

IH餃子焼器に横2口仕様が新登場!
さらに1口仕様もモデルチェンジ&
3φ200Vタイプが新登場!
(P6をご覧ください)

ガス自動餃子焼器シリーズ **10**機種
電気自動餃子焼器シリーズ **12**機種
本格派シリーズ **10**機種
スタンダードシリーズ **6**機種
IH餃子焼器 **6**機種



自動餃子焼器「ガス自動餃子焼器」「電気自動餃子焼器」シリーズ

スイッチポン!で給水から蒸し、焼き上げを自動化! 惣菜店、テイクアウトでも大人気。

■マイコン搭載で、完全自動化を実現。

スタートボタンを押すだけで、焼き→給水→蒸し→焼き上げを全自動で行います。アルバイトさんでもその日からプロの焼き上がりです。

■鍋の温度を正確に保つサーミスタセンサー採用。

鍋全体の温度を正確に保つサーミスタセンサー採用により、焼きムラが少なく、いつも美しい焼き上がりを実現しました。

■自動給水は流量センサーでいつも一定。

水道圧や配管口径に左右されず、設定した水量を自動供給でき、蒸し工程をムラなく少なく保つことができます。

■省力化に役立つ終了ブザー。

全自動コントロールによる焼き上がりを終了ブザーでお知らせし、作業の省力化に役立ちます。

■省スペースを考えたコンパクトな卓上型。

■いろいろな形の餃子をおいしく焼き上げる自由設定型。

お店のオリジナル餃子に対応できるよう、焼き時間、給水量、表面焼き上げ時間を自由に設定できます。



●楽々ワンタッチパネル

■フタ取り外しタイプもご用意いたしました。

簡単にフタが取り外せるので、ラクに掃除ができ、機器を衛生的に保ちます。



●便利な専用架台をご利用ください。

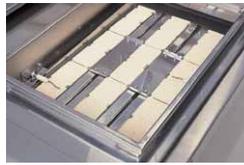


※裏表紙をご覧ください。

ガス自動餃子焼器

■赤外線バーナー採用で素早く調理。

赤外線バーナー採用により、鍋面の温度ムラを抑え、きれいに焼き上げることができます。また、立ち上がりも素早く、ピーク時に威力を発揮します。ガス消費量を抑えた省エネ構造です。



●赤外線バーナー

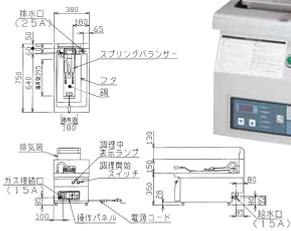
■点火は連続スパーク式自動点火、立ち消え安全装置付。



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)

