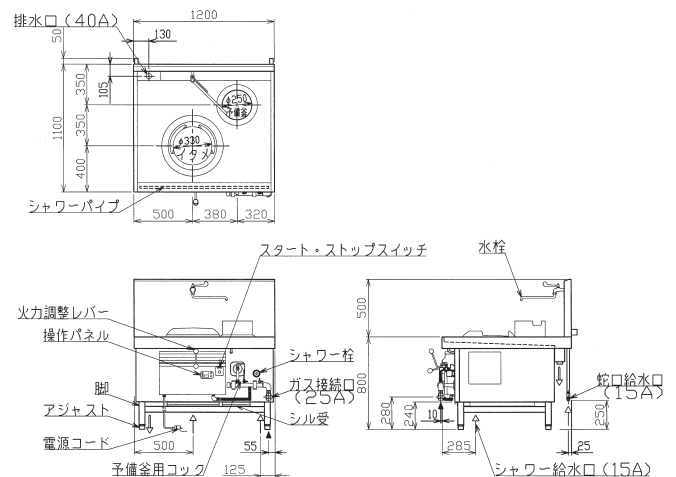
メタルプラストバーナー組み込み仕様
税抜標準価格
1,350,000円

DRX-B110-JB イタメ+予備

ジャンボプラストバーナー組み込み仕様
税抜標準価格
1,350,000円

DRX-B110-K イタメ+予備

強火力バーナー組み込み仕様
税抜標準価格
920,000円



※写真、図面はDRX-B110-MBです。

DRXシリーズ仕様表

仕 様	メタルプラストバーナー組み込み仕様	ジャンボプラストバーナー組み込み仕様	強火力バーナー組み込み仕様
型 式			
前 排 水 (F)	DRX-F110-MB	DRX-F110-JB	DRX-F110-K
後 ろ 排 水 (B)	DRX-B110-MB	DRX-B110-JB	DRX-B110-K
使 用 釜	イタメ釜 (1) φ330×1 予備釜 (1) φ250×1	イタメ釜 (1) φ330×1 予備釜 (1) φ250×1	イタメ釜 (1) φ330×1 予備釜 (1) φ250×1
使 用 予 備 釜	メタルプラストバーナー×1	ジャンボプラストバーナー×1	8インチ強火力バーナー×1
バーナー	5インチ強火力バーナー×1	5インチ強火力バーナー×1	5インチ強火力バーナー×1
外形寸法 (mm)			
間 口	1,200	1,200	1,200
奥 行	1,100	1,100	1,100
高 さ	800	800	800
バ ッ ク	500	500	500
ガ ス 消費 量	都市ガス [13Aのみ] LPガス		
	36.0kW (31,000kcal/h) 36.0kW (2.58kg/h)	36.0kW (31,000kcal/h) 36.0kW (2.58kg/h)	26.7kW (23,000kcal/h) 26.7kW (1.92kg/h)
ガ ス 接 続 口	25A	25A	32A
給 水 口	15A×2 (水栓:1、シャワー栓:1)	15A×2 (水栓:1、シャワー栓:1)	15A×2 (水栓:1、シャワー栓:1)
排 水 口	40A	40A	40A
定 格 電 源	1φ100V	1φ100V	—
消 費 電 力	50W	43W	—
電 源 コ ー ド	2m プラグ付 (接地アダプター) ㊞		
重 量 (kg)	235	235	190
税 抜 標 準 価 格	¥1,350,000	¥1,350,000	¥920,000

◆DRXシリーズの納期は受注後約3週間です。

各種バーナーを組み合わせた特注仕様も承ります。

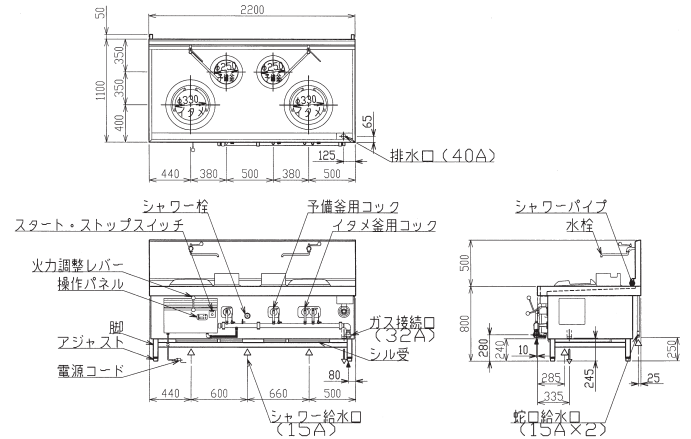
特注仕様の例

イタメ×2+予備×2

前排水

メタルプラストバーナー1台+強火力バーナー1台組み込み

※詳しくはお問い合わせください。

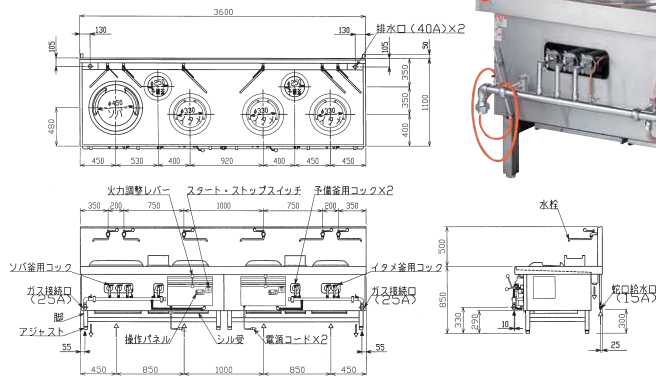


特注仕様の例

イタメ×3+予備×2+ソバ

後排水

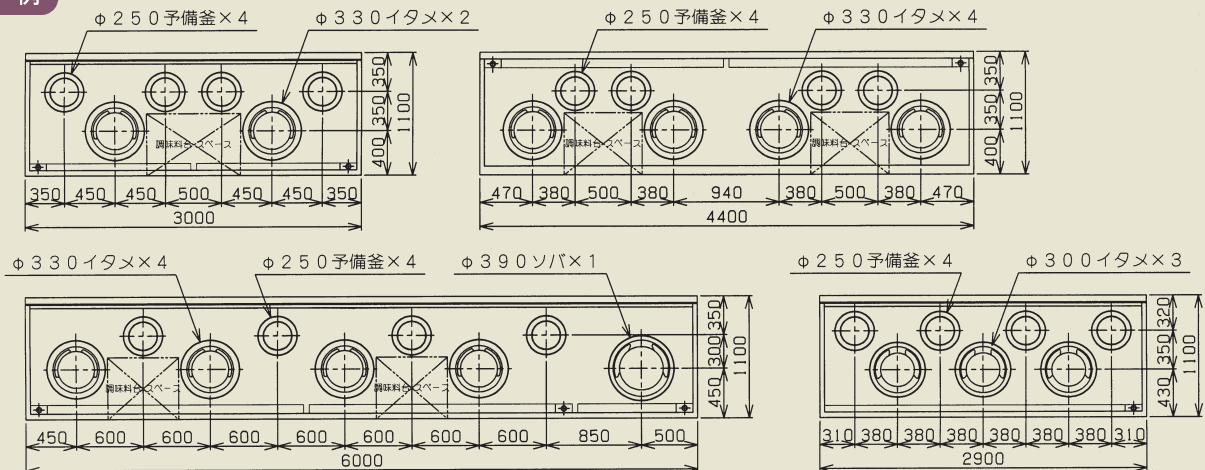
メタルプラストバーナー2台+強火力バーナー2台組み込み



フルオーダー対応

デラックス龍神シリーズは、貴店の規模やメニュー構成に応じてフルオーダーを承ります。あわせて、すき間がなくより堅牢で衛生的な、一枚天板仕様や一枚バックガード仕様とすることも可能です。

オーダー例



強火力からとろ火まで火力調整が自由自在！ シンプルな使い勝手のブラスト中華レンジ！



(メタルブラストバーナー)

(ジャンボブラストバーナー)

強火力での炒め調理だけでなく、とろ火での煮込み調理まで火力調整が自由自在。点火も簡単ワンタッチで使い心地は実にシンプル。バーナーも選べる2種類となっており、貴店に最適な一台をお選びいただけます。

シンプル操作で点火も簡単ワンタッチ！

シンプルな操作パネルを採用。パイロットバーナーへの点火は操作パネルの点火スイッチを押すだけのワンタッチ。従来のように点火棒を使用する煩わしさがありません。メインバーナーへの点火もスタート/ストップスイッチのON/OFFだけで行えるため、調理中の炎の点火/消火もすばやく行えます。



■操作パネル



■スタート/ストップスイッチ

とろ火から強火まで幅広い火力調整が可能！(特許取得済)

20,000kcal/hタイプは最小で3,500kcal/hでの燃烧が可能。強火力での炒め調理から少量の煮込み調理まで幅広い調理に対応できます。また火力調整はレバー操作で簡単です。

