



Maruzen

電気・電磁ゆで麺機

電気ゆで麺機

IHゆで麺機

IHうどん釜

電気式うどん・そば釜



業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2024年5月版

抜群の熱効率で立ち上がりが早い！ 厨房のコストを削減し環境を改善。

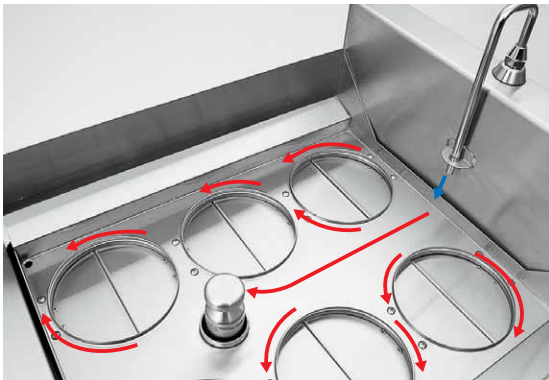
電気式なのにパワフル、電気式だからクリーン！

コスト削減と環境改善に威力を発揮する

「蒸気熱還元カゴ受け」**【特許取得済】**

MREY(K)シリーズ

カゴ受け部分に給水を巡らせて蒸気熱で熱交換する、蒸気熱還元カゴ受け機構を搭載しました。このマルゼン独自の機構は、蒸気の持つ熱エネルギーを給水の加熱エネルギーに還元し、差し湯として利用します。これによりラーメン釜6カゴタイプなら0.4号相当の熱交換が可能となり*、ランニングコスト削減に貢献します。同時に、熱交換に利用された蒸気はカゴ受け内部で湯滴となって槽に戻るため、余分な蒸気が外に出ず、厨房環境の改善にも効果的。もちろん給湯接続も可能です。（*0.4号＝毎分400ccを25℃昇温させる能力）



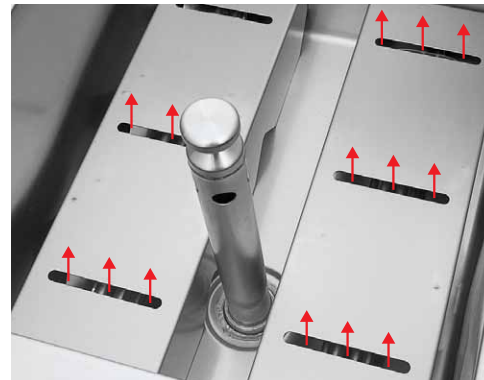
給水された水はカゴ受け部分を矢印のように巡り、下からの蒸気熱によって加熱され、差し湯として利用します。

勢い良く麺が踊る！だから旨い

「沸騰強化板穴形状」

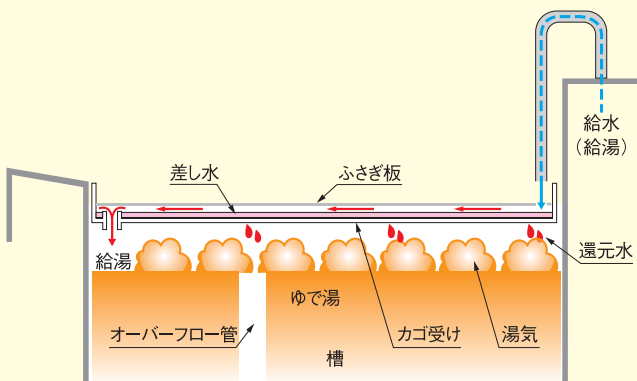
MREY(K)シリーズ

ゆでカゴの中で麺を勢い良く踊らせることを可能にした、マルゼン独自の沸騰強化板。沸騰するお湯の泡が吹き出す穴を長穴形状とし、さらに穴位置をゆでカゴの中心からずらしました（オフセット）。これによりカゴ内の対流をうながし、麺を踊らせてほぐします。麺への加熱が十分に行きわたり、美味しくゆであげます。

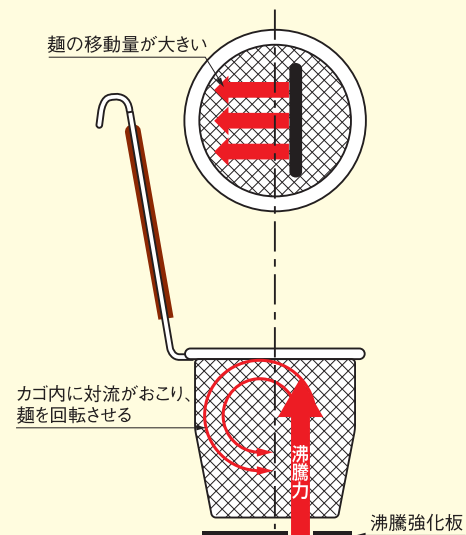


写真のスリット状の穴が泡吹き出し口。

■蒸気熱還元カゴ受けの仕組み



■麺の対流の仕組み



**高熱効率だから早い、旨い！
しかもコストを抑えます。**

MREY(K)シリーズ MREFシリーズ
MREPシリーズ MREUシリーズ

ゆで槽内に直接シーズヒーターを配置し、高熱効率を実現しました。沸騰までの立ち上がりが早く、一気にゆで上げるので麺の旨さを損なわず、しかもランニングコストを抑えます。

省エネと使いやすさを両立した「調理/保温切換機構」

MREY(K)シリーズ MREFシリーズ
MREPシリーズ MREUシリーズ

調理と保温の火力切り換えはワンタッチでOK。アイドルタイムには湯温95℃で保温するので省エネに貢献するとともに、調理切り換えですぐに沸騰可能です。



切換ボタンを押せばランプが
ついて調理/保温をお知らせ。

安全で操作しやすい 「給水コック」

MREY(K)シリーズ MREFシリーズ
MREPシリーズ MREUシリーズ

全機種とも給水口つきで給水コックの操作は前面パネルで行えます。熱い槽の上に手をかざして蒸気等でやけどをするおそれ也没有。開閉がスムーズでデザイン性に優れたコックを採用しています。

清掃性に優れた衛生的な槽材質と「槽内コーナーR加工」

MREY(K)シリーズ MREFシリーズ
MREPシリーズ MREUシリーズ

槽には耐久性に優れた衛生的なSUS304ステンレスを採用しました。また、全機種とも槽内のコーナー部にR加工を施しましたので、清掃がしやすく衛生的です。前・横カマチには傾斜をつけ、跳ねた湯を自然に槽に戻します。(スパゲティ釜はSUS316L)

排水作業時の火傷を未然に防ぐ 「熱湯飛散防止オーバーフロー管」

MREY(K)シリーズ
MREF-LT

一般的に、槽の排水の際にオーバーフロー栓を引き抜くと、熱湯がオーバーフロー管の上部穴から噴き出し、作業する方に火傷のおそれがありました。これを防ぐためオーバーフロー栓末端部分の形状に工夫をこらすことで熱湯の噴出を抑えました。(MREY(K)シリーズとMREF-L045T、L055Tに搭載)