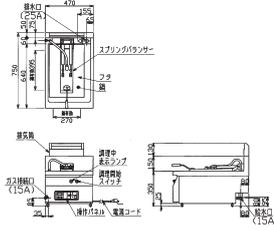
MAZ-4

●1回24個
●1時間当り205個~220個
税抜標準価格 493,000円



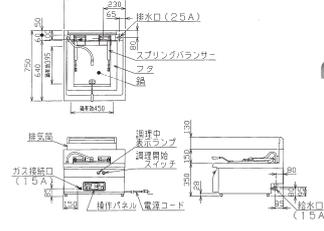
MAZ-6

●1回36個
●1時間当り310個~330個
税抜標準価格 538,000円



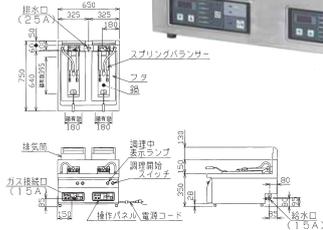
MAZ-10

●1回60個
●1時間当り510個~550個
税抜標準価格 614,000円



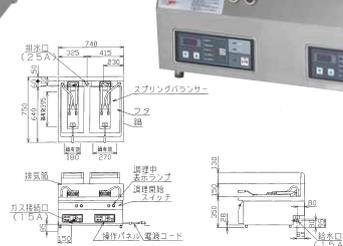
MAZ-44

●1回24個+24個
●1時間当り410個~440個
税抜標準価格 765,000円



MAZ-46

●1回24個+36個
●1時間当り510個~550個
税抜標準価格 928,000円



お手入れ簡単!
●フタ取り外しタイプ



MAZ-4S

MAZ-4S
税抜標準価格 493,000円

MAZ-6S
税抜標準価格 538,000円

MAZ-10S
税抜標準価格 614,000円

MAZ-44S
税抜標準価格 765,000円

MAZ-46S
税抜標準価格 928,000円

■ガス自動餃子焼器仕様表

型式	外形寸法 (mm)	鍋有効寸法 (mm)	鍋数	ガス消費量		ガス接続口 (ユニオン)	給水口	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (50/60Hz)	電源コード	立消安全装置	排水口		重量 (kg)
				都市ガス	LPガス							フタ固定	フタ取り外し	
MAZ-4 MAZ-4S	380 750 350 150	180 395	1	5.12kW (4,400kcal/h)	5.12kW (0.37kg/h)	15A	15A	1φ100V	16W	2.5m プラグ付 (接地アダプター)	フレイムロッド方式	25A	55.0	54.0
MAZ-6 MAZ-6S	470 750 350 150	270 395	1	7.67kW (6,600kcal/h)	7.67kW (0.55kg/h)	15A	15A	1φ100V	16W			25A	63.0	62.0
MAZ-10 MAZ-10S	650 750 350 150	450 395	1	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.92kg/h)	15A	15A	1φ100V	16W			25A	88.0	87.0
MAZ-44 MAZ-44S	650 750 350 150	180 395 180 395	2	10.2kW (8,800kcal/h)	10.2kW (0.73kg/h)	15A	15A	1φ100V	32W			25A	88.0	86.0
MAZ-46 MAZ-46S	740 750 350 150	180 395 270 395	2	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.92kg/h)	15A	15A	1φ100V	32W			25A	96.0	94.0

■付属品/減圧逆止弁

電気自動餃子焼器

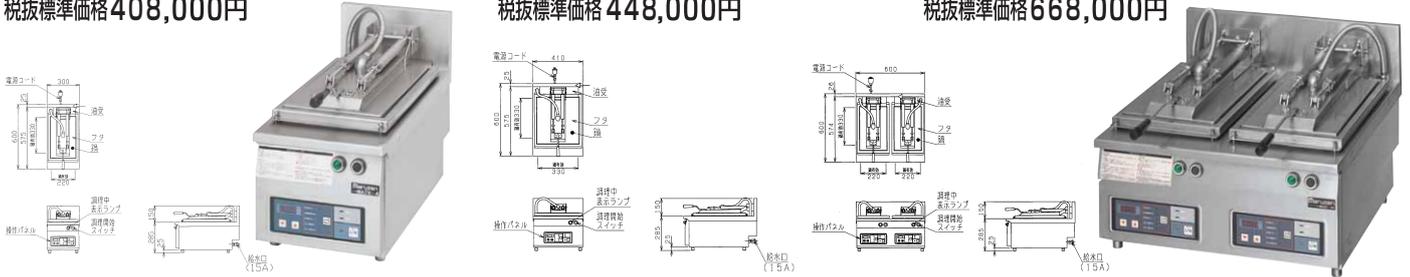
■マルゼン独自の特別構造ヒーターを採用しました。

鍋底全面が平均に加熱され、焼きムラを抑えて、きれいでおいしい焼き上がりとなります。

MAZE-4 ●1回24個
●1時間当り205個～220個
税抜標準価格408,000円

MAZE-6 ●1回36個
●1時間当り310個～330個
税抜標準価格448,000円

MAZE-44 ●1回24個+24個
●1時間当り410個～440個
税抜標準価格668,000円



MAZE-46 ●1回24個+36個
●1時間当り510個～550個
税抜標準価格710,000円

MAZE-66 ●1回36個+36個
●1時間当り610個～660個
税抜標準価格744,000円

お手入れ簡単!
●フタ取り外しタイプ



MAZE-4S
税抜標準価格
408,000円
MAZE-6S
税抜標準価格
448,000円
MAZE-44S
税抜標準価格
668,000円
MAZE-46S
税抜標準価格
710,000円
MAZE-66S
税抜標準価格
744,000円

