

遠赤外線効果で美味しい焼き芋を調理！

遠赤外線効果でしっとり美味しく焼き上げ



上火は遠赤外線ヒーター、下火はシーズヒーターが加熱した小石の蓄熱で加熱します。実の水分を保ちつつ、遠赤外線効果で中までしっかりと加熱して美味しさを引き出します。



石焼きの美味しさを再現！

トレイに敷き詰めた小石の遠赤効果で芋を美味しく調理。昔ながらの石焼きの美味しさを再現します。



保温部はLEDランプで演出効果抜群。

さらに輻射熱利用で省エネ。 **特許申請中**



保温部にはLEDランプを搭載。温かみのある光が焼き芋を美味しく照らします。さらに保温には庫内からの輻射熱を利用しているため省エネです。

保温スペースは焼成部の1.8倍!さらに乾燥を防ぐ扉付き。

保温部は焼成部の1.8倍のスペースを確保。焼きあがった芋をたっぷりストックできるため、注文殺到時の品切れを防ぎます。さらに樹脂ケースは扉付きなため、保温性能の向上はもちろん芋の乾燥を防ぎます。

庫内は引き出しトレイを搭載。

芋の投入時・取り出し時に安全・簡単に作業できます。



■トレイ収納時



■トレイ引出時

優れた清掃性。

扉からの結露水はシル受けが、庫内に落ちた芋の水分や焼きカスはゴミ受けがキャッチするため、清掃が容易です。

エコモード、通電予約、10メニュー登録など多彩な機能を搭載!



使いやすい操作パネルには多彩な機能を搭載。アイドルタイムに消費電力を削減するエコモードのほか、通電予約、10メニュー登録など、充実機能で使い勝手が抜群です。

エコモード

庫内温度を設定温度より30℃低く維持することでアイドルタイムの消費電力を節減します。

通電予約

タイマー設定により自動で電源が入り、予熱を開始します。

10メニュー登録

温度と時間の組み合わせを10メニュー登録可能。調理のたびに設定する手間が省けます。

メロディー機能

調理終了時にはメロディーでお知らせ。メロディーは7パターンからお選びいただけます。

低輻射仕様で安心。

手が触れやすい前カマチにはヒートプロテクターを装着。本体も低輻射仕様なため、安心して作業できます。

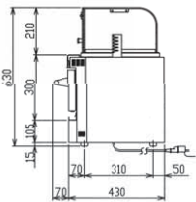
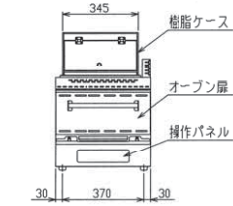
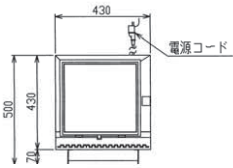
過熱防止装置搭載。

電気卓上芋焼器

MEIO-044

樹脂ケース付き

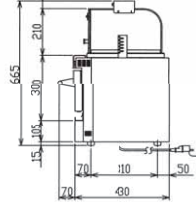
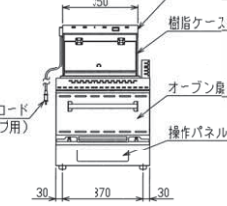
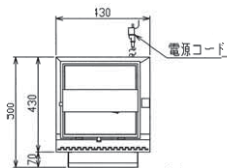
税抜標準価格
348,000 円



MEIO-L044

LEDランプ付き 樹脂ケース付き

税抜標準価格
368,000 円



■電気卓上芋焼器仕様表

型式	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格電源(50/60Hz)		消費電力		必要手元開閉器容量		電源コード		重量(kg)	
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ	本体	LED	本体	LED	本体	LED	本体	LED		
MEIO-044	樹脂ケース付き	430	430	630	245	300	80	1φ100V	—	1.2kW	—	15A	—	2m プラグ付(接地アダプター)⓪	—	36
MEIO-L044	LEDランプ 樹脂ケース付き	430	430	665	245	300	80	1φ100V	1φ100V	1.2kW	1.5W	15A	15A	2m プラグ付(接地アダプター)⓪	1m プラグ付⓪	37



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。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・移動工事および電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、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。
- 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。

■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、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。お手入れをご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、火災等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、電源スイッチを切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



●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