



マッハ機器株式会社 総合カタログ

MACH ELECTRIC COOKER General Catalogue 2024





安全に関するご注意

- ご使用前に「取り扱い説明書」をよくお読みの上、正しく安全にお使い下さい。
- 据付け工事、電気工事等が必要です。お買上げの販売店または専門業者に依頼してください。
- 電気フライヤーは食用油を使用して食品を調理する商品です。それ以外の用途には使用しないでください。

※断続的に商品を改良するのがマッハの方針です。
※仕様・外観は通知することなく変更することがあります。

※印刷のため、カタログと実物の色合いが異なることがあります。
※オプション（別注品）は、別途価格になります。



マッハ機器株式会社
<http://www.e-mach.co.jp>

本 社 〒135-0042 東京都江東区木場2-7-15 第一びる別館南棟6階
TEL 03-5809-9031 (代) FAX 03-5621-4441 E-Mail tokyo@e-mach.co.jp

大 阪 支 店 〒531-0072 大阪府大阪市北区豊崎2-7-15 4階
TEL 06-6373-7207 (代) FAX 06-6373-7208

東 北 営 業 所 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町2-1-4 卸町イーストンビル6階
TEL 022-762-9625 FAX 022-762-9626

金 沢 営 業 所 〒924-0804 石川県白山市徳丸町100番地
TEL 06-6373-7207 FAX 06-6373-7208

2024.2 発行

■代理店

厨房の電化を通して経営の効率化と トータルコストの削減をお手伝いいたします

電気フライヤーは、みんなを一流シェフにする。

電気フライヤーは、マッハ。

業界のパイオニアと呼ばれるマッハには、いつの時代もクリアしなければならないテーマがあります。

「誰にでもできるプロの技」

マッハにとってそのテーマは、掲げるものではなく実践するために存在しています。

と同時に、電気フライヤーの専門メーカーとして確実にクリアしなければならないテーマでもあります。

より確実に、より安全に、そしてより経済的に…

マッハはその実現のために、これからも真摯な探究心と蓄積したテクノロジーで、

そのテーマを追い求めます。

Contents

▼ P.5-12

マッハフライヤー
ハイグレードモデル
FXPII/FXPFIIシリーズ

▼ P.13-14

マッハ天ぷら用
フライヤー
FXPII-TPシリーズ

▼ P.15-16

マッハフライヤー
スタンダードモデル・
卓上モデル
F-DG/F/FMシリーズ

▼ P.17

マッハベーカー
フライヤー・ホイロ
FBK/SMシリーズ

▼ P.18

マッハファースト
フード用フライヤー
FXWシリーズ

▼ P.18

マルチグリラー
MSGシリーズ

▼ P.19-20

食用油ろ過機
マッハフィルター
MFシリーズ

▼ P.21-22

マッハMクリーン

▼ P.23-24

揚げカス遠心脱油機
後付けオートリフター
マッハフライヤー
油槽用洗剤

▼ P.25-26

オプションリスト
Option List



マッハの「新厨房」宣言

生産性の向上と経営の効率化…

そのキーワードは「厨房の電化」にあります。

T.T管理による安定した調理は、ランニングコストの削減をはかり、

また、燃焼のない電化厨房は、安全で快適な

作業環境を確保しHACCPの対応でも効果的です。

品質・信頼・実績のマッハが、全力でお客様の

「厨房の電化」をサポートいたします。

▶ マッハは安心の体制で品質管理の徹底に努めています

品質

お客様の厨房環境の快適さを守り、より良い使い心地を維持していくためのメンテナンスや、お客様のご要望にもスピードを持ってお応えいたします。

1年保証／お買い上げいただいた商品は、お買い上げ日から1年間、無償で修理いたします。

FXPIIシリーズは3年保証／お買い上げいただいた商品は、お買い上げ日から3年間、無償で修理いたします。

サポート体制／出張修理、オーバーホール、新品への入替などを365日間、全国ネットでサポートします。



▶ マッハはHACCPに対応するために電化厨房を推進しています

信頼

HACCPは、NASAが安全な宇宙食開発のために考案した製造および品質に関する科学的な管理手法で、HA(危害分析)とCCP(重要管理点監視)で構成され、今日では食品等の安全性を確保する方法として国際的に認知されています。厨房内の衛生管理は第一命題です。マッハは衛生的で安全性の高い厨房の電化を推進し、HACCP対策に寄与しています。

▶ マッハは厨房の電化を通して食文化の発展に貢献しています

実績

マッハは創業以来、時代のニーズに合った様々な厨房機器を提供してまいりました。その多くは高い評価と信頼をいただいております。お客様の店舗や作業環境、処理能力に応じて、単品からシステム設計まで幅広くご提案し、また、万全のサポート体制でお応えいたします。電気フライヤーの専門メーカーとして、厨房の電化を通してマッハはこれからも食文化の発展に貢献いたします。

