

燃气式 节省燃料费、减少油烟的上火式

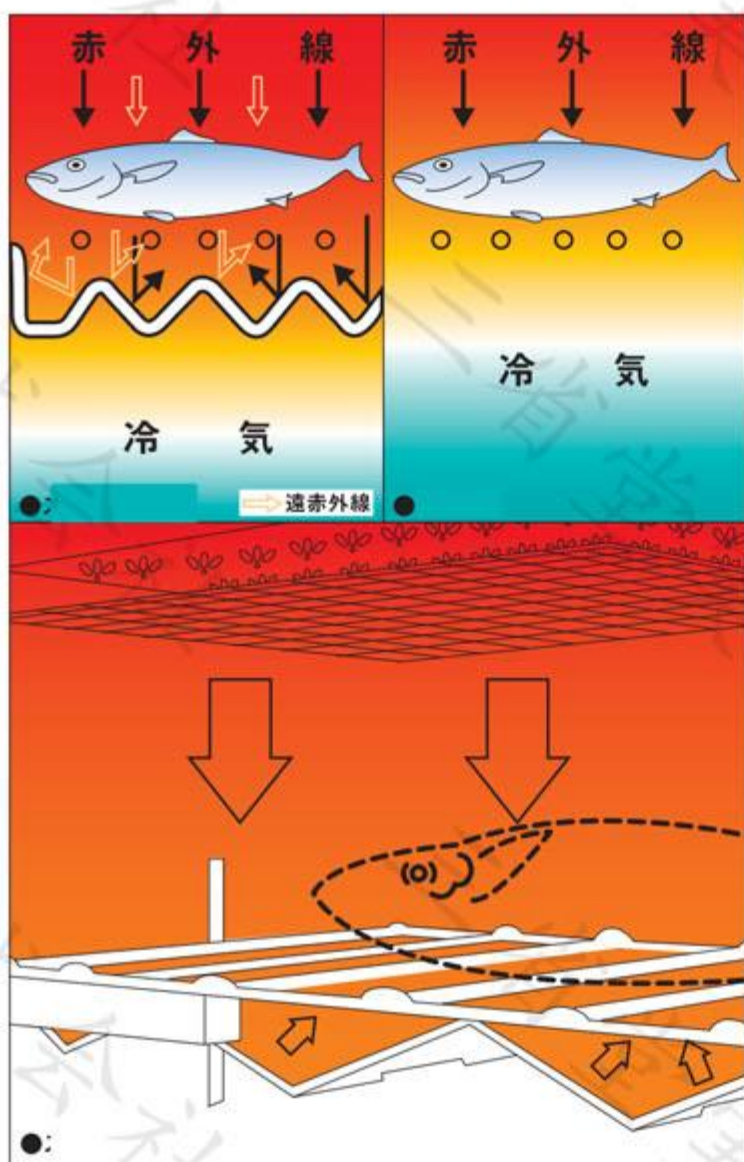
上火式烤炉（速度调节器）红外线燃烧器

实用新案登録済

快速、均匀加热，烹饪美味的上火式

丸善独有的波浪形红外线反射板对食材上方下方进行均匀加热，烹饪时间与原先的上火式烤炉相比减少25%（本公司产品）此外，

波浪形红外线反射板受热放射远红外线，快速烹饪，保留食材的水分，提升食物美味。与此同时，烤网下部的空气温暖，食材不会与冷空气接触，均匀受热。



根据火候调节高度

根据食材的大小、形状调节烤网的高度和火候。左右长度300mm的机型的烤网有4段式可调节，左右长度为420mm的机型由把手杆操作进行不分段式调节。



左右长度300mm的机型的烤网可调节（四段式）



左右长度为420mm的机型由把手杆操作进行调节（不分段式）

自动点火的使用简单/分布在机体前部

每个燃烧器装置自动点火装置，无需用到的燃烧器可以关闭，节省能源。旋钮装置在机体前部，操作方便。



装载安全切断装置

每个燃烧器都装载了安全切断装置，安全性强。

有该标志的商品，经（财）日本燃气机器检查协会的形式检查合格。（液化气 13A）



■ 烧烤能力表

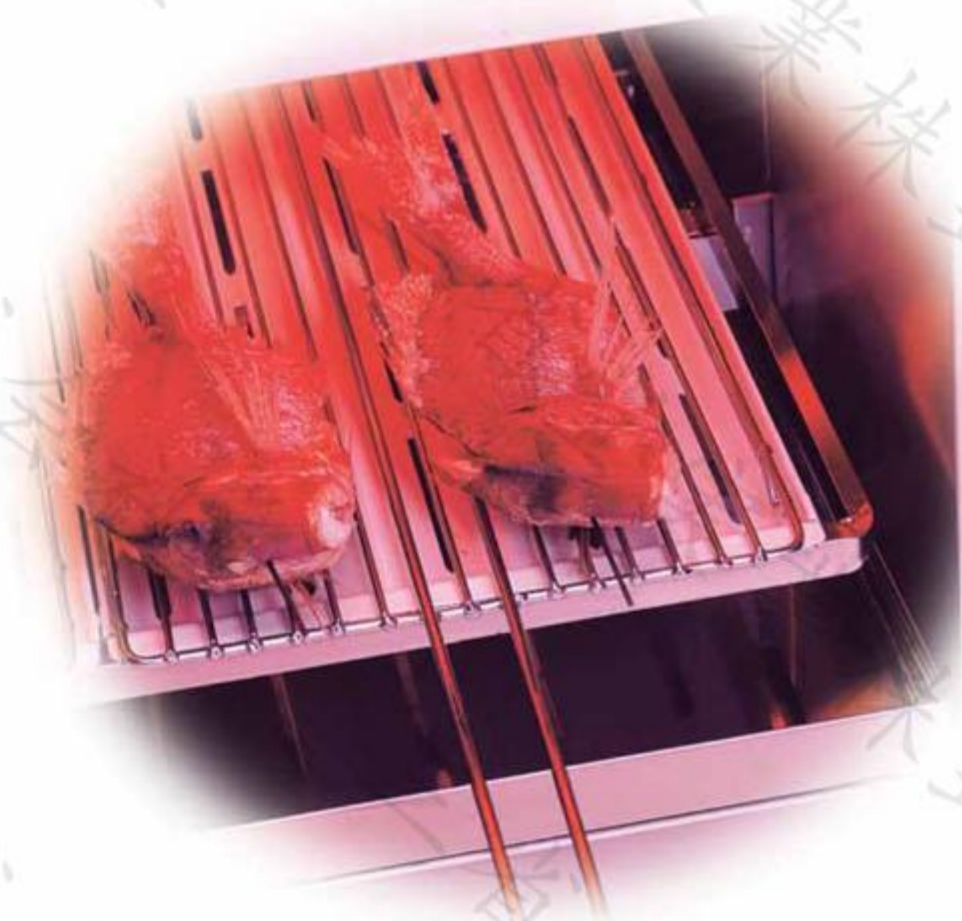
	大小 (重量) mm (g)	高度 mm 燃烧器间隔	时间
鲷鱼	300×110 (420)	130~150	12~15分
鳟鱼	200×46 (110)	110	5分
香鱼	190×40 (70)	110	5分30秒
鲭鱼	250×55 (140)	90	6分30秒
秋刀鱼	320×40 (140)	90~110	4~5分
鲑鱼 (块)	150×40 (45)	90	2分30秒
鳗 (串烧)	110×100 (40)	90	5分
烤鸡	220×110 (210)	130	10分
烤肉	150×70 (100)	90	6分30秒

*冷冻食材需解冻后再烹饪。
*烹饪时间因食材的大小、形状、品质而异。

■ 规格说明表

