

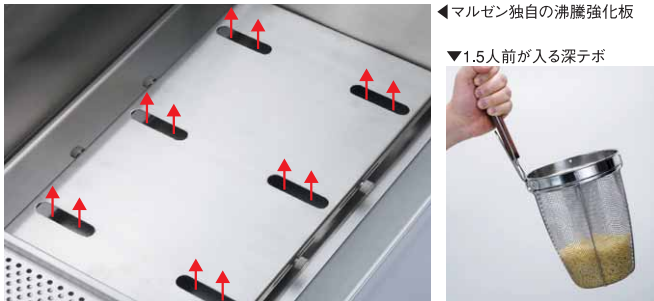
高熱効率IH、沸騰強化板、高性能貯湯タンクが、 麺の旨いゆで上げと低コストを高次元で実現!

熱効率90%超の抜群の沸騰力と使い勝手の良さ!

強火力で踊る麺は旨い!

太麺も大盛りも芯までゆでムラなし。

高熱効率のIH加熱方式を熱源に採用。熱効率90%超の沸騰力を実現しました。復帰力も非常に高く、アイドルタイムからピークタイムへの切り換え時や、麺の連続投入時にも素早く湯温を回復します。さらにIH加熱方式に適した沸騰強化板の穴から噴き出す泡により、太麺でも大盛りでも麺がテボの中で勢い良く踊ります。また深テボの採用でより麺が踊りやすくなりました。麺のゆでムラを抑え、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。



操作性抜群の火力調整。

IHだから誰でも火加減カンタン!

火力は1%単位で調整可能。立ち上げ時やアイドルタイム時、麺ゆで時などに応じて設定すれば、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。



省スペースのコンパクトボディ。 でも、有効湯量は大幅アップ!

湯槽自体が発熱するIH加熱方式なので、槽内にはヒーターなど部品類が一切ありません。これによりコンパクトボディながら同サイズの他ゆで麺機にくらべ、大幅な有効湯量アップを実現。大量のお湯で麺を美味しくゆで上げられます。



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、異常過熱防止装置、インバータ保護機能を装備。IHコイルの焼き付きや槽の空焚きを防ぎます。

優れた耐久性と清掃性のSUS304ステンレス湯槽。

凹凸のない槽内には角R加工が施され、清掃性の高さは一目瞭然。排水口にゴミカゴ、オーバーフロー部にアク受けを設け、麺のカサやアクの回収が容易に行え、清掃時の負担を大幅に軽減しています。

ランニングコストはガス式の約1/2! さらに水道代、空調費なども削減可能。

高熱効率IHだから差が出る低ランニングコスト。

湯槽自体が発熱するので、下から炎で槽を炙るガス式のように、鍋肌から炎が逃げて熱をロスすることがほとんどありません。また最大出力の8割程度の出力でも、十分に麺を攪拌させて美味しくゆで上げられるので、ランニングコストは従来ガス機種種の約半分です。

■ランニングコスト比較表(ラーメン釜で1日12時間×365日のゆで調理を行った場合)

製品名	当社ガス式ゆで麺機	IHゆで麺機
型式	MRIY-06同等機種	MRIY-06
出力	18.0kW	10.0kW
通常運転出力	18.0kW	8.0kW
1年間(365日)のランニングコスト	803,000円	403,000円
		400,000円

※IHゆで麺機では、出力8kWで麺が効率良く回転するため、当値を適正出力として採用しました。 ※ランニングコストは次の料金で算出しました。 ガス料金:270(円/m³) 電気料金:11.5(円/kWh) ※電気基本料金は別途発生しますが、電化厨房割引が各電力会社により設定されています。

年間コストのメリット

高熱交換率の貯湯タンクで

差し湯、給水の水道代を削減。 (特許取得済)

湯槽内の貯湯タンクに給水すれば、沸騰中の大量のお湯の熱エネルギーを直接利用する熱交換により、差し湯として利用できます。さらに従来のような加熱時の常時給水も不要で、水道代を削減します。貯湯タンクは簡単に取り外しできお手入れはラクラク。



イニシャルコストをスピーディに償却できます。

IHゆで麺機とガス式同等機種との比較では、イニシャルコストは割高に思えても、ランニングコストは抜群の低さ。こ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ます。

空調費、人件費も削減でき、もっとおトク!