■上下2又に分かれており、手でも膝でも操作できる火力調整レバー



メタルブラストバーナー、ジャンボブラストバーナーからお選びいただけます！

ブラスト中華レンジはメタルブラストバーナー組み込み仕様とジャンボブラストバーナー組み込み仕様がございませ。貴店のメニュー構成や使い勝手に合わせてお選びいただけます。

メタルブラストバーナー

高温集中加熱で鍋中心より力強く熱する高効率なバーナーです。中心に強火力が集中するためイタメ調理に最適。広東料理や大鍋での大量調理に適しています。また、炎を小さく絞るとろ火調理にも適しています。



■MAX燃焼時

静音性アップ！
MAX燃焼時でも優れた
静音性を実現！

■レバー操作による火力調節範囲の目安

型式	MIN~MAX(kcal/h)
DRX-M20B	3,500~20,000
DRX-M25B	4,000~25,000
DRX-M35B	5,000~35,000



■MIN燃焼時

ジャンボブラストバーナー

鍋全面を広い範囲で加熱する扱いやすいバーナーです。煮込みなどのとろ火調理のほか、ラーメン店、四川・北京料理店など幅広いジャンルで使用されるオールラウンドなバーナーです。



■MAX燃焼時

■レバー操作による火力調節範囲の目安

型式	MIN~MAX(kcal/h)
DRX-J25B	4,500~25,000
DRX-J30B	5,500~30,000



■MIN燃焼時

●充実の安全装置

パイロットバーナーは常火式となっており、不着火や失火などの場合はエラー表示にてお知らせします。さらに立消え安全装置を搭載しているため、パイロットバーナーの炎が消えた場合は自動的にガスを遮断。製品の安全性を高めています。

●コーナーR加工で清掃性に優れた天板。

メタルブラストバーナー組み込み仕様

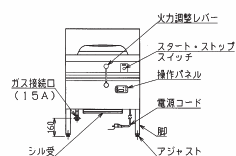
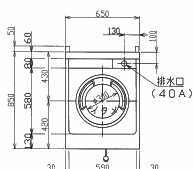
鍋底中心を高温集中加熱するメタルブラストバーナーは20,000kcal/h、25,000kcal/h、35,000kcal/hの3種類の火力。これに釜径φ300、φ330のイタメ釜とφ390のソバ釜をラインアップしました。



■耐久性抜群の铸铁製釜枠

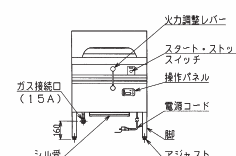
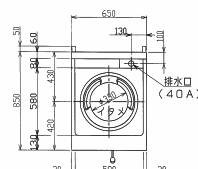
DRX-M20B

φ300イタメ釜
税抜標準価格
600,000円



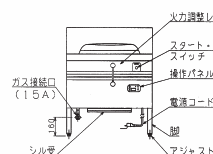
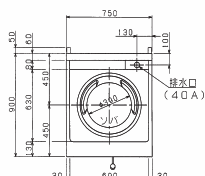
DRX-M25B

φ330イタメ釜
税抜標準価格
620,000円



DRX-M35B

φ390ソバ釜
税抜標準価格
660,000円



ジャンボブラストバーナー組み込み仕様

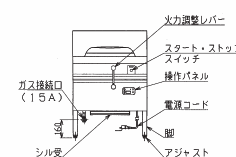
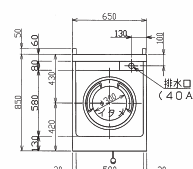
高火力に定評あるジャンボブラストバーナーの火力は25,000kcal/hと30,000kcal/h。これに釜径φ300、φ330を組み合わせた2サイズのイタメ釜をラインアップしました。



■耐久性抜群の铸铁製釜枠

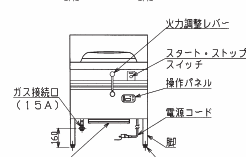
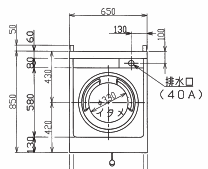
DRX-J25B

φ300イタメ釜
税抜標準価格
600,000円



DRX-J30B

φ330イタメ釜
税抜標準価格
620,000円



DRXブラスト中華レンジ仕様表

バーナー	型 式	外形寸法(mm)				ガ ス 消 費 量		ガス 接続口	排水口	電源 (50/60Hz)	消費電力 (50/60Hz)	電源コード 	重量 (kg)	用途
		間口	奥行	高さ	バック	都市ガス(13Aのみ)	LPガス							
メタルブラスト	★DRX-M20B	650	850	720	230	23.3kW(20,000kcal/h)	23.3kW(1.67kg/h)	15A	40A	1φ100V	47W	2m プラグ付 (接地アダプター)	115	イタメ用
	DRX-M25B	650	850	720	230	29.1kW(25,000kcal/h)	29.1kW(2.08kg/h)	15A	40A	1φ100V	50W		125	イタメ用
	★DRX-M35B	750	900	720	230	40.7kW(35,000kcal/h)	40.7kW(2.92kg/h)	15A	40A	1φ100V	54W		140	ソバ用
ジャンボブラスト	DRX-J25B	650	850	720	230	29.1kW(25,000kcal/h)	29.1kW(2.08kg/h)	15A	40A	1φ100V	43W		110	イタメ用
	DRX-J30B	650	850	720	230	34.9kW(30,000kcal/h)	34.9kW(2.50kg/h)	15A	40A	1φ100V	44W		120	イタメ用

★印の機種は納期は受注後約2週間です。 ■ご使用できるナベ径については裏表紙をご覧ください。

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。

ファイヤースクリーンバーナーで 抜群の強火力と省エネを実現

強火力と省エネで定評ある、ファイヤースクリーンバーナー搭載。
イタメ、ギョーザ、スープ、ソバ、ゆで麺の組み合わせで、
4口～1口タイプまで揃った豊富なラインアップです。



集中燃焼方式で火力を無駄なく使い切る

炎口を内向きとすることで、炎を中心部へ集中させ鍋底から加熱する、マルゼン独自の集中燃焼方式ファイヤースクリーンバーナーを採用。炎を無駄なく使えエネルギーロスを抑えるとともに、抜群の強火力を実現しました。しかも炎口が水平なので、ゴミや煮こぼれによる目詰まりも少なく、常に安定した燃焼が得られます。

■釜種類とバーナーの組み合わせ

イタメ用 内向きファイヤースクリーン

●17.4kW (15,000kcal/h)

ソバ用 内向きファイヤースクリーン

●25.6kW (22,000kcal/h)

ゆで麺 強火力バーナー

●26.7kW (23,000kcal/h)

ギョーザ用 ファイヤースクリーン

●11.6kW (10,000kcal/h)

スープ用 ファイヤースクリーン

●11.6kW (10,000kcal/h)



鍋振りしやすいイタメ釜

釜枠はSUS304ステンレス特殊紋り。鍋振りしやすい形状です。釜枠内部にはセラミックファイバーを使用して断熱効果を高めています。



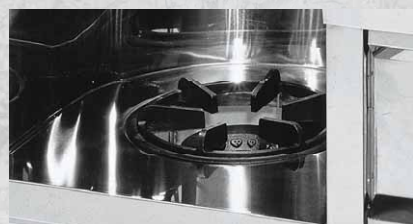
沸騰力に差がつくソバ釜

釜枠はSUS304ステンレス特殊紋り。内向きファイヤースクリーンバーナー採用で、炎が鍋底を這うように燃焼するので効率良く麺をゆで上げます。釜枠内部にはセラミックファイバーを使用して断熱効果を高めています。



ムラなく焼けるギョーザ釜

SUS304ステンレス特殊紋りの釜枠に、多くの排気孔を設けました。これにより炎が平均して回り、加えて3ヶ所のビスにより鍋の水平調整が可能で、均等に焼き上がります。バーナーはギョーザ用に設計したファイヤースクリーンバーナーを採用しました。