規格製品の前面扉は左開きです。 右開き仕様はオーダーとなります。(卓上型を除く)

※価格については
お問い合わせください。

MREYシリーズ MREFシリーズ
MREPシリーズ MREUシリーズ

自動開閉で熱効率も安全性もアップ！ 「ゆげシャッター」

MREY(K)シリーズ

ゆでカゴを使用していないときはゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱が発散せず熱効率が高まり、沸騰時間の短縮、省エネに効果的です。しかも熱湯のはね返りがなく安全です。



ゆでカゴを押し込むだけで操作は簡単。

熱湯が跳ねないから安全で清潔な「湯跳ねガード」

MREY(K)シリーズ MREFシリーズ
MREPシリーズ MREUシリーズ

サイドガードを全機種に装備し、さらにMREY(K)シリーズには前跳ねガードも装備しました。跳ねた熱湯で火傷をしたり、こぼれて床が濡れることもなくなります。清掃時の取り外し・取り付けも工具なしで簡単に行えます。



湯跳ねガードは使い勝手に合わせて取り外し・取り付けが自在。(左写真は右サイドガード取り外し状態。右写真は右サイドガードと前跳ねガード取り外し状態)

調理したいゆでカゴのリフトキャップを押すと 自動でリフトダウン！ゆで上がりと同時に リフトアップする「オートリフト機構」

MREY-L

リフトキャップを押すとゆでカゴがリフトダウン。設定時間になるとブザーでお知らせするとともに自動でリフトアップします。ゆで具合の確認が不要で誰でも最適にゆでられ、省力化だけでなくピーク時にも威力を発揮します。タイマーは簡単操作のタッチパネル式。個別に1秒単位で設定が可能です。調理中にリフトキャップを押せば、調理を途中で解除してリフトアップします。またゆでカゴはタッチパネルのゆでカゴ選択スイッチでもリフトダウン/アップ可能です。

(MREY-L04Wはゆでカゴ選択スイッチのみでの操作となります)