電気自動餃子焼器仕様表

型式		外形寸法 (mm)				鍋有効寸法 (mm)				鍋数	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (50/60Hz)	必要手元開閉器容量	電源コード	給水口		重量 (kg)
フタ固定	フタ取り外し	間口	奥行	高さ	バック	間口	奥行	間口	奥行						フタ固定	フタ取り外し	
MAZE-4	MAZE-4S	300	600	285	150	220	330	—	—	1	3φ200V	3kW	15A	2m 接地3P 15Aプラグ付	15A	40.0	39.0
MAZE-6	MAZE-6S	410	600	285	150	330	330	—	—	1	3φ200V	4.5kW	15A	2m 接地3P 15Aプラグ付	15A	44.0	43.0
MAZE-44	MAZE-44S	600	600	285	150	220	330	220	330	2	3φ200V	6kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	15A	67.0	65.0
MAZE-46	MAZE-46S	710	600	285	150	220	330	330	330	2	3φ200V	7.5kW	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	15A	71.0	69.0
MAZE-66	MAZE-66S	820	600	285	150	330	330	330	330	2	3φ200V	9kW	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	15A	74.0	72.0

■付属品/減圧逆止弁

圧力式電気自動餃子焼器 **特許取得済**

■圧力をかけて素早く調理。**特許取得済**

フタの裏側に専用パッキンを取り付けて鍋内を密閉構造とし、圧力をかけることで餃子の皮や具材に素早く熱が通り、よりスピーディに調理できます。



●専用パッキン



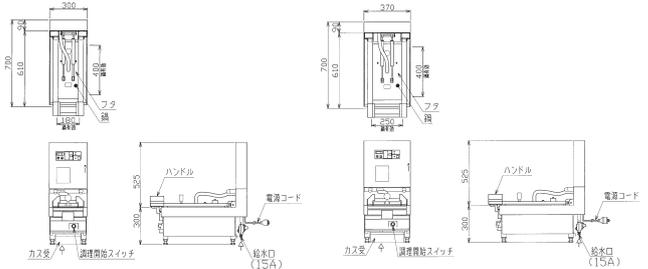
MAZE-PR4

MAZE-PR4
税抜標準価格568,000円

●1回24個
●1時間当り240個 (冷凍餃子)

MAZE-PR6
税抜標準価格598,000円

●1回36個
●1時間当り360個 (冷凍餃子)



圧力式電気自動餃子焼器仕様表

型式	外形寸法 (mm)				鍋有効寸法 (mm)			鍋数	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (50/60Hz)	必要手元開閉器容量	電源コード	給水口		重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック	間口	奥行	間口						奥行	フタ固定	
MAZE-PR4	300	700	300	525	180	400	1	3φ200V	4.5kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	15A	59.0		
MAZE-PR6	370	700	300	525	250	400	1	3φ200V	5.5kW	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	15A	70.0		

■付属品/カス受けボックス

本格派シリーズ〈ガス〉自動点火

ハードな連続使用に耐える本格派。ピーク時、アイドル時の使い分けが出来、経済的です。
便利なお知らせタイマー付登場!!