マッハ ニュースタANDARD提案モデル

生産性を追求した省スペース設計のマッハフライヤーバックヤードシステム。
調理中のムダな動きを排除し、オートリフト化する事によって毎日安定した調理品質を提供できます。

1

開店前の大量生産が
少人数で可能

2

オートリフトで毎日の
調理品質を均一化

3

狭い厨房に対応する
省スペース設計

4

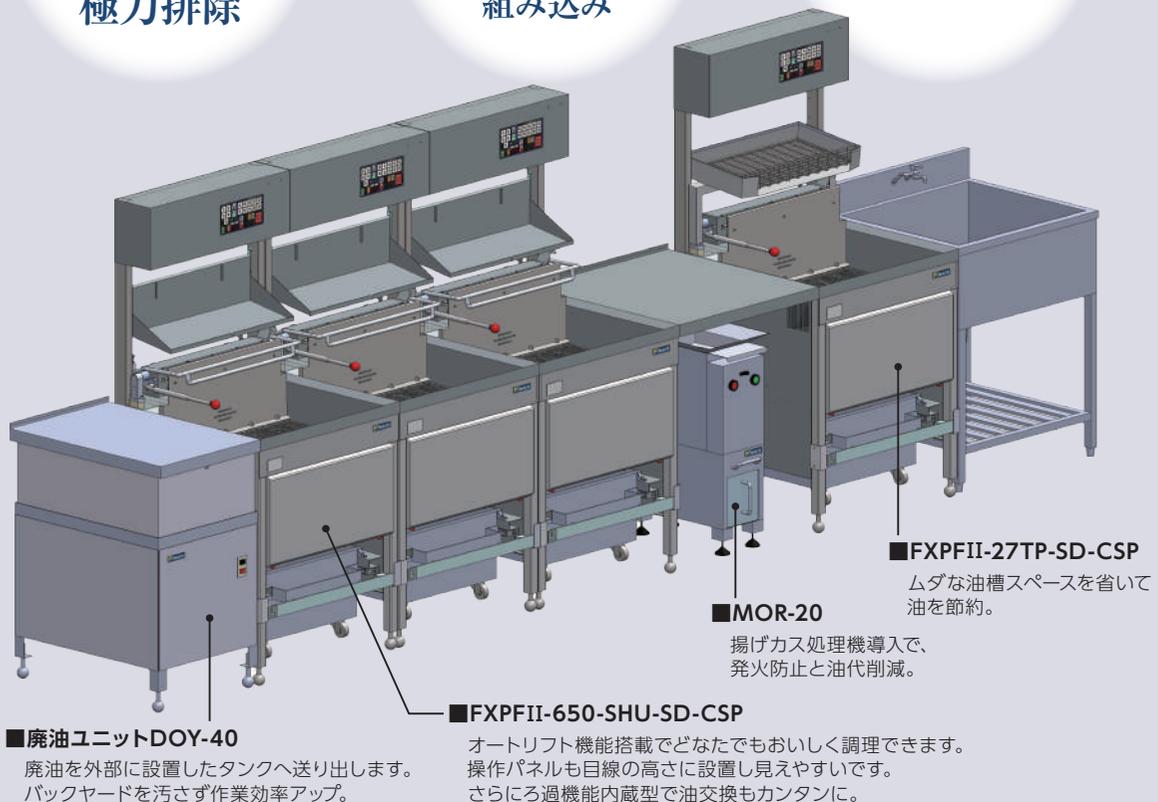
調理中の
ムダな動作を
極力排除

5

安心・安全の
各種安全装置の
組み込み

6

ろ過機内蔵による
油コスト削減



主な納入実績

【国内】

イオングループ/イズミ/イズミヤ/イトーチェーン/ウジエ/遠鉄ストア/オーケー/おーばん/小田急OX/オリンピック/カスミ/キクチ/カネ美食品/カノー/かね貞/関西スーパー/クィーンズ伊勢丹/グルメ杵屋・丼丼亭/光洋/コモディイイダ/サッポロライオン/サミットストア/J-オイルミルズ/敷島製パン/昭和産業/スーパーサンシ/セブンスター/セブン&アイホールディングス/つな八/東急ストア/東武ストア/とりせん/とんかつ和幸/日清オイリオ/日清フーズ/日本ハム/ニュートーキョー/原信/ハローデイ/ファミリーマート/フジ/プリマハム/フレッセイ/ベシア/紅屋商事/ベルク/星野リゾート/本家かまどや/マイヤ/マエダ/松源/丸合/丸久/マルエツ/マルト/マルヨシセンター/万代/山崎製パン/ユーコープ/ユニバース/ライフコーポレーション/ラルズ/リオンドール/その他

