

# MKF-4フラットコンベア上下火式焼物機

外形寸法 5000×1700×2210

ガス消費量 192,320Kcal/h

電気消費量 6.46Kw/h

1時間あたりのランニングコスト

電気使用料 6.46Kw/h  
1Kw/h=14円  
6.46×14=90.4 約91円

ガス使用料 192320Kcal/h  
12000Kcal/h=1Kg/LPG  
192320÷12000=16.02  
1Kg/LPG=80円  
16×80=1280円

切身60gのものであれば1時間あたり2000切れほど焼けますので1切れあたり0.69円のコストのなります。

1時間あたりの処理能力

切身 60g 2000~2200切れ  
切身120g 1200~1400切れ  
イカ150g 1000~1200枚  
鮎 80g 1300~1500尾

## MKF-4 魚種別マニュアル

魚種	コンベアスピード	上火高さ	上火圧力	下火圧力
サンマ 135g	5~6分	50~65	200以上	400以上
ニシン 650g	10~12分	65以上	100前後	300以下
カレイ 250g	6~8分	40~60	200以上	400以上
銀鮭 100g	5~6分	40~60	200以上	400以上

当社の自動焼き機MKF-4は規制の枠を取り払い、機械屋の発想ではなく実際に機械を使用して商品を作られる方々、又、そのできあがった商品を買われる消費者の事を主眼において製作した機械です。つまり、機械の操作性がよい事、製造能力が高い事も当然ながら、出来上がった商品が美しく焼き上がり、その上で、味も好いという事を一番の重点に製作された機械なのです。

この機械の一番の特色は、下火の火力を上火に負けない火力にした事と、上下火とも簡単に火力調節が出来るようにした事、そして、遠赤外線効果が表れるようにした庫内温度管理です。