リフトキャップを押すとリフトダウン

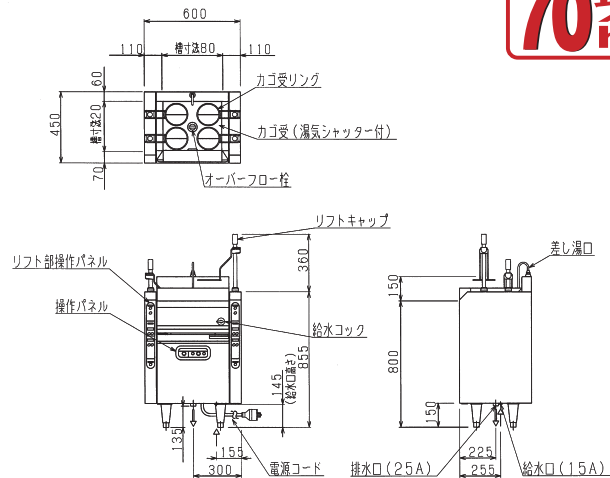
タッチパネル

MREY-L04

税抜標準価格
948,000円



調理能力
70食分

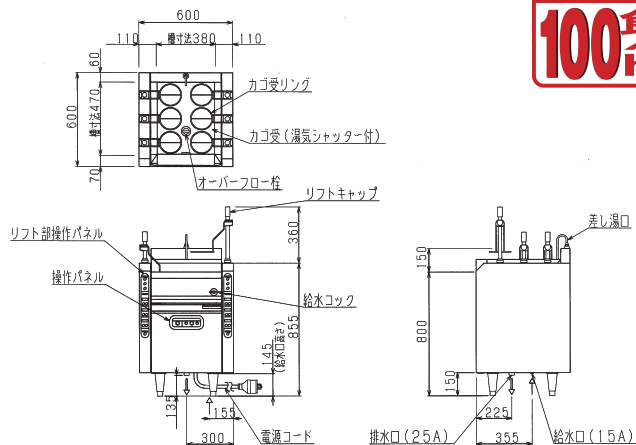


MREY-L06

税抜標準価格
1,160,000円



調理能力
100食分

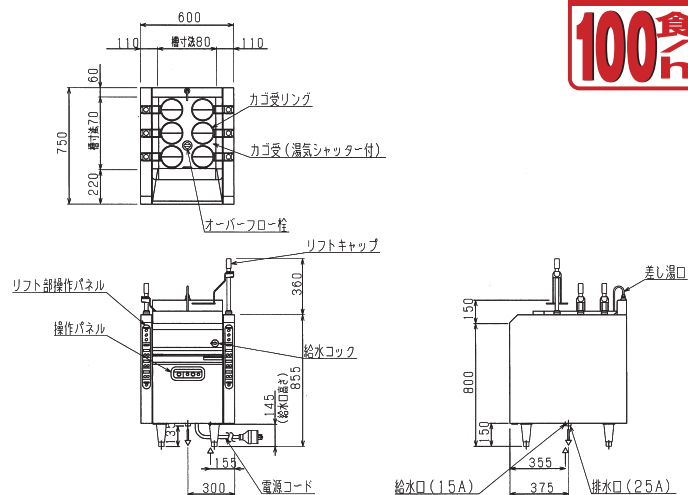


MREY-L06D

税抜標準価格
1,170,000円



調理能力
100食分



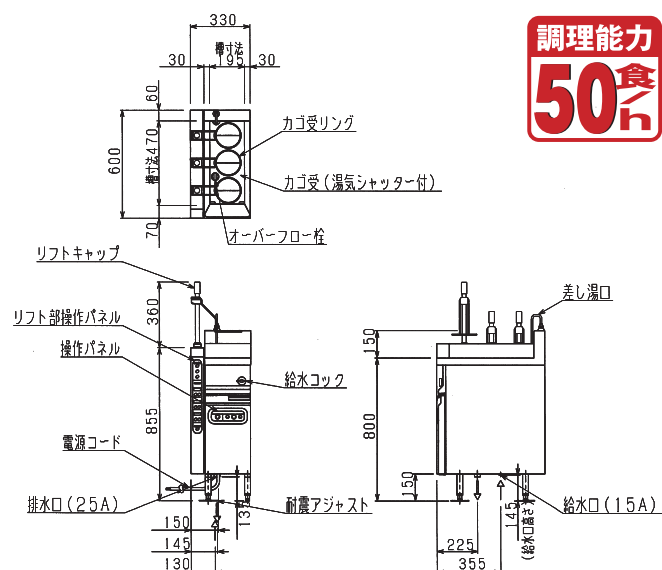
MREY-L03L

税抜標準価格
720,000円

リフト装置
左タイプ

- ピーク時のプラス3テボの余裕に
- 限られたスペースでの麺メニューの導入に

リフト装置右タイプもございます。



調理能力
50食/時

2カゴ同時にリフトアップ! 背面リフトタイプ

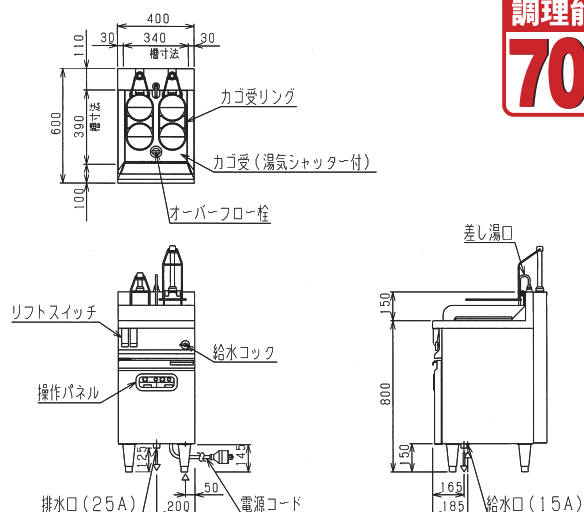
オートリフト機構を本体の背面に搭載しました。間口を取らず省スペースで、導入しやすいコストパフォーマンスに優れたモデルです。

MREY-L04W

税抜標準価格
848,000円



コントロールパネル



調理能力
70食/時

電気自動ゆで麺機 仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				カゴ数	槽容量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元開閉器容量	電源コード 2m	給水接続 (給湯接続)	排水接続	安全装置	付属品	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック											
MREY-L04	600	450	800	150	4	28	3φ 200V	6.5	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き防止装置 (ハイリミット)	ゆでめんカゴサイドガード※ 前跳ねガード	73
MREY-L06	600	600	800	150	6	40	3φ 200V	9.1	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A			85
MREY-L06D	600	750	800	150	6	40	3φ 200V	9.1	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A			100
MREY-L03L(R)	330	600	800	150	3	20	3φ 200V	4.6	15A	2mm ² —4芯 直結	15A	25A			57
☆MREY-L04W	400	600	800	150	4	28	3φ 200V	6.5	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A			56

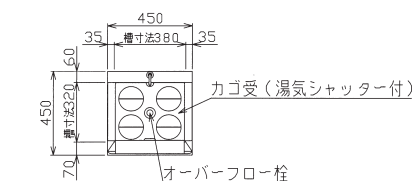
☆印の機種の納期は受注後約2週間です。●型式末尾のL(R)は、Lが本体左側リフト装着、Rが本体右側リフト装着となります。

※MREY-L03L(R)は水跳ねガード付カゴ受のため、サイドガードは付属しません。

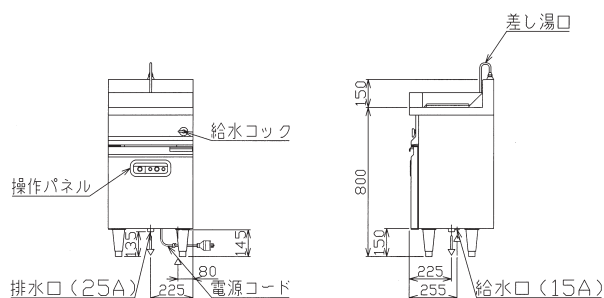
MREY-04

税抜標準価格
430,000円

JFEA



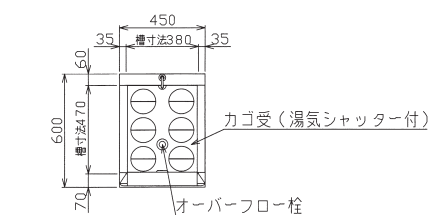
調理能力
70食
h



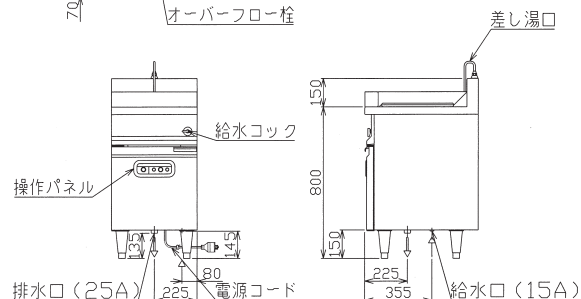
MREY-06

税抜標準価格
440,000円

JFEA



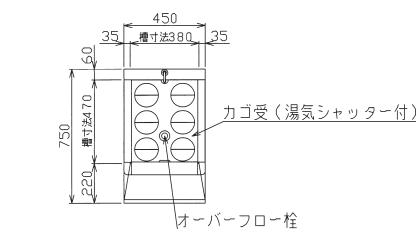
調理能力
100食
h



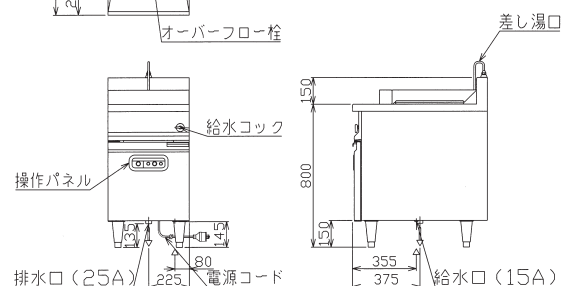
MREY-06D

税抜標準価格
460,000円

JFEA



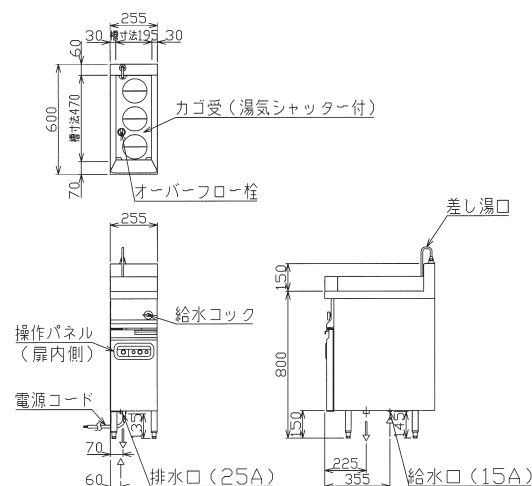
調理能力
100食
h



MREY-03

税抜標準価格
347,000円

- ピーク時のプラス3テボの
余裕に
- 限られたスペースでの麺
メニューの導入に



調理能力
50食
h

■電気ゆで麺機 仕様表

型 式	外形寸法(mm)				カゴ 数	槽容量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	給水接続 (給湯接続)	排水接続	安全装置	付属品	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック											
MREY-04	450	450	800	150	4	28	3φ200V	6.4	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き 防止装置 (ハイリミット)	ゆでめんカゴ サイドガード※ 前跳ねガード	44
MREY-06	450	600	800	150	6	40	3φ200V	9.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A			52
MREY-06D	450	750	800	150	6	40	3φ200V	9.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A			57
MREY-03	255	600	800	150	3	20	3φ200V	4.5	15A	2mm ² -4芯 直結	15A	25A			37

