

卓上ガスフライヤー NB型

GAS FRYER



熱効率の良いペロース式浸管を採用しています。

- 中間加熱方式の採用により油も痛みにくく経済的です。
- 可燃物(加熱壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能です。
- 機器表面の熱を低く保つ低輻射式です。

| 項目              | 型式           | NB-TGFL-C4045G                |
|-----------------|--------------|-------------------------------|
| 本体寸法(mm)        | 間口           | W400×D450×H410                |
| 油槽寸法(mm)        | 奥行           | W334×D325                     |
| 油容量(ℓ)          | 高さ           | 12                            |
| 点火方式            |              | 圧電点火                          |
| ガス接続口           | 都市ガス         | 15A                           |
|                 | LPG          | 15A                           |
| ガス消費量           | 都市ガス(kcal/h) | 5.1(4,400)                    |
|                 | LPG(kg/h)    | 5.1(0.37)                     |
| 重量(kg)          |              | 21.5                          |
| 付属品             |              | すべり板、前カゴ、敷き網、すくい網、フタ、廃油ガイドパイプ |
| 調理能力(冷凍コロッケ70g) |              | 約12個/回                        |
| 価格              |              | ¥135,000                      |

●調理能力は、1回の所要時間が4分の場合を示します。

ろ過機付ガスフライヤー CF2-GD-R型

GAS FRYER WITH FILTERING MACHINE



ろ過タンク、ろ過ポンプを本体内に収納。安全・簡単に油のろ過作業ができます。

- 油のろ過は本体の操作パネルで行えます。ろ過タンクをセットしておけば素早くろ過作業が行えます。ろ過タンクはキャスター付で簡単に引き出すことができます。
- 油戻し口は安全なカプラ接続。万一外れても油が吹き出ることはありません。排油用ホース(オプション品)を使用すれば、隣のフライヤーや一斗缶への移し替えも簡単。
- 高感度CSセンサの採用で、食材投入後の油温低下に素早く反応し復帰します。
- 熱効率約61%を達成した省エネ仕様。
- 丸パイプ脚の採用により、床の掃除が簡単に出来、キッチンを衛生的に保ちます。
- バックガードの高さを250ミリと高くすることにより、油の跳ね返りによる壁面の汚れを防ぎます。
- 涼厨対応製品です。

| 項目            | 型式           | CF2-GD18R   | CF2-GD23R   | CF2-GD27R               |
|---------------|--------------|---|-------------|-------------------------|
| 本体寸法(mm)      | 間口           | 450   | 550         | 650                     |
|               | 奥行           | 600   | 600         | 600                     |
|               | 高さ           | 800   | 800         | 800                     |
| 油槽寸法(mm)      | 間口           | 380   | 480         | 580                     |
|               | 奥行           | 445   | 445         | 445                     |
| 油容量(ℓ)        |              | 18  | 23          | 27                      |
| 点火方式          |              | 連続スパーク方式  |             |                         |
| 電気消費量         | 50Hz/60Hz    | 単相100V ろ過機使用時: 160W(5.8A)/120W(4.8A)<br>フライヤー使用時: 20W/20W(18R 15W/15W)              |             |                         |
| ガス接続口         |              | 15A   |             |                         |
| ガス消費量         | 都市ガス(kcal/h) | 9.1(7,800)  | 11.0(9,500) | 13.4(11,500)            |
|               | LPG(kg/h)    | 9.1(0.65)   | 11.0(0.79)  | 13.4(0.96)              |
| 温度制御方式        |              | マイコン制御(デジタル表示)  |             |                         |
| 安全装置          |              | 立消え安全装置、過熱防止装置  |             |                         |
| 重量(kg)        |              | 80  | 90          | 105                     |
| 付属品           | 各種共通         | 底網、フタ、横用油切りプレート、横用油切り網、すくい網、ろ過タンク、ろ過受け網、ろ過機ウェイト、ろ過機タンクフタ、荒ごし網、吐出パイプ、標準ろ紙20枚、特別なろ紙5枚 |             |                         |
|               | 機種別          | 油缶(25ℓ用×1)、油こし網(25ℓ用×1)   |             | 油缶(15ℓ用×2)、油こし網(15ℓ用×2) |
| オプション         |              | 排油用ホース、バスケット、バスケットハンガー、バック取付用油切り板、バック取付用油切り板網、すべり板                                  |             |                         |
| 調理能力(コロッケ60g) |              | 20個/回   | 25個/回       | 30個/回                   |
| 価格            |              | ¥600,000  | ¥642,000    | ¥695,000                |

●電気式CF2-E-Rシリーズもございますのでお問い合わせください。

ガスフライヤー CF2-GA型

GAS FRYER



CF2-GA18-L16

CF2-GA13W-L12

揚げ油を節約できるオイルセービングフライヤー誕生!

