

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-233	株式会社クイックパック	0564-59-3525

サンプルート(遠赤外線仕切板)を採用。通常の10~12%低温でカリッとおいしく揚げり、油の劣化・酸化を押えます。

スライド式SF [少ない油でスピード調理]揚げ物を斜面ですべらせて投入する最も経済的で手軽なタイプです。



① サミー遠赤ガス式フライヤー a スライド式SF一槽式

型 式	油量 (ℓ)	外形寸法(mm) 間口W×奥行L×高さH	油槽寸法(mm)	ガス熱量		能力コロッケ (ヶ)	付属品	価 格	
				(kcal/h)	kW			LP	13A
SF-013	13	360×600×800	300×300	7,500	8.7	15	サンプルート 天蓋	¥165,000	¥165,000
SF-018	18	450×600×800	390×300	10,000	11.6	20		¥180,000	¥180,000
SF-023	23	540×600×800	480×300	12,500	14.5	25		¥195,000	¥195,000
SF-026	26	630×600×800	570×300	15,000	17.4	30		¥355,000	¥355,000
SF-036	36	810×600×800	750×300	20,000	23.3	40		¥385,000	¥385,000
SF-046	46	990×600×800	930×300	25,000	29.1	50		¥410,000	¥410,000

※温度調節:サーモスタート150~200℃

※ガス接続は、ゴム管LPG3分口(φ9.5mm)都市ガス4分口(φ13mm)です。

② サミー遠赤ガス式フライヤー a スライド式SF二槽式

型 式	油量 (ℓ)	外形寸法(mm) 間口W×奥行L×高さH	油槽寸法(mm)	ガス熱量		能力コロッケ (ヶ)	付属品	価 格	
				(kcal/h)	kW			LP	13A
SF-013W	13×2	680×600×800	(300×300)×2	15,000	17.4	15×2	サンプルート 天蓋	¥397,000	¥397,000
SF-018W	18×2	860×600×800	(390×300)×2	20,000	23.3	20×2		¥428,000	¥428,000
SF-023W	23×2	1,040×600×800	(480×300)×2	25,000	29.1	25×2		¥451,000	¥451,000

※温度調節:サーモスタート150~200℃

※ガス接続は、ゴム管LPG3分口(φ9.5mm)都市ガス4分口(φ13mm)です。

段落式DF [省スペースで大量調理]油面を広くとり、カゴによる一括揚げ作業に向いています。



③ サミー遠赤ガス式フライヤー a 段落式DF一槽式

型 式	油量 (ℓ)	外形寸法(mm) 間口W×奥行L×高さH	油槽寸法(mm)	ガス熱量		能力コロッケ (ヶ)	付属品	価 格	
				(kcal/h)	kW			LP	13A
DF-015	15	360×600×800	300×460	7,500	8.7	18	サンプルート 天蓋	¥165,000	¥165,000
DF-020	20	450×600×800	390×460	10,000	11.6	24		¥180,000	¥180,000
DF-025	25	540×600×800	480×460	12,500	14.5	30		¥195,000	¥195,000
DF-030	30	630×600×800	570×460	15,000	17.4	36		¥355,000	¥355,000
DF-040	40	810×600×800	750×460	20,000	23.3	48		¥385,000	¥385,000
DF-050	50	990×600×800	930×460	25,000	29.1	60		¥410,000	¥410,000

※温度調節:サーモスタート150~200℃

※ガス接続は、ゴム管LPG3分口(φ9.5mm)都市ガス4分口(φ13mm)です。

④ サミー遠赤ガス式フライヤー a 卓上式TF-12

型 式	油量 (ℓ)	外形寸法(mm) 間口W×奥行L×高さH	油槽寸法(mm)	ガス熱量 (kcal/h)	kW	能力コロッケ (ヶ)	付属品	価 格	
TF-12	11	400×500×400	340×355	5,000	5.8	15	サンプルート 天蓋	¥125,000	¥125,000

※温度調節:サーモスタート160~220℃

※ガス接続は、ゴム管LPG3分口(φ9.5mm)都市ガス3分口(φ9.5mm)です。

※シンクの形状で油槽の深い所と浅い所に区分。浅い所でかき揚げなど整形、深い所ではチキンの丸揚げやアメリカンドッグなどができます。

SF-DFシリーズ備品



⑥ サミー すくいアミ(SF-DF共通)

目が細かく、小片のフライや油面に浮かぶ軽い小さな揚げカスも楽にすくえます。



⑦ サミー 油切り ⑧ 油切りアミ

サイドに取り付けるだけで作業性を高めます。また、普通の使用には十分な容積を持っています。



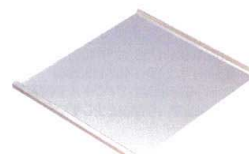
⑨ サミー 角カゴ(SF-DF共通)

サイズ:W340(440)×D240×H100mm

⑩ サミー Pバケツ(SF-DF共通)

サイズ:W550×D275×H320mm

排水の際、油はこシアミで濾過され、保存も簡単。女性でも扱いやすい親切設計です。(35ℓ)



⑪ サミー 天蓋

作業後や、使用しない時の油の保護と、スペースの有効活用に最適です。

⑤ サミー サンプルート(遠赤外線仕切板)

- 1.遠赤外線の放射率が92~97%の高さを持っています。
- 2.独自の波型設計で面加熱が広範囲で均一に行えます。
- 3.高温焼付加工処理を施し800℃の高温でも使用可能です。
- 4.ステンレスコーティングにより耐衝撃性、耐熱性に優れています。
- 5.表面は滑らかで汚れが付きにくく、お手入れも簡単です。
- 6.ガス・電気・石油など熱源はいずれも使用可能です。

⑫ サミー 大型フライカゴ

一度に大量の揚げ物をする時に大変便利です。



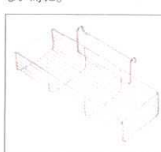
⑬ サミー 小型フライカゴ

数人前ずつの単価で揚げ物をする時に。(要フック)



⑭ サミー 前カゴ

スペース上、サイド部が使用できない時に。



⑮ サミー すべり板

DF(段落)からSF(スライド)に仕様を変える時に。



⑯ サミー アタッチメント

アメリカンドッグなど串刺してお菓子など形をくずさないで揚げる時に。(要フード加工)揚げる時に。



⑰ サミー 平アミ

もう一台を接続し2槽形で使用する時の部品として。



⑱ サミー 接続金具

もう一台を接続し2槽形で使用する時の部品として。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。