■焼きムラの少ない均等加熱方式

独立混合管方式バーナーの採用により、厚手の鍋底全面の均等加熱を実現。焼きムラが少なく、おいしく美しい焼き上がりとなります。

■餃子の芯まで蒸し上げる強火力

独立混合管方式バーナーの働きで、均等加熱と同時に強火力を実現。芯まで加熱し、表面を香ばしく焼き上げます。

■おいしさを増すフタ付ナベを採用

フタが蒸気をおさえて餃子の芯まで蒸し上げます。フタは取り外して洗え、清潔に使用できます。

■簡単でスピーディな水切り

焼き上げる途中に水を大量に入れても、鍋の取手を押し上げるだけでスピーディな水切りがOK。

■排気・排水ともに優れた作業性

バーナーの排気はバック集中排気で、また天板の後側に排水溝を設置。調理の作業性を各段に高めています。

■作業効率を高める便利なお知らせタイマー

一つ一つの鍋ごとに設定できるタイマーを装備(MGZS-057BT、077BT、087WBT、107WBT、137WBT)。作業のムダをなく、いつも安定した焼き上がりを得られます。



●お知らせタイマー

■安全設計の自動点火方式

スピーディに、簡単に、しかも確実に着火する自動点火方式を採用しました。

■お店に合わせて選べる10タイプ

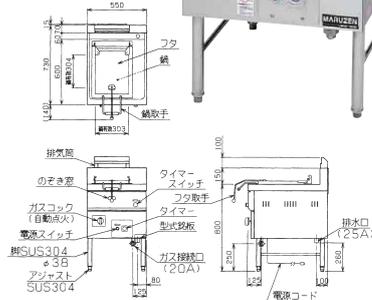
1口鍋が2機種、2口鍋が3機種、それぞれお知らせタイマー付きがあり合計10タイプ。お店の規模や形態に合わせてお選びください。

