



Maruzen

IH炊飯器

IH Rice Cooker

新設計の釜で 一段と美味しく!



スーパー、惣菜店、レストランなどに

新設計の釜で ふっくら美味しい炊き上がり。

最大
4升炊き
(6kg)

釜とコイル形状をリニューアル。釜全体をムラ無く加熱するとともに、釜内部で発生する大きな熱の対流がお米を均一に加熱。よりふっくらおいしいご飯が炊き上がります。

電波法
高周波利用設備
対応製品
このマークのある製品は、電波法の高周波利用設備に該当し、ご使用にあたり、お客様にて管轄する総合通信局への届出が必要となります。

電波法
高周波利用設備
対応製品
IH炊飯器 MIRC-4D
税抜標準価格 548,000円
※納期は受注後約10日間です。

便利な多機能メニューで炊き分ける

炊き込み 白米 おかゆ 無洗米

●ひと目でわかって使いやすいコントロールパネル



大容量4升炊きも旨い

強火力なので大容量炊飯もOK! 白米、無洗米なら4升まで美味しく炊き上げます。

無洗米も炊ける多機能メニュー

白米・炊き込み・おかゆはもちろん、水量やお米の浸水時間の加減が難しいと言われる無洗米も、それぞれのメニューに最適な火加減で美味しく炊き分けます。

予約タイマーで早出の必要なし

炊き上がり時間を1~24時間後まで設定できます。早朝出勤がなくなるほか準備の忙しい時間にもゆとりができます。

IHだからクリーン&セーフティ

クリーン&セーフティなIHなので、高層ビルや地下街の店舗など、幅広い場所でお使いいただけます。

省電力設計でコスト削減

熱効率の高いIHに加えて、保温性を高めた設計により熱を逃がさず、余分な電力消費をおさえます。

「計量」から「むらし」までの作業を自動化!

「ライスロボ」IH自動炊飯機

- ボタン操作だけで「計量」から「炊き上がり」までお任せ。いつでも誰でも美味しいご飯。
- 分かりやすい液晶画面で操作は簡単。
- 便利な「予約セット」で早出なし。
- 白米/おかゆが炊ける。



●コントロールパネル

「IH ライスロボ」KR723NAK

税抜標準価格 2,301,000円

外形寸法: W540×D643×H1,648
電源: 本体/炊飯器 1φ100V/3φ200V
消費電力: 本体/炊飯器 110W/5.0kW
貯米量: 60kg
重量: 99kg
※納期はお問い合わせください。

電波法
高周波利用設備
対応製品



業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2023年12月版

IHライスロボ

電波法
高周波利用設備
対応製品

KR723NAK

税抜標準価格

2,301,000円

※納期はお問い合わせください。



IH炊飯器

電波法
高周波利用設備
対応製品

MIRC-4D

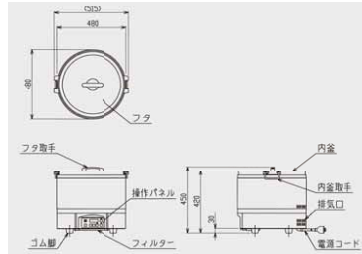
税抜標準価格

548,000円

※納期は受注後約10日間です。



■三面図



便利な専用炊飯器台を
ご利用ください。

専用炊飯器台 MIRC-4T

●外形寸法:W750×D600×H600

税抜標準価格 59,000円

※納期は受注後約10日間です。



※写真のIH炊飯器は別売です。

■IH炊飯器仕様表

型式	外形寸法 (mm)			電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	メニュー	炊飯容量				重量 (kg)
	間口	奥行	高さ						白米	無洗米	炊き込み	全がゆ	
MIRC-4D	480	480	450	3φ 200V	5.0	20A	2m接地3P 20A引掛プラグ付	白米・無洗米・ 炊き込み・おかゆ	3~6kg (2~4升)	3~5.1kg (2~3.4升)	最大1.5kg (1升)	最大0.75kg (0.5升)	30

■付属品

内釜	蓋
税抜標準価格 93,500円	税抜標準価格 11,000円

IH炊飯器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。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。油煙や蒸気が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動作させてください。
- 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、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、仕様の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