

# 炙り調理を誰でも 簡単・スピーディに行えます。

特許申請中

**握り寿司20貫を一気に炙れる  
ワイド仕様新登場!**

NEW

ぜひ動画でご覧ください。



## ボタン一つで誰でも簡単に炙り調理が可能!



お寿司もシャリを焦がすことなく炙れます。

専用トレイに載せた食材を庫内にセットしたら後は調理ボタンを押すだけ!経験や技量を必要とせず、どなたでも簡単に均一で美しい炙り調理が可能です!

### スピーディで均一な炙り調理。

炙り効果の高いカーボンランプヒーターを採用するとともに、高効率の反射板によって赤外線が庫内にセットされた食材に集中放射。スピーディかつ均一な炙り調理を実現します。

### 使いやすい専用トレイ。



付属の専用トレイを使えば炙りメニューの大量注文もスピーディに対応。トレイに食材を並べたら庫内にセットし、一気に炙りあげます。

### 食材の厚みに合わせてトレイ位置調節可能! NEW

トレイのセット位置は3段階(コンパクト仕様は2段階)。チャーシューは上段、寿司は中段、チーズケーキは下段と、食材の厚みに応じてトレイ位置を調節することで炙り調理が可能です。

上  
中  
下

### 選べるワイド仕様とコンパクト仕様。 NEW

一度に握り寿司が20貫炙れるワイド仕様と、導入しやすい小型ボディのコンパクト仕様からお選びいただけます。

### ガスの匂い移りなく食材の美味しさそのまま。

従来のトーチバーナーのようなガス臭の匂い移りも無く、食材の本来の風味を楽しめます。

### 優れた清掃性! NEW



棚受けやヒーター保護ガラス、炙り台は取り外し可能で清掃性に優れています。

### 安全性も大幅に向上!

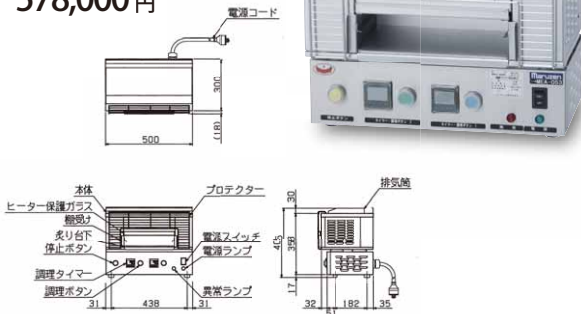
従来のトーチバーナー等を使った炙り調理に比べ安全性が格段に向上。またボンベの廃棄の手間もありません。

### 過熱防止装置搭載で安心。

# 電気炙り器

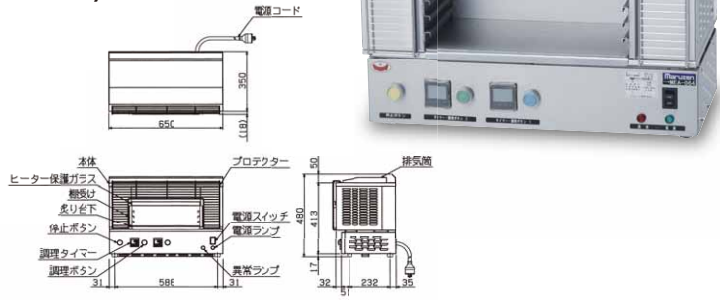
## MEA-053 (コンパクト仕様)

税抜標準価格  
578,000円



## MEA-064 (ワイド仕様)

税抜標準価格  
728,000円



### ■電気炙り器 仕様表

■納期は受注後約2週間です。

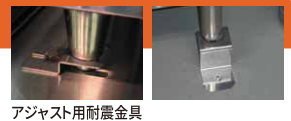
型式	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			棚段数	定格電源 (50/60Hz)	定格消費 電力(kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	重量 (kg)	付属品	
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
コンパクト仕様	MEA-053	500	300	405	262	135	65	2	3φ200V	6.5	30A	接地3P 30A 引掛プラグ付(注)	30	トレイ(1) トレイ台(1) 固定金具(2)
ワイド仕様	MEA-064	650	350	480	361	180	120	3	3φ200V	8.6	30A	接地3P 30A 引掛プラグ付(注)	47	

## 多彩な炙りメニューを簡単・スピーディ・安全に実現できます。



### 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。



### ⚠️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、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で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距離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作動させてください。
- 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に使用を中止し、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、ペ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)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



# 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