

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20706-415 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

415

厨房用品

厨房機器・設備

033 フライヤー・関連商品

厨房機器・設備

029  
037

029  
炊飯器・  
保温ジャー

030  
レムシ・  
レンジ

031  
シーラー  
真空包装機類・  
真空包装機

032  
冷蔵庫・冷凍庫・  
冷凍冷蔵庫

033  
フライヤー・  
関連商品

034  
ゆで調理機・  
餃子焼機

035  
機器類・  
調理器具

036  
ビニール・  
ポリプロピレン

037  
作業用・  
作業用

## 遠赤ガス式フライヤー

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。



### ① 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<br>(ℓ) | サイズ<br>開口×奥行×高さ | 油槽寸法    | ガス熱量<br>(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：サンプルート、天蓋、すくいアミ、油切り本体、油切りアミ、Pパケツ、角カゴ

※ガス接続は、15A(1/2)ソケット接続です。

### ② 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

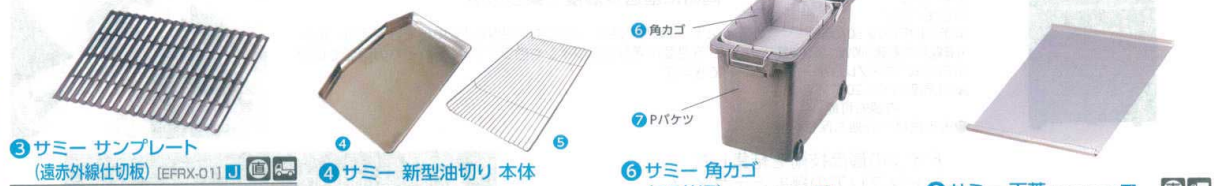
|         | 油量<br>(ℓ) | サイズ<br>開口×奥行×高さ | 油槽寸法        | ガス熱量<br>(kW) | 能力※1 | LP           | 13A          |          |
|---------|-----------|-----------------|-------------|--------------|------|--------------|--------------|----------|
| DF-015W | 15×2      | 680×600×800     | (460×300)×2 | 17.4         | 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：サンプルート、天蓋、すくいアミ、油切り本体、油切りアミ、Pパケツ、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



### ③ サミー サンプルート (遠赤外線仕切板) [EFRX-011] K

|         |              |         |
|---------|--------------|---------|
| 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、耐熱性に優れています。
- 表面は滑らかで汚れが付きにくく、お手入れも簡単です。

### ④ サミー 新型油切り 本体 [EFRX-10J] K

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 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。

### ⑤ サミー 新型油切り アミ [EFRX-11J] K

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 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。

### ⑥ サミー 角カゴ (DF共通) [EFRX-05] K

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

### ⑦ サミー Pパケツ (DF共通) [EFRX-06] K

|                  |         |
|------------------|---------|
| 18-0415-0701     | ¥18,600 |
| サイズ：545×275×H320 |         |

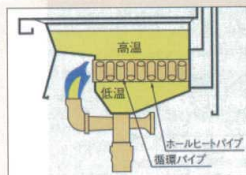
- 排油の際、油はこしアミで濾過され、保存も簡単です。

### ⑧ サミー 天蓋 [EFRX-07] K

|          |              |         |
|----------|--------------|---------|
| 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ため、局所的な加熱がなくVW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圧に排油でき、キャスター付き油缶に楽に取り出せます。



### 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。



### ⑨ ガス式フライヤー(一槽式) MGF-18K [EFRA-07] K

| 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      |          |

### ⑩ ガス式フライヤー(二槽式) MGF-18WK [EFRA-08] K

| 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。