扱いやすいスープ釜

落し式なので重い寸胴の出し入れも容易です。またバーナーは強火力・省エネで定評あるファイヤースクリーンバーナーを採用しています。



ゆで麺は「リングフィン付き平鍋」を搭載

鍋の底面に集熱用のリングフィンを採用。従来の平鍋に比べ、熱効率が良く、麺が美味しくゆで上がります。

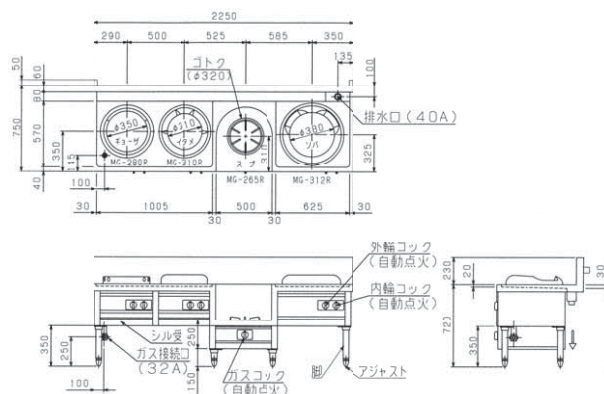


ゆで麺は余熱利用の瞬間給湯式

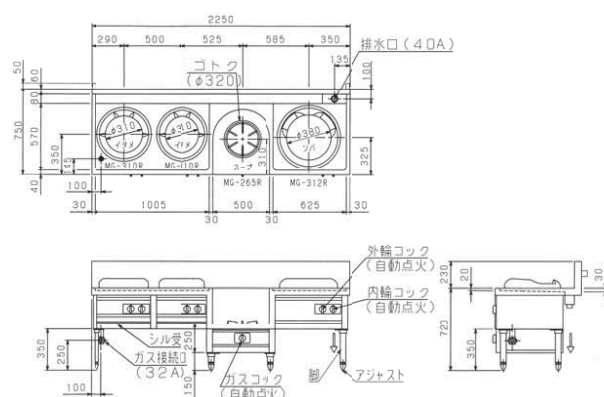
釜の余熱を利用する循環式・貯湯槽により、釜の周りを環流した温度変化の少ないお湯を、大量にしかも連続して使用できます。設置は水道に直結するだけです。(MR-564B、563B、562B)

MR-504

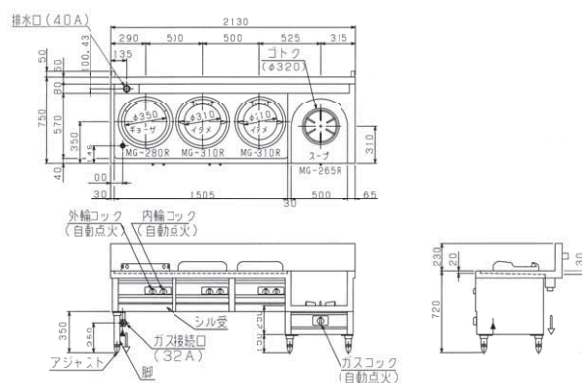
ギョーザ+イタメ+スープ+ソバ

税抜標準価格
710,000円**MR-504D**

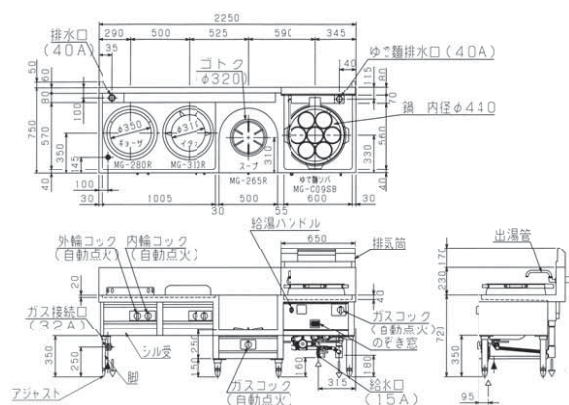
イタメ×2+スープ+ソバ

税抜標準価格
710,000円**MR-514**

ギョーザ+イタメ×2+スープ

税抜標準価格
710,000円**MR-564B**

ギョーザ+イタメ+スープ+ゆで麺

税抜標準価格
900,000円

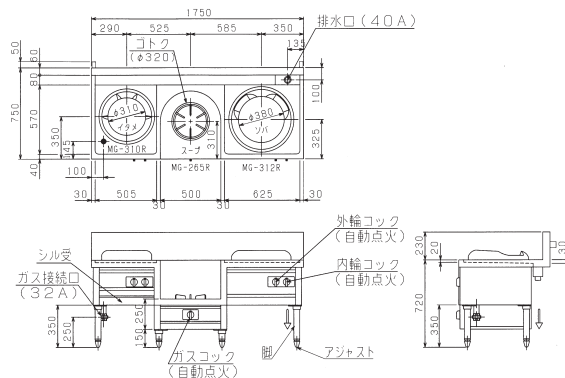
ゆで麺は瞬間給湯式

内管式デラックス型中華レンジ **MR**シリーズ **自動点火**

MR-503

イタメ+スープ+ソバ

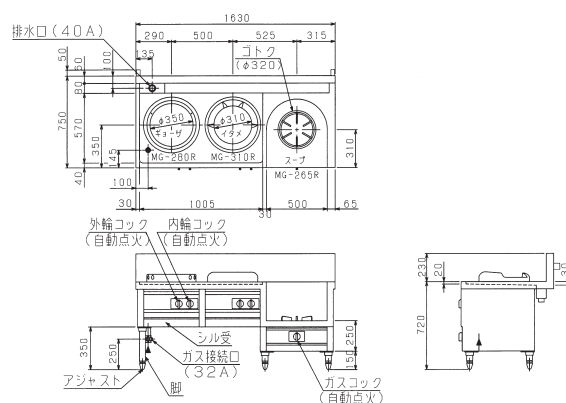
税抜標準価格
580,000円



MR-513

ギョーザ+イタメ+スープ

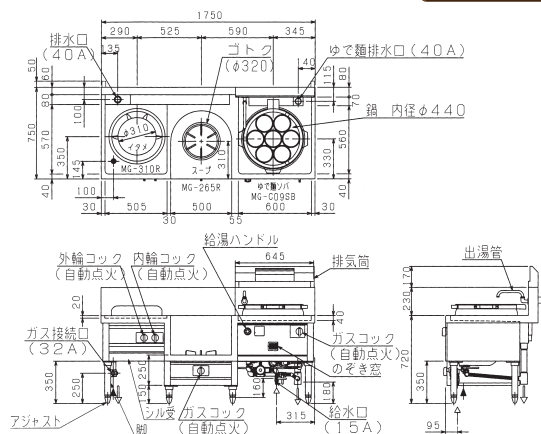
税抜標準価格
580,000円

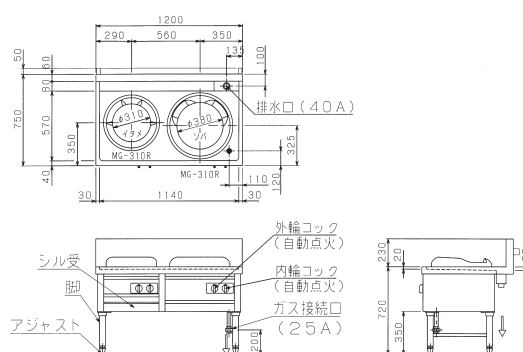


MR-563B

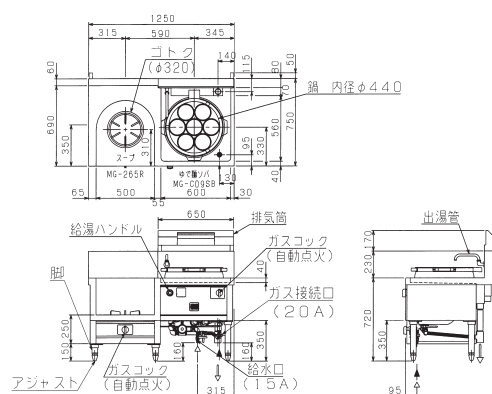
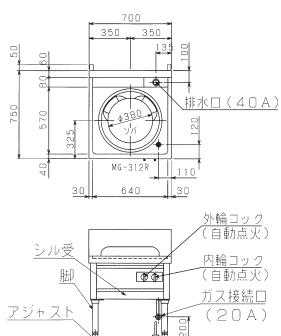
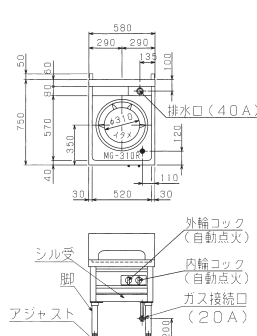
イタメ+スープ+ゆで麺

