



Maruzen

【哺乳びん用】

殺菌保管庫/煮沸消毒槽

Sterilization Storage Cabinet/Boiling Sterilizer

哺乳びんの 衛生的な管理に最適!

哺乳びん専用の殺菌保管庫と煮沸消毒槽です。使用後に洗浄した哺乳びんや乳首を確実に消毒します。殺菌保管庫は庫内に循環する熱風で哺乳びんを消毒・保管。煮沸消毒槽は熱湯によりスピーディな消毒が可能です。



殺菌保管庫



煮沸消毒槽

殺菌保管庫

熱風強制対流循環システムを採用。熱風を庫内のすみずみまですばやく送り込んで循環させることで哺乳びんを消毒した後、保管が可能です。消毒温度・時間は自由に設定が可能。設定温度に到達してから消毒時間をカウントするのでより確実な消毒が可能です。



煮沸消毒槽

煮沸消毒時間は自由に設定が可能。湯温が95℃に到達してから消毒時間をカウントするので安心です。また、中蓋が哺乳びんや乳首等の浮き上がりを抑えるため、確実に消毒できます。槽底面はフラットで清掃性に優れています。



※プラスチック製の哺乳びんは品質によっては傷んだり、変色したりすることがございます。そのような場合はご使用をおやめください。
※乳首はシリコン製をご使用ください。



業務用総合厨房機器メーカー

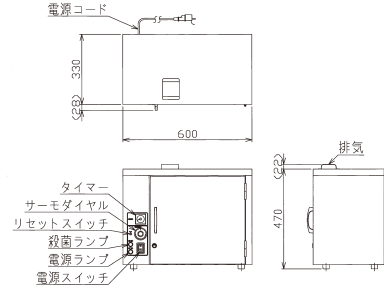


マルゼン

2026年1月版

MPH-14 卓上タイプ

税抜標準価格 162,000円



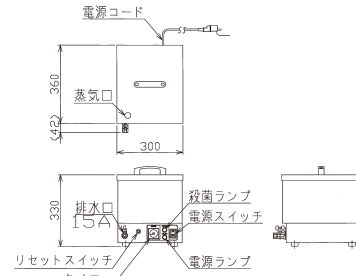
■殺菌保管庫仕様表

型 式	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格電源	消費電力	必要手元開閉器容量	電源コード2m	収納哺乳びん本数	安全装置	重量(kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
MPH-14	600	330	470	370	265	280	1φ100V(50/60Hz)	360W	15A	プラグ付(接地アダプター)Ⓢ	14本(外形φ58mm)	過熱防止装置	28	哺乳びんラック(1)、消毒はさみ(1) 哺乳びんパーツラック(3)

煮沸消毒槽

MPC-10 卓上タイプ

税抜標準価格 120,000円



■煮沸消毒槽仕様表

型 式	外形寸法(mm)			槽有効寸法(mm)			定格電源	消費電力	必要手元開閉器容量	電源コード2m	排水接続	収納哺乳びん本数	安全装置	重量(kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ									
MPC-10	300	360	330	245	310	125	1φ100V(50/60Hz)	1.0kW	15A	プラグ付(接地アダプター)Ⓢ	15A	10本(外形φ58mm、高さ160mm)	過熱防止装置	15	中蓋(1)、スノコ(1) 消毒はさみ(1)

殺菌効果確認試験結果(殺菌保管庫/煮沸消毒槽)

大腸菌数・黄色ブドウ球菌数(cfu/mL)

運転前	運転後
10 ⁵	0

※殺菌保管庫は80℃50分で試験。
※煮沸消毒槽は95℃5分で試験。
※日本食品衛生協会 食品衛生研究所による試験結果。

付属品



消毒はさみ

税抜標準価格 880円

哺乳びんの取扱いは火傷防止のため、付属の消毒はさみをご使用ください。

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設けてください。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、電源は正しく記録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)を必ず取り付けしてお使いください。

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、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って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



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・大坂・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