

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20457-655 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

## 655 厨房用品

### 厨房機器・設備

### フライヤ

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



#### ① 卓上型 電気フライヤー TF-20A

〈AHL-K8〉 6-0655-0101 ¥2,000

195×319×H280  
定格電圧:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1.1kW  
油量:2ℓ  
温度調節:可変式サーモスタット(90℃～220℃)  
安全装置:空焚防止サーモスタット(267℃)  
質量:3.7kg  
付属品:フタ×1/網×1  
●持ち運びができるコンパクト設計。  
●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。



#### ② 卓上型 電気フライヤー TF-40A

〈DHL-01〉 6-0655-0201 ¥82,000

357×319×H280  
定格電圧:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1.1kW  
油量:4ℓ  
温度調節:可変式サーモスタット(90℃～220℃)  
安全装置:空焚防止サーモスタット(267℃)  
質量:5kg  
付属品:フタ×1/網×2/バスケット台×1  
●レストランやコンビニエンスストアのサイドメニューの揚げ物などに最適です。  
●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。また、お手入中にヒーターユニットを傷めることもありません。



#### ③ 象印 電気フライヤー あげあげ EFKA-A10

〈AHL-G1〉 6-0655-0301 ¥11,000

300×170×H180  
電源:単相100V  
消費電力:1,000W  
温度調節の範囲:約160～200℃  
質量:2.1kg  
●フッ素樹脂加工  
●油温度調節機能  
●マグネットプラグ  
●約19cmの大きなエビもすっぽり入る角型



#### ④ タイガー 電気フライヤー はやあげ CFE-A100

〈AHL-G2〉 6-0655-0401 ¥10,000

264×211×H224  
電源:単相100V  
消費電力:905W  
油の実使用量:1ℓ  
コードの長さ:3m  
質量:2.1kg  
●フッ素樹脂加工  
●鍋丸洗い  
●マグネットプラグ  
●便利な油受付

そのお店だけの生パン粉、その味と香りが作れます！



#### ⑤ アルファ 生パン粉製造機 PT300

〈APV-52〉 6-0655-0501 ¥152,000

270×515×H520  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:200W  
処理能力:20kg/1時間  
定格時間:連続  
アミ目:6mm  
質量:18kg

- 食パンをすりおろしたり、粉碎するのではなく独自の構造でパンを切ってほぐしますので粒のつぶれない生パン粉ができます。
- 左手用押しボタンスイッチを採用し、押している間だけ刃が回転するので安心して作業できます。

※別売りでアミ目9mm・12mmがあります。



#### ⑥ 18-8 まげ揚げくん

〈DMG-01〉 6-0655-0601 ¥18,000

- 600×160×H160  
カゴ部:410×125×H58
- はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配もありません。
  - 食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3～4匹揚げることが出来ます。
  - フライヤーで約1～2分揚げた後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。



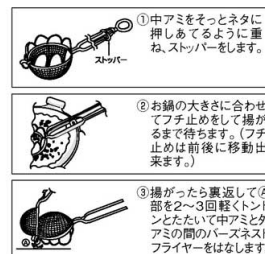
#### ⑧ パイ バスケット (ニッケルメッキ)

〈API-01〉 6-0655-0801 ¥17,000  
102×330×H219 柄の長さ:220



#### ⑨ 18-8 バーズネスト フライヤー (鳥の巣) 〈ABC-26〉

6-0655-0901 大 φ127×400 ¥2,400  
6-0655-0902 小 φ88×360 ¥1,700



※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかきかなる部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。