

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-739	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 739

## フライヤー・関連用品

※このページの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス
- 喫茶用品
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- 棚・ワゴン
- 洗浄用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品
- ハンカチ
- フロッピー
- ウェア
- テーブル
- 卓上用品
- 料理演出
- グラス
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗用品



TGFL-45DC

TGFL-67DCW

### 1 DXガスフライヤー (DHL-49) メーカー直送 全国 運賃別添 1~2日

型式	LPガス	都市ガス	油量 (ℓ)	サイズ	ガス消費量		ガス接続口	
					LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
TGFL-35DC	1-0739-0101	1-0739-0102	15	350×600×H800	7.6kw	7.6kw	15A	15A
	¥276,000	¥276,000						
TGFL-45DC	1-0739-0103	1-0739-0104	18	450×600×H800	10.8kw	10.8kw	15A	15A
	¥307,000	¥307,000						
TGFL-55DC	1-0739-0105	1-0739-0106	23	550×600×H800	12.2kw	12.2kw	15A	15A
	¥356,000	¥356,000						
TGFL-67DCW	1-0739-0107	1-0739-0108	15×2	670×600×H800	15.1kw	15.1kw	15A×2	15A×2
	¥544,000	¥544,000						
TGFL-87DCW	1-0739-0109	1-0739-0110	18×2	870×600×H800	21.6kw	21.6kw	15A×2	15A×2
	¥609,000	¥609,000						
TGFL-130DCW	1-0739-0111	1-0739-0112	30×2	1,300×600×H800	30.2kw	30.2kw	15A×2	15A×2
	¥849,000	¥849,000						

温度調節範囲: 50~200℃  
 付属品: 油缶、油こし、すくい網、敷き網、すべり板、フタ  
 ● 立消え安全装置、過熱防止装置付き

### 電磁フライヤー〈低周波タイプ〉

プロのニーズにお応えするIHフライヤー。熱効率の高い中間加熱方式の採用で、カラッと美味しく揚げられます。



TIFL-45N

TIFL-67WN

### 2 IHフライヤー (DHL-23) メーカー直送 全国 運賃別添 1~2日 200V

型式	50Hz		60Hz		サイズ	電源・消費電力	油量	付属品
	1-0739-0201	1-0739-0202	1-0739-0203	1-0739-0204				
TIFL-35N	¥548,000	¥548,000	¥548,000	¥548,000	350×600×H800	単相200V・4.5kw	16ℓ	敷き網 すくい網 油缶・こし網フタ
TIFL-45N	¥631,000	¥631,000	¥631,000	¥631,000	450×600×H800	3相200V・6.5kw	21ℓ	
TIFL-67WN	¥1,019,000	¥1,019,000	¥1,019,000	¥1,019,000	670×600×H800	単相200V・8.6kw	16ℓ×2	
TIFL-87WN	¥1,205,000	¥1,205,000	¥1,205,000	¥1,205,000	870×600×H800	3相200V・13kw	21ℓ×2	

- 高性能サーモスタット、過熱防止装置付
  - 電磁フライヤーは低温加熱方式のため、油の酸化が遅く、他の加熱方式に比べ約20%以上も長持ち、また、油煙の発生もほとんどなく、作業環境の大幅な改善が図れます。
  - 電力の85%以上を熱に変換するため、無駄がなく低燃費です。
  - 太い加熱誘導パイプが油温をムラなく均一に保ちます。食材を投入してから、設定温度までの復帰も早く、カラッと美味しく揚げられます。
  - デジタル表示の温度調節器により0~220℃までスイッチひとつで簡単に調節できます。
- ※②~④は、200Vの為、コンセントの形状をご確認下さい。

### 電磁誘導加熱と中間加熱方式を採用した最新鋭のフライヤーです。卓上型の電磁誘導加熱フライヤーです。



- 1. 燃焼排気がない最新鋭フライヤー**  
 燃焼排気がない電磁誘導加熱方式を採用した最新鋭のフライヤーです。周囲の温度を必要以上に上げず、快適に調理作業を行えます。
- 2. 中間加熱で油も長持ち**  
 中間加熱方式の採用により、水分・揚げカスなどは加熱ゾーンから分離されるので、油の劣化を抑えることが可能です。
- 3. 温度分布も良好**  
 発熱管の全体が発熱するので、温度分布が良好で、揚げムラを抑えて調理を行えます。
- 4. 操作も簡単**  
 入・切キーを押して調理温度をセットするだけの簡単操作で調理を行うことができます。



- 1. 最新鋭の技術を搭載**  
 電磁フライヤーと同様に、最新の加熱方式「電磁誘導加熱」と熱効率を高める「中間加熱方式」を採用した最新鋭の卓上フライヤーです。
- 2. 幅広いバリエーション**  
 設置スペースに合わせて奥行600mmと750mmを用意しています。油量11ℓタイプの他に、油槽を深くして油量を15ℓとした深槽タイプもラインナップしています。

### 4 卓上IHフライヤー (AHL-I2) メーカー直送 北海道 運賃別添 納約3週間 200V

1-0739-0401	FIF1114	350×600×H285	¥608,000
1-0739-0402	FIF1154	350×600×H285 (深槽型)	¥644,000
1-0739-0403	FIF11475	350×750×H285	¥621,000
1-0739-0404	FIF15475	350×750×H285 (深槽型)	¥674,000

■仕様

型式	フライ面積 (mm) 間口 奥行	油量 (ℓ)	加熱コイル (kW)	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	手元開閉器 容量	質量 (kg)
FIF1114	300 317	11	4.0	単相 200V	4.0	2P30A	34.0
FIF1154		15					35.0
FIF11475	11	36.0					
FIF15475	15	36.0					

### 3 IHフライヤー FIFS197 メーカー直送 北海道 運賃別添 納約3週間 200V

(AHL-I1) K 1-0739-0301 ¥818,000  
 500×600×H850

■仕様

型式	フライ面積 (mm) 間口 奥行	油量 (ℓ)	加熱コイル (kW)	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	手元開閉器 容量	質量 (kg)
FIFS197	450 360	19	7.0	3相200V	7.0	3P30A	60.0