※MREY-03は水跳ねガード付カゴ受のため、サイドガードは付属しません。

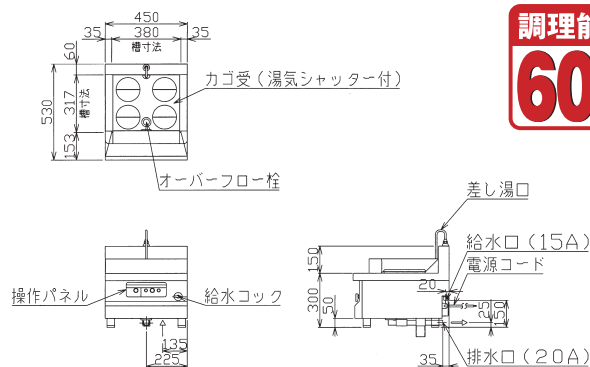
卓上ラーメン釜

設置場所を選ばず、人気のラーメンを始められる！

特許取得済
PATENTED

MREK-045T

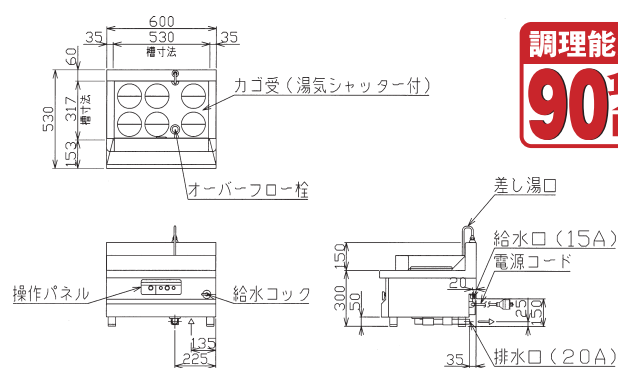
税抜標準価格
298,000円



調理能力
60食
h

MREK-065T

税抜標準価格
398,000円



調理能力
90食
h

■卓上ラーメン釜 仕様表

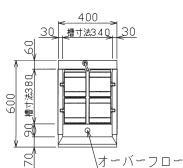
型 式	外形寸法(mm)				カゴ 数	槽容量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	給水接続 (給湯接続)	排水接続	安全装置	付属品	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック											
MREK-045T	450	530	300	150	4	21	3φ200V	4.6	15A	2mm ² -4芯 直結	15A	20A	空焚き 防止装置 (ハイリミット)	ゆでめんカゴ サイドガード 前跳ねガード	29
MREK-065T	600	530	300	150	6	30	3φ200V	6.9	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	20A			36

冷凍麺釜

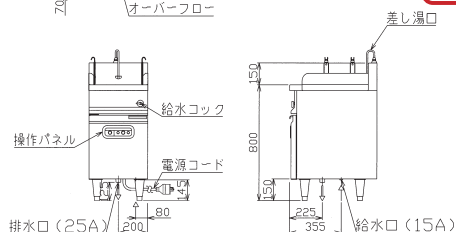
冷凍うどんも手早くできる驚異の沸騰力。

MREF-046

税抜標準価格
515,000円



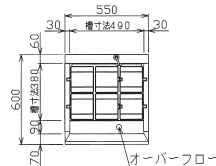
調理能力
180食



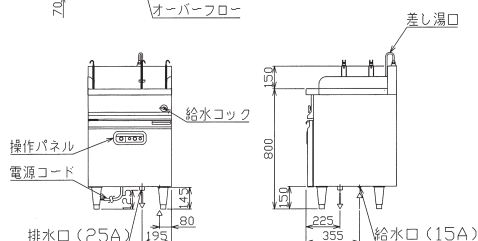
ゆで上がりが均一で
手軽に麺メニューが
作れる調理済み冷凍
麺。ゆで上げ後はす
ばやく再沸騰します
ので、作業の回転が
早くなります。

MREF-056

税抜標準価格
548,000円



調理能力
270食

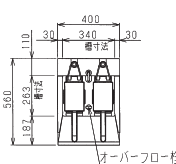


卓上自動冷凍麺釜

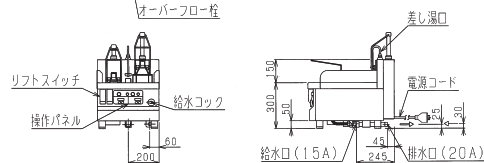
オートリフトで誰でもジャストなゆで時間。

MREF-L045T☆

税抜標準価格
663,000円



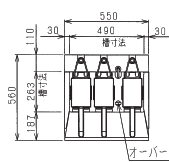
調理能力
90食



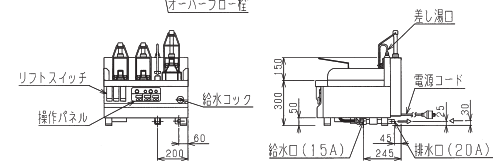
オートリフト機構搭
載なので、好みのゆ
で加減でゆで上がり。
調理がマニュアル化
できアルバイトさん
にも麺メニューを任
せられます。場所を
選ばない卓上型です。

MREF-L055T☆

税抜標準価格
916,000円



調理能力
135食



コントロールパネル

■冷凍麺釜／卓上自動冷凍麺釜 仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				カゴ 数	槽容量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	給水接続 (給湯接続)	排水接続	安全装置	付属品	重量 (kg)
MREF-046	400	600	800	150	4	22	3φ 200V	8.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き 防止装置 (ハイリミット)	冷凍麺カゴ	45
MREF-056	550	600	800	150	6	32	3φ 200V	12.0	40A	8mm ² ー4芯 直結	15A	25A		サイドガード	54
☆MREF-L045T	400	560	300	150	2	13	3φ 200V	4.9	20A	接地3P 20A引掛プラグ付	15A	20A		卓上冷凍麺カゴ	31
☆MREF-L055T	550	560	300	150	3	19	3φ 200V	7.3	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	20A		サイドガード	38

☆印の機種は納期は受注後約2週間です。 ●冷凍麺カゴ外形寸法 (mm): W175×D150×H130 ●卓上冷凍麺カゴ外形寸法 (mm): W128×D190×H90