- 加熱ゾーンを小さくし、調理能力はそのまま使用する油量を従来よりも減らしました。年間6万円油のコストダウンを実現します。(当社18型従来機比。3日に1回油交換、250円/ℓで計算)
- 空焚き停止の安全装置付き。空焚きを行っても3分程度で燃焼を停止。油槽割れを防ぎます。
- 熱効率約61%を達成した省エネ仕様。
- 丸パイプ脚の採用により、床の掃除が簡単に出来、キッチンを衛生的に保ちます。
- バックガードの高さを250ミリと高くすることにより、油の跳ね返りによる壁面の汚れを防ぎます。
- 涼厨対応製品です。
- 国土交通省の仕様に準拠。

| 項目            | 型式           | 一槽式  |                         |                         |                         | 二槽式  |                         |                         |
|---------------|--------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--|-------------------------|-------------------------|
|               |              | CF2-GA13-L12                                     | CF2-GA18-L16            | CF2-GA23-L20            | CF2-GA27-L23            | CF2-GA13W-L12                                    | CF2-GA18W-L16           | CF2-GA23W-L20           |
| 本体寸法(mm)      | 間口           | 350  | 450                     | 550                     | 650                     | 665  | 865                     | 1,065                   |
|               | 奥行           | 600  |                         |                         |                         | 600  |                         |                         |
|               | 高さ           | 800  |                         |                         |                         | 800  |                         |                         |
| 油槽寸法(mm)      | 間口           | 280  | 380                     | 480                     | 580                     | 280×2  | 380×2                   | 480×2                   |
|               | 奥行           | 445  |                         |                         |                         | 445  |                         |                         |
| 油容量(ℓ)        |              | 12   | 16                      | 20                      | 23                      | 12×2   | 16×2                    | 20×2                    |
| 点火方式          |              | 圧電点火   |                         |                         |                         | 圧電点火   |                         |                         |
| ガス接続口         |              | 15A  |                         |                         |                         | 15A  |                         |                         |
| ガス消費量         | 都市ガス(kcal/h) | 6.4(5,500)                                       | 9.4(8,100)              | 11.4(9,800)             | 13.7(11,800)            | 12.8(11,000)                                     | 18.8(16,200)            | 22.8(19,600)            |
|               | LPG(kg/h)    | 6.4(0.46)  | 9.4(0.68)               | 11.4(0.82)              | 13.7(0.98)              | 12.8(0.92)                                       | 18.8(1.36)              | 22.8(1.64)              |
| 温度制御方式        |              | アナログ式サーモスタット 90~190℃                             |                         |                         |                         | アナログ式サーモスタット 90~190℃                             |                         |                         |
| 安全装置          |              | から焼き停止装置、立消え安全装置、過熱防止装置                          |                         |                         |                         | から焼き停止装置、立消え安全装置、過熱防止装置                          |                         |                         |
| 重量(kg)        |              | 42   | 54                      | 58                      | 69                      | 73   | 89                      | 106                     |
| 付属品           | 各種共通         | 底網、蓋、横用油切りプレート、横用油切り網、すくい網                       |                         |                         |                         | 底網×2、蓋、横用油切りプレート、横用油切り網、すくい網                     |                         |                         |
|               | 機種別          | 油缶(15ℓ用×1)、油こし網(15ℓ用×1)                          | 油缶(25ℓ用×1)、油こし網(25ℓ用×1) | 油缶(15ℓ用×2)、油こし網(15ℓ用×2) | 油缶(15ℓ用×2)、油こし網(15ℓ用×2) | 油缶(15ℓ用×1)、油こし網(15ℓ用×1)                          | 油缶(25ℓ用×1)、油こし網(25ℓ用×1) | 油缶(25ℓ用×1)、油こし網(25ℓ用×1) |
| オプション         |              | バスケット、バスケットハンガー、バックガード取付用油切り板、バックガード取付用油切り網、すべり板 |                         |                         |                         | バスケット、バスケットハンガー、バックガード取付用油切り板、バックガード取付用油切り網、すべり板 |                         |                         |
| 調理能力(コロッケ60g) |              | 15個/回  | 20個/回                   | 25個/回                   | 30個/回                   | 15個×2/回  | 20個×2/回                 | 25個×2/回                 |
| 価格            |              | ¥163,000   | ¥178,000                | ¥189,000                | ¥245,000                | ¥281,000   | ¥314,000                | ¥324,000                |

