

# 強力な対流で美味しくゆで上げ、IHの 高い熱効率でランニングコストを大幅削減!

東京電力(株)共同開発

## 世界初！IH加熱方式を採用した角槽うどん釜・そば釜。

### マルゼンだけの湯槽構造による強力 対流で美味しくゆで上げ、手間いらず。

マルゼン独自の構造により生じる湯槽内の強い対流が、麺一本一本の中心部まで均一に熱を通して美味しくゆで上げます。しかも槽内にはヒーターなどの部品が一切ないので麺の肌荒れも少なく、麺本来の食感を損ないません。同時に、麺が一箇所に固まることなくほぐれるので、作業者が常時立ち会っての攪拌作業の手間も大幅に削減。美味しいうどんやそばが手間いらずでできあがります。



■強力な対流を生む湯槽の構造と形状

### 掃除しやすいシンプルな湯槽。

湯槽自体が発熱するIH加熱方式なのでヒーターなど部品類が槽内に一切なく、しかも角R加工で清掃性に優れています。また、排水口にはゴミカゴ、オーバーフロー部にはアク受けを設けており、麺のカスやアクの回収が容易に行え日常のお手入れもカンタンです。



■ゴミカゴ

### デリケートな火加減も IHだから誰でもカンタン操作。

これまでのガス釜(燃焼式)のように、作業者の感覚に頼っていた火力調整も、IHなら1%単位での出力調整が可能。出力のパーセント設定を管理すれば調理のマニュアル化が図れ、アルバイトさんでも最適なゆで上がりを実現できます。



■シンプルなコントロールパネル

### 厨房レイアウトにあわせて使いやすい 省スペースのコンパクトボディ。



槽内に何もないのでボディサイズに比べて、美味しいゆで上がりに不可欠なたっぷりの湯量を確保しました。さらに強力対流とあわせ、丸釜が持つ湯の回転力をコンパクトな角槽型で実現。狭いスペースでも本格的なうどんやそばを提供することが可能となりました。

### 耐久性抜群の湯槽。

湯槽には、最も耐食性の高いステンレスであるSUS316Lを使用。塩分が多めの業務用うどんなどに対しても耐久性抜群です。

### 空焚き防止装置ほか 3重の安全装置で安心。

空焚き防止装置と異常過熱防止装置、インバータ保護機能など3重の安全装置を備えており、IHコイルの焼き付きや、槽の空焚きを防ぎ、万一の場合にも安心です。

# ランニングコストはガス式の約1/2！空調費の削減でさらにおトクに。

## 高熱効率IHで 業界随一の低ランニングコスト。

槽の加熱には熱効率の高いIH加熱方式を採用。ガスのように下から炎で槽を炙るのではなく、湯槽自体が発熱するので熱のロスが非常に少なく、熱効率は90%を上回ります。また、槽内の対流を促すマルゼン独自の湯槽構造により、最大出力の60~80%程度の運転出力で美味しくうどんをゆで上げることができます。その結果、従来のガス機種との比較でランニングコストを約半分に抑えることに成功しました。

## イニシャルコストを スピーディに償却できます。

ガス式の釜（燃焼式）はIHと比べて廉価ではあるものの、ランニングコストが高くなります。一方、IHうどん・そば釜は価格がガス機種に比べ割高に思えても、ランニングコストは抜群の低さ。ガス式とのランニングコストの差額で購入時のイニシャルコストもスピーディに償却。あとはプラスに転じていきます。

■ランニングコスト比較表（うどん釜で1日10時間×365日のゆで調理を行った場合）

製品名	当社ガス式うどん釜			IHうどん釜		
	MIU-046 同等機種	MIU-066 同等機種	MIU-076、067 同等機種	MIU-046	MIU-066	MIU-076 MIU-067
型式						
出力	14.7kW	21.4kW	25.6kW	7kW	10kW	12kW
通常運転出力	14.7kW	21.4kW	25.6kW	4.9kW	7kW	8.4kW
1年間（365日）のランニングコスト	546,000円	794,000円	950,000円	206,000円	294,000円	350,000円
				<b>340,000円</b>	<b>500,000円</b>	<b>600,000円</b>

年間コストの  
メリット

※IHうどん釜の通常運転出力は、出力調整が可能であるため、消費電力の70%としました。  
※ランニングコストは、下記料金で算出しました。  
ガス料金：270（円/m<sup>3</sup>） 電気料金（平均）：11.5（円/kWh）  
※電気基本料金は別途発生しますが、電化厨房割引は各電力会社により設定されています。

## 空調費、人件費も削減でき、 トータルコストはもっとおトク！

ランニングコストの削減はエネルギー費だけではありません。IHだから燃焼排気がなくクリーン、しかも低輻射熱で厨房のサウナ化も防ぐことができるため、空調費の削減につながります。また、IHならではの簡単な出力調整とゆで時間の管理だけで、アルバイトさんでも美味しくゆでられることから、厨房の省力化、人件費の削減にも貢献します。

