



Maruzen

調理実習台

Training Work Table

機能的で使いやすい。
教えやすく学びやすい
調理実習台の理想形。

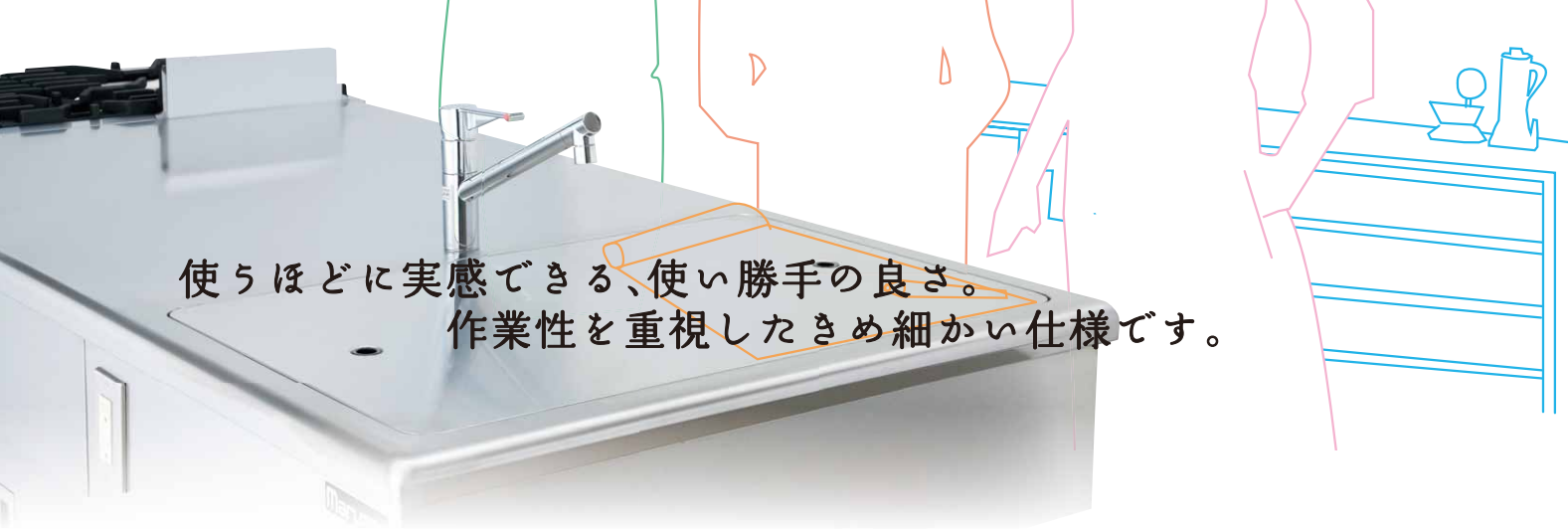


業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2025年11月版



使うほどに実感できる、使い勝手の良さ。
作業性を重視したきめ細かい仕様です。

POINT
1

ゆとりのワークトップ

大きく広々としたゆとりのワークトップはスムーズな作業を実現。天板とガスレンジ部分の前カマチには角R加工を施しており、作業者の安全に配慮した優しいデザインです。また、調理台の両側に2口コンセントを設置しました。どちらからでもアクセスしやすい便利な設計です。



POINT
4

安全性がさらに向上したガスレンジ

ガスレンジは業務用の品質をそのまま組み込んだ、耐久性・機能性に優れたマルゼンならではの仕様。高火力のトッパーナーと、立ち上がり調理時間の早さが自慢のコンベクションオープンが幅広い料理に対応します。さらにコンベクションオープンは操作パネルを一新。電源スイッチと加熱スイッチを分割したことで、より安全にお使いいただけます。



POINT
2

たっぷりサイズのシンク

シンクの間口を大きくとり、食器類の洗浄などがゆったりできるスペースを確保しました。220mmと深さも十分あるため、水はねによる衣服の汚れを抑えることができます。また、作業中でも簡単に水量・水温の調節ができる、シングルレバーの混合水栓を採用しました。



POINT
5

安心の耐久性

オールステンレス製で抜群の強度を持つ本体はもちろん、引き出しには耐久性に優れた丈夫なレールを採用していますので、たくさんの調理器具を安心して収納できます。



POINT
3

使いやすいキャビネット

キャビネットの棚に自在棚を採用。収納する調理器具などの大きさに合わせて高さを自由に変わることができ、効率の良い収納が可能になります。扉は両側から開閉できるタイプで、どちら側からでも中の物を出し入れでき便利です。



