

ファイヤースクリーンバーナー搭載! コンパクトで、しかも抜群の沸騰力!

本格ラーメンが、誰でも手軽に簡単にゆで上がる!

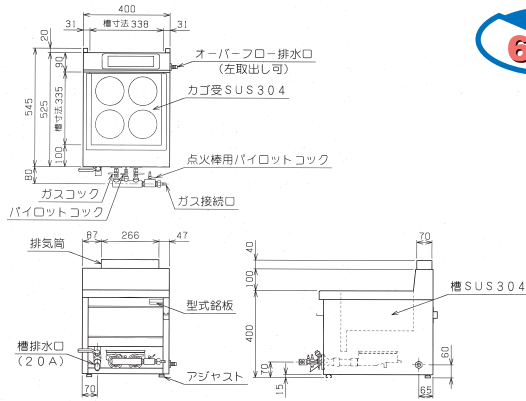
- コンパクトなボディに強火力ファイヤースクリーンバーナーを搭載。優れた沸騰力を実現しました。
- 槽でバーナーを囲っているため、熱効率が高く、断熱効果にも優れています。
- オーバーフローの排水は左右どちらでも可能です。
- バーナー一台兼用の防熱板で床への伝熱を防ぎます。
- バーナーはスライド式で楽に取り出し、掃除が簡単に行えます。
- 天板やゆで槽はSUS304高級ステンレス製で、耐久性も良く衛生的です。

MRK-045TB

税別標準価格
139,000円



*MRK-045TB (卓上型) は
マッチ点火です。



能力
60食/h

■卓上ラーメン釜仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				槽の数	カゴの数	槽の水量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		排水口	製品重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	バック				都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		
MRK-045TB	400	545 (525)	400	100	1	4	15	12.2kW (10,500kcal/h)	12.2kW (0.88kg/h)	ゴム管口13mm	ゴム管口9.5mm	20A ゴム管口14mm	24.5

ゆで能力は、麺の種類や状態、ゆで時間等によって変わります。

⚠️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。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あるガス種、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。これらを守りませんと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。油煙や蒸気を生じ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。
- 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、また風にお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消火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。
- 機器本体周り、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎる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、ガス漏れ等緊急の場合はあわてず使用を中止し、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、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。

●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。

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。

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・釧路・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・東北・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・水戸・つくば・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・横浜・相模原・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・延岡・都城・鹿児島・沖縄・石垣・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

■お問い合わせ先

業務用