税抜標準価格
780,000円



MR-502 イタメ+ソバ税抜標準価格
473,000円**MR-562B** スープ+ゆで麺税抜標準価格
628,000円

ゆで麺は瞬間給湯式

**MR-501** ソバ税抜標準価格
295,000円**MR-511** イタメ税抜標準価格
295,000円**MRシリーズ仕様表**

品名	型式	外形寸法 (mm)				釜配置	ガス消費量		ガス接続口	給水口	排水口	重量 (kg)
		間口	奥行	高さ	バック		都市ガス	LPガス				
4口レンジ	MR-504	2,250	750	720	230	ギョーザ、イタメ、スープ、ソバ	66.3kW (57,000kcal/h)	66.3kW (4.75kg/h)	32A	—	40A	194
	MR-504D	2,250	750	720	230	イタメ、イタメ、スープ、ソバ	72.1kW (62,000kcal/h)	72.1kW (5.17kg/h)	32A	—	40A	196
	MR-514	2,130	750	720	230	ギョーザ、イタメ、イタメ、スープ	58.1kW (50,000kcal/h)	58.1kW (4.17kg/h)	32A	—	40A	185
	MR-564B	2,250	750	720	230	ギョーザ、イタメ、スープ、ゆで麺	68.0kW (58,500kcal/h)	65.1kW (4.67kg/h)	32A	15A	40A×2	217
3口レンジ	MR-503	1,750	750	720	230	イタメ、スープ、ソバ	54.7kW (47,000kcal/h)	54.7kW (3.92kg/h)	32A	—	40A	173
	MR-513	1,630	750	720	230	ギョーザ、イタメ、スープ	40.7kW (35,000kcal/h)	40.7kW (2.92kg/h)	32A	—	40A	159
	MR-563B	1,750	750	720	230	イタメ、スープ、ゆで麺	56.4kW (48,500kcal/h)	53.5kW (3.83kg/h)	32A	15A	40A×2	191
2口レンジ	MR-502	1,200	750	720	230	イタメ、ソバ	43.0kW (37,000kcal/h)	43.0kW (3.08kg/h)	25A	—	40A	112
	MR-562B	1,250	750	720	230	スープ、ゆで麺	39.0kW (33,500kcal/h)	36.0kW (2.58kg/h)	20A	15A	40A	136
1口レンジ	MR-501	700	750	720	230	ソバ	25.6kW (22,000kcal/h)	25.6kW (1.83kg/h)	20A	—	40A	79
	MR-511	580	750	720	230	イタメ	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.25kg/h)	20A	—	40A	63

◆ゆで麺は瞬間給湯式。鍋・カゴ付。◆納期は受注後約10日間です。

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。

耐久性がさらに向上! 使いやすい中華レンジのスタンダード

イタメ釜の釜枠をプレス成型とすることで耐久性がより向上。
繁忙店のハードな使用に応えます。さらに釜枠周囲をフラットに
したことで清掃性も向上しました。

強火力中華バーナーを搭載し、イタメ、ギョーザ、スープ、ソバ、ゆで麺を、
4口～1口タイプまで組み合わせた豊富なラインアップ。

釜種類とバーナー火力

イタメ用 23.3kW (20,000kcal/h)

ソバ用 23.3kW (20,000kcal/h)

ゆで麺 23.3kW (20,000kcal/h)

ギョーザ用 14.0kW (12,000kcal/h)

スープ用 15.1kW (13,000kcal/h)

ゆで麺には「はやわき鍋」を搭載

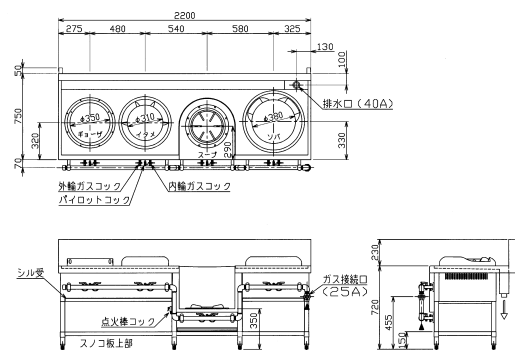


- ・ヒートコレクターフィンを採用した連続熱湯吹上機構。
- ・バツグンの沸騰力で麺が美味しくゆで上がります。

MRS-104E

税抜標準価格
534,000円

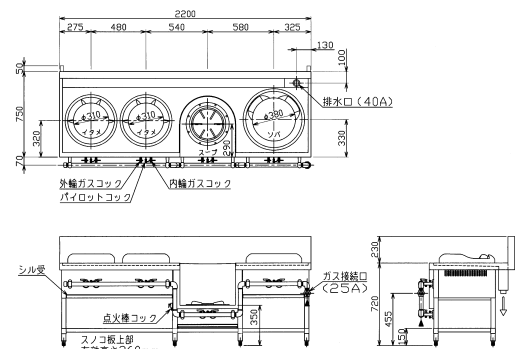
ギョーザ+イタメ+スープ+ソバ



MRS-104DE

税抜標準価格
529,000円

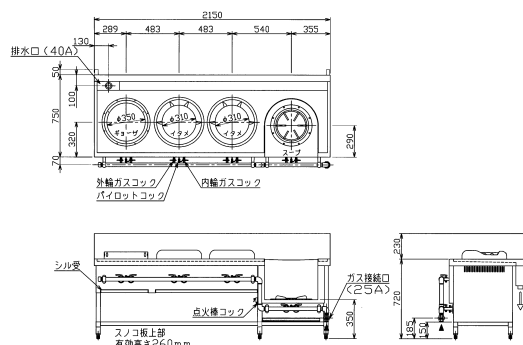
イタメ×2+スープ+ソバ



MRS-114E

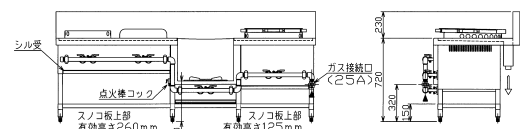
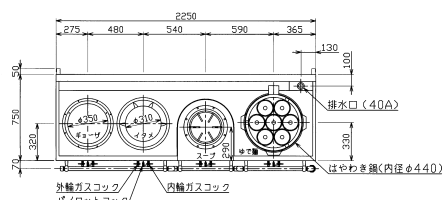
税抜標準価格
534,000円

ギョーザ+イタメ×2+スープ

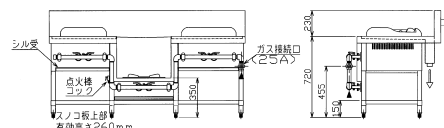
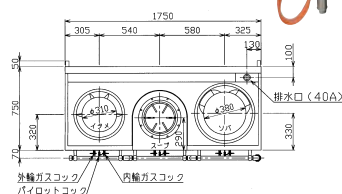


MRS-174E

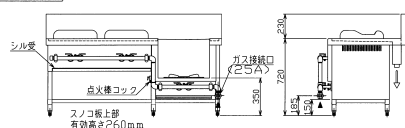
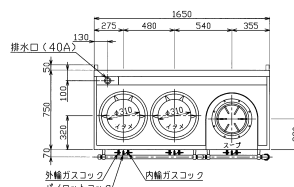
ギョーザ・イタメ+スープ+ゆで麺

税抜標準価格
635,000円**MRS-103E**

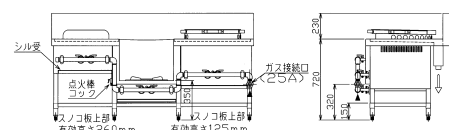
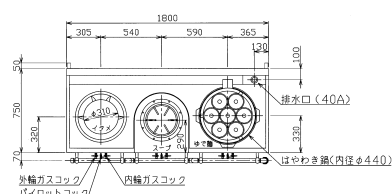
イタメ+スープ+ソバ

税抜標準価格
396,000円**MRS-113DE**

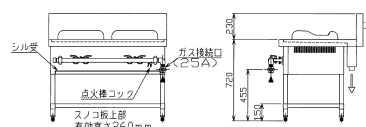
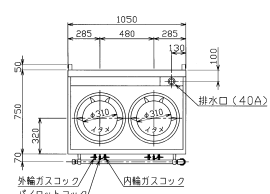
イタメ×2+スープ

税抜標準価格
396,000円**MRS-173E**

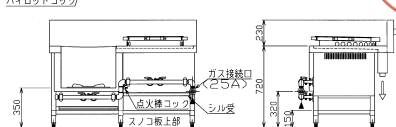
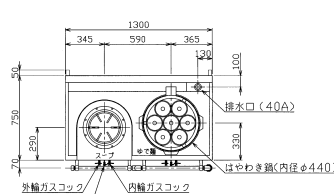
イタメ+スープ+ゆで麺

