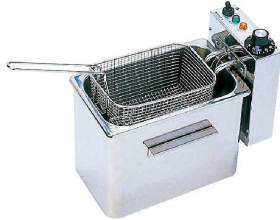


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-738	株式会社クイックパック	0564-59-3525

① 卓上型 電気フライヤー TF-20A



〈AHL-K8〉 9-0738-0101 ¥100,000
 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〉 9-0738-0201 ¥120,000
 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エンススター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 電気ディープフライヤー KS-2776



〈ADI-34〉 9-0738-0301 ¥8,000
 232×138×H145
 電源:単相100V
 消費電力:805W
 油量:750ml
 温度調節:固定式サーモスタット(180℃)
 質量:1.5kg
 コード長さ:1.4m
 付属品:フタ×1/バスケット(97×140×H35)×1
 ●固定式のサーモスタットにより、揚げ物に適した温度を保つので、温度調節の手間がかりません。
 ●油の飛び散りが少ない深型タイプなので後始末も簡単です。
 ●万一の過熱を防止する温度ヒューズ付



④ ミラータッチ 卓上電気フライヤー G-3135
 〈AML-47〉 9-0738-0401 ¥8,000
 240×195×H200
 電源:単相100V
 消費電力:650W
 油量:250~550ml
 温度調節:約170~190℃
 質量:890g
 コード長さ:1.4m
 ●揚げたてをご家庭で楽しむことができます。
 ●内鍋内面フッ素樹脂加工。



⑤ 象印 電気フライヤー あげあげ EFK-A10



〈AHL-G1〉 9-0738-0501 ¥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
 ●マグネットブラク
 ●約19cmの大きなエビもすっぽり入る角型

そのお店だけの生パン粉、その味と香りが作れます!



⑥ アルファ 生パン粉製造機 PT300
 〈APV-52〉 9-0738-0601 ¥167,000
 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ただけ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。



⑦ 18-8 まげ揚げくん

〈DMG-01〉 9-0738-0701 ¥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分揚げる事で形が決まります。その後、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 18-8 バースネストフライヤー (鳥の巣) (ABC-26)

9-0738-0801 大 φ127×400 ¥2,260
 9-0738-0802 小 φ88×360 ¥1,600

①中アミをそっとネタに押しあてておけるように重ね、ストッパーをします。

②お鍋の大きさに合わせてフチ止めておけるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動出来ます。)

③揚げたら裏返して(A)部を2~3回軽くトントンとたたいて中アミと外アミの間のバースネストフライヤーをはなします。

※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかさ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。

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ
 オーブンレンジ
 コンロ
 冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー!
 関連用品!

ゆで種機
 餃子焼機

焼物器・焼物用品
 焼製・串八ヶ

釜めし
 ビンパコンロ

シンク
 シンク周り用品

作業台
 キッチン収納