

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) 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



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



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
付属品	各機種共通	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(2個)、油こし(2個)	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、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



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	洗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。