税抜標準価格
526,000円**MRS-112E**

イタメ×2

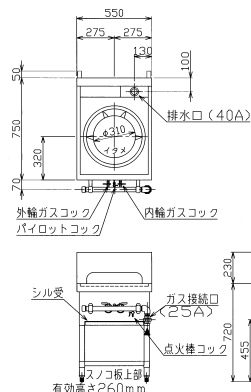
税抜標準価格
253,000円**MRS-172E**

スープ+ゆで麺

税抜標準価格
390,000円

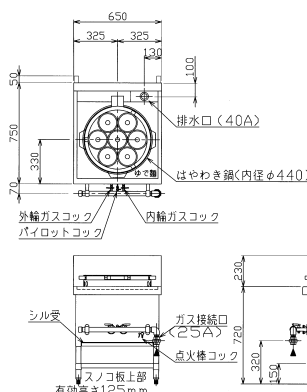
MRS-111E イタメ

税抜標準価格
188,000円



MRS-171E ゆで麺

税抜標準価格
267,000円



ゆで麺は「はやわき」用鍋・カゴ組み込み

MRSシリーズ仕様表

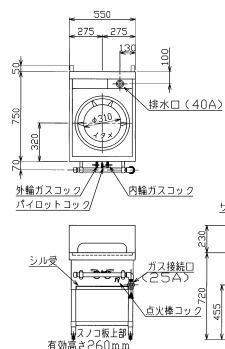
品 名	型 式	外形寸法 (mm)				金 配 置	ガ ス 消 費 量		ガ ス 接 続 口	排 水 口	重 量 (kg)
		間口	奥行	高さ	バック		都市ガス	LPガス			
4口レンジ	☆MRS-104E	2,200	750	720	230	ギョーザ、イタメ、スープ、ソバ	75.6kW (65,000kcal/h)	75.6kW (5.42kg/h)	25A	40A	163
	☆MRS-104DE	2,200	750	720	230	イタメ、イタメ、スープ、ソバ	84.9kW (73,000kcal/h)	84.9kW (6.08kg/h)	25A	40A	166
	☆MRS-114E	2,150	750	720	230	ギョーザ、イタメ、イタメ、スープ	75.6kW (65,000kcal/h)	75.6kW (5.42kg/h)	25A	40A	155
	☆MRS-174E	2,250	750	720	230	ギョーザ、イタメ、スープ、ゆで麺	75.6kW (65,000kcal/h)	75.6kW (5.42kg/h)	25A	40A	166
3口レンジ	☆MRS-103E	1,750	750	720	230	イタメ、スープ、ソバ	61.6kW (53,000kcal/h)	61.6kW (4.42kg/h)	25A	40A	140
	☆MRS-113DE	1,650	750	720	230	イタメ、イタメ、スープ	61.6kW (53,000kcal/h)	61.6kW (4.42kg/h)	25A	40A	125
	☆MRS-173E	1,800	750	720	230	イタメ、スープ、ゆで麺	61.6kW (53,000kcal/h)	61.6kW (4.42kg/h)	25A	40A	140
2口レンジ	MRS-112E	1,050	750	720	230	イタメ、イタメ	46.5kW (40,000kcal/h)	46.5kW (3.33kg/h)	25A	40A	76
	MRS-172E	1,300	750	720	230	スープ、ゆで麺	38.4kW (33,000kcal/h)	38.4kW (2.75kg/h)	25A	40A	103
1口レンジ	MRS-111E	550	750	720	230	イタメ	23.3kW (20,000kcal/h)	23.3kW (1.67kg/h)	25A	40A	46
	MRS-171E	650	750	720	230	ゆで麺	23.3kW (20,000kcal/h)	23.3kW (1.67kg/h)	25A	40A	51

◆ゆで麺は「はやわき」用鍋・カゴ組み込み。※全機種、バックは一体式ですが分割式も承ります。また、スノコは固定タイプですが、スノコなしタイプ・取り外しタイプも承ります（受注生産）。☆印の機種の納期は受注後約10日間です。

周囲への放熱を抑えるサイドガード付の機種もございます。

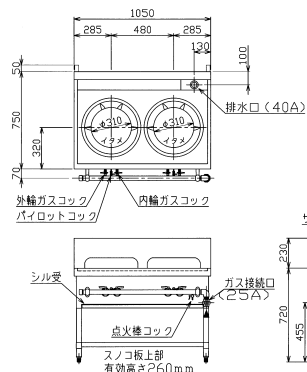
MRS-H111E イタメ

税抜標準価格
212,000円



MRS-H112E イタメ×2

税抜標準価格
277,000円

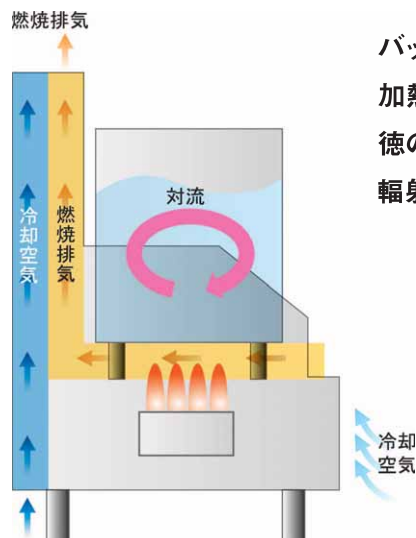


MRS-Hシリーズ仕様表

品 名	型 式	外形寸法 (mm)				金 配 置	ガ ス 消 費 量		ガ ス 接 続 口	排 水 口	重 量 (kg)
		間口	奥行	高さ	バック		都市ガス	LPガス			
1口レンジ	MRS-H111E	550	750	720	230	イタメ	23.3kW (20,000kcal/h)	23.3kW (1.67kg/h)	25A	40A	49
2口レンジ	MRS-H112E	1,050	750	720	230	イタメ、イタメ	46.5kW (40,000kcal/h)	46.5kW (3.33kg/h)	25A	40A	79

燃焼排気による鍋後方加熱で 熱効率の向上と環境改善を実現！

特許取得済



バックガードに沿って排気される燃焼排気が鍋後方も加熱するため熱効率が向上。さらにサイドガードと五徳の前面ガードが燃焼排気の拡散を防ぎ、作業者への輻射熱を大幅にカットします。



五徳の左右には炎の状態を確認できるのぞき窓があるため、火力調節が容易です。

すず ちゅう
涼厨で厨房はもっと快適に！
「涼厨」は排熱を集中排気し、機器表面温度の上昇を抑え触れても熱くないなど、厨房をもっと快適なものにする厨房機器です。(商標「涼厨」は大阪ガス(株)の登録商標です。)

オプション

φ390鍋集熱アタッチメント
(税抜標準価格15,400円)
※MLO-067C、067GCのみ



適正な熱効率を得るために鍋集熱アタッチメントをご利用ください。

給水管(L,R)
(067C…税抜標準価格20,000円)
(066B/067GC…税抜標準価格30,000円)



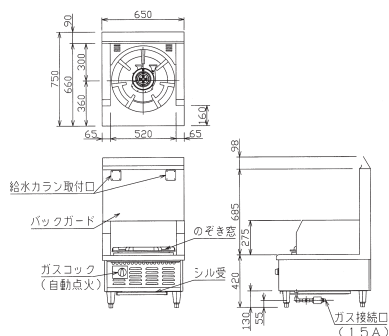
MLO-067C、MLO-067GCは別途設備側に止水バルブが必要となります。



MLO-067C

税抜標準価格
418,000円

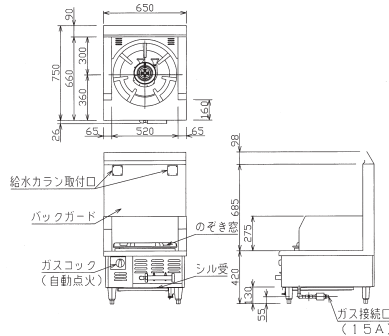
共同開発
東京ガス機
大阪ガス機
東邦ガス機
株マルゼン



MLO-067GC

税抜標準価格
438,000円

共同開発
東京ガス機
大阪ガス機
東邦ガス機
株マルゼン



涼厨ローレンジ仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				ガス消費量		ガス接続口 (給水口)	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック高さ	都市ガス (13Aのみ)	LPガス		
MLO-067C (L) (R) (内管式)	650	750	420	685	14.5kW (12,500kal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	15A (15A)	95
☆MLO-067GC (L) (R) (外管式)	650	750	420	685	14.5kW (12,500kal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	15A (15A)	98

■型式末尾のLは給水管が向かって左付き、Rは右付きとなります。価格は067Cが¥20,000 (税抜) アップ、067GCは¥30,000 (税抜) アップとなります。 ■ご使用できる寸胴ナベ径については、裏表紙をご参照ください。
☆印の機種は納期は受注後約2週間です。

コンパクトな奥行600mmタイプもあります！

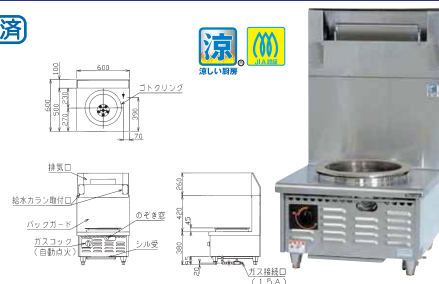
リング式五徳と空気断熱層で輻射熱を大幅軽減！ 特許取得済

鍋底との密着度が高いリング式五徳が燃焼排気の拡散を抑えるとともに空気断熱層が本体表面温度を軽減。厨房の環境改善を実現します。

MLO-066B

税抜標準価格
388,000円

共同開発
大阪ガス機



涼厨ローレンジ仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				ガス消費量		ガス接続口 (給水口)	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック高さ	都市ガス (13Aのみ)	LPガス		
MLO-066B (L) (R) (内管式)	600	600	380	420	11.7kW (10,000kal/h)	—	15A (15A)	82

■型式末尾のLは給水管が向かって左付き、Rは右付きとなります。価格は¥30,000 (税抜) アップとなります。 ■ご使用できる寸胴ナベ径については、裏表紙をご参照ください。

中国料理に不可欠の強火力と鍋底からの全体加熱! 性能と価格で選べるIH中華レンジ。

東京電力(株)共同開発

中国料理の神髄、それは、一気に食材に火を通して旨味を封じ込める強火力。鍋底から全体を短時間で均一に加熱できる火力が必要です。これをマルゼンはIH加熱方式で実現。パワフルな火力、スピーディな立ち上がり、鍋自体の発熱などIHの特性を最大限に発揮し、炒め物をシャキッと美味しく仕上げます。また、関連機器までそろった充実のラインアップが魅力です。



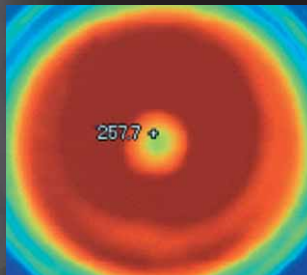
●IH中華レンジ本格仕様
MIC-D600W



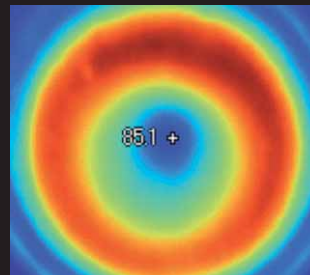
●IH中華レンジ
MIC-360SB

ガスさながらの強火力と鍋底からの全体加熱!