スパゲティ釜

効果的に麺が踊るからアルデンテもお任せ！

厨房のコスト削減に
貢献する
「蒸気熱還元差し水受け」

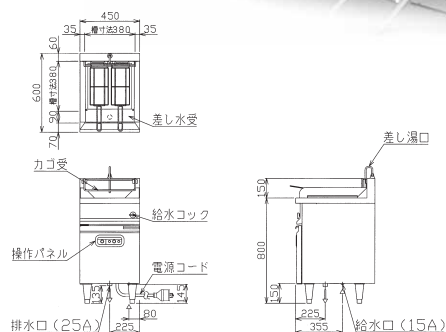


給水(給湯)された
水は差し水受け部
分を矢印のように
巡り、下からの蒸気
熱によって加熱され、
差し湯として利用し
ます。



MREP-046

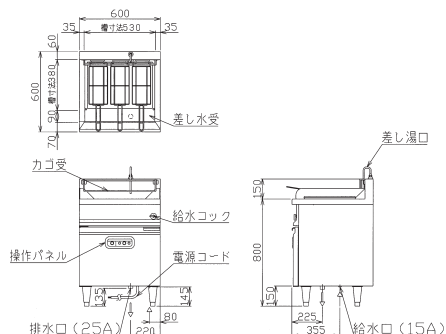
税抜標準価格
624,000円



調理能力
40食

MREP-066

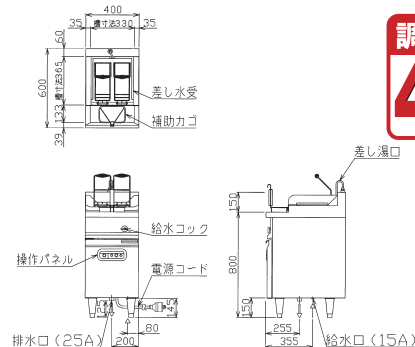
税抜標準価格
701,000円



調理能力
60食

MREP-H046

税抜標準価格
754,000円



調理能力
40食

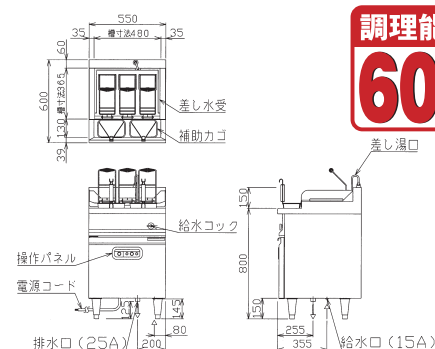
ゆで上げ作業がラクラク
反転カゴタイプ



ゆでカゴをあける際の作業
者の負担を軽減します。

MREP-H056

税抜標準価格
871,000円



調理能力
60食

■スパゲティ釜 仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				カゴ数 (補助カゴ数)	槽容量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	給水接続 (給湯接続)	排水接続	安全装置	付属品	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック											
MREP-046	450	600	800	150	2	37	3φ200V	8.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き 防止装置 (ハイリミット)	スパゲティカゴ サイドガード	50
MREP-066	600	600	800	150	3	52	3φ200V	12.0	40A	8mm ² -4芯 直結	15A	25A		スパゲティ反転カゴ 補助カゴ サイドガード	61
MREP-H046	400	600	800	150	2(1)	34	3φ200V	8.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A			48
MREP-H056	550	600	800	150	3(2)	49	3φ200V	12.0	40A	8mm ² -4芯 直結	15A	25A			58

●スパゲティカゴ外形寸法(mm):W140×D285×H145

●スパゲティ反転カゴ外形寸法(mm):W115×D290×H188

●補助カゴ外形寸法(mm):W200×D130×H90

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。

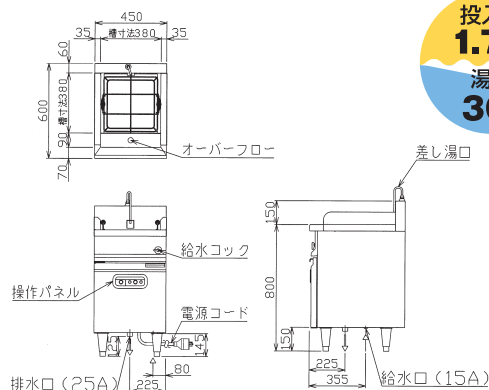
うどん釜

麺をよく踊らせるたっぷりの湯量で強力沸騰！

※付属の網カゴを必ず取り付けてご使用ください。

MREU-046

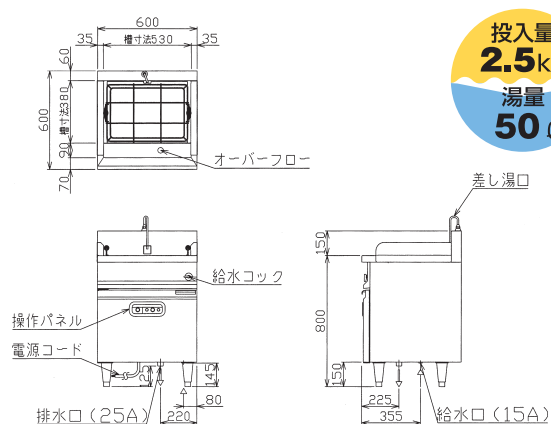
税抜標準価格
597,000円



投入量
1.7kg
湯量
36ℓ

MREU-066

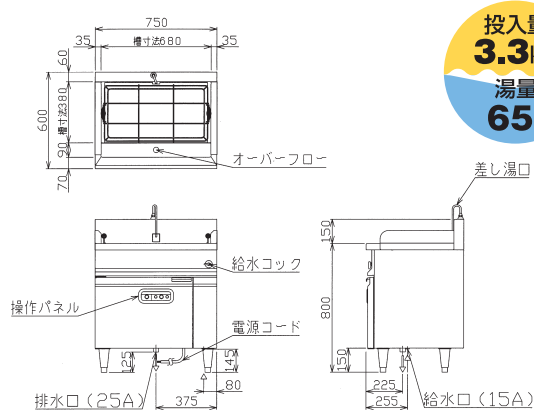
税抜標準価格
657,000円



投入量
2.5kg
湯量
50ℓ

MREU-076

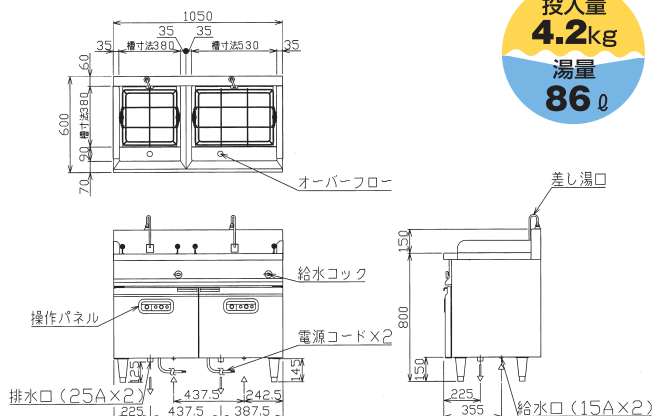
税抜標準価格
737,000円



投入量
3.3kg
湯量
65ℓ

MREU-106

税抜標準価格
1,117,000円

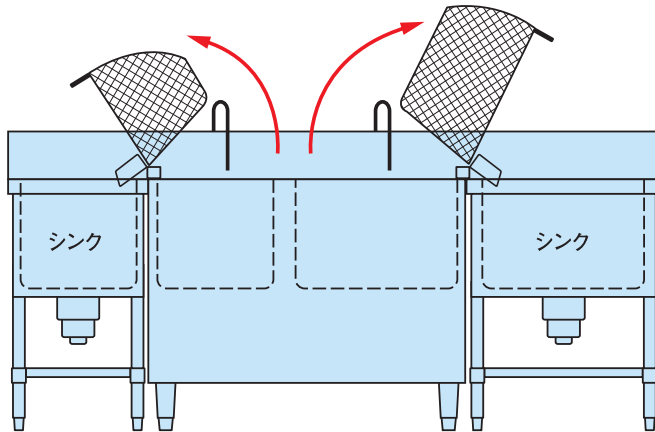


投入量
4.2kg
湯量
86ℓ

OPTION

反転カゴをシンクと並べて使えば作業時間の大幅短縮が可能！

ゆで上がったうどんのヌメリをとる、冷水でしめる等、うどんの調理では、シンクが釜の隣にあると大変便利です。反転カゴ(オプション)を使えば、ゆで上がったうどんをその場でさっとシンクにあけられて作業効率が向上します。



