



Maruzen

ガスたこ焼器

Takoyaki Cooker

たこ焼きプレートの
温度ムラを抑え均等に加熱!

誰でも簡単に美味しい
たこ焼きが作れます!



プレートの温度ムラを抑え均等に加熱!

プレートを均等にすみずみまで加熱することで温度ムラを抑えました。
そのため、プレートのどこでもたこ焼きが均一な仕上がります。

プレート温度を安定させるガスコックの弱火ポジション

ガスコックに弱火ポジションを設けました。プレートをたこ焼き調理に適した温度に安定させる
ことができます。そのため、誰でも簡単に取り扱えるうえ、ランニングコストを節約できます。

・熱伝導率に優れた鋳鉄製プレート

熱伝導率に優れた鋳鉄製プレートを採用。
油もよく馴染み、たこ焼きを美味しくカリッと焼き上げます。

・火傷を防ぐヒートプロテクター

本体前面および側面は空気断熱層を設けました。さらに手を触れやすい前カマチ部分には
ヒートプロテクターを装着。輻射熱を抑えるとともに接触時の安全性を高めています。

・優れた清掃性

汁受けを引き出すことで燃えカスや油などを簡単に回収することができます。
また、排気カバーは簡単に取り外せるため、清掃も簡単です。

・立ち消え安全装置搭載

・本体は耐久性に優れたステンレス製



ガスコック



ヒートプロテクター

業務用総合厨房機器メーカー



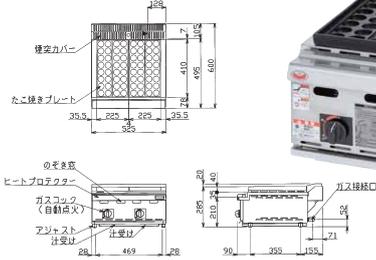
2025年4月版

ガスたこ焼器

MGKT-2

税抜標準価格 328,000円

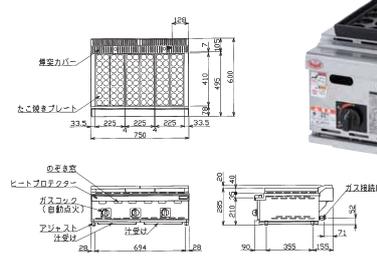
2連式



MGKT-3

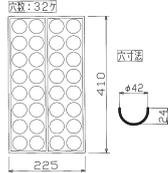
税抜標準価格 396,000円

3連式



型式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口	安全装置	付属品				重量(kg)
	間口	奥行	高さ	都市ガス	LPガス			たこ焼きプレート	ヒートプロテクター	汁受け	煙突カバー	
MGKT-2	525	600	285	7.67kW/h(6,600kcal/h)	7.67kW/h(0.55kg/h)	15A(R1/2)	自動点火 立ち消え 安全装置付き	2個	1個	1個	1個	37
MGKT-3	750	600	285	11.5kW/h(9,900kcal/h)	11.5kW/h(0.83kg/h)	15A(R1/2)	自動点火 立ち消え 安全装置付き	3個	1個	左右各1個	2個	51

付属品



たこ焼きプレート
税抜標準価格 12,000円

たこ焼きプレート	外形寸法(mm)		穴数	穴径	穴深さ
	間口	奥行			
	225	410	32	42	24



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、ご使用前に必ず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。これを守らねば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ッド除去装置付の排気フード付排気ダクトを付けてください。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。
- 空調などの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の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使用にならない場合は必ず消化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。お手入れをごまかまに行ってください。
- 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、丸洗いをしないでください。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、ペ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、一部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って正しく設置してください。

● このカタログに掲載している商品については、品質向上の為に予告なしに外観、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。

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。

この誌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。

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 <https://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