●デジタルタイプCF2-GDシリーズもございますのでお問い合わせください。

## ガス丸型フライヤー

FG型

GAS FRYER



FG1-90SHT



FG2-180SHT

学校給食などの大量調理に最適な大型フライヤーです。

- 熱効率の良い丸型鍋を使用。排気口は完全燃焼できる集中排気方式を採用しています。
- 油温が250℃になると自動的にガスを閉止する過熱防止装置付の安全設計です。

| 項目         | 型式           | 一槽式             |  | 二槽式             |  |
|------------|--------------|-----------------|--|-----------------|--|
|            |              | FG1-90SHT       |  | FG2-180SHT      |  |
| 本体寸法 (mm)  | 間口           | 900             |  | 1,800           |  |
|            | 奥行           | 900             |  | 900             |  |
|            | 高さ           | 800             |  | 800             |  |
| 油槽寸法 (mm)  | 間口           | φ705            |  | φ705×2          |  |
|            | 奥行           | 230             |  | 230             |  |
| 油容量 (ℓ)    |              | 54              |  | 108             |  |
| 点火方式       |              | 圧電点火            |  | 圧電点火            |  |
| ガス接続口      |              | 15A             |  | 25A             |  |
| ガス消費量      | 都市ガス(kcal/h) | 37.2(32,000)    |  | 74.4(64,000)    |  |
|            | LPG(kg/h)    | 37.2(2.67)      |  | 74.4(5.34)      |  |
| 温度制御方式     |              | サーモスタット 90~220℃ |  | サーモスタット 90~220℃ |  |
| 安全装置       |              | 過熱防止装置          |  | 過熱防止装置          |  |
| 重量(kg)     |              | 82              |  | 157             |  |
| 付属品        |              | 油切りカゴ、すくい網      |  | 油切りカゴ×2、すくい網×2  |  |
| 調理能力(コロッケ) |              | 約450個/時         |  | 約900個/時         |  |
| 価格         |              | ¥560,000        |  | ¥940,000        |  |

## 電気フライヤー

SEFD型

ELECTRIC FRYER



SEFD-18K

食品の持つ風味を損なわずにスピーディーに調理できます。

- 直接加熱方式で食品投入後の油温復帰が速く、熱効率にすぐれています。
- 油槽の清掃が楽にできるスイングアップ方式です。

| 項目         | 型式  | スイングアップ方式タイプ             |            |             | スローダウンタイプ                |            |             |
|------------|-----|--------------------------|------------|-------------|--------------------------|------------|-------------|
|            |     | SEFD-18K                 | SEFD-23K   | SEFD-27K    | SEFD-18KD                | SEFD-23KD  | SEFD-27KD   |
| 本体寸法 (mm)  | 間口  | 450                      | 550        | 650         | 450                      | 550        | 650         |
|            | 奥行  |                          | 600        |             |                          | 660        |             |
|            | 高さ  |                          | 800        |             |                          | 800        |             |
| 油槽寸法 (mm)  | 間口  | 390                      | 490        | 590         | 390                      | 490        | 590         |
|            | 奥行  |                          | 405        |             |                          | 405        |             |
| 油容量 (ℓ)    |     | 18                       | 23         | 27          | 18                       | 23         | 27          |
| 電源・消費電力    |     | 三相200V・6kW               | 三相200V・8kW | 三相200V・10kW | 三相200V・6kW               | 三相200V・8kW | 三相200V・10kW |
| 引掛プラグ      |     | 接地型三相20A                 | 接地型三相30A   | 直結          | 接地型三相20A                 | 接地型三相30A   | 直結          |
| 重量(kg)     |     | 35.0                     | 40.0       | 45.5        | 36.0                     | 41.0       | 47.0        |
| 各機種共通      | 付属品 | 天ふた、油切り、油切り網、仕切り網、すくい網   |            |             | 天ふた、油切り、油切り網、仕切り網、すくい網   |            |             |
|            | 機種別 | 角型油缶(1個)、油こし(1個)         |            |             | 角型油缶(1個)、油こし(1個)         |            |             |
| オプション      |     | バスケット、すべり板、丸型油缶、丸型油缶用油こし |            |             | バスケット、すべり板、丸型油缶、丸型油缶用油こし |            |             |
| 備考         |     | 5メニューキー付                 |            |             | 5メニューキー付、スローダウン機構付       |            |             |
| 調理能力(コロッケ) |     | 15~20個/回                 | 21~26個/回   | 27~32個/回    | 15~20個/回                 | 21~26個/回   | 27~32個/回    |
| 価格         |     | ¥440,000                 | ¥511,000   | ¥595,000    | ¥505,000                 | ¥581,000   | ¥665,000    |