型号	外形尺寸 (mm)				炉内尺寸 (mm)			燃气消耗量		燃气接口		架子高度调整	加热方式	重量 (kg)	配件					
	长		宽	高	长 C	宽	高	天然气	液化气	天然气	液化气				汁水容器	烤网	烤串炉篦	波浪形反射板	隔热板	
	A	B																		
上火式快速	MGK-053UB	480	-	300	420	320	300	210	3.25kW (2,800kcal/h)	3.25kW (0.23kg/h)	15A	15A	架子固定	上火红外线燃烧炉加热	9.5	1	1	2	-	1
	MGK-063UB	610	-	300	420	450	300	210	4.65kW (4,000kcal/h)	4.65kW (0.33kg/h)	15A	15A	架子固定	上火红外线燃烧炉加热	23.5	1	1	2	-	1
	MGK-054UB	570	500	420	610	320	420	330	4.88kW (4,200kcal/h)	4.88kW (0.35kg/h)	15A	15A	架子固定	上火红外线燃烧炉和波浪形反射板加热	39	1	1	2	1	1
	MGK-084UB	840	770	420	610	590	420	330	9.42kW (8,100kcal/h)	9.42kW (0.68kg/h)	15A	15A	手握杆杠式	上火红外线燃烧炉和波浪形反射板加热	56	2	2	2	2	1
	MGK-124UB	1,200	1,130	420	610	890	420	330	14.0kW (12,000kcal/h)	14.0kW (1.00kg/h)	15A×2	15A×2	手握杆杠式	上火红外线燃烧炉和波浪形反射板加热	76	3	2	2	2	1
	MGK-154UB	1,500	1,430	420	610	1,190	420	330	18.0kW (16,200kcal/h)	18.0kW (1.35kg/h)	15A×2	15A×2	手握杆杠式	上火红外线燃烧炉和波浪形反射板加热	98.5	4	2	2	2	1

