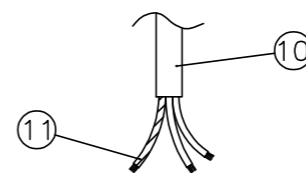
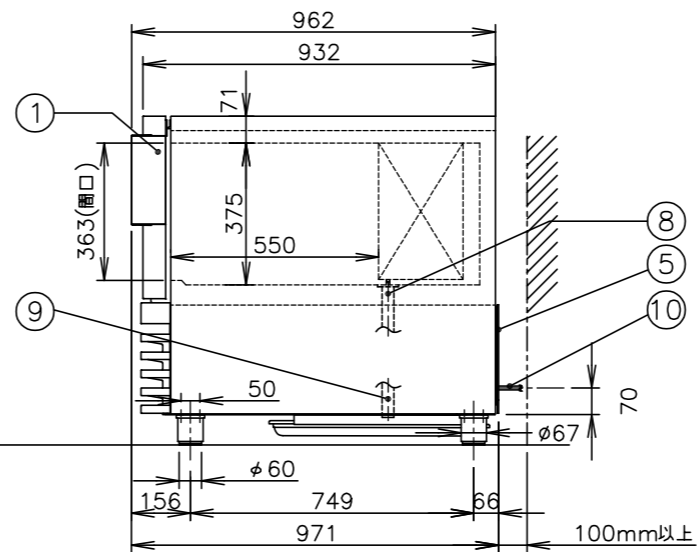
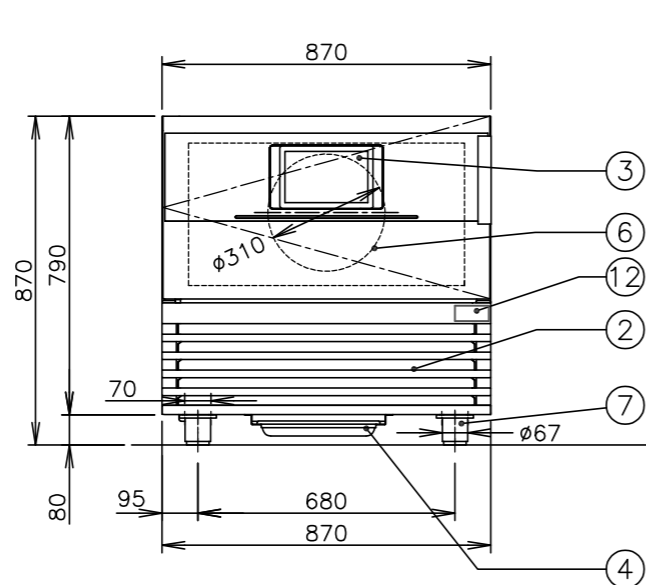


- * 前面の空気吸い込み口は塞がないでください。
据え付け時、空気吹き出しのため機械の後面は壁および障害物から100mm以上空けてください。
- * 最小設置床面積：7.2m²
本機は設置床面積が7.2m²以上の場所に設置してください。
- * 本機の空気吸い込み口付近の空気温度が30℃を超える場所には据え付けないでください。(30℃を超えると100%の能力が出せない場合があります)
- * 本機は、床面が丈夫で平らな場所に水平になるように据え付けてください。
- * 本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続してください。
- * 電源コードは端末処理のみ(線出し)。
- * アース工事は必ず行い、確実にアースを接続してください。アースは、保安および動作安定のために必ず必要です。
- * ホテルパンおよび天板は、オプションです。
- * 機器使用の際は保全の為、厨房内の換気を十分に行ってください。
- * マシンの清掃後は庫内を十分に乾燥させてください。



電源コード末端図



仕様	
会社名	株式会社 エフ・エム・アイ
品名	マルチフレッシュ (イリノックス)
型式	MF NEXT SL
外形寸法	幅 870・奥行 932・高さ 870mm (突起物を含む 奥行971mm) (高さ調整範囲870~905mm)
電源	単相 200V 50/60Hz
電流	10.3A / 11.1A
消費電力	1.8kW / 2.1kW
冷媒	R290(プロパン) 150g
処理量	チリング : 40kg フリージング : 40kg
庫内寸法	幅730・奥行550・高さ363mm (間口を基準にした寸法)
収納パン	GN1/1
収納ホテルパン数	GN1/1 (深さ20mm)→16枚 GN1/1 (深さ40mm)→10枚 GN1/1 (深さ65mm)→8枚 (* 棚枠ダブルラック仕様) (付属棚数 16 対)
棚間隔	最小間隔 20mmピッチ×15段×2列
質量	140kg

番号	名称	備考
①	扉	
②	空気吸い込み口	
③	操作パネル部	
④	ドレンパン	
⑤	空気吹き出し口	
⑥	庫内ファン	
⑦	アジャスト脚	80mm~115mm
⑧	排水口	
⑨	ドレンパイプ	外径φ32mm
⑩	電源コード	2.5m 外径φ11.1mm 1.5mm ² ×3芯
⑪	アース線	
⑫	定格ラベル	

* 上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますので、ご了承ください。
* 図中の尺度は、A3サイズの図面のみに該当します。拡大、縮小した図面は尺度が変わります。
* 定格ラベル

マルチフレッシュ (7051)	
株式会社 エフ・エム・アイ	Ⓢ
型式 MF NEXT SL	
定格周波数 50/60Hz	
定格電圧 単相 AC200V	気候クラス 4
定格消費電力 1.8kW/2.1kW	保護等級 IPX4
定格電流 10.3A/11.1A	断熱発泡ガス CFC ₂
電熱装置 730W	
冷媒 R290 150g	
機番 -----	