

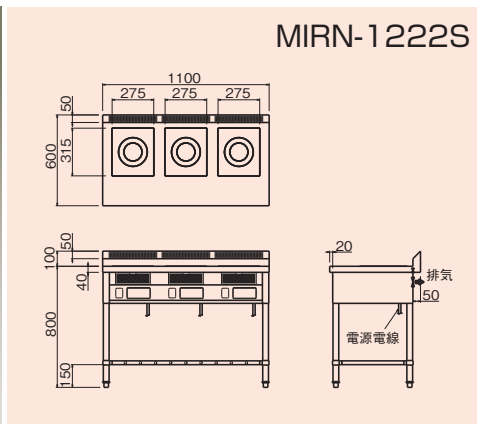
2連、3連共に使用開口を  
小さく設定!  
限られたスペースを  
有効活用できます

- 誘導加熱により、調理鍋をダイレクトに加熱するため、早い立ち上がりと、ムダのない加熱が得られます。
- 排熱や輻射熱が少なくオフィス並の快適な環境を実現させます。  
(空調面に大きな利点となります。)
- セラミックプレートは、吹きこぼれた汁、落ちた食材も加熱されないため、拭き取るだけできれいになります。

※揚げ物調理はしないで下さい。



MIRN-1222S  
(スタンドタイプ)



MIRN-1222S

## 仕様

モデル	タイプ	外形寸法(mm)			電源容量 1φ200V	定格消費電力	電源電線 2m- 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	漏電ブレーカー容量		本体質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					加熱ユニット 2.5kW用	合計の場合	
MIRN-122S	スタンド型(2連)	700	600	800	3.0kVA×2	2.5kW×2	接地 2P-20A Ⓢ×2	14.6×2	2極:20A×2	2極:40A	43
MIRN-1222S	スタンド型(3連)	1100			3.0kVA×3	2.5kW×3	接地 2P-20A Ⓢ×3	14.6×3	2極:20A×3	2極:60A	60

※漏電ブレーカーは高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用下さい。

※コンセントは加熱ユニット毎にご用意下さい。

※鉄、鉄ホーロー、18クロムステンレス、鋳物等の磁性体の鍋をご使用下さい。

※鍋底の直径は約120~270mmまで対応。