

遠赤効果でスピーディに!
そして香ばしくジューシーな仕上がり!
新メニュー導入のチャンス!
人気のピザで繁盛店に!



カンタン操作で本格ピザの
焼き上がり!



MPO-B066T
(ボックスタイプ)
税抜標準価格
300,000円



MPO-R054T
(ラックスライドタイプ)
税抜標準価格
226,000円

電気ピザオーブン ボックスタイプ

3~5分で8インチピザが一度に8枚焼ける!

- 遠赤外線シーズヒーター採用により、香ばしくジューシーに焼き上げます。
- 庫内の温度をベストな状態にキープする蓄熱板・断熱構造は、焼きムラを抑えピザをおいしく焼き上げます。
- サーモスタートによる温度調節とタイマーによる時間設定(タイマー付のみ)により、各種ピザに合った焼き加減が調節できます。
- 電気式なので安全でクリーンな作業環境がつけれます。
- タイマー付は、焼き上がりをブザーでお知らせします。
- 外装はオールステンレス製で、耐久性に優れ衛生的です。

電気ピザオーブン ラックスライドタイプ

スイッチポンの簡単コンパクト設計!

- コンパクトながら7インチピザを2枚焼き上げます。
- 遠赤外線シーズヒーター採用により、香ばしくジューシーに焼き上げます。
- サーモスタートによる温度調節とタイマーによる時間設定により、各種ピザに合った焼き加減が調節できます。
- 電気式なので安全でクリーンな作業環境がつけれます。
- タイマーにより、焼き上がりをブザーでお知らせします。
- カス処理が簡単なシル受け皿付きです。
- 外装はオールステンレス製で、耐久性に優れ衛生的です。

レストラン、パブスナック、ファーストフード、
喫茶店などで大好評!!

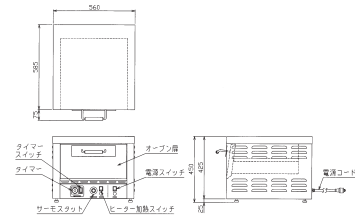
グラタン、ドリア、ハンバーグなどのオープン調理にも使用できます。

本格ピザを手軽においしく!!

電気ピザオーブン ボックスタイプ

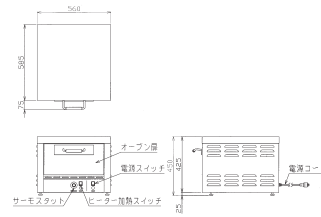
MPO-B066T (タイマー付)

税抜標準価格
300,000円



MPO-B066 (タイマーなし)

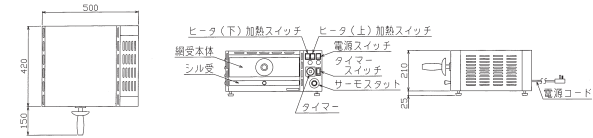
税抜標準価格
280,000円



電気ピザオーブン ラックスライドタイプ

MPO-R054T (タイマー付)

税抜標準価格
226,000円



仕様表

型 式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			電 源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	焼き時間 調 節	温度調節 範 囲	能力 (250~300℃ (3~5分))	重量 (kg)	
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ									
ボックスタイプ	MPO-B066T (タイマー付)	560	585	450	440	450	80×2段	1φ200V	3	20A	接地2P 20A 引掛プラグ付	0~10分	100~350℃	8インチピザ・8枚	66
	MPO-B066 (タイマーなし)	560	585	450	440	450	80×2段	1φ200V	3	20A	接地2P 20A 引掛プラグ付	—	100~350℃	8インチピザ・8枚	66
ラックスライドタイプ	☆MPO-R054T (タイマー付)	500	420	235	340	360	75	1φ100V	1.5	20A	20A接地L型 プラグ付	0~10分	100~350℃	7インチピザ・2枚	26

☆印の製品の納期は受注後約2週間です。

※調理能力は食材の形状、品質、保存状態などにより多少異なります。

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、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、丸洗いはしないでください。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。

業務用総合厨房機器メーカー



●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
 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

業務用