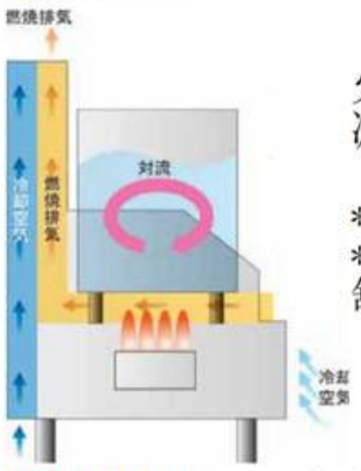
凉厨低炉灶

凉厨。使厨房环境更舒适

「凉厨。」是排热为集中排气，抑制机器表面温度上升，使厨房环境更舒适的厨房机器。

商标「凉厨。」「凉。」是大阪燃气（股份）的登录商标。



火力强，大幅提高热效率！减少燃气消耗量，节能

*沿背板的燃烧排气对锅的后部进行加热，提高热效率。
*侧护板和五德前面的板防止燃烧排气扩散，提高操作的舒适性。

其他选择

Φ390锅的集热配件
*只限MLO-067C、067GC

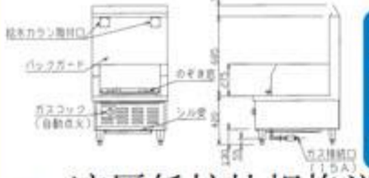
为获得适当的热效率请选择集热配件

给水管
*对应全部机种

MLO-067C、MLO-067GC其他设备侧需装置止水阀

MLO-067C

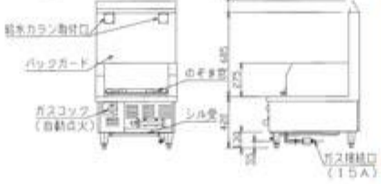
特許取得済 PATENTED



共同開発
東京ガス㈱
大阪ガス㈱
東邦ガス㈱
㈱マルゼン

MLO-067GC

特許取得済 PATENTED



共同開発
東京ガス㈱
大阪ガス㈱
東邦ガス㈱
㈱マルゼン

小型的宽600mm式样采用与锅底结合度高的环形五德，燃烧排气直接向排气管排气。

MLO-066B

■ 凉厨低炉灶规格说明表

型号	外形尺寸(mm)				燃气消耗量		燃气接口（给水口）	重量(kg)
	长	宽	高	背	天然气	液化气		
MLO-066B(L)(R)(内管式)	600	600	380	420	11.7kW(10,000kal/h)	—	15A(15A)	82
MLO-067C(L)(R)(内管式)	650	750	420	685	14.5kW(12,500kal/h)	13.4kW(0.96kg/h)	15A(15A)	95
MLO-067GC(L)(R)(外管式)	650	750	420	685	14.5kW(12,500kal/h)	13.4kW(0.96kg/h)	15A(15A)	98

■型号末尾L表示排水管在左侧，R表示排水管在右侧

■MLO-067GC(L)(R)的交货期约为下单后2周

请使用耐热金属

厨房请使用应对地震的耐热金属，防止机器的倾倒和滑动，在地震中保护顾客的安全和重要的机器。详情请阅读专用商品目录。

调节用耐震金属

このカタログに掲載されている製品は、国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」（機械設備工事編）に記載の仕様に適合したタイプをご用意していますので、詳しくは当社までお問い合わせください。

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、ご使用の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。一酸化炭素中毒や火災・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ガス種、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・移動工事およびガス、電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、「ガス機器の設置基準および実務指針」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と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。油煙や蒸気を発生させる機器にはグリス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。
●ガスを使用する機器の排気筒は絶対に延長しないでください。機器の性能が十分に発揮できなかったり、一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
●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）を必ず取り付けてお使いください。
●空調など風の流れによっては性能が十分に発揮できなかったり、炎が消えたり、また風にあおられて周囲のものが過熱され、火災などの事故の原因となります。風の影響を直接受けないように設置してください。

■ 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、不完全燃焼により一酸化炭素中毒など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消火してガスの元栓を閉じ、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になります。
●地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、ガスの元栓を閉じ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、現場組立および旧型の引上廃棄費用は別途となります。

業務用総合厨房機器メーカー

株式会社マルゼン

東証2部上場

●ホームページ　http://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・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・延岡・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

K 業務用

(2019.07)