



Maruzen

电力披萨烤箱

Electric Pizza Oven

远红外线快速烹饪
保留食材香味和水分

人气披萨的旺店
导入新菜单的机会!



简单操作烹饪出正宗披萨



MPO-B066T
(箱型)



MPO-R054T
(滑动架型)

电力披萨烤箱 箱型

3-5分钟内一次可烤出8个8英寸的披萨!
采用远红外线吸热器, 烤出香味和水分。
采用保持库内最适温度的蓄热板和断热构造, 抑制披萨的受热不均, 烹饪出美味。
恒温器调节温度、定时器设定时间(只限带定时器机型), 可调节不同披萨的烹饪程度。
安全的电力式保持工作环境的清洁。
定时器在烹饪完成时有信号音提醒。
机身外部由全不锈钢制, 耐久性优, 卫生性强。

电力披萨烤箱 滑动架型

按键简单的小型设计
小型 有7个按键 一次可烤2个披萨
采用远红外线吸热器, 烤出香味和水分。
恒温器调节温度、定时器设定时间, 可调节不同披萨的烹饪程度。
安全的电力式保持工作环境的清洁。
定时器在烹饪完成时有信号音提醒。
带处理残渣的托盘。
机身外部由全不锈钢制, 耐久性优, 卫生性强。

获得餐厅、酒吧、快餐店、咖啡厅等的好评!

也可用于烤奶汁、焗饭、汉堡牛肉等的烹饪。

業務用総合厨房機器メーカー

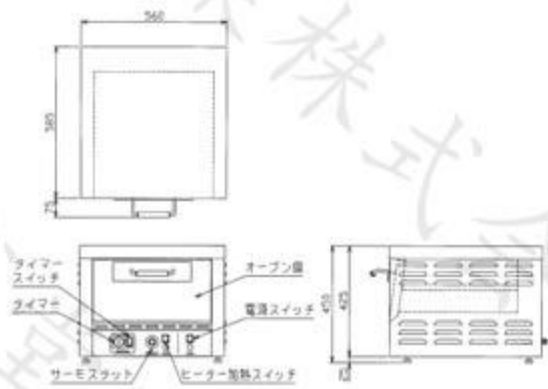


マルゼン

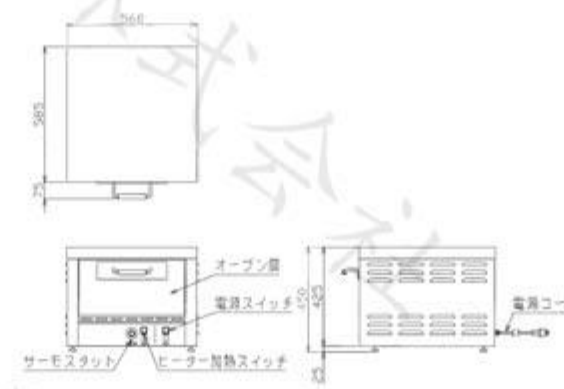
轻松烹饪出正宗的披萨

电力披萨烤箱 箱型

MPO-B066T (带定时器)

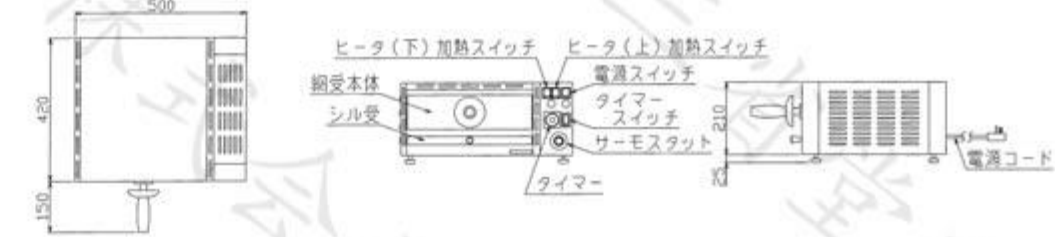


MPO-B066 (不带定时器)



电力披萨烤箱 滑动架型

MPO-R054T (带定时器)



规格说明表

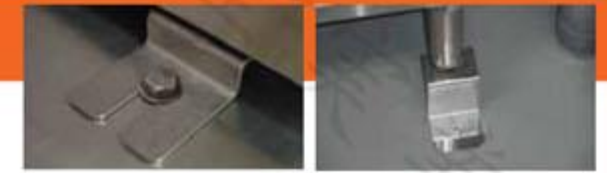
型号	外形尺寸 (mm)			库内尺寸 (mm)			电源 (50/60Hz)	电力消耗 (kW)	容许电流值	电源线	烧烤时间调节	温度调节范围	能力 (250~300°C) (3~5分)	重量 (kg)	
	长	宽	高	长	宽	高									
箱型	MPO-B066T	560	585	450	440	450	80×2段	1φ200V	3	20A	接地2P 20A 钩挂插头	0~10分	100~350°C	8英寸披萨・8个	66
	MPO-B066	560	585	450	440	450	80×2段	1φ200V	3	20A	接地2P 20A 钩挂插头	—	100~350°C	8英寸披萨・8个	66
滑动架型	☆MPO-R054T	500	420	235	340	360	75	1φ100V	1.5	20A	20A接地L型 带插头	0~10分	100~350°C	7英寸披萨・2个	26

☆标记的机型交货期约为下单后2周

*烹饪能力因食材的形状、品质、保存状态等因素而异。

请使用耐震金属!

厨房请使用应对地震的耐震金属，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。



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。油煙や蒸気を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プ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囲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、丸洗いをしないでください。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、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。**

お問い合わせ先

業務用

(2019.11)