



Maruzen

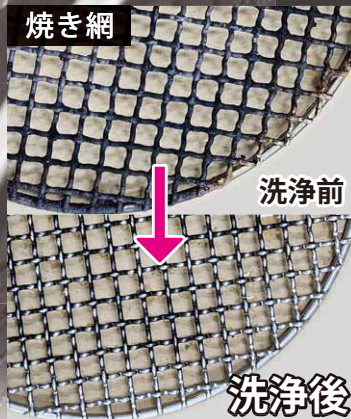
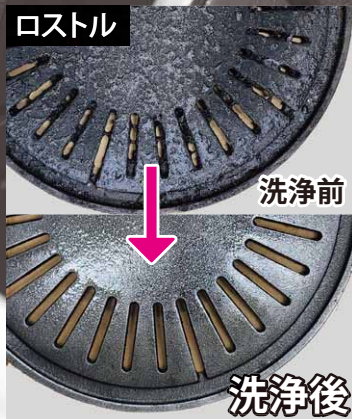
ロストル 洗淨機

(焼き網洗淨機)

Grill plate Washer

ロストル・焼き網をパワフル洗淨!

負担の大きいロストル／焼き網の洗淨を自動化しました。専用チップとともに回転するドラムの中で洗淨することで、こびりついた肉や脂を叩き落とし、パワフルに洗淨。ロストル／焼き網洗淨の負担を大幅に軽減します。



大きなドラム開口部で使いやすい。

ドラム開口部を大きく取りました。ロストル／焼き網を立てた状態で投入できるため、洗淨前と洗淨後の出し入れがスムーズに行えます。



ロストル用、焼き網用の2機種をご用意。

セラミックチップを付属したロストル洗淨用、ステンレスナットチップを付属した焼き網用の2機種をラインアップ。洗淨物に合わせてお選びください。

ロストル用チップ



焼き網用チップ



ドラムのフタはアシスト機能でラクラク開閉。



ドラムのフタは取り外す必要は無く、アシスト機能でラクラク開閉します。女性でも簡単に扱えます。

クイックファスナ採用。排水も簡単。



ドラムフタは「洗淨」と「排水」の2つのロック位置を設け、セレクターをスライドするだけで切り替え可能。クイックファスナー採用でロック操作も簡単。洗淨時は密閉、排水時は緩めにロックされ排水できます。

ロック時



排水時



シンプルな操作部。



洗淨はスタートボタンを押すだけのワンタッチ。タイマーで設定された洗淨時間が経過すると自動で停止します。洗淨後の排水はセレクタスイッチを排水に切り替えるだけ。どなたにも簡単にお使いいただけます。

安全性

動作中に扉を開けると停止する安全機能を搭載。また正面カバーを外した状態では動作しません。

業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

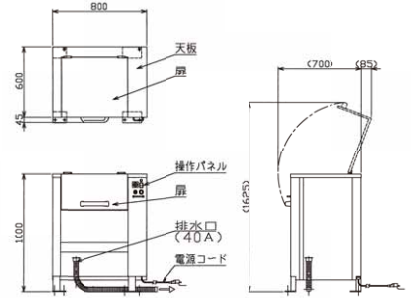
2026年2月版

ロストル洗浄機(焼き網洗浄機)

ロストル用 RW-F086
税抜標準価格 938,000円

焼き網用 RW-S086
税抜標準価格 1,155,000円

- ドラム、ドラムのフタ、付属のチップは消耗品です。
- 錆物ロストルは破損する場合があります。
- 焼き網は網の状態により変形・破損する場合があります。
- 洗浄性能は洗浄物の形状・汚れ具合等により異なります。



■ロストル洗浄機(焼き網洗浄機)仕様表

■納期は受注後約3週間です。

型式	外形寸法(mm)			洗浄可能時間	標準投入枚数(サイズ)/回	標準洗浄時間/回	標準洗浄水量/回	ドラムゴム厚さ	ドラム容量	定格電源(50/60Hz)	定格消費電力(50/60Hz)	電源コード	重量(研磨チップ含まず)	付属研磨チップ
	間口	奥行	高さ											
ロストル用 RW-F086	800	600	1,000	最大120分	丸ロストル(φ300mm以下)-----15枚	30~40分	17L	12mm(側面6mm)	約70L	1φ100V	420/450W	プラグ付(接地アダプター)	147kg	セラミック(大)30kg
角ロストル(390×300mm以下)-----15枚					ジンギスカン鍋(φ300mm以下)----8枚									焼き網用 RW-S086

洗浄の手順

- 扉とドラムのフタを開け、焼き網、チップ、洗剤を投入。
- 扉とドラムのフタを閉め、クイックファスナをロック。
- 洗浄開始。
- 洗浄終了後、扉を開けドラムのフタのクイックファスナを緩める。
- 扉を閉め反転スイッチを押すとドラムが半回転して排水して終了。

付属品

- 研磨チップ(セラミック大) 20kg 税抜標準価格 35,000円
- 研磨チップ(ステンレスナット) 8kg 税抜標準価格 48,000円
- 推奨洗剤 ロストルウォッシュ (800g×10ヶ) 税抜標準価格 18,750円
- 研磨チップ(セラミック小) 20kg 税抜標準価格 82,000円

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、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時、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。
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