【海外】

イオンマレーシア/串かつ田中/さぼてん/和幸 ※海外仕様変更できます。

FXPIIシリーズ 5つの特長

誰でも簡単に シェフになれるフライヤー

3年保証

お買い上げいただいた商品は、
お買い上げ日から3年間、
無償で修理いたします。

美味しさを引き出す制御パネル

・温度5×時間10=50アイテム調理登録
・設定/実温切り替え ・プレ運転機能



大きなボタンでらくらく操作

- ① メインスイッチボタン
- ② 温度設定ボタン
- ③ 温度選択番号表示
- ④ 油温度表示 / 自己診断機能
- ⑤ タイマー設定ボタン
- ⑥ タイマー選択番号表示
- ⑦ タイマー表示
- ⑧ タイマースタート / ストップボタン
- ⑨ 設定温度・実温度切替ボタン
- ⑩ エコモード
- ⑪ プレ運転
- ⑫ 温度変更ボタン
- ⑬ タイマー変更ボタン

1 経済性

油もちがよく燃費も節約

高い熱効率、油のコスト削減、省エネルギーに優れ、また、長期3年保証で安心です。

エコモード

調理アイドルタイム中の油の加熱劣化を抑え、同時に保温の為に消費電力を約40%低減するモードです。30分以上温度変化が無い場合自動でこのモードに入ります。手動での切り替えも可能です。

MACH Lip Heater™

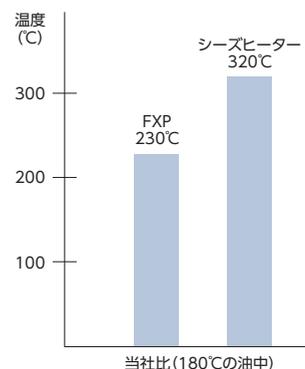
【マツハリリップヒーター】

広い発熱面と計算された特殊形状が大きな対流を生み出し、すばやい立ち上がり温度復帰が省電力で実現しました。熱効率は95%以上。低温加熱方式(230℃)で油の加熱劣化を抑えます。マツハだけのオリジナルヒーターです。



ヒーター表面温度の比較▶

ヒーター特性として低温加熱で油を劣化させないことも重要なファクターである。



2 機能性

誰にでもすぐ使える操作性

全自動ホップアップ機能、2度揚げの自動化で、使いやすさを実現しました。

Smart hop up™ 【省スペース型オートリフト機能】

温度と時間を入力すると自動でフライカゴが上下する機能です。従来のように調理工程をつきっきりで管理することは無くなります。常に安定した調理品質が保てるとともに、空いた人手を別の作業にシフトすることが可能な為、ピークタイムの人時生産性向上が図れます。機器の奥行きも**650mm**のスマート設計。狭い厨房でもオートリフト化が可能です。



2度揚げプログラム機能

おいしさに差がつくプロの技。

表面はカラッと、中はジューシーに揚がる調理方法「2度揚げ」を予めプログラムする事が可能に。マツハだけのオリジナル機能です。油の含有率も低減するのでヘルシーに仕上がります。また油の消費量も低減します。



3 お手入れ お手入れ簡単・環境にもやさしい

ヒータースイングアップで高い清掃性を可能にしました。

清掃・点検が簡単なスイングアップ

ハンドルを持ち上げヒーターを起こす事ができますので、オイルパンの隅々まで簡単に掃除する事が出来ます。

FXPIIシリーズは
揚げカスが付きにくい
クリーンリップヒーター
標準搭載



4 安全性 使う人の身になった安全設計

機械に不慣れな方でも安心・安全・確実にお使いいただけます。

Gradient Judge™ 【危険温度管理システム】

特許登録済

マッハの永年の食用油加熱機器の研究成果により開発することができたフライヤーの安全装置です。ツインセンサーが常にお互いに監視しながら油槽内の状態を把握し、異常があればエラーコードを表示すると同時に機械の動作を停止します。事故を未然に防ぐマッハ独自の技術です。

ヒーターセーフダウン機能

ヒーターがスイングアップの状態ですべての手を放しても、ヒーター部分がゆっくりと下がるセーフダウン機構により、油が飛び跳ねる心配がなく安心です。「もしも」の時に安心な「人にやさしい」セーフティ機能です。

奥行600mm

限られたスペース
に対応する奥行寸
法600mmをライ
ンナップ

Pre Heating™ 【プレ運転機能】

Pre Heatingは食用油加熱の危険性を熟知したマッハならではの自動安全確認機能。食用油を常温から設定温度まで加熱する場合、安全に加熱可能かどうかを使用者に代わってチェックします。Pre Heatingにより安全が確認できたら自動でフルパワー加熱を開始。異常を感知した場合は自動停止します。「念には念を」マッハだけの安心機能です。



■クリーンリップヒーター

5 システム 作業環境に合った最適システムをご提案

豊富なオプションでお客様のご要望にお応えします。

清掃性に優れる架台セット仕様

複数台を隣接して使用する場合におすすめの架台セットもご用意。スペースを効率的に活用でき、清掃性も向上します。

設置場所やご使用方法に合わせた充実の操作パネル

スタンダードな正面パネルや屈まずに操作できる上部設置、左右を選べるセパレートなど複数の仕様をラインアップしております。



フロント操作パネル

センターセパレート式操作パネル

セパレート式操作パネル

