

# Variety

## 味、演出など、貴店にあわせて、選べる5タイプの焼き方。

力強い火力で  
焼肉店のスタンダード



**R**  
ロストル  
タイプ

- ◆一般焼肉店
- ◆食べ放題店
- ◆居酒屋

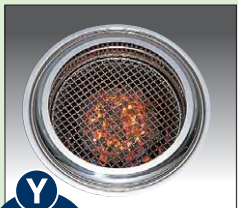
炭火により近い  
効果を発揮



**S**  
セラミック炭  
タイプ

- ◆高級焼肉店
- ◆一般焼肉店

本物の溶岩ならではの  
高級感を演出



**Y**  
溶岩タイプ

- ◆高級焼肉店
- ◆一般焼肉店

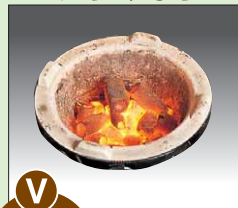
ステンレス製熱板使用で  
手軽に使える



**H**  
遠赤タイプ

- ◆一般焼肉店
- ◆食べ放題店

“炭火の旨さ”への  
こだわりなら…



**V**  
七輪炭火焼  
タイプ

- ◆高級焼肉店
- ◆一般焼肉店

# Tasty

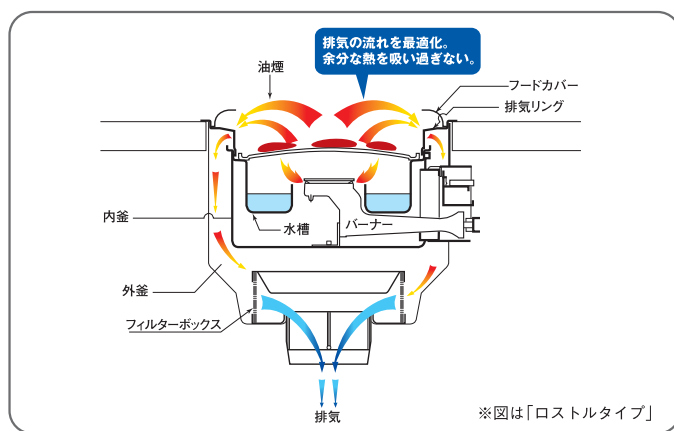
## 定評あるバーナー技術に納得！食材を包み込む理想的な焼き加減。

- “バーナーのマルゼン”が培ってきた技術を活かした焼肉専用バーナーを搭載。「強火の遠火」という理想の「焼き」を実現。旨味を逃がしません。**R S Y H**
- フードカバーが油煙などの排気の流れを最適化し、余分な熱を吸い過ぎることなく食材を包み込むように熱をあて、理想的な焼き加減で美味しく焼き上げます。しかもロストル/焼網のどこに食材を置いても満遍なく均一な焼き上がりです。**R S Y H V**
- 強・中・弱の3段ポジション付ガスコック採用で、火加減調節は簡単、確実です。**R S Y H**
- 外向バーナーヘッドには真鍮、内向バーナーヘッドにはステンレスを採用。耐久性に優れています。**R S Y H**



■外向バーナー

■内向バーナー



# Safety

## 万一の事故を未然に防ぐ確かな安全設計。

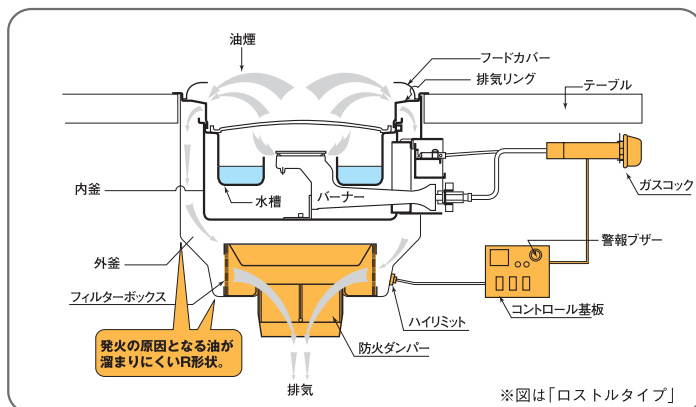
- 過熱防止装置が、釜内の過剰な温度上昇を感知して警報ブザーを鳴らすとともに、即時にガスを遮断します。**R S Y H**
- ダクト接続部の防火ダンパーは180℃以上で作動し、排気を遮断します。**R S Y H V**
- グリスを溜めるフィルターボックスは油脂分回収率89%の高性能。ダクトへの油の侵入を低く抑えます。**R S Y H**



■防火ダンパー



■フィルターボックス



# Clean

## お客様に喜ばれ、使う人にもやさしいクリーン設計。

- お客様に与える好印象はもちろん、安全性の面からも、ロースターは清掃性に優れていることが重要です。マルゼンの無煙ロースターは、各部品とも工具を使わずに取り外し・交換が可能で、細部まで掃除しやすい設計です。**R S Y H V**
- 水槽はもちろん、内釜や外釜までもR加工を施し清掃性をいっそう高めています。**R S Y H**
- フィルターボックスは耐久性に優れたステンレス製。また、3分割構造で、フィルター部の清掃が容易です。**R S Y H V**



■R加工を施した水槽



■3分割構造のフィルターボックス

# Comfortable

## 足元ひろびろ、ゆったり空間。

- キャビネットは奥行290mmの薄型設計。お客様も足を伸ばしてゆったりとおくつろぎいただけます。**R S Y H V** (七輪炭火焼タイプは300mmです。)



無煙ロースターシリーズの納期は受注後約1ヵ月間です。