## 機能だけでなく、環境改善も視野に入れたエコ設計！

マルゼンのIHうどん釜/そば釜は、厨房機器としての機能や操作性を大幅に向上させながら、環境への影響をも視野に入れた製品です。クリーンなIH加熱としたことで排気も少なく、輻射熱も大幅に抑えてあるため、厨房内の作業環境を改善し、作業者への負担を軽減させます。また、省エネルギー効果の非常に高い製品でもあるため、従来機種にくらべ消費電力を大きく削減することに成功。環境への影響を大幅に抑えました。



- 湯が著しく濁ってきた場合、湯の入れ替えを必ず行ってください。  
※ピークタイム直後や、2~3時間運転後の入れ替えが目安です。  
※槽底に汚れがあった場合、中性洗剤で念入りに洗浄してください。
- また、調理中は、常に差し湯を行ってください。

# うどん、そば、それぞれに応じた出力

## ● MIU-046 (うどん)

税抜標準価格  
980,000円

電波法  
高周波利用設備  
対象製品



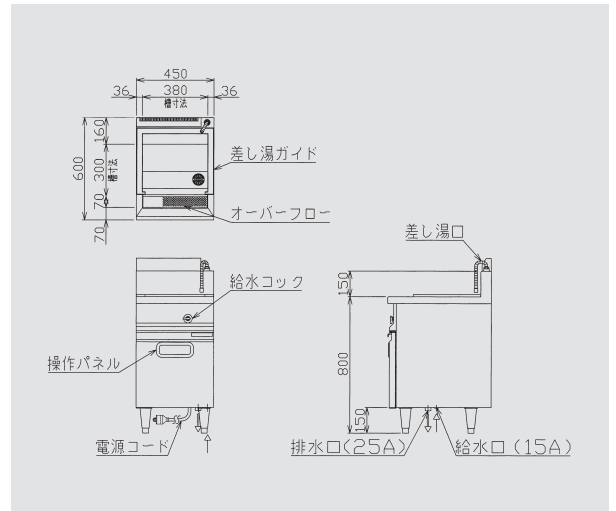
## ● MIS-046 (そば)

税抜標準価格  
980,000円

電波法  
高周波利用設備  
対象製品

投入量  
1.5kg  
湯量  
38ℓ

一般仕様



## ● MIU-066 (うどん)

税抜標準価格  
1,080,000円

電波法  
高周波利用設備  
対象製品



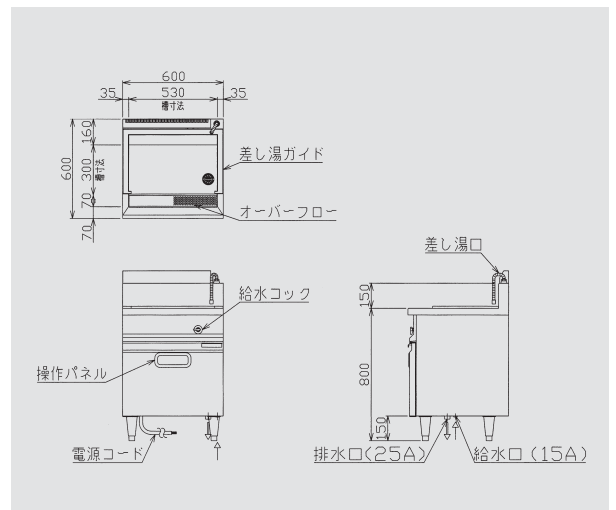
## ● MIS-066 (そば)

税抜標準価格  
1,080,000円

電波法  
高周波利用設備  
対象製品

投入量  
1.8kg  
湯量  
45ℓ

一般仕様



## ● MIU-076 (うどん)

税抜標準価格  
1,180,000円

電波法  
高周波利用設備  
対象製品



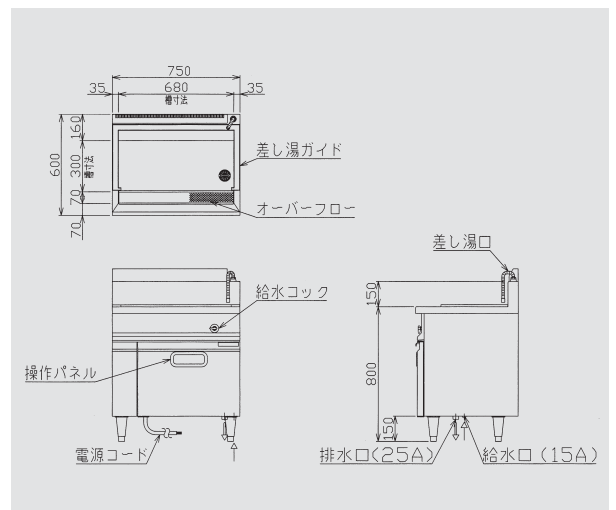
## ● MIS-076 (そば)

