



Maruzen

電気たい焼器

Taiyaki Cooker

均一な温度分布で
きれいな焼き上がり！

独自形状のヒーターが
温度ムラなく均一にプレートを加熱。
さらにプレートに設置されたセンサーで
しっかりと温度管理するため、
きれいな焼き上がりを実現します。



温度設定が簡単！

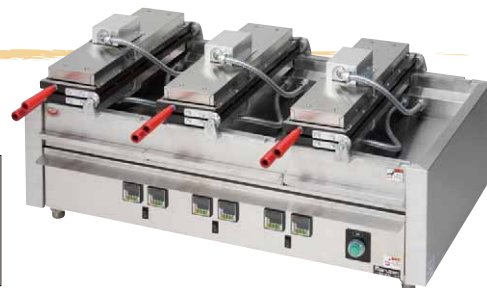
デジタル表示の操作パネルで簡単に温度調節が可能です。最高200℃まで1℃単位での設定が可能で、生地の種類に応じて設定温度をマニュアル化すれば、パート・アルバイトさんでも簡単に調理することができます。



調理がはかどる 重ね合わせ式

片面ずつ焼いた生地を重ね合わせる方式で、調理はとても簡単です。

- ・フッ素加工が生地のくっつきを 방지、きれいに焼き上がります。
- ・2連タイプ、3連タイプをご用意しています。
- ・過熱防止装置を搭載。万一の場合も安全です。
- ・本体前面の汁よけが、こぼれた生地によって操作パネルが汚れるのを防ぎます。



栗焼き・大判焼き（今川焼き、回転焼き）も可能！

オプションの栗焼きプレート、大判焼き（今川焼き、回転焼き）プレートを使用することで、栗焼き、大判焼き（今川焼き、回転焼き）も可能です。
くわしくはお問い合わせ下さい。

業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

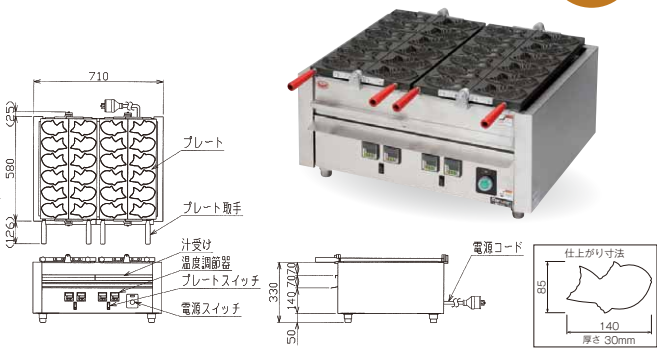
2025年12月版

電気たい焼き器

MEKN-2T

税抜標準価格 998,000円

2
連式

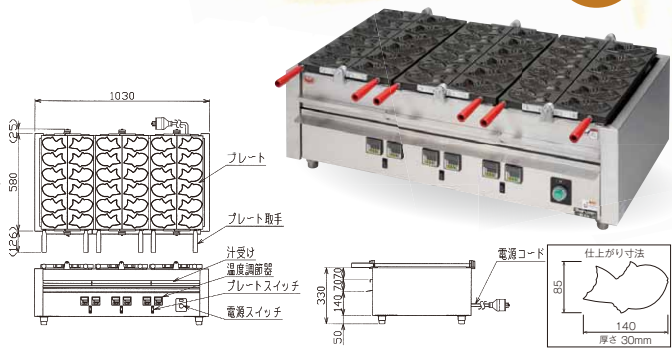


型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (50Hz/60Hz)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ					
MEKN-2T(K)(L)(LL)	710	580	330	3φ200V	5.2kW	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	48

MEKN-3T

税抜標準価格 1,180,000円

3
連式



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (50Hz/60Hz)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ					
MEKN-3T(K)(L)(LL)	1,030	580	330	3φ200V	7.8kW	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	64

※オプションプレートとして栗焼きプレート、大判焼き(今川焼き、回転焼き)プレートもご用意しております。栗焼きの場合は型式末尾をK、大判焼き(今川焼き、回転焼き)の場合は型式末尾をL(φ74の場合)、またはLL(φ78の場合)にし、ご注文ください。

オプション

たい焼きプレート	栗焼きプレート	φ74大判焼き(今川焼き、回転焼き)プレート	φ78大判焼き(今川焼き、回転焼き)プレート
MEKN-TP ●サイズ: 310×555×30mm ●重さ: 5kg ●仕上がり: 6ヶ	MEKN-KP ●サイズ: 310×555×30mm ●重さ: 5kg ●仕上がり: 10ヶ	MEKN-LP ●サイズ: 310×555×30mm ●重さ: 5kg ●仕上がり: 10ヶ	MEKN-LLP ●サイズ: 310×555×30mm ●重さ: 5kg ●仕上がり: 7ヶ

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。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、機器本体の周囲および上方周囲(後方・側方・上方・床面・天井)の仕上げおよび下地(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、機器本体の周囲および上方周囲の仕上げおよ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間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作動させてください。
- 電圧を使用する機器は、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。

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



●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