## IHフライヤー

MSF型

INDUCTION FRYER



MSF-18K

油はね、油煙の少ない低温加熱方式のIHフライヤーです。

- 炎やニクロム線を使わないIH方式で、油温の過剰な上昇をおさえ、低温でじっくり加熱します。
- 低温加熱のため油の酸化・劣化を防止し、油を長持ちさせることができます。
- デジタルサーモスタットとデジタル表示で正確な油温管理を実現します。

| 項目         | 型式 | 卓上式                                   |                    | 一槽式          |                  | 二槽式           |  |
|------------|----|---------------------------------------|--------------------|--------------|------------------|---------------|--|
|            |    | MSF-15NT                              | MSF-18K            | MSF-23K      | MSF-27K          | MSF-18KW      |  |
| 本体寸法 (mm)  | 間口 | 380                                   | 450                | 550          | 650              | 870           |  |
|            | 奥行 | 600                                   |                    | 600          |                  | 600           |  |
|            | 高さ | 300                                   |                    | 800          |                  | 800           |  |
| 油槽寸法 (mm)  | 間口 | 317                                   | 390                | 490          | 590              | 390×2         |  |
|            | 奥行 | 380                                   |                    | 380          |                  | 380           |  |
| 油容量 (ℓ)    |    | 15                                    | 18                 | 23           | 29               | 18×2          |  |
| 電源・消費電力    |    | 単相200V・3.5kW                          | 三相200V・5.3kW       | 三相200V・7.0kW | 三相200V・7.0kW     | 三相200V・10.6kW |  |
| 引掛プラグ      |    | 接地型2P・30A                             |                    | 接地型三相30A     |                  | 接地型三相30A×2    |  |
| 重量(kg)     |    | 40                                    | 60                 | 75           | 85               | 120           |  |
| 各機種共通      |    | 天ふた、油切り、油切り網、仕切り網、すくい網                |                    |              |                  |               |  |
| 付属品        |    | ドレンパイプ                                | 角型油缶(1個)、油こし(1個)   |              | 角型油缶(2個)、油こし(2個) |               |  |
| オプション      |    | バスケット、バスケットハンガー、丸型油缶(MSF-15NT除く)、すべり板 |                    |              |                  |               |  |
| 備考         |    | リード線付(2m)                             | 5メニューキー付、リード線付(2m) |              |                  |               |  |
| 調理能力(コロッケ) |    | 10~15個/回                              | 15~20個/回           | 21~26個/回     | 27~32個/回         | 15~20×2個/回    |  |
| 価格         |    | ¥495,000                              | ¥575,000           | ¥780,000     | ¥828,000         | ¥1,098,000    |  |

## 自動フライヤー

DC型

A型



AUTOMATIC FRYER



DC-25G

温度と時間の設定が、30品目まで  
タッチパネル操作で簡単に行えます。

- 無段変速装置により、コンペアー速度を自由に調節できます。
- 自動カス取り装置により、作業中でも揚げカスを油槽外へ排出します。
- 油切りコンペアーを併用すれば、より確実な油切りができます。(オプション)

■油温の目安(ころもを落とした際の状態)

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 140℃ 以下  | 沈んだまま浮かんでこない。         |
| 150℃ 位   | しばらくしてから浮いてくる。        |
| 160℃ 位   | 底に沈んでから浮く。            |
| 170~180℃ | 少し沈みかけてから浮き上がり、油面で開く。 |
| 200℃ 位   | 落とす瞬間に散る。             |