一気にシンクへあけられます。

■反転カゴセット



MREU-046用
反転カゴ 税抜標準価格33,000円
カゴ受け 税抜標準価格15,100円

MREU-066用
反転カゴ 税抜標準価格51,800円
L用カゴ受け 税抜標準価格17,200円
R用カゴ受け 税抜標準価格19,300円

MREU-076用
反転カゴ 税抜標準価格71,500円
カゴ受け 税抜標準価格32,300円

※MREU-106にはMREU-046用とMREU-066用を組み合わせで使用します。

※反転カゴセットには左/右タイプがあります。ご注文の際にご指定ください。

■うどん釜 仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				カゴ数	槽容量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元開閉器容量	電源コード 2m	給水接続 (給湯接続)	排水接続	安全装置	付属品	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック											
MREU-046	450	600	800	150	1	36	3φ 200V	8.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き防止装置 (ハイリミット)	網カゴ・サイドガード・フタ	51
MREU-066	600	600	800	150	1	50	3φ 200V	12.0	40A	8mm ² -4芯 直結	15A	25A			60
MREU-076	750	600	800	150	1	65	3φ 200V	16.0	60A	14mm ² -4芯 直結	15A	25A			70
MREU-106	1,050	600	800	150	2	36+50	3φ 200V	8.0+12.0	30A+40A	30A: 5.5mm ² -4芯 直結 + 40A: 8mm ² -4芯 直結	15A×2	25A×2			98

●網カゴ外形寸法 (mm): MREU-046用W340×D350×H225/MREU-066用W490×D350×H225/MREU-076用W640×D350×H225
MREU-106用[左] W340×D350×H225 [右] W490×D350×H225

■調理能力表

調理能力(食/h)												投入量(kg)		
自動ゆで麺機		角槽型ラーメン釜		卓上型ラーメン釜		冷凍麺釜		卓上型自動冷凍麺釜		スパゲティ釜		うどん釜		
MREY-LO4	70	MREY-04	70	MREK-045T	60	MREF-046	180	MREF-LO45T	90	MREP-046	40	MREU-046	1.7	
MREY-LO6	100	MREY-06	100	MREK-065T	90	MREF-056	270	MREF-LO55T	135	MREP-066	60	MREU-066	2.5	
MREY-LO6D	100	MREY-06D	100							MREP-HO46	40	MREU-076	3.3	
MREY-LO3L(R)	50	MREY-03	50							MREP-HO56	60	MREU-106	4.2	
MREY-LO4W	70													
計算方法	・生麺1食(130g)・1回ゆで時間=3分30秒					・冷凍うどん1食(250g)・1回ゆで時間=1分					・乾麺1食(100g) ・1回ゆで時間=12分 ・1カゴ投入量4食(400g)		・生麺	

調理能力は、麺の種類や状態、ゆで時間等によって変わります。

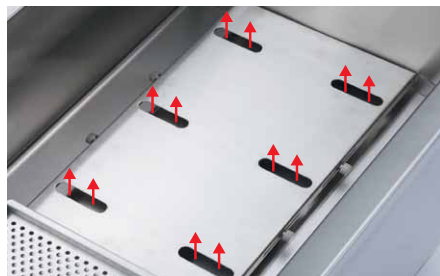
高熱効率IH、沸騰強化板、高性能貯湯タンクが、 麺の旨いゆで上げと低コストを高次元で実現!

熱効率90%超の抜群の沸騰力と使い勝手の良さ!

強火力で踊る麺は旨い!

太麺も大盛りも芯までゆでムラなし。【特許取得済】

高熱効率のIH加熱方式を熱源に採用。熱効率90%超の沸騰力を実現しました。復帰力も非常に高く、アイドルタイムからピークタイムへの切り換え時や、麺の連続投入時にも素早く湯温を回復します。さらにIH加熱方式に適した沸騰強化板の穴から噴き出す泡により、太麺でも大盛りでも麺がテボの中で勢い良く踊ります。また深テボの採用でより麺が踊りやすくなりました。麺のゆでムラを抑え、麺一本一本の中心部まで均一に熱を通して美味しくゆで上げます。



◀マルゼン独自の沸騰強化板

▼1.5人前が入る深テボ



操作性抜群の火力調整。

IHだから誰でも火加減カンタン!

火力は1%単位で調整可能。立ち上げ時やアイドルタイム時、麺ゆで時などに応じて設定すれば、調理のマニュアル化が図れ、アルバイトさんでも最適なゆで上がりを実現できます。



省スペースのコンパクトボディ。【特許取得済】

でも、有効湯量は大幅アップ!

湯槽自体が発熱するIH加熱方式なので、槽内にはヒーターなど部品類が一切ありません。これによりコンパクトボディながら同サイズのお湯の他ゆで麺機にくらべ、大幅な有効湯量アップを実現。間口を小さく均一な底面加熱を可能にしました。



優れた耐久性と清掃性の

SUS304ステンレス湯槽。

凹凸のない槽内には角R加工が施され、清掃性の高さは一目瞭然。排水口にゴミカゴ、オーバーフロー部にアク受けを設け、麺のカスやアクの回収が容易に行え、清掃時の負担を大幅に軽減しています。

空焚き防止装置ほか3重の安全装置で安心。

空焚き防止装置、異常過熱防止装置、インバータ保護機能を装備。IHコイルの焼き付きや槽の空焚きを防ぎます。

ランニングコストはガス式の約1/2! さらに水道代、空調費なども削減可能。

高熱効率IHだから差が出る低ランニングコスト。

湯槽自体が発熱するので、下から炎で槽を炙るガス式のように、鍋肌から炎が逃げて熱をロスすることがほとんどありません。また最大出力の8割程度の出力でも、十分に麺を攪拌させて美味しくゆで上げられるので、ランニングコストは従来ガス機種約半分で済みます。

■ランニングコスト比較表 (ラーメン釜で1日12時間×365日のゆで調理を行った場合)