■ 外形长度 (A) 含杆杠尺寸。宽度不含背面板 (20mm) 尺寸。



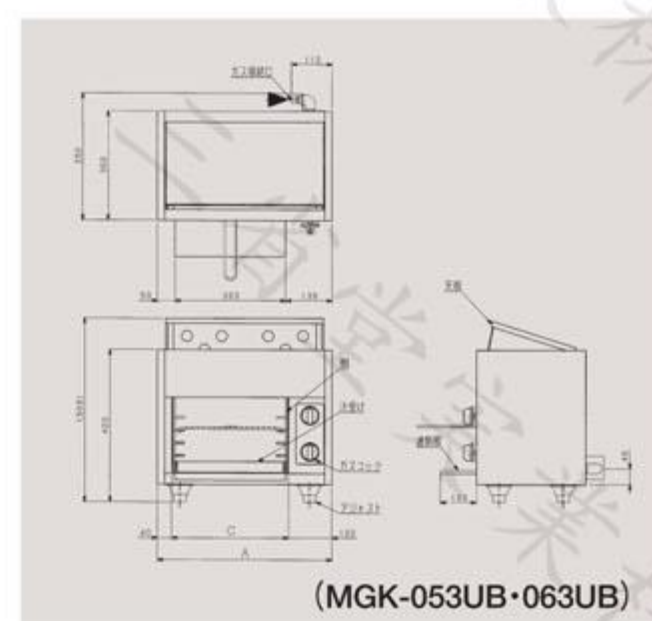
宽300mm式 (架子固定式)



MGK-053UB



MGK-063UB



(MGK-053UB·063UB)

宽420mm (手握杆杠式)



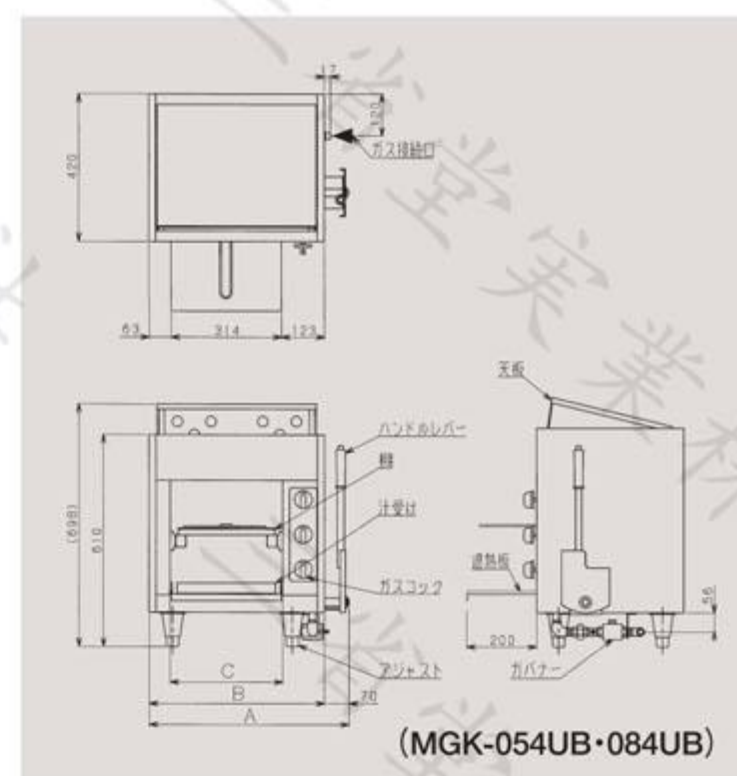
MGK-054UB



MGK-084UB



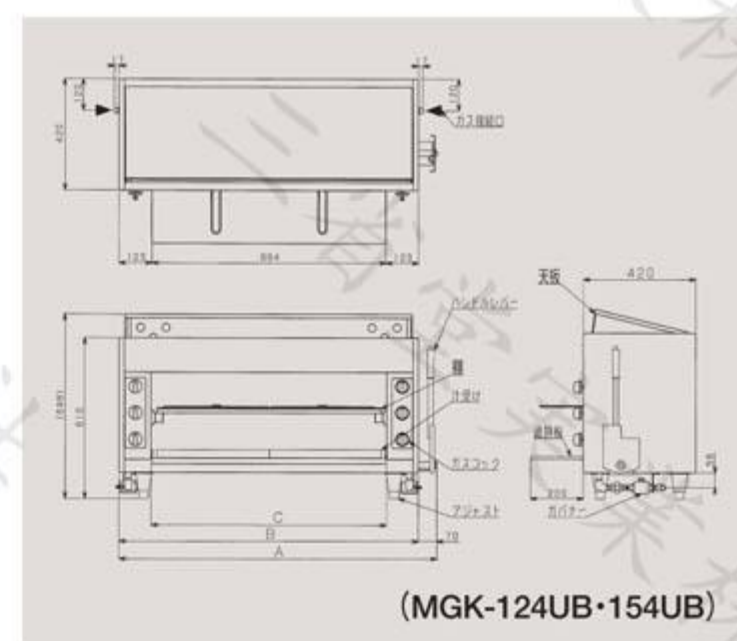
MGK-124UB



(MGK-054UB·084UB)



MGK-154UB



(MGK-124UB·154UB)