MGZS-057BT

税抜標準価格222,000円

- 1回36個
- 1時間当り600個

お知らせタイマー付

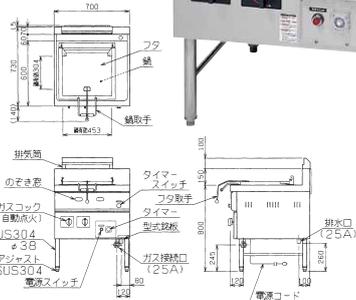


MGZS-077BT

税抜標準価格269,000円

- 1回60個
- 1時間当り1,000個

お知らせタイマー付

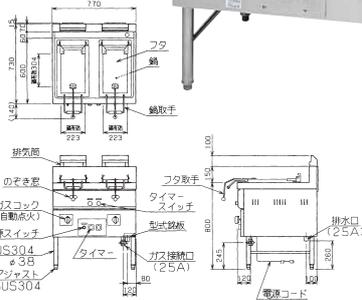


MGZS-087WBT

税抜標準価格345,000円

- 1回24個+24個
- 1時間当り800個

お知らせタイマー付

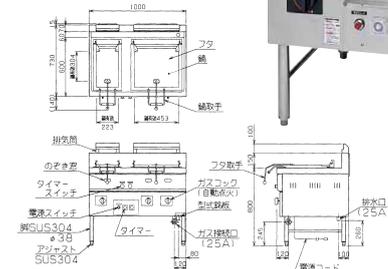


MGZS-107WBT

税抜標準価格404,000円

- 1回24個+60個
- 1時間当り1,400個

お知らせタイマー付

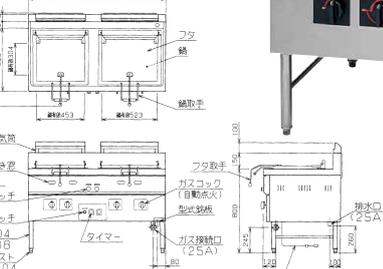


MGZS-137WBT

税抜標準価格527,000円

- 1回60個+72個
- 1時間当り2,200個

お知らせタイマー付



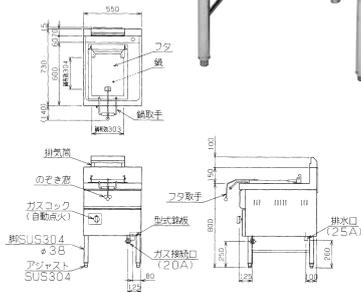
●パイプ脚とアジャストはSUS304を使用しております。

※焼き上がり能力は1回の焼き上がり時間を3分30秒から5分としました。

MGZS-057B

税抜標準価格193,000円

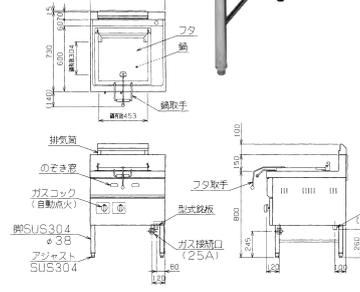
- 1回36個
- 1時間当り600個



MGZS-077B

税抜標準価格256,000円

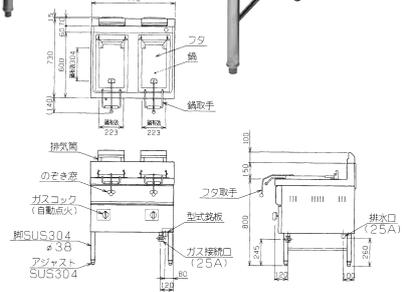
- 1回60個
- 1時間当り1,000個



MGZS-087WB

税抜標準価格284,000円

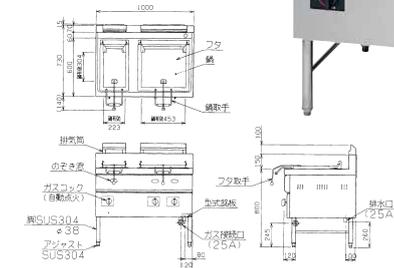
- 1回24個+24個
- 1時間当り800個



MGZS-107WB

税抜標準価格356,000円

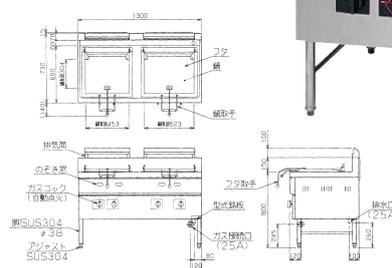
- 1回24個+60個
- 1時間当り1,400個



MGZS-137WB

税抜標準価格475,000円

- 1回60個+72個
- 1時間当り2,200個



■本格派シリーズ(ガス)餃子焼器仕様表

型式	外形寸法(mm)				鍋有効寸法(mm)				鍋数	ガス消費量		ガス接続口 (ユニオン)	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (50/60Hz)	電源コード	排水口	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック	間口	奥行	間口	奥行		都市ガス	LPガス						
MGZS-057BT	550	730	800	150	303	304	—	—	1	15.5kW (13,300kcal/h)	15.5kW (1.11kg/h)	20A	1φ100V	6W	3mプラグ付 (アース線付属) ①	25A	72.5
☆MGZS-077BT	700	730	800	150	453	304	—	—	1	25.2kW (21,700kcal/h)	25.2kW (1.81kg/h)	25A	1φ100V	6W		25A	89.5
MGZS-087WBT	770	730	800	150	223	304	223	304	2	26.1kW (22,400kcal/h)	26.1kW (1.87kg/h)	25A	1φ100V	10W		25A	105.5
☆MGZS-107WBT	1,000	730	800	150	223	304	453	304	2	38.3kW (32,900kcal/h)	38.3kW (2.74kg/h)	25A	1φ100V	10W		25A	131.5
☆MGZS-137WBT	1,300	730	800	150	453	304	523	304	2	55.4kW (47,600kcal/h)	55.4kW (3.97kg/h)	25A	1φ100V	10W	25A	164.5	
MGZS-057B	550	730	800	150	303	304	—	—	1	15.5kW (13,300kcal/h)	15.5kW (1.11kg/h)	20A	—	—	—	25A	71.0
☆MGZS-077B	700	730	800	150	453	304	—	—	1	25.2kW (21,700kcal/h)	25.2kW (1.81kg/h)	25A	—	—	—	25A	88.0
MGZS-087WB	770	730	800	150	223	304	223	304	2	26.1kW (22,400kcal/h)	26.1kW (1.87kg/h)	25A	—	—	—	25A	103.0
☆MGZS-107WB	1,000	730	800	150	223	304	453	304	2	38.3kW (32,900kcal/h)	38.3kW (2.74kg/h)	25A	—	—	—	25A	129.0
☆MGZS-137WB	1,300	730	800	150	453	304	523	304	2	55.4kW (47,600kcal/h)	55.4kW (3.97kg/h)	25A	—	—	—	25A	162.0

