厨房機器・設備
029〜037
029 炊飯器・保温ジャー
030 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン
031 真空包装機類・シーラー
032 冷蔵庫・冷凍庫・ネタケース・ウインセラー
033 フライヤー・関連商品
034 ゆで麺機・餃子焼機
035 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー
036 蒸し器・ビンバンパコロ・燻製
037 作業台・シンク周り・食器ディスペンサー

遠赤ガス式フライヤー

サンプレート（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がり、油の劣化・酸化を押さえます。

[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。





❶サミー NEW遠赤ガス式フライヤー 段落ち式DF 一槽式 [EFRA-13] K

	油量(ℓ)	サイズ 間口×奥行×高さ	油槽寸法	ガス熱量(kW)	能力※1	LP	13A	
DF-015	15	360×600×800	300×460	8.7	18	18-0415-0101	18-0415-0102	¥216,000
DF-020	20	450×600×800	390×460	11.6	24	18-0415-0103	18-0415-0104	¥234,000
DF-025	25	540×600×800	480×460	14.5	30	18-0415-0105	18-0415-0106	¥251,000
DF-030	30	630×600×800	570×460	17.4	36	18-0415-0107	18-0415-0108	¥440,000
DF-040	40	810×600×800	750×460	23.2	48	18-0415-0109	18-0415-0110	¥473,000
DF-050	50	990×600×800	930×460	29.0	60	18-0415-0111	18-0415-0112	¥500,000

温度調節：サーモスタット150～200℃　※1：一度に揚げることができるコロッケ(60g)の数
付属品：サンプレート、天蓋、すくいアミ、油切り本体、油切りアミ、Pバケツ、角カゴ
※ガス接続は、15A(1/2)ソケット接続です。

❷サミー NEW遠赤ガス式フライヤー 段落ち式DF 二層式 [EFRA-15] K

	油量(ℓ)	サイズ 間口×奥行×高さ	油槽寸法	ガス熱量(kW)	能力※1	LP	13A	
DF-015W	15×2	680×600×800	(460×300)×2	17.4	18×2	18-0415-0201	18-0415-0202	¥486,000
DF-020W	20×2	860×600×800	(460×390)×2	23.3	24×2	18-0415-0203	18-0415-0204	¥520,000
DF-025W	25×2	1,040×600×800	(460×480)×2	29.1	30×2	18-0415-0205	18-0415-0206	¥546,000

温度調節：サーモスタット150℃～200℃　※1：一度に揚げることができるコロッケ(60g)の数
付属品：サンプレート、天蓋、すくいアミ、油切り本体、油切りアミ、Pバケツ、角カゴ
※ガス接続は、15A(1/2)ソケット接続です。

DFシリーズ備品



❸サミー サンプレート（遠赤外線仕切板） [EFRX-01] J

DF-015用	18-0415-0301	¥23,600
DF-020用	18-0415-0302	¥29,200
DF-025用	18-0415-0303	¥34,900

●遠赤外線の放射率が92～97%の高さを持っています。
●独自の波型設計で面加熱が広範囲で均一に行えます。
●高温焼付加工処理を施し800℃の高温でも使用可能です。
●ステンレス・コーティングにより耐衝撃性、耐触性に優れています。
●表面は滑らかで汚れがつきにくく、お手入れも簡単です。



❹サミー 新型油切り 本体 [EFRX-10] J

18-0415-0401 ¥11,700
サイズ：510×335×H35
●サイドに取り付けるだけで作業性を高めます。

❺サミー 新型油切り アミ [EFRX-11] J

18-0415-0501 ¥4,150
サイズ：485×270×H35
●サイドに取り付けるだけで作業性を高めます。



❻サミー 角カゴ（DF共通） [EFRX-05] ◇ J

18-0415-0601 ¥6,700
サイズ：340(440)×240×H100

❼サミー Pバケツ（DF共通） [EFRX-06] ◇ J

18-0415-0701 ¥18,600
サイズ：545×275×H320
●排油の際、油はこしアミで濾過され、保存も簡単です。

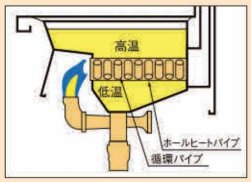


❽サミー 天蓋 [EFRX-07] J

DF-015用	18-0415-0801	¥ 6,230
DF-020用	18-0415-0802	¥ 6,600
DF-025用	18-0415-0803	¥ 7,550
DF-030用	18-0415-0804	¥ 9,060
DF-040用	18-0415-0805	¥10,400
DF-050用	18-0415-0806	¥12,600
DF-015W用	18-0415-0807	¥ 9,060
DF-020W用	18-0415-0808	¥10,400
DF-025W用	18-0415-0809	¥12,600

●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。

ガスフライヤー（スタンドタイプ） 抜群の熱効率と経済性！コストパフォーマンスに優れたロングセラー。



油が循環して酸化が少なく、美味しく揚がる。

大型ホールヒートパイプにより油槽内の油は常に循環しているので、局所的な加熱がなくW酸化を防ぎます。揚げカスは油槽下部のクールゾーンに落下するため、常に汚れの少ない適温部分で調理でき、香りを損なわない美味しい揚げあがりです。



清掃性が向上した油槽構造。

ホールヒートパイプを大型化して本数を減らしたことで、熱効率を損なわずに油槽の底まで手が届きます。溜まった揚げカスなどを容易に取り除けるなど、清掃性に優れています。また、排油コックを回すだけで油缶に排油でき、キャスター付き油缶で楽に取り出せます。



万一のトラブルを防ぐ数々の機能

温度調節ダイヤルとガスコックの操作部にはカバーを設け、不用意な油の侵入を防ぎます。同様に排気筒カバーは小物の落下を防ぎます。また、立消安全装置、過熱防止装置も搭載しています。



❾ガス式フライヤー（一槽式） MGF-18K [EFRA-07] P

LP	13A	
18-0415-0901	18-0415-0902	¥219,000

サイズ：430×600×H800(バック150)　油量：18ℓ
ガス消費量：8.72kW
ガス接続口：15A　重量：34kg



❿ガス式フライヤー（二槽式） MGF-18WK [EFRA-08] P

LP	13A	
18-0415-1001	18-0415-1002	¥373,000

サイズ：830×600×H800(バック150)　油量：18ℓ×2
ガス消費量：17.4kW
ガス接続口：15A　重量：63kg

※上記の価格には消費税は含まれておりません。