調理実習台として理想的な オールステンレス製

実習台本体は、調理台として理想的なオールステンレス製。耐久性、耐水性に優れ、衝撃に強く、傷みやすい台輪も抜群の強度を誇ります。掃除がしやすく常に衛生的な環境で使える点も、調理実習には最適といえるでしょう。さらに、シックハウス症候群の原因ともなる接着剤や塗料、化粧板などの化学物質を使っていないため、人体にも優しい安全な設計となっています。

ご要望に合わせてきめ細かくオーダーが可能

お使いになる環境や実習スタイルに合わせ、きめ細かくオーダーが可能。オーダーメイドならではの使い勝手の良さを実感していただけます。お気軽にお問い合わせください。

IHレンジ仕様の一例

●オーダー例

本体寸法、シンクのサイズ、扉引き出しの仕様水栓の種類(単独水栓、混合水栓、折たたみ水栓など)IHコンロ、IHレンジ、IHテーブルや電子レンジ、ガスコンロ、その他



機能性を追求し、快適で使いやすい作業環境を実現。
教えやすく、学びやすい調理実習台です。



教師用
For teacher

MJW-T279

税抜標準価格1,730,000円

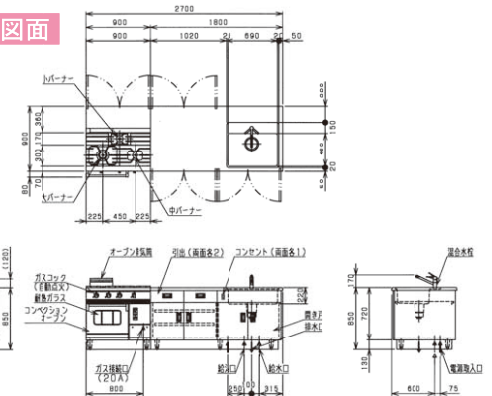


(裏側)

広々としたスペースを確保し、調理の様子をしっかりと見せる実習台。

ワークトップは広々としたスペースをとり、スムーズな作業を実現。調味料、調理器具を置くスペースも充分で、調理の様子をしっかりと見せながら教習に集中することができます。シンクの間口が広いので洗い物等の作業もしやすく、水量・水温調節がワンタッチでできるシングルレバー方式の混合水栓を採用し、使い勝手が非常によい設計になっています。

MJW-T279図面



仕様表

外形寸法(mm)			実習台部分仕様						実習台部分付属品	
間口	奥行	高さ	水栓	コンセント	電源取入口	給水・給湯口	排水口	重量	給水・給湯接続金具	シンクフタ
2700	900	850	混合水栓×1	AC2連×2	1ヶ所	15A×2	50A(ジヤバラホース付)	260kg	1セット	—

ガスレンジ部分仕様															
トップバーナー数		コンベクションオープン数	オープン庫内有効寸法(mm)		ガス消費量		ガス接続口	定格電源	消費電力	電源コード	重量	ガスレンジ部分付属品			
大	中	小	間口	奥行	高さ	都市ガス	LPガス		(50/60Hz)	(50/60Hz)		焼網	バット	受皿	
1	1	1	420	300	320	26.8kW/h (23,000kcal/h)	26.2kW/h (1,88kg/h)	20A	100Vφ1	74W/84W	2.5mプラグ付 (接地アダプター)	151kg	2	2	1