鍋の中心を加熱した炎がさらに鍋の側面を包みこむことで鍋底から全体を均一に加熱するガス式中華レンジ。マルゼンはIHコイルに独自の工夫を凝らすことで、このガスならではの強火力と鍋底からの全体加熱をIH加熱方式で実現!サーモグラフィー写真でもそのムラの無い熱分布と強火力は明らかです。そのため、炒めものをスピーディに仕上げることで、食材の旨味を引き出して封じ込め、美味しくシャキッと仕上げるができます。



■サーモグラフィーで見るとほぼムラなく加熱しているのが分かるMICシリーズ



■加熱状態に若干の温度ムラが見られる他社IH中華レンジ

業界No.1の高熱効率でランニングコスト大幅削減!

中華レンジに定評あるマルゼンならではの、鍋の形状にフィットした釜杓構造。熱の浸透性を高め、鍋底が独自のIHコイルで全体にわたって均一に発熱します。熱のロスが少なく、強火力にくわえて立ち上がりがスピーディ。そのためランニングコストを大幅に削減でき、さらに燃焼排気が無いので厨房のサウナ化を抑え、空調費の削減も期待できます。

■ランニングコスト比較表(中華レンジで1日10時間×365日の調理を行った場合)

製品名	当社ガス式中華レンジ	IH中華レンジ
型 式	MICシリーズ同等機種	MICシリーズ
出 力	20.9kW	5.0kW
1年間(365日)のランニングコスト	777,000円	210,000円
		567,000円

年間コストのメリット

※ランニングコストは次の料金で算出しました。 ガス料金:270(円/m³) 電気料金:11.5(円/kW)
※電気基本料金は別途発生しますが、電化厨房割引が各電力会社により設定されています。



火力が分かり使いやすいインジケーターを装備

バックガードに火力インジケーターを設置。火力の変化がひと目で確認できて分かりやすく、アルバイトさんなどの調理のマニュアル化にも効果的です。ご希望によりインジケーター設置位置を変更できます。お問い合わせください。



繁忙店のハード使用もOKの鋳物製釜杓

釜杓は中国料理の厨房でご要望が多い鋳物製。マルゼンの釜杓は耐久性に優れ、その堅牢さは折り紙付き。繁忙店ならではのハードな使用にも応えます。また、使えば使うほど中華鍋との馴染みが良くなり、いっそう調理がはかどります。



天板一体仕上げほか清掃性に優れた仕様

天板はビスなどの突起物が一切ない一体仕上げ。さらにコーナーにはR加工を施して清掃性に優れ、また、すき間から食物の残渣などが落ちることもないなど衛生的です。釜杓内は凹凸の無い強度のあるプレートで、吹きこぼれなどを拭き取りやすくなっています。



火力調整レバー&防水スイッチ

火力調整レバーは上下2又に分かれており、手はもちろん、両手がふさがっているときなどは膝送りでも使うことができます。また、電源スイッチ、加熱スイッチは防水仕様で安心です。



便利で使いやすい湯沸ポット

IH加熱によるイタメ釜とは別に、ヒーター加熱で使いやすい湯沸ポットを用意しました。専用ポットも付いていて便利です（MIC-D600Wのみ）。

網受けて作業効率アップ

バックガードに油切り網を受けるリングを標準装備。スピーディに効率よく調理が可能です（MIC-D600Wのみ）。



付属の専用中華鍋をご利用ください

付属品として各機種にそれぞれの専用中華鍋をご用意しました。釜杓とのフィット感や熱の浸透性を考慮し、IH加熱方式の効果を最大限に発揮する鍋です。

安全性が大幅に向上

炎の発生しないIH方式なので、安全性が大幅に向上しました。どなたでも簡単にお使いいただけます。また、異常過熱防止装置も備えており、万一の場合も安心です。

オーダーメイド対応

貴店の使い勝手にあわせてオーダーメイドが可能です。小型から超大型まで、釜の出力も、湯沸ポットとの組み合わせも自在。詳しくは25頁をご参照ください。



機能だけでなく、環境改善も視野に入れたエコ設計!

マルゼンのIH中華レンジは、厨房機器としての機能や操作性を大幅に向上させながら、環境への影響をも視野に入れた製品です。クリーンなIH加熱としたことで排気も少なく、輻射熱も大幅に抑えてあるため、厨房内の作業環境を改善し、作業への負担を軽減させます。また、省エネルギー効果の非常に高い製品でもあるため、従来機種にくらべ消費電力を大きく削減することに成功。環境への影響を大幅に抑えました。

強火力も使い勝手も本格仕様

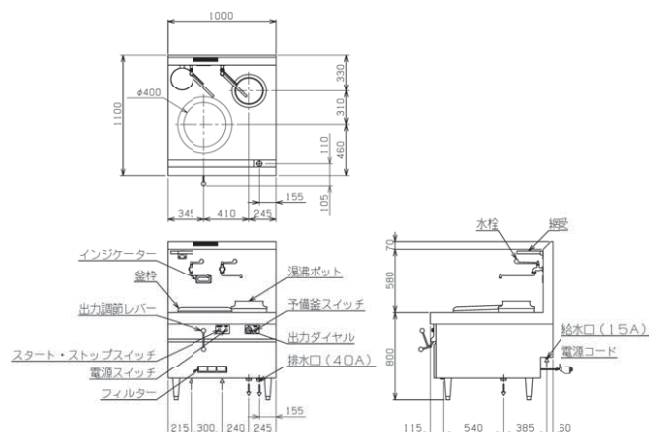
本 格 仕 様

MIC-D600W

税抜標準価格
1,755,000円

φ600両手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品



■MIC-Dシリーズ仕様表

型 式	外形寸法(mm)				電磁 ユニット	湯沸 ポット	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	給水口	排水口	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	バック										
MIC-D600W	1,000	1,100	800	650	10kW	1.7kW	3φ200V	11.7	40A	2m 8mm ² —4芯 直結	15A	40A	170	φ600両手中華鍋・φ240専用ポット

◆納期は受注後約3週間です。



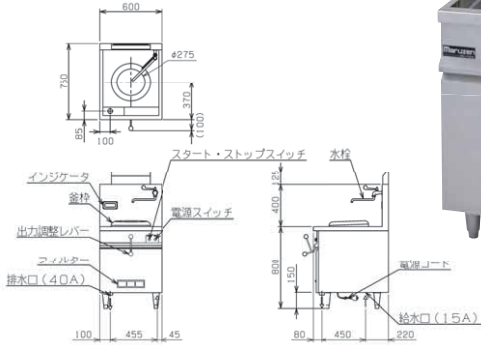
コンパクトで使いやすく導入しやすい!