税抜標準価格  
1,180,000円

電波法  
高周波利用設備  
対象製品

投入量  
2.3kg  
湯量  
58ℓ

一般仕様



# 設定で最適の茹で加減を逃しません。

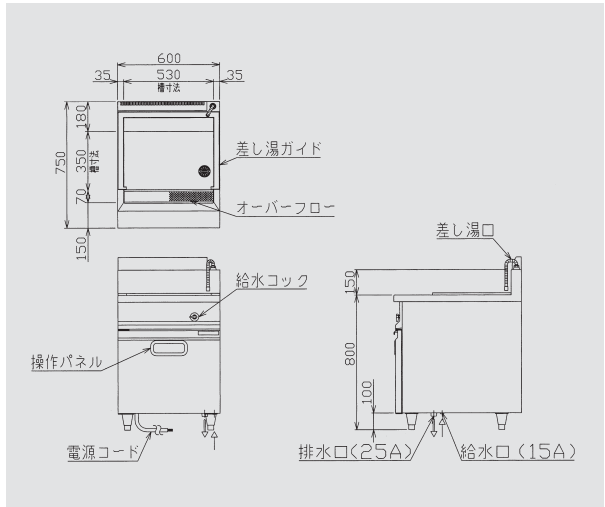
たっぷりの大湯量で  
茹でる大量仕様。  
手延べうどんなど  
長い麺も美味しい!

● **MIU-067** (うどん)  
税抜標準価格  
**1,280,000円**

電波法  
高周波利用設備  
対象製品

投入量  
**3.0kg**  
湯量  
**70ℓ**

**大量仕様**



■IHうどん釜/そば釜 仕様表

型式	外形寸法 (mm)				湯量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元開閉器容量	電源コード 2m	給水口	排水口	安全装置	付属品	重量 (kg)	
	間口	奥行	高さ	バック											
IHうどん釜	MIU-046	450	600	800	150	38	3φ200V	7.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き防止装置	フタ(1)	52
	MIU-066	600	600	800	150	45	3φ200V	10.2	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A		差し湯ガイド(1)	57
	MIU-076	750	600	800	150	58	3φ200V	12.0	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A		62	
IHそば釜	MIS-046	450	600	800	150	38	3φ200V	6.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き防止装置	フタ(1)	52
	MIS-066	600	600	800	150	45	3φ200V	8.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A		差し湯ガイド(1)	57
	MIS-076	750	600	800	150	58	3φ200V	10.2	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A		62	
IHうどん釜(大量仕様)	MIU-067	600	750	800	150	70	3φ200V	12.0	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A			62

※納期は受注後約2週間です。

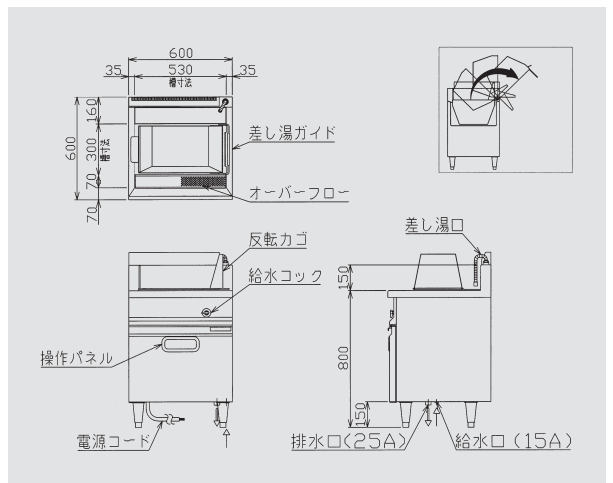
## 釜からシンクへサッとあけられ楽々ゆで上げ! 作業効率UPの反転カゴ仕様

全  
7  
機種



■一気にシンクへあけられます。

MIU-066HR



電波法  
高周波利用設備  
対象製品

■IHうどん釜/そば釜・反転カゴ仕様 仕様表

型式	外形寸法 (mm)				湯量 (ℓ)	投入量 (kg)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元開閉器容量	電源コード 2m	給水口	排水口	安全装置	付属品	重量 (kg)	税抜標準価格	
	間口	奥行	高さ	バック													
IHうどん釜 反転カゴ仕様	MIU-046HL(R)	450	600	800	150	38	1.5	3φ200V	7.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き防止装置	フタ(1)	54	1,060,000円
	MIU-066HL(R)	600	600	800	150	45	1.8	3φ200V	10.2	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A		差し湯ガイド(1)	60	1,160,000円
	MIU-076HL(R)	750	600	800	150	58	2.3	3φ200V	12.0	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A		66	1,260,000円	
IHそば釜 反転カゴ仕様	MIS-046HL(R)	450	600	800	150	38	1.5	3φ200V	6.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A	空焚き防止装置	フタ(1)	54	1,060,000円
	MIS-066HL(R)	600	600	800	150	45	1.8	3φ200V	8.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	15A	25A		差し湯ガイド(1)	60	1,160,000円
	MIS-076HL(R)	750	600	800	150	58	2.3	3φ200V	10.2	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A		66	1,260,000円	
IHうどん釜 反転カゴ仕様(大量仕様)	MIU-067HL(R)	600	750	800	150	70	3.0	3φ200V	12.0	40A	8mm <sup>2</sup> -4芯 直結	15A	25A			65	1,360,000円

※型式末尾のLは反転カゴが槽の左側 Rは右側につきます ※納期は受注後約2週間です。