

Catalogue No.

20395-797

797

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。

ガスフライヤー スタンダードシリーズ

このページの全商品は



25 抜型・流し型



- 油温の急速加熱ができるので、ピーク時でもお客さまを待たせることなく、スピード調理ができます。
- 油の酸化が少なく、いつも新鮮でおいしく提供できます。

①一槽式 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-13J	8393310	8393320	¥157,000
MGF-18J	8393410	8393420	¥172,000
MGF-23J	8393510	8393520	¥183,000
MGF-30J	8393610	8393620	¥239,000
MGF-40J	8393710	8393720	¥267,000

油の酸化が少なく、いつもきれい



ホールヒートパイプにより、油が良く循環し、油温の局部的な上昇がなく、油の酸化を防ぎます。

26 ベーカー・流し型



②二槽式 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-13WJ	8393810	8393820	¥258,000
MGF-18WJ	8393910	8393920	¥289,000
MGF-23WJ	8394010	8394020	¥299,000
MGF-30WJ	8394110	8394120	¥459,000

27 焼物用品・焼アミ・



③ファーストフード用 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-13FJ	8394210	8394220	¥204,000

④卓上型 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-12TJ	8393210	8393220	¥134,000

型 式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ×バック	油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)
			都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス	
① MGF-13J	330×600×H800×150	13	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	32.5
MGF-18J	430×600×H800×150	18	8.72kW(7,500kcal/h)	8.72kW(0.62kg/h)	15A	15A	34.0
MGF-23J	530×600×H800×150	23	11.6kW(10,000kcal/h)	11.6kW(0.83kg/h)	15A	15A	41.0
MGF-30J	680×600×H800×150	30	14.5kW(12,500kcal/h)	14.5kW(1.04kg/h)	15A	15A	51.0
MGF-40J	880×600×H800×150	40	17.4kW(15,000kcal/h)	17.4kW(1.24kg/h)	15A	15A	57.0
② MGF-13WJ	630×600×H800×150	13×2	12.8kW(11,000kcal/h)	12.8kW(0.91kg/h)	15A	15A	49.5
MGF-18WJ	830×600×H800×150	18×2	17.4kW(15,000kcal/h)	17.4kW(1.24kg/h)	15A	15A	57.0
MGF-23WJ	1,030×600×H800×150	23×2	23.2kW(20,000kcal/h)	23.2kW(1.66kg/h)	15A	15A	70.0
MGF-30WJ	1,330×600×H800×150	30×2	29.1kW(25,000kcal/h)	29.1kW(2.08kg/h)	15A×2	15A×2	96.0
③ MGF-13FJ	330×600×H800×150	18	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	32.5
④ MGF-12TJ	400×500×H400× 65	12	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	13mm(ゴム管口)	9.5mm(ゴム管口)	25.0

①～④は、ガス接続工事が必要です。

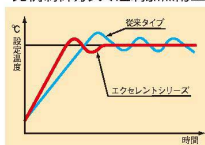
28 フライヤー・

21 電磁調理器・

ガスフライヤー エクセレントシリーズ

- マイコン搭載により、100℃～240℃まで油温管理が正確にできます。
- 操作はすべてファンタッチパネル、正確で見やすいデジタル表示です。
- 比例制御により、油の酸化を防ぎ、しかもおいしく揚げられます。
- マイコン制御により、油温の異常上昇や過熱防止などの安全システムも充実
- 清潔感にあふれ、操作性も一段と向上しました。
- 熱効率が50%アップの省エネタイプ、食材による油温低下に素早く対応

比例制御方式で過剰加熱防止



コントロールパネル



油の酸化をよりいっそう防ぐため、バーナー制御に比例制御方式を採用。ガスの流量を最良の状態でコントロール、油の過剰加熱を抑えます。

22 ビザ・バス



⑤一槽式 レギュラータイプ フライヤー

	LP	13A	価格
MXF-036B	8394310	8394320	¥253,000
MXF-046B	8394410	8394420	¥281,000
MXF-056B	8394510	8394520	¥328,000



⑥二槽式 レギュラータイプ フライヤー

	LP	13A	価格
MXF-076WB	8466110	8466120	¥506,000
MXF-096WB	8466210	8466220	¥563,000



⑦一槽式 ファーストフードタイプ フライヤー

	LP	13A	価格
MXF-036FB	8394610	8394620	¥285,000
MXF-046FB	8394710	8394720	¥332,000
MXF-056FB	8394810	8394820	¥375,000

23 ベーカー・流し型

型 式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ×バック	扉枚数	油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口	電気(1φ100V) (50/60Hz)W
				都市ガス	LPガス		
⑤ MGF-036B	350×600×H800×150	1	15	7.56kW(6,500kcal/h)	7.56kW(0.54kg/h)	20A	20
MXF-046B	450×600×H800×150	1	20	10.5kW(9,000kcal/h)	10.5kW(0.75kg/h)	20A	20
MXF-056B	550×600×H800×150	1	26	12.8kW(11,000kcal/h)	12.2kW(0.88kg/h)	20A	20
⑥ MGF-076WB	700×600×H800×150	2	15×2	15.1kW(13,000kcal/h)	15.1kW(1.08kg/h)	20A×2	40
MXF-096WB	900×600×H800×150	2	20×2	20.9kW(18,000kcal/h)	20.9kW(1.50kg/h)	20A×2	40
⑦ MGF-036FB	350×600×H850×250	1	20	11.6kW(10,000kcal/h)	9.88kW(0.71kg/h)	20A	20
MXF-046FB	450×600×H850×250	1	28	15.1kW(13,000kcal/h)	13.4kW(0.96kg/h)	20A	20
MXF-056FB	550×600×H850×250	1	36	17.4kW(15,000kcal/h)	14.5kW(1.04kg/h)	20A	20
⑧ MGF-118TFB	1,100×800×H800×150	2	20×2	27.9kW(24,000kcal/h)	27.9kW(2.00kg/h)	20A×2	50

⑤～⑧は、ガス接続工事が必要です。



⑧二槽式 豆腐タイプ フライヤー

	LP	13A	価格
MXF-118TFB	8394910	8394920	¥656,000

- 水分の多い厚揚げなどを考慮し、豆腐タイプ専用の高効率ホールヒートパイプを搭載

24 モービル型

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のものです。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。