MIC-300SB

税抜標準価格
795,000円

φ300片手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品

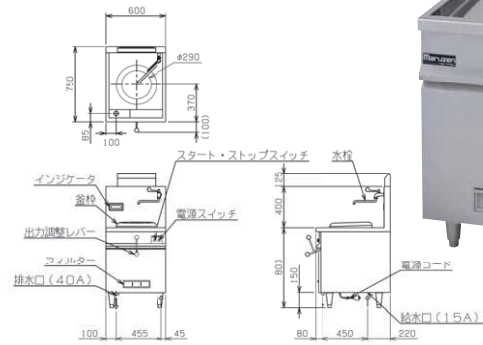


MIC-330SB

税抜標準価格
805,000円

φ330片手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品

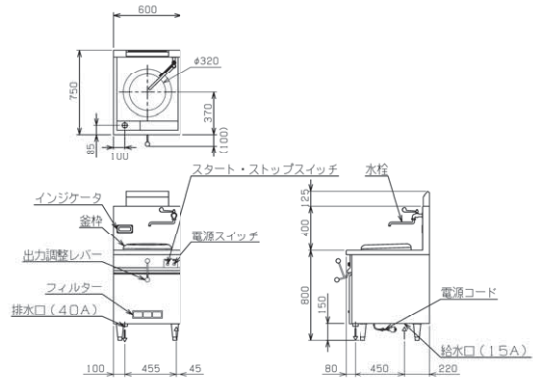


MIC-360SB

税抜標準価格
815,000円

φ360片手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品

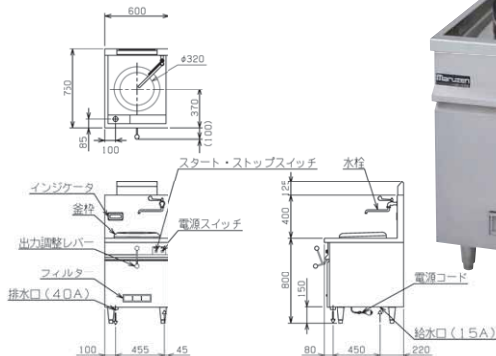


MIC-360WB

税抜標準価格
815,000円

φ360両手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品

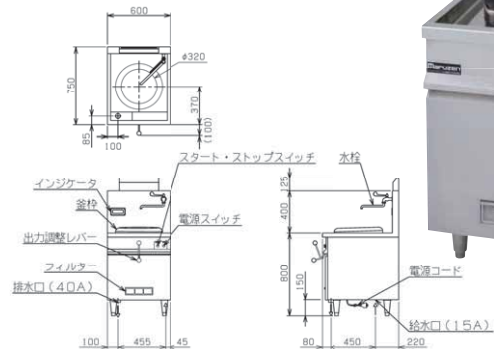


MIC-390WB

税抜標準価格
815,000円

φ390両手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品



MICシリーズ仕様表

型 式	外形寸法(mm)				電磁 ユニット	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	給水口	排水口	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	バック									
MIC-300SB	600	750	800	400	5kW	3φ200V	5.0	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付 ⚡	15A	40A	45	φ300片手中華鍋
MIC-330SB	600	750	800	400	5kW	3φ200V	5.0	20A		15A	40A	45	φ330片手中華鍋
MIC-360SB	600	750	800	400	5kW	3φ200V	5.0	20A		15A	40A	47	φ360片手中華鍋
MIC-360WB	600	750	800	400	5kW	3φ200V	5.0	20A		15A	40A	47	φ360両手中華鍋
MIC-390WB	600	750	800	400	5kW	3φ200V	5.0	20A		15A	40A	47	φ390両手中華鍋

◆納期は受注後約2週間です。

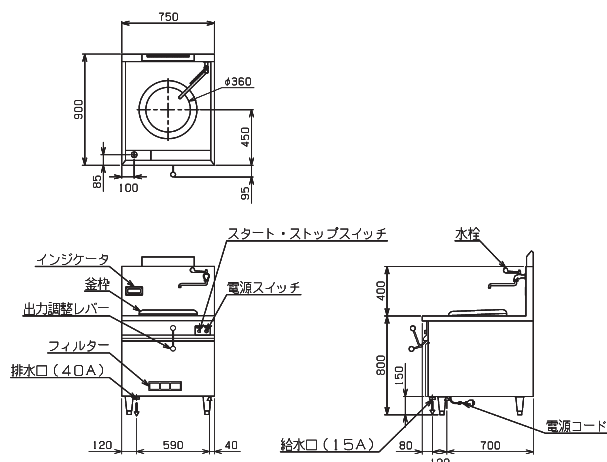
この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

大釜径のイタメ釜で大量の食材を一気に仕上げる!

MIC-450WB

税抜標準価格
830,000円

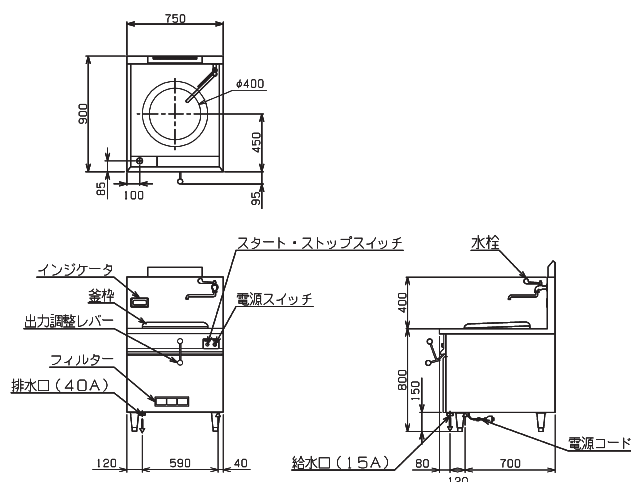
φ450両手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品

MIC-600W

税抜標準価格
930,000円

φ600両手中華鍋

電波法
高周波利用設備
対象製品

■MICシリーズ仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				電磁 ユニット	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	給水口	排水口	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	バック									
MIC-450WB	750	900	800	400	5kW	3φ200V	5.0	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	15A	40A	100	φ450両手中華鍋
MIC-600W	750	900	800	400	10kW	3φ200V	10.2	40A	2m 8mm ² —4芯 直結	15A	40A	105	φ600両手中華鍋

◆納期は受注後約2週間です。

調理能力、コスト、安全性、 快適性… さらに上をゆく 「オールIH中華システム」。

IH中華レンジ、IHクリーンスープレンジ、IHゆで麺機による
「オールIH中華システム」は、ランニングコストや燃焼排気の無い厨房の快適性、
空調費節減など、様々な点でよりいっそうの効果を発揮します。



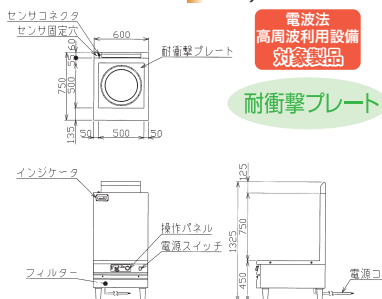
10kWのハイパワースープレンジ! IHクリーンスープレンジ

3kW、5kWもございます。
IHレンジ・IHコンロカタログを
ご参照ください。

大量のスープ調理に不可欠の強力な加熱力を実現する10kWのハイパワー。さらにマルゼン独自のIHコイルが、寸胴鍋の底全体を加熱させて鍋内に強力な対流をつくり、具材をほぐし、スープをまんべんなく馴染ませます。高熱効率IHでランニングコストも削減。

MIHL-K10

税抜標準価格
919,000円



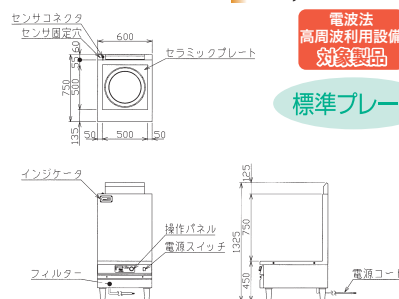
電波法
高周波利用設備
対象製品

耐衝撃プレート



MIHL-10

税抜標準価格
904,000円



電波法
高周波利用設備
対象製品

標準プレート



■IHクリーンスープレンジ(皿加熱機能、タイマー付)

型式(K)タイプは耐衝撃プレート仕様です。

型 式	外形寸法(mm)				プレート寸法(mm)		プレート 数	電磁 ユニット	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	バック	間口	奥行								
MIHL-(K)10	600	750	450	750	500	500	1	10kW	3φ200V	10.2	40A	2m 8mm ² —4芯 直結	70	フィルター(1)

◆納期は受注後約2週間です。◆オプションで温度センサー(MIH-X-C 税抜35,000円)をご用意しております(長さ500mm)。

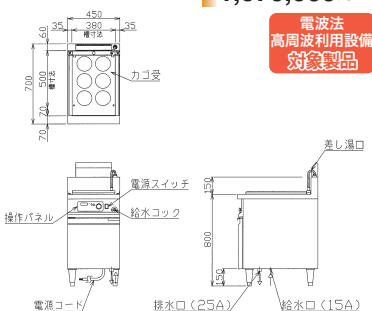
熱効率90%超の抜群の沸騰力と低ランニングコスト!