製品名	当社ガス式ゆで麺機	IHゆで麺機
型式	MR1Y-06同等機種	MR1Y-06
出力	18.0kW	10.2kW
通常運転出力	18.0kW	8.0kW
1年間(365日)のランニングコスト	803,000円	403,000円
		400,000円

※IHゆで麺機では、出力8kWで麺が効率良く回転するため、当値を適正出力として採用しました。

※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/kWh)

※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。

年間コストのメリット

高熱交換率の貯湯タンクで

差し湯、給水の水道代を削減。【特許取得済】

湯槽内の貯湯タンクに給水すれば、沸騰中の大量のお湯の熱エネルギーを直接利用する熱交換により、差し湯として利用できます。さらに従来のような加熱時の常時給水も不要で、水道代を削減します。貯湯タンクは簡単に取り外しできお手入れはラクラク。



イニシャルコストをスピーディに償却できます。

IHゆで麺機とガス式同等機種との比較では、イニシャルコストは割高に思えても、ランニングコストは抜群の低さ。この差額で購入時のイニシャルコストもスピーディに償却。あとはプラスに転じます。

空調費、人件費も削減でき、もっとおトク!

燃焼排気がないので厨房内の空気をクリーンに保ち、さらに低輻射熱仕様で厨房のサウナ化も防ぎ、空調費の削減につながります。またIHならではの簡単な操作性から、厨房の省力化にも貢献します。

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ゆで麺機は、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、作業者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節減することに成功。環境への影響を大幅に抑えました。

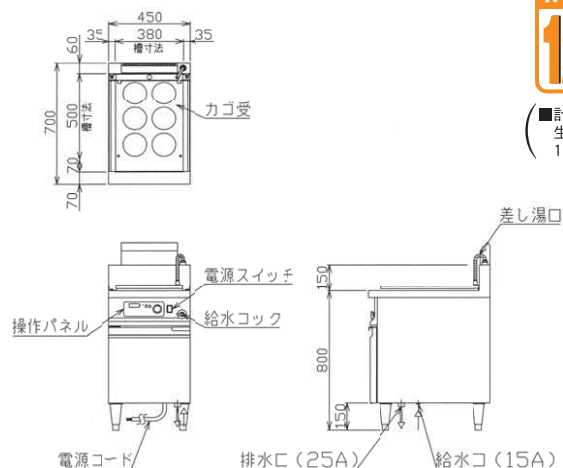
IHゆで麺機

麺の旨いゆで上げと低コストを高次元で実現!

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



調理能力
120食

■計算方法
生麺1食=120g
1回ゆで時間=3分

■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 —4芯 直結	15A	25A	空焚き防止装置	ゆでめんカゴ(6)	45

※納期は受注後約2週間です。

調理したいゆでカゴのリフトキャップを押すと自動でリフトダウン! ゆで上がりと同時にリフトアップする IH自動ゆで麺機

リフトキャップを押すとゆでカゴがリフトダウン。設定時間になるとブザーでお知らせするとともに自動でリフトアップします。ゆで具合の確認が不要で誰でも最適にゆでられ、省力化だけでなくピーク時にも威力を発揮します。タイマーは簡単操作のタッチパネル式。個別に1秒単位で設定が可能です。調理中にリフトキャップを押せば、調理を途中で解除してリフトアップします。またゆでカゴはタッチパネルのゆでカゴ選択スイッチでもリフトダウン/アップ可能です。

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



調理能力
120食

■計算方法
生麺1食=120g
1回ゆで時間=3分

■IH自動ゆで麺機 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-L06	600	700	800	150	43	3φ200V	10.4	40A	2m 8mm ² —4芯 直結	15A	25A	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。

強力な対流で美味しくゆで上げ、IHの 高い熱効率でランニングコストを大幅削減!

東京電力(株)共同開発

世界初！IH加熱方式を採用した角槽うどん釜。

マルゼンだけの湯槽構造による強力 対流で美味しくゆで上げ、手間いらず。 (特許取得済)

マルゼン独自の構造により生じる湯槽内の強い対流が、麺一本一本の中心部まで均一に熱を通して美味しくゆで上げます。しかも槽内にはヒーターなどの部品が一切ないので麺の肌荒れも少なく、麺本来の食感を損ないません。同時に、麺が一箇所に固まることなくほぐれるので、作業者が常時立ち会っての攪拌作業の手間も大幅に削減。美味しいうどんが手間いらずでできあがります。



掃除しやすいシンプルな湯槽。

湯槽自体が発熱するIH加熱方式なのでヒーターなど部品類が槽内に一切なく、しかも角R加工で清掃性に優れています。また、排水口にはゴミカゴ、オーバーフロー部にはアク受けを設けており、麺のカスやアクの回収が容易に行え日常のお手入れもカンタンです。

耐久性抜群の湯槽。

湯槽には、最も耐食性の高いステンレスであるSUS316Lを使用。塩分が多めの業務用うどんなどに対しても耐久性抜群です。

デリケートな火加減もIHだから誰でもカンタン操作。

これまでのガス釜(燃焼式)のように、作業者の感覚に頼っていた火力調整も、IHなら1%単位での出力調整が可能。出力のパーセント設定を管理すれば調理のマニュアル化が図れ、アルバイトさんでも最適なゆで上がりを実現できます。



■シンプルなコントロールパネル

厨房レイアウトにあわせて使いやすい 省スペースのコンパクトボディ。

槽内に何もないのでボディサイズに比べて、美味しいゆで上がりに不可欠なたっぷりの湯量を確保しました。さらに強力対流とあわせ、丸釜が持つ湯の回転力をコンパクトな角槽型で実現。狭いスペースでも本格的なうどんを提供することが可能となりました。

空焚き防止装置ほか 3重の安全装置で安心。

空焚き防止装置と異常過熱防止装置、インバータ保護機能など3重の安全装置を備えており、IHコイルの焼き付きや、槽の空焚きを防ぎ、万一の場合にも安心です。

ランニングコストはガス式の約1/2！空調費の削減でさらにおトクに。

高熱効率IHで業界随一の低ランニングコスト。

槽の加熱には熱効率の高いIH加熱方式を採用。ガスのように下から炎で槽を炙るのではなく、湯槽自体が発熱するので熱のロスが非常に少なく、熱効率は90%を上回ります。また、槽内の対流を促すマルゼン独自の湯槽構造により、最大出力の60~80%程度の運転出力で美味しくうどんをゆで上げることができます。その結果、従来のガス機種との比較でランニングコストを約半分に抑えることに成功しました。

■ランニングコスト比較表(うどん釜で1日10時間×365日のゆで調理を行った場合)

製品名	当社ガス式うどん釜		IHうどん釜	
型式	MIU-066 同等機種	MIU-067 同等機種	MIU-066	MIU-067
出力	21.4kW	25.6kW	10.2kW	12kW
通常運転出力	21.4kW	25.6kW	7kW	8.4kW
1年間(365日)のランニングコスト	794,000円	950,000円	294,000円	350,000円
			500,000円	600,000円

※IHうどん釜の通常運転出力は、出力調整が可能であるため、消費電力の70%としました。 ※ランニングコストは、下記料金で算出しました。 ガス料金:270(円/㎡) 電気料金(平均):11.5(円/kWh) ※電気基本料金は別途発生しますが、電化厨房割引は各電力会社により設定されています。

年間コストのメリット

イニシャルコストを スピーディに償却できます。

ガス式の釜(燃焼式)はIHと比べて廉価ではあるものの、ランニングコストが高くなります。一方、IHうどん釜は価格がガス機種に比べ割高に思えても、ランニングコストは抜群の低さ。ガス式とのランニングコストの差額で購入時のイニシャルコストもスピーディに償却。あとはプラスに転じていきます。

空調費、人件費も削減でき、 トータルコストはもっとおトク!