燃焼排気がないので厨房内の空気をクリーンに保ち、さらに低輻射熱仕様で厨房のサウナ化も防ぎ、空調費の削減につながります。またIHならではの簡単な操作性から、厨房の省力化にも貢献します。

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ゆで麺機は、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節減することに成功。環境への影響を大幅に抑えました。

MRIY-06

税抜標準価格
968,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品

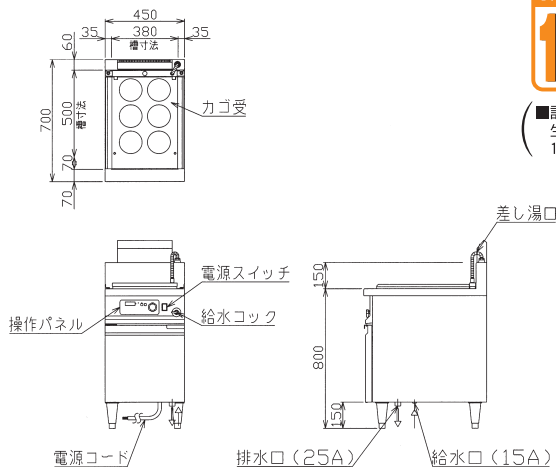


MRIY-06

MRIY-06D

税抜標準価格
990,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品



調理能力
120食

■計算方法
生麺1食=120g
1回ゆで時間=3分

■IHゆで麺機 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	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										
MRIY-06	450	700	800	150	43	3φ200V	10.2	40A	2m 8mm ²	15A	25A	空焚き防止装置	ゆでめんカゴ(6)	45
MRIY-06D	450	750	800	150	43	3φ200V	10.2	40A	—4芯 直結	15A	25A	空焚き防止装置	ゆでめんカゴ(6)	45

※納期は受注後約2週間です。

調理したいゆでカゴのリフトキャップを押すと自動でリフトダウン!
ゆで上がりと同時にリフトアップする **IH自動ゆで麺機**

リフトキャップを押すとゆでカゴがリフトダウン。設定時間になるとブザーでお知らせするとともに自動でリフトアップします。ゆで具合の確認が不要で誰でも最適にゆでられ、省力化だけでなくピーク時にも威力を発揮します。タイマーは簡単操作のタッチパネル式。個別に1秒単位で設定が可能です。調理中にリフトキャップを押せば、調理を途中で解除してリフトアップします。またゆでカゴはタッチパネルのゆでカゴ選択スイッチでもリフトダウン/アップ可能です。



リフトキャップを押すとリフトダウン

タッチパネル

MRIY-L06

税抜標準価格
1,468,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品

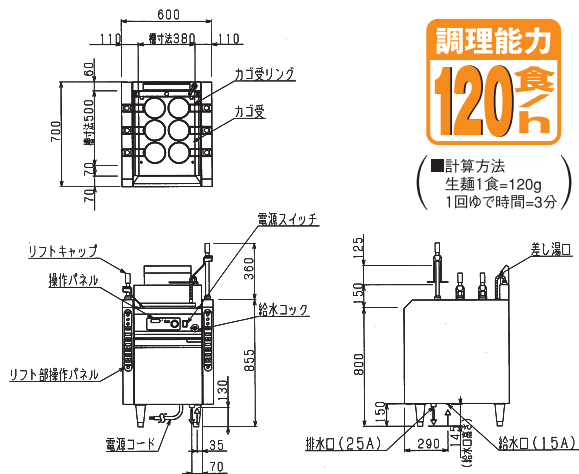
MRIY-L06D

税抜標準価格
1,490,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品



MRIY-L06



調理能力
120食

■計算方法
生麺1食=120g
1回ゆで時間=3分

■IH自動ゆで麺機 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	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										
MRIY-L06	600	700	800	150	43	3φ200V	10.4	40A	2m 8mm ²	15A	25A	空焚き防止装置	ゆでめんカゴ(6)	85
MRIY-L06D	600	750	800	150	43	3φ200V	10.4	40A	—4芯 直結	15A	25A	空焚き防止装置	ゆでめんカゴ(6)	85

※納期は受注後約2週間です。