IHゆで麺機

強力な沸騰力に加え、マルゼン独自の沸騰強化板により、テボの中で麺が勢いよく踊ります。深テボなので太麺でも大盛りでも麺の中心部までムラ無く美味しくゆで上げます。さらに高熱効率IHと高性能貯湯タンクでランニングコストも大幅削減。

MRIY-06

税抜標準価格
1,070,000円

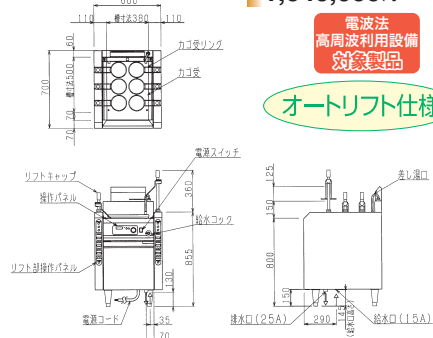


電波法
高周波利用設備
対象製品



MRIY-L06

税抜標準価格
1,640,000円



電波法
高周波利用設備
対象製品

オートリフト仕様



■IHゆで麺機仕様表

型 式	外形寸法(mm)				湯量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	給水口	排水口	安全装置	付属品	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック										
MRIY-06	450	700	800	150	43	3φ200V	10.2	40A	2m 8mm ² —	15A	25A×2	空焚き防止装置	ゆでめんカゴ(6)	45
MRIY-L06	600	700	800	150	43	3φ200V	10.4	40A	4芯 直結	15A	25A×2	空焚き防止装置	ゆでめんカゴ(6)	85

◆納期は受注後約2週間です。
■型式L06はオートリフト仕様です。

カタログ掲載機種以外にもお店の規模、
厨房のレイアウト、メニュー構成等にあわせて
小型から超大型、本格型、そしてガス、IHまで
お店独自の中華レンジをお作り致します。

オーダーメイドの一例

超大型本格IH中華レンジ

間口10メートルクラスの超大型本格IH中華レンジ。
出力は国内最大級ともいえる10kWの大釜に、5kW
釜を装備。出力が一目瞭然のインジケータやサー
モ管理の湯沸ポット、耐久性抜群の鋳物の釜枠な
ど、機能性、操作性を追求したオーダーメイドです。



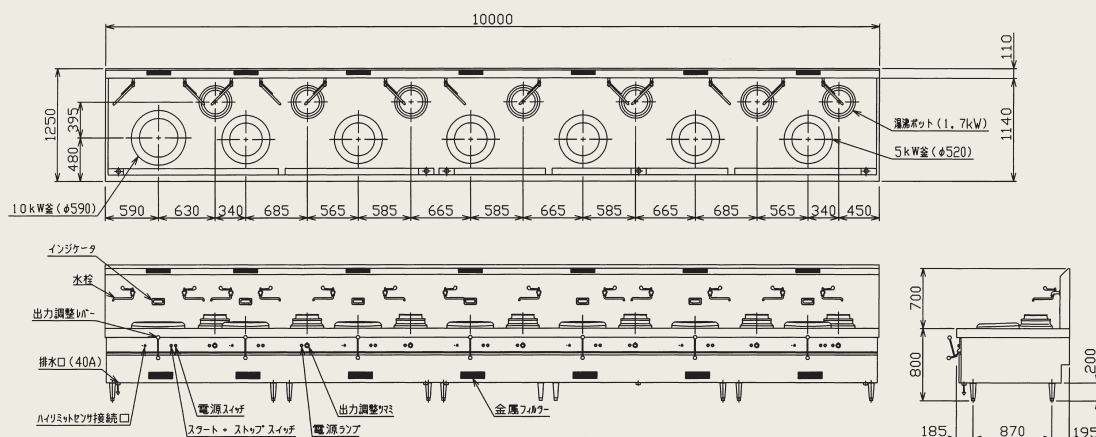
釜に装着したり取り外したりすることで、φ
450～600の中華鍋が共用できるアダプタ
ーリング。※特許出願中



イタメ釜はすべてバックガードにインジケータ
ーを設置。出力が一目瞭然です。



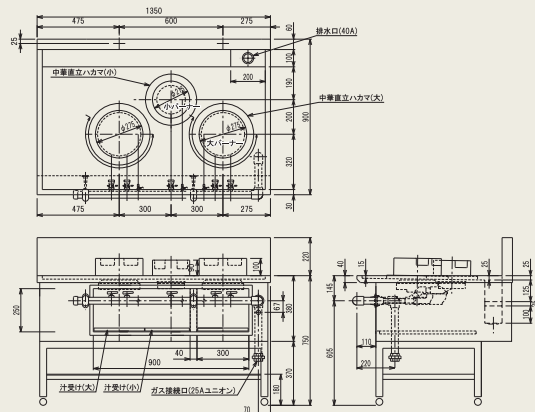
湯沸ポットは10段階の出力調整可能なサー
モで温度管理が行えます。写真右は揚げ物
や煮込み調理に使用するハイリミットセンサ
ー取付部で、過熱防止装置として使用します。



外形寸法 (mm)			電磁ユニット		湯沸ポット	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (Kw)
間口	奥行	高さ	バック	ソバ イタメ			
10,000	1,250	800	700	10kW×1 5kW×6	1.7kW×7	3φ200V×7	52.1

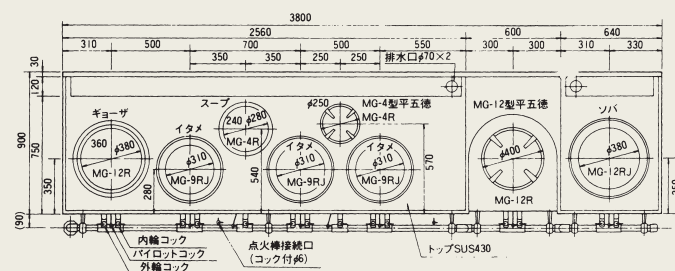
●サイズや機器の組み合わせなど様々なご要望にお応えいたします。お気軽にご相談ください。

オーダーメイドの一例

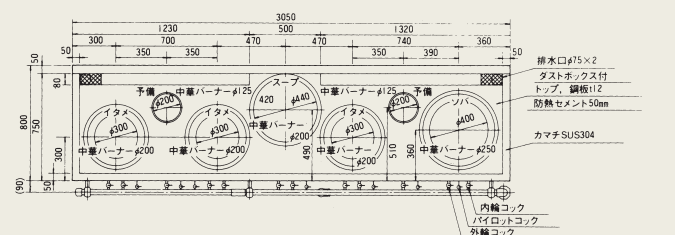


天板に置いた調味料等を、
炎の影響から守る中華直立ハカマ。

外形寸法 (mm)				ガス消費量		ガス接続口	
間口	奥行	高さ	バック	都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス
1,350	900	750	220	46.5kW (40,000kcal/h)	46.5kW (3.33kg/h)	25A	25A



外形寸法 (mm)				ガス消費量		ガス接続口	
間口	奥行	高さ	バック	都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス
3,800	900	700	200	117kW (101,000kcal/h)	117kW (8.4kg/h)	32A又は40A	25A



外形寸法 (mm)				ガス消費量		ガス接続口	
間口	奥行	高さ	バック	都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス
3,050	800	720	180	102kW (88,000kcal/h)	102kW (7.3kg/h)	32A又は40A	25A

チャーシュー釜

中国料理の定番副菜。
本格的な味が手軽に！

- 熱が効率良く対流シムラのない焼き上がり焼物に最適。
- 坑火石使用の遠赤効果で美味しくジューシーに焼ける。

チャーシュー釜 大

税抜標準価格

580,000円

※納期はお問い合わせください。



外形寸法:W720×Dφ658×H1,315 (mm)
ガス消費量:都市ガス/10.3kW (8,850kcal/h)
LPガス/9.0kW (0.64kg/h)

マルゼン中華レンジ各シリーズに使用できるナベ径

※表記の鍋以外は使用しないでください。

SRX・DRX シリーズ

釜種類	イタメ				ソバ	湯沸ポット	煮込ポット	予備釜
釜 径	φ300	φ330	φ360	φ390	φ390	φ260	φ250	
SRX	—		φ420~φ480 (中華鍋専用)	φ450~φ510 (中華鍋専用)	—	φ240専用ポット	—	—
DRX	φ360~φ420 (中華鍋専用)	φ390~φ450 (中華鍋専用)		—	φ450~φ510 (中華鍋専用)	—	—	φ300~φ360 (中華鍋専用)
DRX (プラスチック)								

MR・MRS シリーズ

釜種類	イタメ	ソバ	スーパ	ギョーザ	ゆで麺
釜 径	φ310	φ380	間口500	φ350	—
MR	φ360~φ420 (中華鍋専用)	φ450~φ510 (中華鍋専用)	φ270~φ450 (寸鍋専用)	ギョーザφ330 (ギョーザ鍋専用)	付属専用鍋 以外は使用 しないこと
MRS					

MLO シリーズ

奥 行	600	750
MLO	φ360~φ390 (寸鍋専用)	φ390~φ510 (寸鍋専用)

MIC・MIC-D シリーズ

釜種類	イタメ	湯沸ポット
釜 径	φ275~φ401	φ240
MIC	付属専用鍋以外は 使用しないこと	—
MIC-D	付属専用鍋以外は 使用しないこと	

MRS-H シリーズ

奥 行	750
MRS-H	φ360~φ420 (中華鍋専用)



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



IH中華レンジ、IHクリーンスープレンジ、IHゆで麺機は電波法により機器設置使用者が「高周波利用設備許可申請書」にて申請し、許可を受けるよう定められています。

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。
- 機器本体に表示されているガス種、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か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。
- 熱機器には必ず真正に耐熱・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事故の原因となります。
- ご使用中は危険です。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。
- 機器本体周囲、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、丸洗いはしないでください。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、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