■型式末尾Tはお知らせタイマー付です。 ■☆印の機種の納期は受注後約2週間です。

スタンダードシリーズ〈ガス〉自動点火

省スペース設計の実力派、おいしさロングセラーです。

コンパクトで設置が簡単!!ムラをおさえ、美しく、スピーディな焼き上がり。自動点火の採用で確実、迅速。

■省エネ&コンパクトタイプ

- 厚手の鍋のため連続使用でも温度が下がりにくく、焼き上がりもスピーディです。
- 熱効率に優れた強火力、完全燃焼のETバーナーの採用で、焼きムラが少なく、素早く焼き上げます。
- 小さなボディに先進機能を満載、スペースのムダなく気軽に使えます。

■高い安全性と衛生面への配慮

- 自動点火方式の採用で、確実に、素早く着火します。

- 段付き鍋が、蒸気を横に逃がしません。
- フタを定位置に固定する特殊構造です。
- フタの油污等には受皿に入る衛生的な設計。
- フタは簡単に取り外して手軽に洗えます。

■お店に合わせて選べる6タイプ。

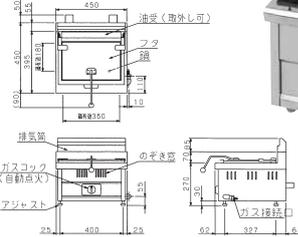
- 1口鍋、2口鍋が各3機種。お店の規模・形態に合わせて選べます。

(注意) スタンダードシリーズには排水溝がないため、鍋の水は使い切る分だけ入れてください。

MGZ-044

税抜標準価格 77,000円

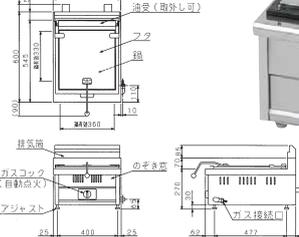
- 1回24個
- 1時間当り300個



MGZ-046

税抜標準価格 89,000円

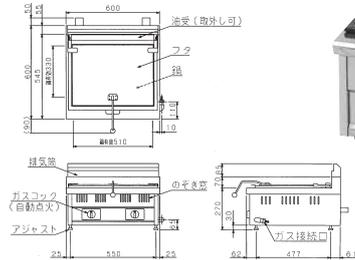
- 1回48個
- 1時間当り600個



MGZ-066

税抜標準価格 117,000円

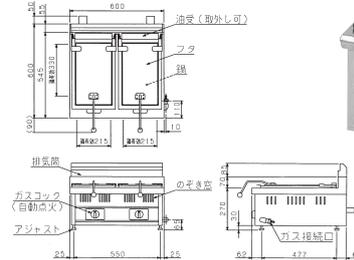
- 1回60個
- 1時間当り750個



MGZ-066W

税抜標準価格 137,000円

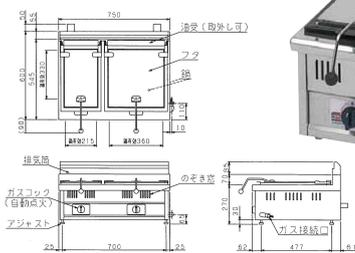
- 1回24個+24個
- 1時間当り600個



MGZ-076W

税抜標準価格 156,000円

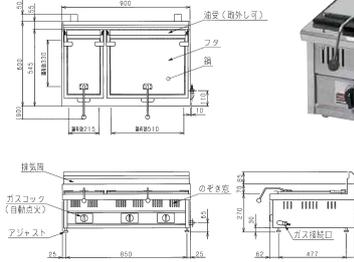
- 1回24個+48個
- 1時間当り900個



MGZ-096W

税抜標準価格 211,000円

- 1回24個+60個
- 1時間当り1,050個



■スタンダードシリーズ〈ガス〉餃子焼器仕様表

型式	外形寸法 (mm)				鍋有効寸法 (mm)				鍋数	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック	間口	奥行	間口	奥行		都市ガス	LPガス	13A・12A	LPガス	
MGZ-044	450	450	270	70	360	180	—	—	1	5.47kW (4,700kcal/h)	5.47kW (0.39kg/h)	13mm (ゴム管口)	9.5mm (ゴム管口)	23.0
MGZ-046	450	600	270	70	360	330	—	—	1	6.98kW (6,000kcal/h)	6.98kW (0.50kg/h)	13mm (ゴム管口)	9.5mm (ゴム管口)	29.5
