



Maruzen

电力鲷鱼烧制作机

Taiyaki Cooker

温度分布均匀
烤出好看外观

均匀加热独有形状的金属板。
金属板装置的感应器准确管理温度，
实现烤出好看的外观。



温度设定简单

显示数字的温度面板分布温度调节，
可以1摄氏度为单位在200摄氏度范围
内调整，可根据菜品种类手动调节温
度，操作简单。



烹饪进展顺利 叠加式

叠加式烘烤，操作方便。

- 氟加工防止食物黏在一起。
- 有2连式、3连式。
- 装载防过热装置，安全性强。
- 机体前面设置的隔条，避免汁水溢出侵入操作面板。



可烹饪板栗烧、大判烧（今川烧、回转烧）

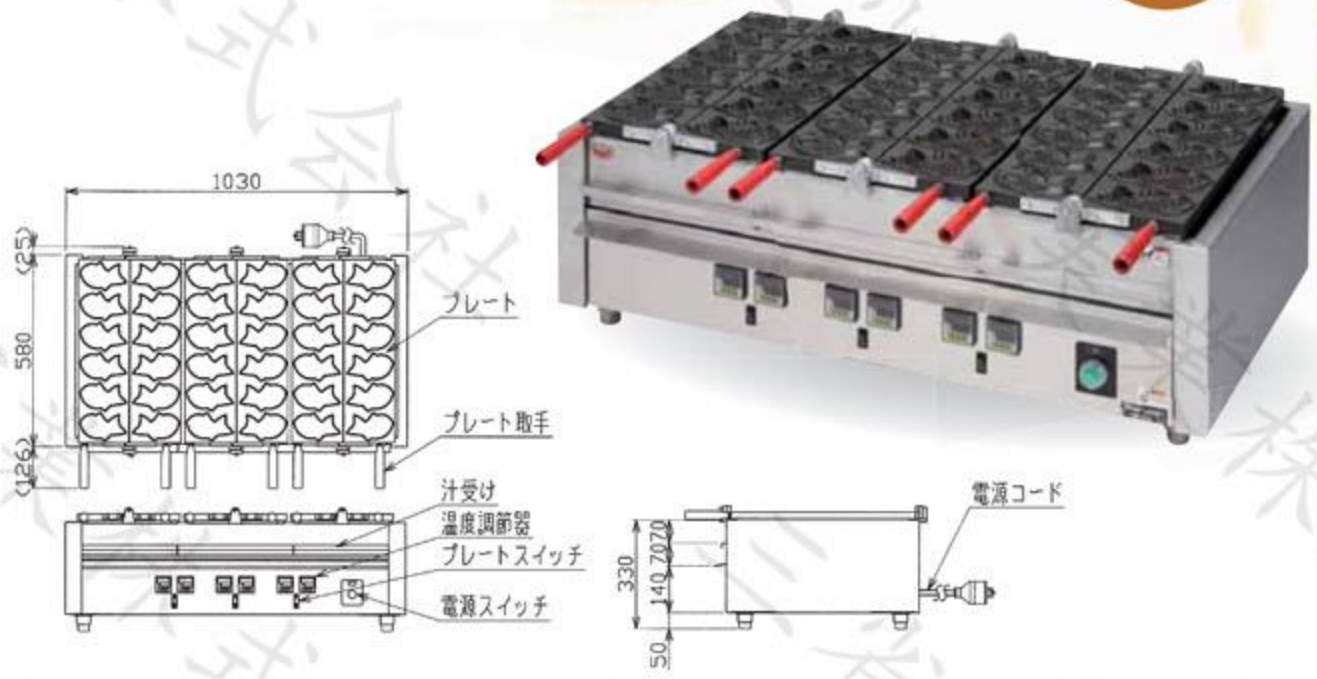
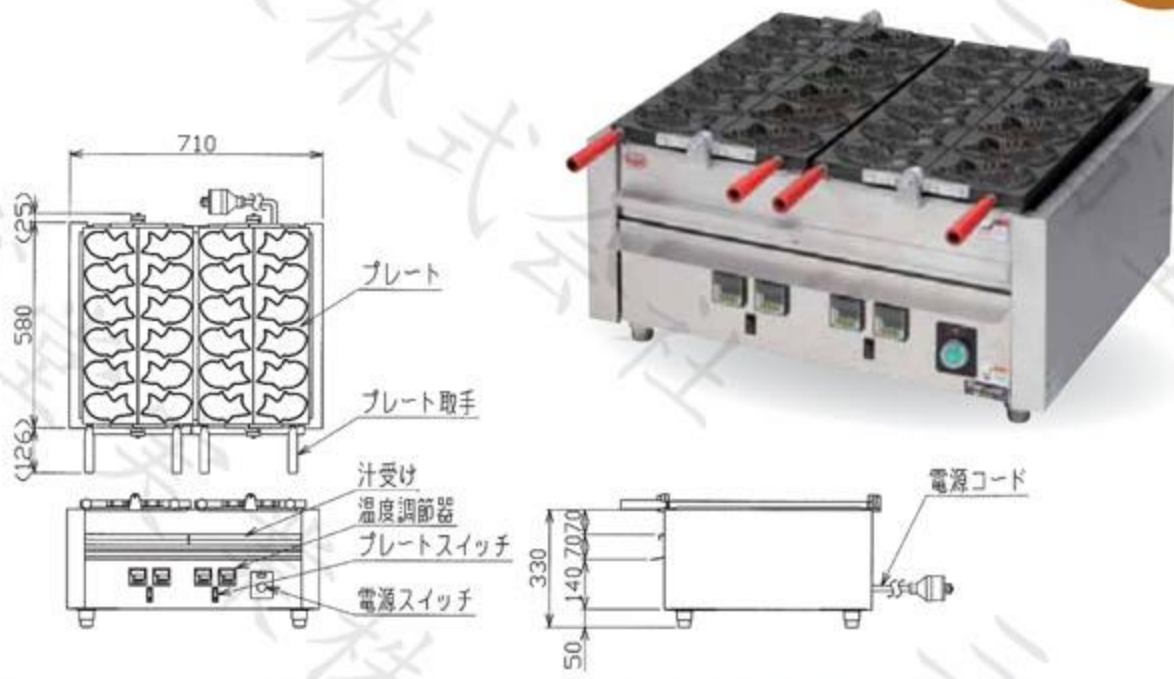
板栗烧、大判烧（今川烧、回转烧）金属板作为其他配件可供选择，
可烹饪板栗烧、大判烧（今川烧、回转烧）