| 項目    | 型式           | 小型ガス滞留燃焼方式タイプ |            |            | エプロン式ガス滞留燃焼方式タイプ |             |              |              |              |              |
|-------|--------------|---------------|------------|------------|------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|       |              | DC-15G        | DC-20G     | DC-25G     | A-26FS           | A-35FS      | A-41FS       | A-50FS       | A-60FS       | A-70FS       |
| 間口    |              | 1,710         | 2,210      | 2,810      | 2,755            | 3,635       | 4,245        | 5,165        | 6,205        | 7,155        |
| 奥行    |              | 1,460         |            |            | 1,415            |             |              |              |              |              |
| 高さ    |              | 1,860         |            |            | 1,570            |             |              |              |              |              |
| 容量(ℓ) |              | 90            | 120        | 155        | 92               | 130         | 156          | 196          | 241          | 282          |
| 電源    |              | 三相200V        |            |            | 三相200V           |             |              |              |              |              |
| 消費電力  |              | 0.21kW        |            |            | 0.18kW           | 0.22kW      |              |              | 0.26kW       |              |
| ガス接続口 | 都市ガス         | 25A           |            |            | 32A              |             |              |              |              |              |
|       | LPG          | 25A           |            |            | 32A              |             |              |              |              |              |
| ガス消費量 | 都市ガス(kcal/h) | 44(38,000)    | 60(52,000) | 88(76,000) | 67(58,000)       | 105(90,000) | 134(115,000) | 176(151,000) | 221(190,000) | 264(227,000) |
|       | LPG(kg/h)    | 44(3.17)      | 60(4.34)   | 88(6.34)   | 67(4.84)         | 105(7.50)   | 134(9.59)    | 176(12.59)   | 221(15.84)   | 264(18.92)   |
| 重量    | (kg)         | 510           | 560        | 650        | 630              | 840         | 950          | 1,160        | 1,410        | 1,620        |
| 調理能力  | (冷凍コロッケ60g)  | 1,040個/時      | 1,350個/時   | 2,080個/時   | 1,420個/時         | 2,130個/時    | 2,670個/時     | 3,440個/時     | 4,310個/時     | 5,110個/時     |
| 価     | 格            | ¥3,550,000    | ¥4,450,000 | ¥5,250,000 | ¥5,250,000       | ¥6,250,000  | ¥6,850,000   | ¥8,200,000   | ¥9,750,000   | ¥11,050,000  |

※DC-15G、DC-20G、DC-25G型の油容量は、ネット間隔35mmの場合を示します。

## 油ろ過器

Y-3型

EDIBLE OIL FILTER

油ろ過器でお得に!

ろ過器未使用  
315ℓ  
2日に21回廃油で15回/月交換

ろ過器使用  
157ℓ  
4日に21回廃油で7.5回/月交換

1ヵ月の油使用量が約半分に!

※稼働日数は30日/月とします。  
※差し油としての油消費は含みません。

■オプション  
フィルター(消耗品)  
¥32,000(50枚)  
※1枚あたり¥640

油の寿命を延ばし、揚げ上がりもさらに向上!

- 3~5μmの非常に細かく精度の高いフィルターを採用。揚げカスをしっかりキャッチして精密ろ過で、高い酸化抑制力を発揮します。
- 油槽への給油はノズル操作でOKの省力作業。重い油缶の上げ下ろしが不要です。

| 項目         | 型式 | Y-3             |
|------------|----|-----------------|
| 間口         |    | 300             |
| 奥行         |    | 610             |
| 高さ         |    | 325             |
| 電源・消費電力    |    | 単相100V・0.2kW    |
| 吐出量(ℓ/min) |    | 10              |
| タンク容量(ℓ)   |    | 25              |
| ホース        |    | 15A×1.2m(耐油・耐熱) |
| 重量(kg)     |    | 32              |
| 付属品        |    | カス受け×1、フィルター×1  |
| 本体価格       |    | ¥290,000        |

※吐出量は新油170℃を基準とします。

## デジタル食用油テスター

testo 270型

testo 270セット  
(セット内容)  
本体、TopSafeプロテクタ、  
ハンドストラップ、  
校正用基準オイル(100ml×1)、  
専用アルミケース

■オプション  
校正用基準オイル(100ml×3)  
¥7,200  
校正用基準オイル(100ml×1)  
¥2,400

フライ油の交換時期をお知らせ。  
おいさと、コストのバランスをしっかりとチェックします。

- フライ油の劣化により生成される極性化合物 <ひと目で分かる3色のLED表示> (TPM)を計測し油の劣化度をチェック。TPM値と3色のLED表示で交換時期をお知らせします。(油温も同時計測)

- 設定値超過 ▶ すぐに交換
- 設定値内 ▶ そろそろ交換
- 設定値以下 ▶ 交換の必要なし

- 独自に開発した「静電容量式オイルセンサ」の採用により、油が熱い状態でも計測が可能。応答速度が速く短時間で計測できます。

| 項目       | 型式 | testo 270セット              |
|----------|----|---------------------------|
| 計測方法     |    | TPM:静電容量式センサ、油温:PTC       |
| 計測範囲     |    | TPM値:0.5~40%、油温:+40~+190℃ |
| 寸法(mm)   |    | W50×D30×H354              |
| 応答速度 t99 |    | 30秒以内                     |
| バッテリー    |    | 単4乾電池×2                   |
| 重量(kg)   |    | 0.164                     |
| 本体価格     |    | ¥67,000                   |

※寸法・重量はTopSafeプロテクタ装着時の場合を示します。