MGZ-066	600	600	270	70	510	330	—	—	1	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	13mm (ゴム管口)	9.5mm (ゴム管口)	40.0
MGZ-066W	600	600	270	70	215	330	215	330	2	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	13mm (ゴム管口)	9.5mm (ゴム管口)	43.0
☆MGZ-076W	750	600	270	70	215	330	360	330	2	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.91kg/h)	13mm (ゴム管口)	9.5mm (ゴム管口)	53.0
☆MGZ-096W	900	600	270	70	215	330	510	330	2	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.25kg/h)	13mm (ゴム管口)	15A	61.5

■☆印の機種は納期は受注後約2週間です。

※焼き上がり能力は1回の焼き上がり時間を3分30秒から5分としました。

小ロット調理でスピーディに対応!

高熱効率のIH加熱で鍋の立ち上がりが早く、また1口2人前という小ロット調理対応タイプなのでお客様をお待たせしません!

■IH加熱&小ロット調理でスピーディに対応。

高熱効率のIH加熱で立ち上がりが早く、調理時間を短縮。さらに、1口2人前という小ロット調理対応タイプなので、オーダーにもすぐ応えられ、お客様をお待たせすることがありません。

■加熱時間は4メニュー登録可能。

加熱時間は4メニューまで登録できます。餃子の種類に応じて登録しておけば、パート・アルバイトさんでも簡単に調理できます。ピーク時に最適な連続加熱モードもございます。



■鍋ガイドが水の噴きこぼれを防いでクリーン。

調理中に噴きこぼれた水は鍋ガイドが受け止め、機器本体や周囲への汚れを防ぎます。

■鍋温度を一定に保ちいつも均一な仕上がり。

鍋には整磁銅板を採用。連続加熱しても鍋の温度が上がりすぎることがないため、加熱時間の管理だけで常に均一な仕上がりで調理でき、また焼きムラも抑えます。



■優れた清掃性

フタ、鍋、鍋ガイドは簡単に取り外して洗えるのでお手入れもしやすく衛生的です。また、天板もフラットで汚れを拭き取りやすく清掃性に優れています。



●フタ、鍋、鍋ガイド取り外し時

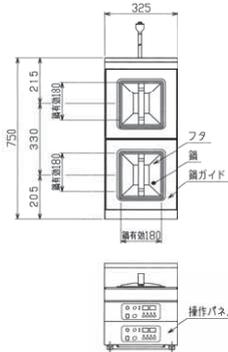
2口仕様

厨房レイアウトにあわせて選べる縦2口、横2口の2タイプ!

MIZ-T4(S)

税抜標準価格578,000円

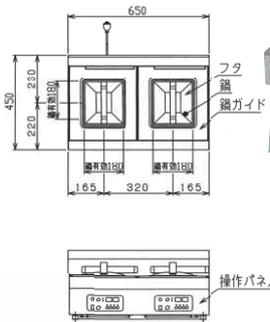
- 1回24個
- 1時間当り200個~220個



MIZ-Y4(S)

税抜標準価格578,000円

- 1回24個
- 1時間当り200個~220個



NEW

1口仕様

フタと鍋ガイドの改良で清掃性が向上! さらに3φ200Vタイプも新登場!