※納期は受注後約1ヶ月間です。4台以上ご注文の場合は別途打ち合わせが必要になります。



生徒用・学生用
For student

MJW-S229

税抜標準価格1,620,000円

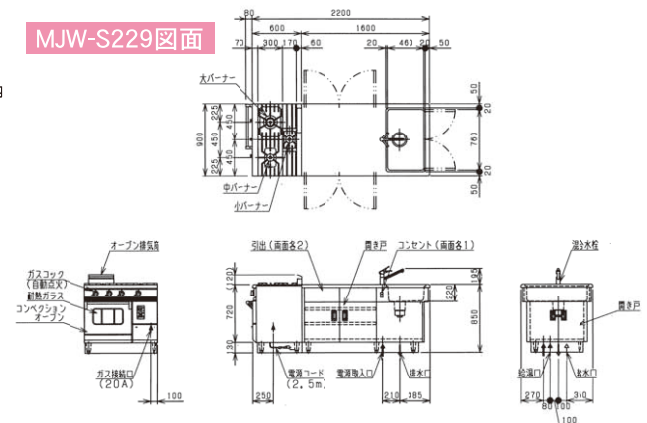


シンクに付属のフタをすればワークトップと一体化し、大きな作業台に。

共同作業がより快適になる設計・仕様。
デスクや試食台としても使える構造。

広いワークトップと間口をたっぷりとしたシンクは、実習台を囲んでの共同作業に最適。収納キャビネットは両側から開閉できる構造になっており大変便利です。また、シンクに付属のフタをすれば、ワークトップと繋がった大きな作業台として使うことができます。講義時にはデスクとして、実習後は試食台として利用でき、1台で「講義・実習・試食」まですべてを行うことができる多機能性が魅力です。シンクのフタは、キャビネットに収納できますから、実習時に邪魔になりません。

MJW-S229図面

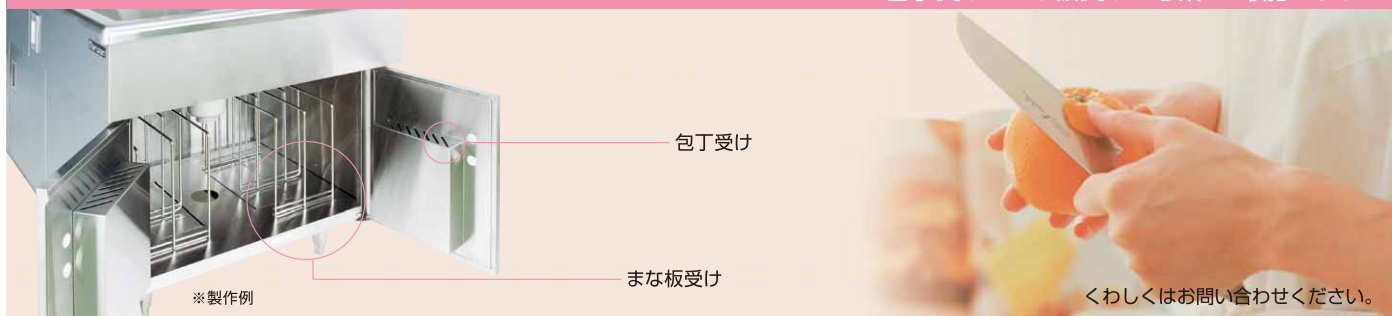


仕様表

外形寸法(mm)			実習台部分仕様						実習台部分付属品	
間口	奥行	高さ	水栓	コンセント	電源取入口	給水・給湯口	排水口	重量	給水・給湯接続金具	シンクフタ
2200	900	850	混合水栓×1	AC2連×2	1ヶ所	15A×2	50A(ジヤバラホース付)	204kg	1セット	1

ガスレンジ部分仕様															
トップバーナー数		コンベクションオープン数	オープン庫内有効寸法(mm)		ガス消費量		ガス接続口	定格電源	消費電力	電源コード	重量	ガスレンジ部分付属品			
大	中	小	間口	奥行	高さ	都市ガス	LPガス		(50/60Hz)	(50/60Hz)		焼網	バット	受皿	
1	1	1	420	300	320	26.8kW/h (23,000kcal/h)	26.2kW/h (1,88kg/h)	20A	100Vφ1	74W/84W	2.5mプラグ付 (接地アダプター)	151kg	2	2	1

※納期は受注後約1ヶ月間です。4台以上ご注文の場合は別途打ち合わせが必要になります。



くわしくはお問い合わせください。

このカタログに掲載されている製品は、国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」（機械設備工事編）に記載の仕様に適合しております。

耐震金具のご使用をお勧めします！

厨房の地震対策に耐震金具のご使用をお勧めします。機器の転倒や横ズレを防ぎ、お客様の安全と大切な機器を地震からお守りします。詳しくは専用カタログをご覧ください。



アジャスト用耐震金具

！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、レンガ、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ズ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。
- 空調などの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、また風にあ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の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、ガス漏れ等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、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。

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、品質向上の爲予告なしに外観、仕様を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。

この誌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 <https://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・鳥根
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