

Catalogue No.

20367-799

799

厨房用品

餃子焼器・フライヤー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

HiDEC 低周波 電磁フライヤー

HACCP対応・芯温75℃ 1分間

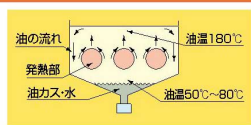
- 立ち上がりも早く、温度復帰力も抜群。適温でカラッと揚がります。
- 油煙や排熱が少ないので、空調費やダクトの設計費が少なく済みます。
- 中間加熱方式により、油の酸化・劣化を抑え油の消費にグリーンと差が出ます。
- 電磁誘導加熱方式だから炎を使わず、油の発火点(360℃)より低い低温加熱だから、火災の心配はありません。

喫茶・スナックに

コンビニ・レストランに

おいしさ、省エネの秘密は
中間加熱方式。

発熱パイプ全面からの均一な低温加熱。油槽の中間に発熱部があるため、底部に対流を作らないので、油カスや、水分を沈澱させ、油の劣化が少ない。



とんかつ・天ぷら専門店、
お弁当屋さんに

とんかつ・天ぷら専門店、
社員食堂に



※写真とは異なりますのでご注意ください。

①卓上型 低周波
電磁フライヤー BIFT-33EH

8325100 ¥429,000
付属品:フタ×1、フライバスケット×1
排油パイプ×1

②卓上型 低周波
電磁フライヤー BIFT-35EH

8325200 ¥453,000
付属品:バックガード油切り×1、フタ×1
すくい網×1、天ぷらすべり板×1
敷き網×1、排油パイプ×1

③低周波
電磁フライヤー

商品コード	価格
BIF-35EH 8325300	¥489,000
BIF-45EH 8325400	¥538,000
BIF-55EH 8325500	¥620,000

付属品:フタ×1、すくい網×1、敷き網×1
天ぷらすべり板×1、油缶×1

④低周波
電磁フライヤー 二層式

商品コード	価格
BIF-70WEH 8325600	¥900,000
BIF-90WEH 8325700	¥1,022,000

付属品:フタ×2、すくい網×2、敷き網×2
天ぷらすべり板×2、油缶×2

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 電圧	定格 消費電力	重量 (kg)	コンセント
	間口	奥行	高さ					
① BIFT-33EH	330	450(473)	400	8.8	単相 200V	2.5kW	36	Ⓐ
② BIFT-35EH	350	600(608)	400	16.5	単相 200V	3.5kW	45	Ⓐ
BIF-35EH	350	600(608)	800	16.5	単相 200V	3.5kW	67	Ⓐ
BIF-45EH	450	600(608)	800	21.8	3相 200V	5.3kW	78	Ⓑ
BIF-55EH	550	600(608)	800	26.6	3相 200V	7.0kW	98	Ⓑ
BIF-70WEH	700	600(608)	800	16.5×2	単相 200V	3.5kW×2	120	Ⓐ
BIF-90WEH	900	600(608)	800	21.8×2	3相 200V	5.3kW×2	145	Ⓑ

電磁フライヤー(スタンドタイプ)



⑤電磁 フライヤー

商品コード	価格
MSF-18K 3118300	¥575,000
MSF-23K 5583400	¥780,000
MSF-27K 5583500	¥828,000

型 式	外形寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力 3相200V	プラグ形状 接地3P-30A	排油コック	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ					
MSF-18K	450	600	800	21	5.3kW	Ⓐ	32A	40
MSF-23K	550	600	800	27	7kW	Ⓑ	32A	45
MSF-27K	650	600	800	36	7kW	Ⓑ	40A	50.5

※MSF-18Kの付属品:天蓋・油切り・仕切り網・油切り網・油こし・油缶・すくい網(各1個)
※MSF-23Kの付属品:天蓋・油切り・仕切り網・油切り網・油こし・油缶・すくい網(各1個)
※MSF-27Kの付属品:天蓋・油切り・油切り網・仕切り網・すくい網(各1個)・油こし・油缶(各2個)

炎、ニクロム線を使わない誘導加熱方式(電磁)。引火、火災の心配がなく、しかも経済的です。
油はね、油煙のない低温加熱方式。

- 油温の過剰上昇を少なくする低温加熱方式 ●低温加熱方式のため油の酸化・劣化を抑え、油を長持ちさせます。
- 槽内の油温を均一に保つ誘導加熱パイプ採用 ●電力の85%以上を熱に変換する、高効率をもたらす低燃費
- 正確な油温管理を実現するデジタルサーモスタット採用

- 燃焼排気のない最新式の電磁誘導加熱は、ガス式のように周囲温度を必要以上に上げません。
- 中間加熱方式で、水、油かす等は加熱ゾーンから分離され、油の劣化を抑えます。
- 発熱管の全体が加熱し温度分布が良好なので、加熱ムラが減ります。
- 入/切キーを押して調理温度をセットするだけで加熱を開始します。

⑦電磁 フライヤー
FIFS197

商品コード	価格
50Hz 7560500	¥662,000
60Hz 7560600	¥662,000

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ							
FIFS 197	500	600	850	450	470	120	19	3相200V 7kW	直結	2	50~200℃	60	バイメタル サーモスタット

付属品:蓋1個、スクイ網1個、底網1枚、コシ網1枚、アゲ板1個、オイル缶

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカリー・シフォン
関連商品

27 焼物器・焼アミ・
焼物用品

28 フライヤー・
餃子焼器

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・
ピザ・パスタ

23 デコレーション・
ベーカリー用品

24 ケーキ焼型・
モールド