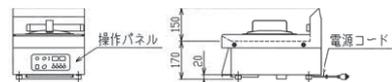
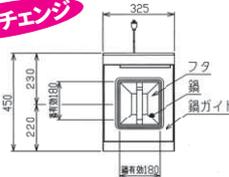
MIZ-2(S)B

税抜標準価格388,000円

- 1回12個
- 1時間当り100個~110個



モデルチェンジ



■IH餃子焼器

型式	外形寸法(mm)				鍋有効寸法(mm)		鍋数	定格電源 (50/60Hz)	消費電力 (50/60Hz)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック	間口	奥行						
MIZ-T4S	325	750	250	150	180	180	2	1φ200V	5.0kW	30A	2m 接地2P 30A引掛プラグ付	34
MIZ-T4	325	750	250	150	180	180	2	3φ200V	5.0kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	34
MIZ-Y4S	650	450	170	150	180	180	2	1φ200V	5.0kW	30A	2m 接地2P 30A引掛プラグ付	31
MIZ-Y4	650	450	170	150	180	180	2	3φ200V	5.0kW	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	31
MIZ-2SB	325	450	170	150	180	180	1	1φ200V	2.5kW	20A	2m 接地2P 20A引掛プラグ付	17
MIZ-2B	325	450	170	150	180	180	1	3φ200V	2.5kW	15A	2m 接地3P 15Aプラグ付	17

■納期は受注後約10日間です。

※焼き上がり能力は1回の焼き上がり時間を3分30秒から5分としました。

便利な専用架台をご利用ください。



■MAZ-46(S)
+MAZ-75T
の組み合わせ例



■MAZE-44(S)
+MAZE-65T
の組み合わせ例

■MAZE-PR4+MAZE-PR4Tの
組み合わせ例

専用架台〈ガス〉

型式	外形寸法(mm)			重量(kg)	適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ			
MAZ-35T	367	557	475	8	MAZ-4(S)	33,000円
MAZ-45T	457	557	475	9	MAZ-6(S)	36,000円
☆MAZ-65T	637	557	475	14	MAZ-44(S)、10(S)	44,000円
☆MAZ-75T	727	557	475	15	MAZ-46(S)	46,000円
MAZ-105T	1,019	557	475	21	MAZ-4(S)+44(S)	57,000円

■☆印の機種の納期は受注後約1週間です。

専用架台〈電気〉

型式	外形寸法(mm)			重量(kg)	適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ			
MAZE-25T	287	484	540	6	MAZE-4(S)	33,000円
MAZE-45T	397	484	540	7	MAZE-6(S)	36,000円
☆MAZE-65T	587	484	540	12	MAZE-44(S)	44,000円
MAZE-75T	697	484	540	13	MAZE-46(S)	46,000円
MAZE-85T	807	484	540	15	MAZE-66(S)	48,000円
MAZE-95T	889	484	540	18	MAZE-4(S)+44(S)	55,000円

■☆印の機種の納期は受注後約1週間です。

専用架台〈圧力式電気〉

型式	外形寸法(mm)			重量(kg)	適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ			
MAZE-PR4T	300	750	500	13	MAZE-PR4	36,000円
MAZE-PR6T	370	750	500	15	MAZE-PR6	39,000円

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 방지、お客様の安全と大切な機器を地震からお守りします。詳しくは専用カタログをご覧ください。



アジャスト耐震金具

安全に関するご注意

- 機器ご購入時には「取扱説明書」を必ず受け取り、ご使用前に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、レンガ、モルタルなどの不燃材料で造ってください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する際、機器本体の周囲及び上方周囲の仕上げ及び下地が不燃材料以外で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離隔距離をとって設置してください。これらを守られず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となります。
- 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



●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