MEKN-2T

2
連式

MEKN-3T

3
連式



型号	外形尺寸(mm)			電源	電力消費 (50Hz/60Hz)	容许 電流値	電源線 2m	重量 (kg)
	長	幅	高					
MEKN-2T(K)(L)(LL)	710	580	330	3φ200V	5.2kW	30A	接地3P 30A 带挂钩插头	48

型号	外形尺寸(mm)			電源	電力消費 (50Hz/60Hz)	容许 電流値	電源線 2m	重量 (kg)
	長	幅	高					
MEKN-3T(K)(L)(LL)	1030	580	330	3φ200V	7.8kW	30A	接地3P 30A 带挂钩插头	64

※ 板栗焼、大判焼(今川焼、回转焼) 作为另选配件可供选择。板栗焼金属板型号末尾为K, Φ74大判焼(今川焼、回转焼) 金属板型号末尾为L, Φ78为LL。下单时请注意。

<p>鯛魚焼金属板</p> <p>MEKN-TP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尺寸: 310*555*30mm ● 重量: 5kg ● 可烹饪6个 	<p>板栗焼金属板</p> <p>MEKN-KP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尺寸: 310*555*30mm ● 重量: 5kg ● 可烹饪10个 	<p>Φ74mm大判焼(今川焼、回转焼) 金属板</p> <p>MEKN-LP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尺寸: 310*555*30mm ● 重量: 5kg ● 可烹饪10个 	<p>Φ78mm大判焼(今川焼、回转焼) 金属板</p> <p>MEKN-LLP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尺寸: 310*555*30mm ● 重量: 5kg ● 可烹饪7个
--	---	--	--

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。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、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。
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。

■ お問い合わせ先

業務用

(2020.01)