ランニングコストの削減はエネルギー費だけではありません。IHだから燃焼排気がなくクリーン、しかも低輻射熱で厨房のサウナ化も防ぐことができるため、空調費の削減につながります。また、IHならではの簡単な出力調整とゆで時間の管理だけで、アルバイトさんでも美味しくゆでられることから、厨房の省力化、人件費の削減にも貢献します。

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うどん釜は、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、作業者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節減することに成功。環境への影響を大幅に抑えました。

IHうどん釜

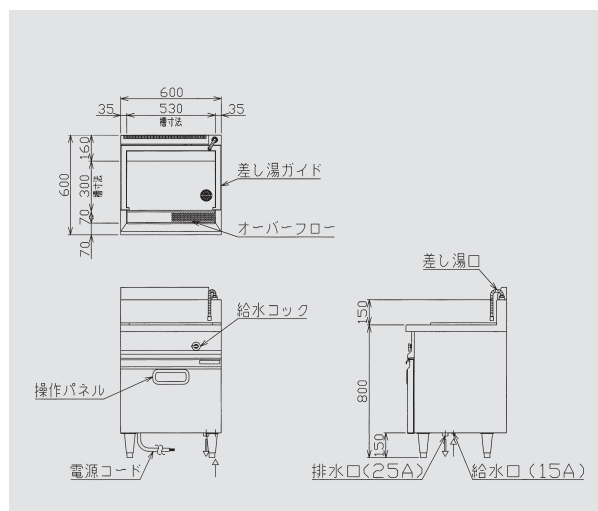
強力な対流で美味しくゆで上げ!

●MIU-066

税抜標準価格
1,300,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品

投入量
1.8kg
湯量
45ℓ
一般仕様



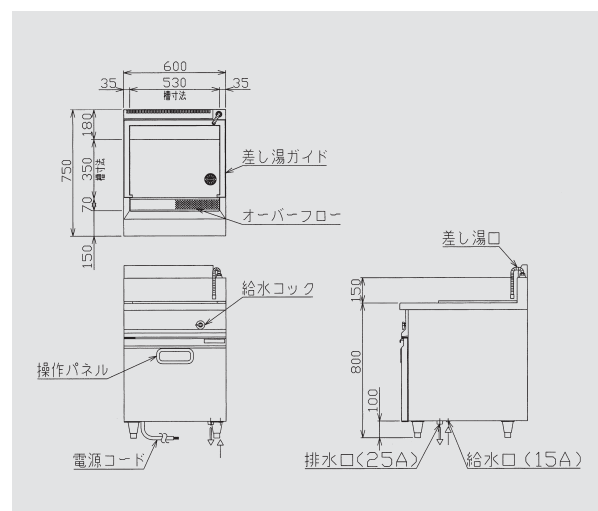
たっぷりの大湯量で
茹でる大量仕様。
手延べうどんなど
長い麺も美味しい!

●MIU-067

税抜標準価格
1,520,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品

投入量
3.0kg
湯量
70ℓ
大量仕様



■IHうどん釜 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 2m	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										
MIU-066	600	600	800	150	45	3φ200V	10.2	40A	8mm ² -4芯 直結	15A	25A	空焚き	フタ(1)	57
MIU-067	600	750	800	150	70	3φ200V	12.0	40A	8mm ² -4芯 直結	15A	25A	防止装置	差し湯ガイド(1)	62

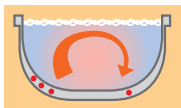
※納期は受注後約2週間です。

- 湯が著しく濁ってきた場合、湯の入れ替えを必ず行ってください。
※ピークタイム直後や、2～3時間運転後の入れ替えが目安です。
※槽底に汚れがあった場合、中性洗剤で念入りに洗浄してください。
- また、調理中は、常に差し湯を行ってください。

電気式うどん・そば釜 丸釜タイプ

強力な沸騰力と回転力で、麺の旨味を引き出します。

強力な沸騰力、回転力を発生！
ヒーター鑄込み釜を採用。



ヒーターを釜内部に鑄込んだため、加熱時の熱のロスが少なく沸き上がり早くコストにムダがありません。
また、手前側に多く配置された鑄込みヒーターが釜底前方を集中加熱し、前方から後方への強い対流が発生。これにより麺を勢い良く回転させ、美味しくゆで上げます。

ピーク時に差がでる使い良さ。しかも省エネに貢献！

井の湯せんなどに利用できる湯せんポット付き(MES-DL(R))。釜手前には盛り付け用のスペースを充分にとっており、スピーディな提供が可能です。

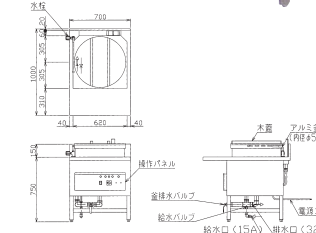
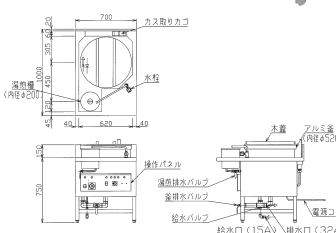
槽内はヒーターがなく清掃性抜群

ハイリミットスイッチが異常過熱を防止して安全。

■電気式うどん・そば釜 仕様表

型 式		外形寸法 (mm)				釜水量 (ℓ)	湯せんポット 水量 (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	重量 (kg)	税抜標準価格	付 属 品
		間口	奥行	高さ	バック高さ											
デラックス タイプ (湯せん付)	MES-DL (R)	700	1,000	750	150	40	1	3φ200V	11.0	40A	2m 8mm ² —4芯 直結	15A	32A	108	1,750,000円	木蓋 (1) 湯せん槽蓋 (1) 排水引き抜き棒 (1)
スタンダード タイプ	MES-SL (R)	700	1,000	750	150	40	—	3φ200V	10.5	40A		15A	32A	103	1,640,000円	木蓋 (1) 排水引き抜き棒 (1)

※納期は受注後約1カ月間です。



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。



アジャスト耐震金具

IHゆで麺機、IHうどん釜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、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焼しないようにしてください。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。
- ご使用中に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。
- ここに掲載してあ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